

Auf Messers Schneide

Messerschärfer Wetzstahl oder Schleifstein, Schärfergerät oder Schärfhut? Im Test ist alles vertreten, was stumpfen Klingen neuen Biss verschafft. Gewinner ist der Wetzstahl von WMF.

Wenn das edle Kochmesser nicht mehr sanft durch die Tomate gleitet oder die Chilischote mehr zerrupft als fein hackt, wird es Zeit für neue Schärfe. Dazu muss es nicht gleich zum professionellen Messerschleifer gehen. Der Handel bietet eine breite Palette von Messerschärfen für den Hausgebrauch – zu sehr unterschiedlichen Preisen. Da liegt das billige Schärfergerät für 3 Euro von Fackelmann neben dem kostspieligen Wetzstab mit kristalliner Wolframkarbidbeschichtung für 159 Euro von Zwilling. Welcher schärft besser?

Aus der Fülle des Angebots haben wir 23 Messerschärfer ausgewählt: Wetzstä-

Übung ist beim Schärfen wichtig. Der Schleifstein muss nass sein, die Klinge langsam und gleichmäßig über den Stein reiben (rechts). Beim Schärfergerät wird die Klinge gleichmäßig durch die Rollen gezogen (Mitte). Vorder- und Rückseite der Klinge sollen im Winkel von etwa 20 Grad fünf bis zehnmal über den Stab wetzen (ganz rechts).

be, mechanische und elektrische Schärfergeräte, Schleifsteine, eine Schärfbank und einen Schärfhut. Ihr Talent mussten sie an glatten Stahlklingen unter Beweis stellen, nicht an Keramikmessern. Die gehören in Profihand. Auch Brotmesser mit Wellenschliff oder Stekmesser mit Sägeschliff sind für diese Messerschärfer tabu.

Fleischer und Köchin im Testteam

Zum Testteam gehörten erfahrene Profis: ein Fleischermeister, eine Köchin und ein Küchenmeister. Neue scharfe Gemüse- und Kochmesser sowie Santokus lagen für sie bereit. Die Messer wurden zunächst systematisch abgestumpft. Dann musste wieder neuer Schneid her. Die Ergebnisse sahen

wir uns unter dem Mikroskop und an geschnittenem Schaumstoff an. Den besten Eindruck hinterließ der Kai-Schleifstein Shun Combination Whetstone DM-0708. Testsieger ist jedoch der Wetzstab WMF Spitzenklasse. Er schärft ebenfalls „sehr gut“, lässt sich aber besser handhaben als ein Stein und nimmt den freien Fall auf den Fliesenboden weniger übel.

Wetzstäbe halten scharf

Die Klingenschneide hochwertiger Messer ist nur wenige hundertstel Millimeter dünn. Selbst bei noch so sorgfältigem Umgang verbiegt sie sich beim Schneiden. Der spitze, scharfe Rand (Grat) der Klinge legt sich nach und nach um, das Messer wird stumpf. In der Vergrößerung sieht der Grat dann eher wie eine feine Säge aus. Durch das mehrmalige beidseitige Ziehen über den Wetzstab richtet sich der Grat wieder auf, die Klinge wird wieder schneidig.

Im Test gelang das mit den meisten Wetzstäben „sehr gut“ bis „gut“, am besten mit den Stählen von WMF Spitzenklasse, Zwilling Twin, Dick und Wüsthof. Die Stäbe aus Keramik (WMF), mit Diamant- (Wüst-

hof, Ikea) und Wolframkarbidbeschichtung (Zwilling) schärften weder besser noch schneller, jedenfalls unsere neuen Messer nicht. Bei abgenutzten, sehr stumpfen Klingen haben sie aber Vorteile, weil sie Metall abtragen und einen neuen Schliff bringen.

Den geringsten Erfolg erzielten unsere Tester mit dem 6,50 Euro billigen Fackelmann Nirosta. Sein Stahl ist weich, schärft schlechter und nutzt sich schneller ab. Außerdem schneiden harte Messer leicht in das weichere Stabmaterial hinein.

Übrigens: Wetzstäbe sind auch für japanische Messer europäischer Herkunft geeignet, nicht aber für Messer asiatischer Anbieter. Die sind oft härter als die Stäbe. Sie sollten nicht gewetzt werden, damit die empfindlichen Schneiden nicht leiden.

Tipp: Achten Sie beim Kauf auf die Länge des Wetzstabs. Ohne Griff sollte er mindestens so lang sein wie Ihr längstes Messer. Wetzen Sie die Messer regelmäßig vor dem Benutzen, damit sie scharf bleiben. Köche und Metzger tun das mehrmals am Tag. Zuhause reicht meist einmal pro Woche. Anschließend Stab und Messer gründlich abspülen und gut abtrocknen.

test „Gute“ Messer dazu

Diese „guten“ Kochmesser aus test 1/08 sind nach Anbieterangaben noch unverändert im Handel.

