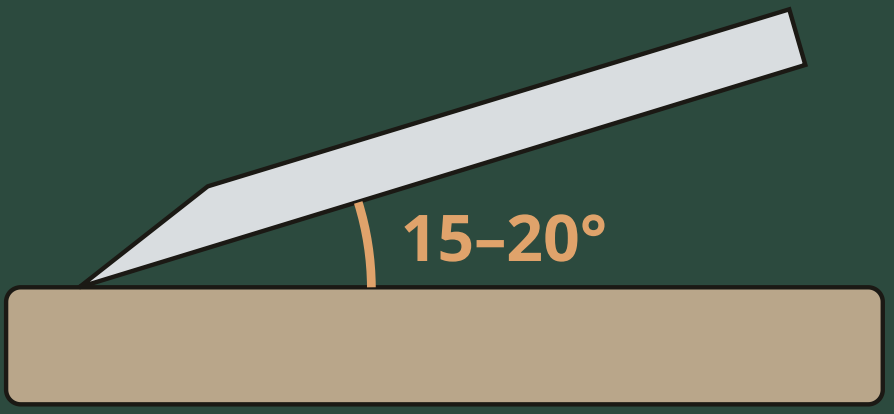
GRATIS

Messer richtig schärfen

Der kompakte Einstieg
Stein, Winkel, Grat – Schritt für Schritt



Stefan Adam

Schärfdienste Berlin & Brandenburg · schaerfen-berlin-brandenburg.de

Messer richtig schärfen – Der kompakte Einstieg
Kostenlose Kurzfassung · 1. Auflage, Stand: November 2026

© 2026 Stefan Adam. Alle Rechte vorbehalten. Die kostenlose Weitergabe dieser Kurzfassung in unveränderter Form ist ausdrücklich erlaubt; Verkauf und Veränderung nicht.

Impressum
Stefan Adam
Dieselstraße 13
15370 Fredersdorf-Vogelsdorf
E-Mail: stefanadam82@gmx.de
Web: https://schaerfen-berlin-brandenburg.de

Über den Autor
Stefan Adam lebt in Fredersdorf-Vogelsdorf bei Berlin und ist Hobby-Handwerker. In seiner Freizeit baut er unter anderem Smoker und baut einen Bus aus – Projekte, bei denen scharfes Werkzeug den Unterschied macht. Er betreibt das Verzeichnis für Schärfdienste in Berlin und Brandenburg unter https://schaerfen-berlin-brandenburg.de.

Grafiken: Alle Abbildungen in diesem Buch sind selbst erstellt.

Haftungsausschluss
Schärfen bedeutet, mit scharfen Klingen zu arbeiten. Dabei kannst du dich verletzen. Die Inhalte dieses Ratgebers wurden sorgfältig erstellt, ersetzen aber weder die Bedienungs- und Sicherheitshinweise der Hersteller noch eine fachkundige Einweisung. Alle Winkel- und Körnungsangaben sind allgemeine Richtwerte. Die Umsetzung erfolgt auf eigene Verantwortung. Für Verletzungen, Sach- oder Folgeschäden, die durch die Anwendung der beschriebenen Methoden entstehen, wird keine Haftung übernommen, soweit gesetzlich zulässig (die Haftung für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie für Schäden an Leben, Körper und Gesundheit bleibt nach den gesetzlichen Vorschriften unberührt). Erwähnte Werkzeugarten sind allgemeine Beispiele, keine Produktempfehlungen.

Inhalt

1 Warum sich scharfe Messer lohnen 4
2 Stumpf oder scharf? So erkennst du es 4
3 Schleifsteine und Körnungen 5
4 Der richtige Winkel 6
5 Schritt für Schritt: Schärfen auf dem Wasserstein 7
6 Abziehen und Wetzstahl 9
7 Pflege: So bleibt die Schneide länger scharf 10
8 Die häufigsten Fehler 11
9 Wann du lieber zum Profi gehst 11
10 Du willst tiefer einsteigen? 12

1 Warum sich scharfe Messer lohnen

Ein scharfes Messer ist das sicherere Messer. Klingt erst mal paradox, ist aber Werkstattwissen: Eine stumpfe Klinge rutscht leichter ab, weil du mehr Druck brauchst. Und wenn sie abrutscht, landet sie oft genau dort, wo deine Finger sind.

Dazu kommt: Mit einer scharfen Klinge macht Arbeit einfach mehr Spaß. Die Tomate wird geschnitten statt zerquetscht, die Zwiebel tränt weniger, weil weniger Zellen zerdrückt werden, und das Fleisch für den Smoker lässt sich sauber parieren.

