

Die 19. Talente.Tage des ROMANTIK Gästekreises im RH Hirschen in Parsberg

Zu dem Programmpunkt:

„Gutes Werkzeug – halbe Arbeit“

Lothar Madl von der Windmühlenmesser-Manufactur Herder, zeigt, wie Messerklingen fachgerecht geschärft und poliert werden erreichte uns noch der interessante Beitrag von Sabrina Liebau, die ihre Ausbildung zur Köchin im Romantikhôtel Freiwerk im Südharz absolviert

„Die Lehrschulung Messerschleifen mit Lothar Madl war für mich sehr informativ und interessant. Da ich eine Ausbildung zur Köchin mache ist das wichtig zu wissen, wie man sein Messer richtig schärft. Anfangs wurde uns etwas über die Solinger Windmühlenmesser erzählt, die Tradition und die Herstellung erklärt. Dann wurden uns noch einige Japanische Messer und andere Windmühlenmesser vorgestellt. Anschließend bekamen alle ein Messer und durften dann diese wieder scharf schleifen.

Das konnte ich aus der Schulung mitnehmen:

- Es gibt verschiedene Schleifsteine mit verschiedenen Körnungen, je stumpfer das Messer ist, desto niedriger sollte die Körnung vom Schleifstein sein.
- Man kann danach auch noch einen Wasserstein verwenden und nach polieren.
- Beim Schärfen mit dem Schleifstein sollte man immer etwas Wasser daneben stellen, denn man muss immer etwas Wasser auf dem Schleifstein haben.
- Das Messer wird in einem 15°-25° Winkel auf den Schleifstein gehalten.
- Das Messer wird jetzt mit etwas Druck nach vorne geschoben, nach hinten muss man den Druck minimieren.
- Nach ca. 5-10 Schliffen bildet sich auf der Klingenseite, die nach unten gezeigt hat, ein kleiner Grat. Jetzt wird das Messer von der anderen Seite noch ca.4-5x nachgeschliffen. Immer mal zwischendurch Wasser auf den Schleifstein geben. Das Messer dann sauber und trocken wischen.
- Nun kann man noch einen Schleifstein mit einer noch niedrigeren Körnung verwenden, um das Ganze etwas nachzupolieren.
- Mit dem Lederstreichriemen entgratet und poliert man die Schneide nach dem Steinschliff. Das Abziehen der Schneide erhöht die feine Schärfe nochmals um ein Vielfaches.
- Schleifen mit Wetzstahl: eine weitere Möglichkeit, ein Messer zu schärfen. Ich finde es als Anfängerin ganz gut, den Wetzstahl senkrecht nach unten zu halten und dann in einem 45° Winkel die Klinge auf 11 Uhr und 13 Uhr abwechselnd zu schärfen. Diese macht man so 3-4x auf jeder Seite. Dann sollte das Messer scharf sein.“

Sabrina Liebau, Auszubildende im Romantikhôtel Freiwerk im Südharz