	Preis in Euro ca.	test -QUALITÄTSURTEIL
Kochmesser		
Global Yoshikin G-2	99,00	GUT (1,8)
Solicut First Class Art.-Nr. 056.111.21	77,00	GUT (1,8)
WMF Spitzenklasse Art.-Nr. 18 9548 6030	70,00	GUT (1,9)
Zwilling Vier Sterne Art.-Nr. 31071-201	76,50	GUT (1,9)
Wüsthof Classic Art.-Nr. 4582/20	75,00	GUT (2,0)
Dick Premier Plus Art.-Nr. 8 1447 21	75,50	GUT (2,3)
Tupperware Ergonomic Art.-Nr. D 87	40,00	GUT (2,3)
Böker Argentinien¹⁾ Art.-Nr. 03BA 5708	30,00	GUT (2,5)
Santoku-Messer		
Wüsthof Grand Prix II Art.-Nr. 4174	65,00	GUT (1,8)
Chroma Haiku H 05	79,00	GUT (1,9)
WMF Grand Gourmet Art.-Nr. 18 9194 6030	90,00	GUT (1,9)

¹⁾ Laut Anbieter Auslaufmodell, Restbestände im Handel.



Unser Rat

Zum alltäglichen Abziehen der Messer reicht ein Wetzstab aus. Bester im Test ist **WMF Spitzenklasse** für 30 Euro. Auch besonders empfehlenswert ist der „gute“ **Wüsthof Wetzstahl** für günstige 13,50 Euro. Das preiswerteste der drei „guten“ Schärfergeräte ist die **Tupperware Messer-Maus** für knapp 20 Euro. Schleifsteine schärfen besonders schonend. Hier beeindruckt der 60 Euro teure **Kai Shun Combination Whetstone DM-0708** mit den allerbesten Schärferegebnissen.

Schärfergeräte machen scharf

Wer seine Messer regelmäßig wetzt, hält die Klingen lange scharf. Doch irgendwann reicht das nicht mehr. Dann sind Schärfergeräte (oder Schleifsteine, weiter unten) gefordert. Ihre Schleifrollen oder -scheiben richten nicht einfach den Grat auf, sondern tragen Material ab – häufig zu sehen an zurückbleibenden feinen Metallspänen.

Am besten funktionierten im Test der WMF-Messerschärfer, der elektrische Messerschärfer von Kai und die mit rund 20 Euro günstige Messer-Maus von Tupperware. Hier „kratzen“ jeweils zwei Keramikrollenpaare behutsam, aber wirkungsvoll an der Klinge, ohne dass etwas herausbricht. Solche Schäden tragen Messer häufig davon,

wenn Metall ans Werk geht wie beim Vulkanus Messerschärfer Basic Black und beim Zwilling Twinsharp. Mit bloßem Auge ist die ausgefranzte Schneide nicht gleich zu erkennen, wohl aber unter dem Mikroskop. Damit geschnittene Tomaten sehen womöglich nicht schön aus, auf Dauer wird die Klinge auch ruiniert. Deshalb hieß es am Ende für Vulkanus und Zwilling Twinsharp nur „ausreichend“.

Bei Schärfergeräten hängt es häufig vom Geschick des Benutzers ab, wie scharf die Schneide tatsächlich wird und ob sie Schaden nimmt. So ist es manchmal schwierig, das Messer stets gleichmäßig und im richtigen Winkel durch die Rollen zu ziehen. ▶ *Lesen Sie weiter auf Seite 68.*

FOTOS: F1ONLINE / SOFOOD; STIFTUNG WARENTEST / HAASE

Wetzstäbe



WMF Spitzenklasse, 30 Euro

GUT (1,7)

Dem Namen alle Ehre: Bester Wetzstab im Test, bei den Prüfpersonen sehr beliebt. Schärft schnell und mit am besten, liegt gut in der Hand. Wermutstropfen: Hat keine Gebrauchsanleitung und ist etwas rostanfällig.



Wüsthof Wetzstahl, 13,50 Euro

GUT (1,9)

Der billigste Gute: Preisgünstiger, solider Wetzstab, gehört zu den besten. Schärft sehr gut bis gut und ist leichter als der Testsieger von WMF. Manche Prüfpersonen störte allerdings der Aufhängering am Griff.



WMF Keramik-Wetzstab, 40 Euro

GUT (2,2)

Nicht fallenlassen: Ganz leichter Wetzstab aus Keramik. Schärft insgesamt gut und liegt angenehm in der Hand, kann aber beim Herunterfallen brechen. Muss öfter gereinigt werden, darf aber in die Spülmaschine.



Wüsthof Diamant-Schärfstab, 44,50 Euro

GUT (2,2)

Lang und edel: Diamantbeschichteter, langer und ovaler Wetzstab, solide und haltbar. Schärft große Messer gut, kleinere eher mitelmäßig. Lässt sich gut handhaben.