Diese Kurzfassung gibt dir das Grundwissen, um ein normales Küchen- oder Taschenmesser selbst wieder scharf zu bekommen – mit einem Wasserstein, etwas Geduld und ohne teure Spezialausrüstung.

> **So nutzt du dieses Heft:** Lies es einmal ganz durch. Dann nimm dir ein günstiges, nicht so wertvolles Messer zum Üben. Dein bestes Messer kommt erst dran, wenn die Technik sitzt.

2 Stumpf oder scharf? So erkennst du es

Bevor du schärfst, prüfe, wie es um die Schneide steht. Diese einfachen Tests reichen völlig:

1. Der Papiertest. Halte ein Blatt Druckerpapier an einer Ecke fest und ziehe die Klinge von oben schräg hindurch. Ein scharfes Messer schneidet glatt und fast geräuschlos. Ein stumpfes reißt, franst aus oder bleibt hängen. Stellen, an denen es hakt, zeigen dir, wo die Schneide beschädigt ist.

2. Der Tomatentest. Lege das Messer ohne Druck auf eine Tomate und ziehe es leicht. Eine scharfe Klinge beißt sofort in die Haut. Rutscht sie ab, ist sie stumpf.

3. Der Lichttest. Halte die Schneide unter eine helle Lampe und schaue direkt von oben auf die Schneidkante. Eine wirklich scharfe Schneide ist so fein, dass sie kein Licht reflektiert. Helle Punkte oder eine glänzende Linie

zeigen abgerundete, umgelegte oder ausgebrochene Stellen.

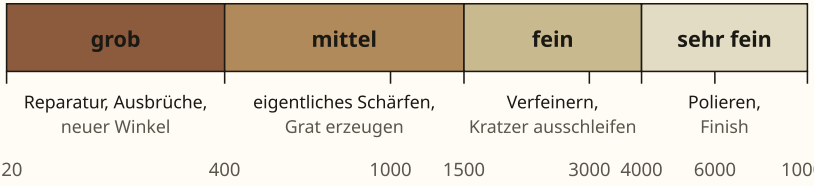
> **Finger weg von der Schneide:** Prüfe die Schärfe nie, indem du mit dem Finger längs über die Schneide fährst. Papier und Tomate sagen dir alles, was du wissen musst.

Stumpf ist nicht gleich stumpf. Eine leicht nachlassende Schneide ist oft nur *umgelegt*: Die feine Kante hat sich zur Seite gebogen. Dann hilft ein Wetzstahl oder Keramikstab (Kapitel 6). Ist die Schneide dagegen *abgenutzt* oder hat sie Scharten, muss der Stein ran.

3 Schleifsteine und Körnungen

Für den Einstieg empfehle ich synthetische Wassersteine. Sie schleifen zügig, sind gut erhältlich und verzeihen Anfängerfehler eher als aggressive Maschinen.

Körnungen von Wassersteinen (JIS, Richtwerte)



Höhere Zahl = feineres Korn. Herstellerangaben sind nicht immer direkt vergleichbar.

Körnungsbereiche von Wassersteinen nach japanischer Norm (JIS). Alle Grenzen sind Richtwerte.

Körnung (Richtwert)	Einsatz
ca. 120–400	Grob: Scharten und Ausbrüche entfernen, sehr stumpfe Messer, neuen Winkel anlegen
ca. 800–1500	Mittel: das eigentliche Schärfen – damit arbeitest du am häufigsten
ca. 3000–8000	Fein: Schneide verfeinern und polieren, Kratzer der mittleren Körnung entfernen

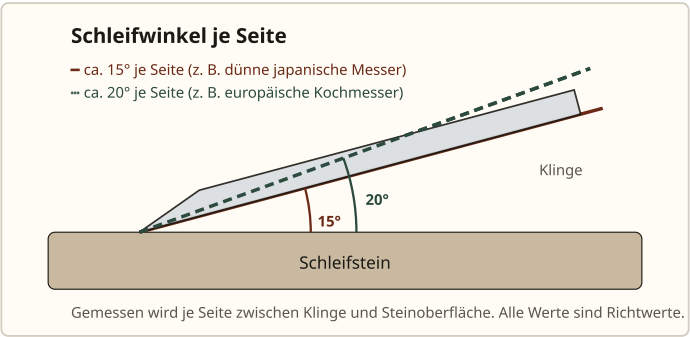
Meine Empfehlung für den Start: ein Kombistein mit ca. 1000 auf der einen und ca. 3000–6000 auf der anderen Seite. Damit schärfst du die meisten Küchenmesser. Einen groben Stein brauchst du nur, wenn das Messer Scharten hat oder richtig stumpf ist.

