



*Einfach gerade durchziehen: So wird der Grobschliff verfeinert*

Foto Pardey

## Vulkanus ist anders als andere

Wieder ein Messerschärfer – aber einer, der tut, was er verspricht

Alles, was stumpfe Klingen schnell und kinderleicht zu schärfen verspricht, ist dem Messerfreund verdächtig. Nicht, daß Schärfen reine Hexerei wäre, aber es setzt nun einmal, egal mit welchen Mitteln oder Maschinen, gewisse Kenntnisse und Handfertigkeiten voraus. Was aus den meisten Messerschärfern der Kategorie „Kinderleicht“ herauskommt, ist leider meistens weniger scharf als gewünscht, dafür aber an den Seiten der Klinge oftmals verkrazt. Und teuer sind die Schärfer noch dazu. Der Vulkanus von Harald Stallegger aus Salzburg kostet in der ausprobierten, angenehm schweren und daher auch schön standfesten Edelstahlversion ebenfalls immerhin 89 Euro; es gibt jedoch für 45 Euro eine prinzipiell gleiche Version aus Kunststoff. Aus Kunststoff sind auch die federnd über Kreuz gelagerten Stäbe, die der Klinge beidseitig beim

Durchziehen. zwei Hartmetall-Kantprofile entgegenhalten. Der Pfiff bei der Sache: Je nachdem, ob man das Messer mit der Spitze nach unten auf voller Länge durchzieht oder aber mit der Spitze nach oben bis waagrecht, ist das Ergebnis verschieden. Die erste Schleifstufe wirkt mit den Hartmetall-Kanten grob, der Materialabtrag ist beträchtlich, es sammeln sich Späne auf dem Fuß des Vulkanus. Messerspitze waagrecht oder nach oben wirkt mit den Flanken des Hartmetalls entgratend; so wird nicht geschliffen, sondern abgezogen. Die erzielte Schärfe überzeugt; vier-, fünfmal muß man stumpfe Klingen durchziehen. Beschreibt die ziehende Hand seitlich leichte Bögen, ist auch das Schärfen von Wellenschliff möglich. Anders als andere Messerschärfer hat Vulkanus das Zeug, zum Freund des Messerfreunds zu werden. HANS-HEINRICH PARDEY