

und sie zwischen zwei Wolframkarbid-Einlagen durchzuziehen. Je nach Druck geben die Arme mehr oder weniger stark nach und federn hinterher in ihre Ausgangsposition zurück.

Auf den ersten Blick wirkten die nur 28 mm langen Wolframkarbid-Einsätze wenig nützlich. Doch wies Tobias Leckebusch vom Importeur Böker darauf hin, daß diese kleinen Elemente einen Härtegrad von

Das Stallegger Vulkanus ist ein im Nu betriebsbereites, narrensicheres Gerät für alle gängigen Messerarten. Doch kostet das Spyderco je nach Anbieter zwischen 74 und 77 Euro, das Vulkanus verschlingt 45 Euro; eine Luxus-Edelstahlversion liegt sogar bei 89 Euro. Auch das universell nutzbare, aber umständlich zu montierende Lansky kostet mit 49,95 Euro immer noch relativ viel; außerdem kommt man hier um eine extra zu kaufende

Tischklemme nicht herum. Wer für kleine, dünne Messer in der Küche ein geeignetes Instrument sucht, fährt mit dem Diamant Chef's Choice 45 von Graef hervorragend und mit dem dreimal so günstigen Fiskars-Gerät aus dem Baumarkt befriedigend. Angesichts des niedrigen Preises kann man da nichts falsch machen. Am wenigsten gefiel das CRKT: Zwar bestach das Slide Sharp durch eine witzige Konstruktion, doch konnten we-

Die Lansky-Klemme läßt sich über eine Schlitzschraube festziehen. Für die braucht man einen Schraubendreher — Cent-Stücke fallen für den Schlitz zu dick aus. Die Flügelschraube am Kopf des Schärfelements dient zum Fixieren des abgewinkelten Führstabes, der den eigentlichen Schliffwinkel vorgibt.

über 90 HRC aufwies. Zum Vergleich: Für die meisten Outdoor-Messer gelten Werte zwischen 55 und 59 HRC als normal, wobei sich Klingen über 57 oder 58 HRC schon vergleichsweise schwer schärfen lassen.

Dank dieser Härte gestattet das Vulkanus sowohl das Abziehen wie auch das Schärfen der Klinge: Führt man sein Messer mit der Spitze nach oben, dann zieht man die Klinge ab. Will man dagegen zum Schärfen mehr Material abnehmen, dann muß sich die Spitze abwärts richten, so daß sich die Klinge von unten nach oben bewegt. Den Test absolvierte der Alpen-Schärfer mit fliegenden Fahnen. Das Eriks-



Die Schleifrolle des Fiskars ist diagonal eingehängt, aber die Klinge wird im rechten Winkel zum Gerät durchgezogen — nur so kann das Keramikelement beide Flanken der Schneide bearbeiten. Fällt die Klinge zu dick für den Schlitz der Abdeckung aus, dann läßt sich das Plexiglas-Stück aus dem Weg klappen.

All das bildet dagegen kein Problem für das Vulkanus-Gerät, das der österreichische Messerspezialist Harald Stallegger entwickelt hat. Das Kernstück seines Geräts bilden zwei andreas-kreuzartig angeordnete und von zwei Schenkelfedern getriebene Arme, die über je zwei Querzapfen oben und unten in der Halterung hängen. Hier braucht man nichts weiter zu tun, als die Klinge von oben in die V-förmige Kerbe zwischen den beiden Armen zu schieben