Einweichen oder nicht? Manche Wassersteine werden vor dem Schärfen einige Minuten gewässert, bis keine Luftbläschen mehr aufsteigen. Andere (oft als „Splash-and-go“ bezeichnet) brauchen nur etwas Wasser auf der Oberfläche und sollen gar nicht eingeweicht werden. Halte dich an die Angabe des Herstellers.

Wichtig: Der Stein muss rutschfest liegen – auf einem Steinhalter, einem feuchten Tuch oder einer Gummimatte.

4 Der richtige Winkel

Der Schleifwinkel ist der Winkel zwischen Klinge und Steinoberfläche. Er wird *je Seite* angegeben. Ein Messer mit 15° je Seite hat also eine Schneide mit insgesamt etwa 30°.



Kleiner Winkel = schärfer, aber empfindlicher. Größerer Winkel = robuster.

Messerart	Winkel je Seite (Richtwert)
Dünne japanische Küchenmesser (z. B. Gyuto, Santoku)	ca. 10–15°
Europäische Koch- und Allzweckmesser	ca. 15–20°
Taschen- und Outdoormesser	ca. 17–22°
Grobe Arbeiten (z. B. Hackmesser)	ca. 20–25° und mehr

Die Faustregel: Wenn du den Originalwinkel nicht kennst, übernimm den vorhandenen Winkel der Fase (siehe Edding-Trick unten). Hast du gar keine Anhaltspunkte, ist ca. 15–20° je Seite für Küchenmesser ein guter Mittelweg.

Der Winkel-Trick ohne Messgerät: Die Höhe des Klingenrückens über dem Stein verrät dir den Winkel. Bei einer Klingenbreite von 4 cm entsprechen etwa 1 cm Rückenhöhe rund 15° und etwa 1,4 cm rund 20° (Richtwerte, gerechnet mit h ≈ Breite × sin(Winkel)). Noch einfacher: Halbiere 90° (Klinge senkrecht) im Kopf auf 45°, dann noch einmal auf etwa 22°, und senke die Klinge danach ein kleines Stück ab.

> **Der Edding-Trick:** Male die Fase (den schmalen, angeschliffenen Streifen an der Schneide) mit einem wasserfesten Filzstift an. Mache drei, vier Züge auf dem Stein und schau nach: Ist die Farbe nur oben am Rand der Fase weg, ist dein Winkel zu flach. Ist sie nur direkt an der Schneide weg, ist er zu steil. Ist sie gleichmäßig weg – perfekt.

Viel wichtiger als der exakte Wert ist übrigens, den Winkel *gleichmäßig zu halten*. Ein konstant gehaltener 18°-Winkel schlägt einen schwankenden 15°-Winkel jederzeit.

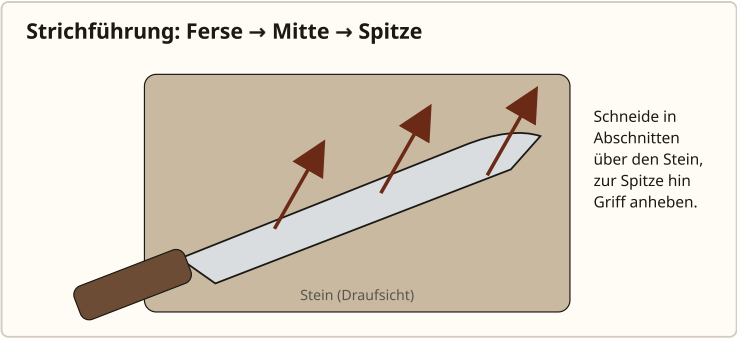
5 Schritt für Schritt: Schärfen auf dem Wasserstein

Du brauchst: Wasserstein (z. B. 1000/3000–6000), rutschfeste Unterlage, Wasser, Küchentuch, wasserfesten Filzstift, ein Stück Papier zum Testen.

Schritt 1 – Vorbereiten. Stein nach Herstellerangabe wässern oder benetzen und rutschfest hinlegen, die lange Seite zeigt von dir weg. Messer reinigen und abtrocknen.