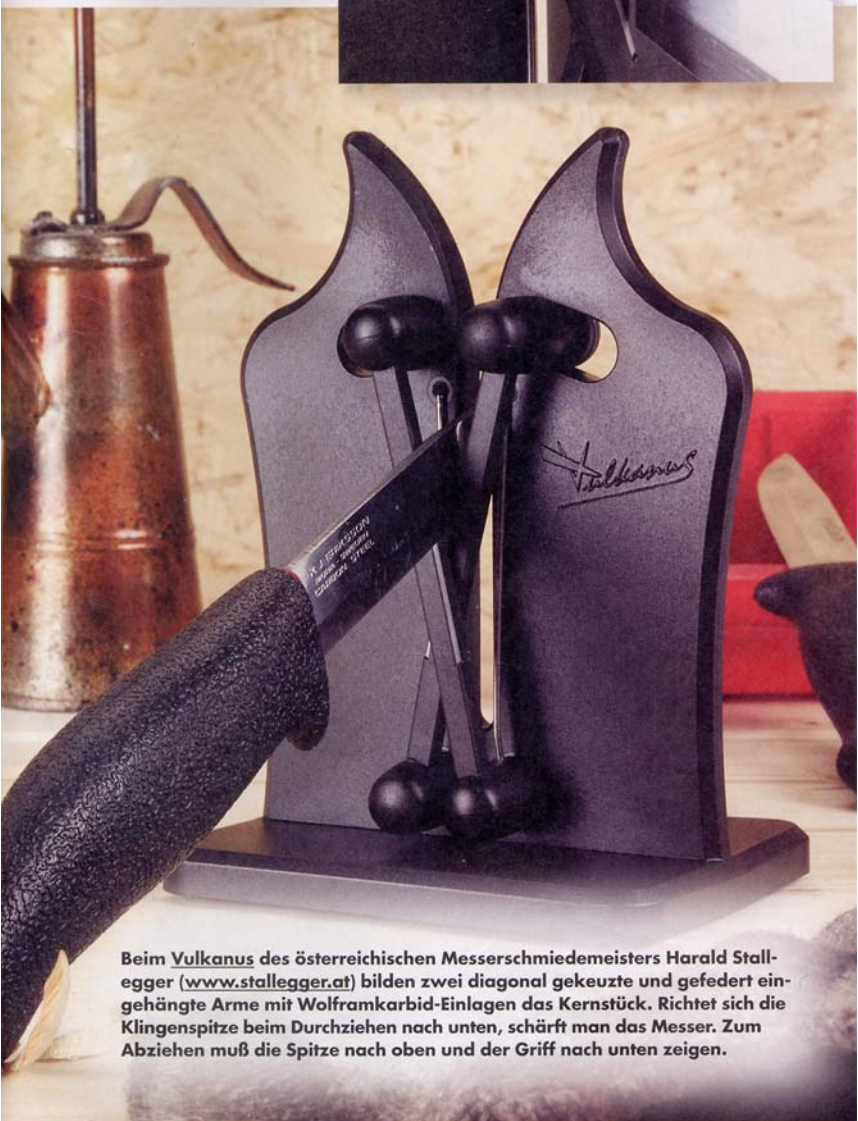
son-Messer zeigte sich hinterher ebenso perfekt scharf wie zwei vom deutschen Messermacher Wolf Borger für Zweibrüder entworfene, stark benutzte Japan-Küchenmesser.

Abschließendes Urteil: Bei der Praxistauglichkeit schnitten Vulkanus und Tri-Angle-Sharpmaker am besten ab. Dem Spyderco läßt sich zudem bescheinigen, sich fürs Abziehen und Schärfen von mehr Schneidwarenarten zu eignen als die übrigen Apparate.



der Nutzen noch Stabilität überzeugen. ☺

Frankonia Jagd (97064 Würzburg, 0180/5 37 26 90, www.frankonia.de) und Heiner Böker Baumwerk (PF 01204, 42612 Solingen, 0212/4 01 20) lieferten die getesteten Geräte. Und die Firma C. Jul. Herbertz (www.herbertz-messerclub.de) unterstützte den Test, in dem sie die Eriksson-Messer zur Verfügung stellte – allen herzlichen Dank.



Beim Vulkanus des österreichischen Messerschmiedemeisters Harald Stallegger (www.stallegger.at) bilden zwei diagonal gekeuzte und gefedert eingehängte Arme mit Wolframkarbid-Einlagen das Kernstück. Richtet sich die Klingenspitze beim Durchziehen nach unten, schärft man das Messer. Zum Abziehen muß die Spitze nach oben und der Griff nach unten zeigen.