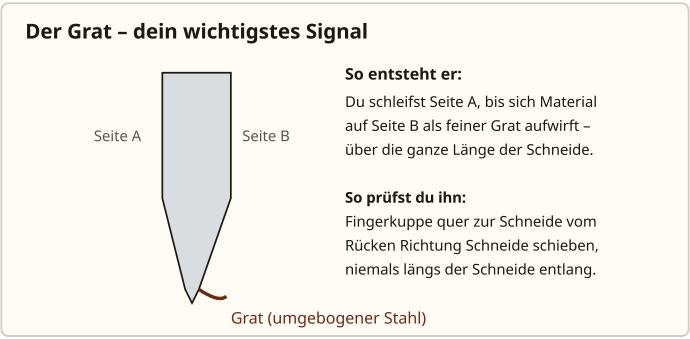
Schritt 2 – Winkel finden. Fase mit Filzstift anmalen. Klinge in den gewünschten Winkel bringen (siehe Kapitel 4). Die rechte Hand hält den Griff, Zeigefinger auf dem Klingenrücken; zwei bis drei Finger der linken Hand drücken leicht auf die Klinge, nahe an der Schneide.

Schritt 3 – Seite A schleifen, bis ein Grat entsteht. Führe die Klinge mit leichtem bis mittlerem Druck über den Stein. Arbeite abschnittsweise: zuerst den hinteren Teil (Ferse), dann die Mitte, dann die Spitze. Zur Spitze hin hebst du den Griff leicht an, damit die Schneide der Rundung folgt. Kontrolliere nach einigen Zügen mit dem Filzstift-Trick, ob der Winkel passt.



Abschnittsweise über den Stein: Ferse, Mitte, Spitze.

Schritt 4 – Den Grat fühlen. Schleife so lange, bis sich auf der Gegenseite über die *ganze* Länge der Schneide ein feiner Grat bildet. Du spürst ihn, wenn du die Fingerkuppe vorsichtig *quer* zur Schneide vom Rücken in Richtung Schneide schiebst – er fühlt sich an wie eine minimale Kante, an der die Haut leicht hängen bleibt. Ohne durchgehenden Grat ist die Schneide nicht fertig geschliffen. Das ist die wichtigste Regel beim Schärfen überhaupt.



Erst wenn der Grat über die ganze Länge spürbar ist, wechselst du die Seite.

Schritt 5 – Seite B. Dreh das Messer um und wiederhole das Ganze auf der anderen Seite, bis der Grat zur ersten Seite gewandert ist.

Schritt 6 – Druck reduzieren. Wechsle jetzt mit immer weniger Druck die Seiten: fünf Züge links, fünf rechts, dann drei und drei, dann einzelne Züge im Wechsel. Der Grat wird dabei kleiner.

Schritt 7 – Feine Seite. Wechsle auf die feine Körnung und wiederhole Schritt 3 bis 6 mit leichtem Druck. Hier geht es nicht mehr ums Abtragen, sondern ums Glätten.

Schritt 8 – Grat entfernen. Ziehe die Schneide ganz leicht durch ein Stück Korken oder weiches Holz (Hirnholz) oder mache ein, zwei ganz leichte Züge pro Seite auf dem feinen Stein. Anschließend abziehen (Kapitel 6).

Schritt 9 – Testen und reinigen. Papiertest. Dann Messer abwaschen, abtrocknen, Stein abspülen und an der Luft trocknen lassen – nicht auf der Heizung.

> **Druck als Richtwert:** Viele arbeiten beim Schleifen mit etwa 1–2 kg Druck, beim Entgraten mit deutlich weniger. Leg zum Gefühl-Bekommen einmal den Stein auf eine Küchenwaage und drücke mit der Klinge darauf.

6 Abziehen und Wetzstahl

Abziehen heißt: Die Schneide wird auf einem Lederriemen (oft mit etwas Polierpaste) oder auf festem Karton nachpoliert. Dabei zieht man die Klinge immer *mit dem Rücken voran* – also von der Schneide weg, nie in die Schneide hinein. Sonst schneidest du ins Leder. Wenige leichte Züge pro Seite genügen.

Der Wetzstahl schärft nicht im eigentlichen Sinn. Er richtet eine umgelegte Schneide wieder auf. Darum ist er perfekt für zwischendurch – aber er ersetzt keinen Stein, wenn das Messer wirklich stumpf ist.

So geht's: Wetzstahl senkrecht mit der Spitze auf ein Tuch oder Brett stellen. Messer im etwa gleichen Winkel wie beim Schleifen anlegen und von der Ferse zur Spitze mit leichtem Druck nach unten ziehen.

Abwechselnd links und rechts, etwa fünf bis zehn Züge pro Seite. Langsam und sauber ist besser als schnell und spektakulär.

Wetzstab	Wirkung
Glatter oder fein gerillter Stahl	richtet nur auf, kaum Abtrag
Keramikstab	richtet auf und trägt fein ab – vielseitig
Diamantstab	trägt deutlich ab – sparsam einsetzen

> **Achtung bei harten japanischen Messern:** Sehr harte Klingen können am Stahl ausbrechen statt sich aufrichten zu lassen. Nutze dafür besser einen feinen Keramikstab mit sehr leichtem Druck oder gleich den feinen Stein.

7 Pflege: So bleibt die Schneide länger scharf

- **Richtiges Schneidbrett:** Holz oder Kunststoff. Glas, Stein, Keramik oder Metall zerstören jede Schneide.
- **Keine Spülmaschine:** Hitze, aggressive Reiniger und das Klappern gegen anderes Geschirr schaden Schneide und Griff. Von Hand spülen und gleich abtrocknen.
- **Sicher lagern:** Messerblock, Magnetleiste oder Klingenschutz. Nicht lose in der Schublade. Bei der Magnetleiste das Messer mit dem Rücken zuerst abnehmen, nicht über die Schneide abziehen.
- **Nicht zweckentfremden:** Kein Schaben mit der Schneide über das Brett (nimm den Rücken), keine Knochen und kein Gefrorenes mit dünnen Messern.
- **Regelmäßig wetzen:** Kurz wetzen oder abziehen hält die Schneide deutlich länger fit, bevor der Stein ran muss.
- **Carbonstahl** (nicht rostfrei) nach dem Gebrauch sofort trocknen und gelegentlich hauchdünn mit lebensmittelechtem Öl einreiben.

8 Die häufigsten Fehler

Fehler	Folge	Besser so
Winkel schwankt	Runde, stumpfe Schneide	Edding-Trick, langsamer arbeiten
Seite gewechselt, bevor ein Grat da war	Schneide wird nie richtig scharf	Erst durchgehender Grat, dann Seite wechseln
Zu viel Druck auf dem feinen Stein	Grat wird immer größer	Druck stufenweise reduzieren
Grat nicht entfernt	Messer wirkt scharf, wird aber schnell stumpf	Entgraten, abziehen
Spitze vergessen	Spitze bleibt stumpf oder wird rund	Griff zur Spitze hin anheben
Stein hohl geschliffen	Ungleichmäßige Schneide	Stein regelmäßig abrichten
Billig-Durchzugschärfer	Ausgefranste, raue Schneide	Stein oder Profi

9 Wann du lieber zum Profi gehst

Selbst schärfen ist eine tolle Fähigkeit. Es gibt aber Fälle, in denen ein professioneller Schärfdienst die bessere Wahl ist:

- große Ausbrüche oder eine abgebrochene Spitze
- wertvolle oder sehr harte japanische Messer, an die du dich (noch) nicht herantraust
- Wellenschliff-Messer mit starker Abnutzung
- Scheren, besonders Friseur- und Stoffscheren
- Kettensägeketten mit beschädigten Zähnen, Werkzeug und Gartengeräte in großer Menge
- wenn dir schlicht die Zeit fehlt

Schärfdienste in deiner Nähe: Im Verzeichnis unter **https://schaerfen-berlin-brandenburg.de** findest du Schleifereien und Schärfdienste in Berlin und Brandenburg – nach Ort sortiert und mit den Leistungen, die die Betriebe selbst angeben. Weitere kostenlose Ratgeber findest du unter https://schaerfen-berlin-brandenburg.de/ratgeber/.

10 Du willst tiefer einsteigen?

Diese Kurzfassung bringt dein Küchenmesser wieder in Form. Wenn du mehr willst, gibt es die Vollversion:

Schärfen wie ein Profi – Messer, Scheren, Werkzeug und Kettensäge

Auf rund 60 Seiten zeige ich dir unter anderem:

- **Stahlkunde:** rostfrei, Carbon, japanische Stähle – und was das fürs Schärfen bedeutet
- **Schneidengeometrie:** Fasen, Mikrofasen, ballige und einseitige Schliffe
- **Werkzeuge im Vergleich:** Wassersteine, Diamant, Keramik, geführte Systeme, elektrische Schärfer
- **Schritt-für-Schritt-Anleitungen:** japanische Messer, Wellenschliff, Scheren, Beitel und Hobeleisen, Axt und Beil, Kettensägekette inklusive Tiefenbegrenzer, Rasenmähermesser und Gartengeräte
- **Fehlerdiagnose-Tabelle, Checklisten zum Ausdrucken und Glossar**

Die Vollversion ist erhältlich über **https://schaerfen-berlin-brandenburg.de/ebook/**.

Viel Erfolg beim Üben – und pass auf deine Finger auf!

Stefan Adam