Zwilling Twin 1731, 159 Euro

GUT (2,2)

Der Teuerste: Schwerer, sehr teurer Wetzstab mit harter Kristallbeschichtung aus Wolframkarbid. Griff fühlt sich anfangs kalt an. Schärft insgesamt gut, Santokus besser. Griffschalen können sich beim Herunterfallen lösen.

test Messerschärfer

		Wetzstäbe								
		WMF Spitzenklasse	Wüsthof Wetzstahl 4463 / 23	Zwilling Twin Wetzstahl Art.-Nr. 32576-231	Dick Haushaltsstahl	WMF Keramik-Wetzstab	Wüsthof Diamant-Schärfstab 4483	Zwilling Twin 1731	Ikea / Slitbar Art.-Nr. 701.489.89	Fackelmann Nirosta Optima
Mittlerer Preis in Euro ca.		30,00	13,50	19,50	17,20	40,00	44,50	159,00	15,00	6,50
test - QUALITÄTSURTEIL	100%	GUT (1,7)	GUT (1,9)	GUT (1,9)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	BEFRIEDIGEND (2,6)	AUSREICHEND (3,8)
SCHÄRFERGEBNIS	45%	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,5)	gut (1,6)	gut (2,2)	gut (1,7)	befried. (2,6)	ausreich. (3,8)*
Gemüse- / Koch- / Santokumesser		+++ / +++ / ++	+ / +++ / ++	+++ / +++ / ++	+ / +++ / ++	+ / +++ / ++	○ / + / +	+ / + / +++	○ / ○ / ○	⊖ / ⊖ / ○
Zustand der geschärften Messerschneide		++	++	++	++	+	+	+	++	+
Härte bei metallischen Messerschärfen		++	++	++	++	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	—*)
HANDHABUNG	30%	gut (2,1)	gut (2,3)	gut (2,4)	gut (2,5)	gut (2,3)	gut (2,4)	befried. (2,8)	gut (2,5)	befried. (3,0)
Gebrauchsanleitung		— ²⁾	○	○	— ²⁾	○	○	— ²⁾	+	— ²⁾
Einfachheit im Gebrauch / Ergonomie		+++ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / +	+ / ○	○ / ○
Zeitaufwand für das Schärfen / Reinigen		+++ / +++	+ / +	+ / +++	+ / +	○ / +	+ / +	+ / +	+ / +	○ / +++
MATERIALEIGENSCHAFTEN	20%	gut (2,0)	gut (1,8)	gut (2,2)	gut (2,5)	befried. (2,9)	gut (1,9)	gut (2,4)	gut (2,5)	befried. (2,7)
Abnutzung (Dauerprüfung)		++	++	++	+	+	+	+	+	○
Verarbeitung / Bruchfestigkeit		+ / +++	+ / +++	+ / +	○ / +	+ / ⊖	+ / +	+ / ○	+ / ○	+ / +
Korrosionsbeständigkeit der Metallteile		○	+	○	+	Entfällt	++	+	○	++
SICHERHEIT	5%	gut (2,5)	befried. (2,6)	befried. (2,8)	befried. (2,8)	befried. (2,9)	befried. (3,0)	befried. (2,9)	befried. (2,7)	ausreich. (3,7)
AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE										
Schärfmaterial bzw. Schärfprinzip		Stahl	Stahl	Stahl	Stahl	Keramik	Diamantbeschichtung	Wolframkarbidbeschichtung	Diamantbeschichtung	Stahl
Gewicht in g ca.		240	190	170	180	160	270	360	450	140
Wetzstablänge ¹⁾ / -durchmesser / Gesamtlänge in cm ca.		23 / 1,1 / 36	23 / 0,9 / 36	22 / 0,9 / 35	20 / 1,0 / 32	23 / 1,3 / 36	26 / Entfällt ³⁾ / 39	23 / 1,1 / 36	25 / Entfällt ³⁾ / 37	20 / 0,9 / 31
Länge x Breite x Höhe in cm ca.		Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt
Material des Griffs bzw. des Gehäuses		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Holz, Metall	Holz, Metall	Kunststoff

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5). ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5). — = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

*) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 68).

1) Wetzstablänge ohne Griff.

2) Gebrauchsanleitung fehlt.



Zwilling Twin Wetzstahl, 19,50 Euro

GUT (1,9)

Leicht und haltbar: Solider Wetzstahl, der sich für alle Messergrößen sehr gut eignet. Ist einer der besten. Aber etwas rost anfällig und Anleitungen auf der Verpackung sehr klein.



Dick, 17,20 Euro

GUT (2,1)

Klein und recht leicht: Kurzer Wetzstab mit kleinerem Griff, für große Hände etwas kurz. Schärft sehr gut bis gut, ist einfach zu benutzen, aber am Griff etwas unsauber verarbeitet. Manko: Hat keine Gebrauchsanleitung.



Ikea, 15 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Sehr schwer und lang: Diamantbeschichteter ovaler Wetzstab. Schärft große und kleine Messer nur mittelmäßig, war im Test wegen des hohen Gewichts weniger beliebt. Griff kann sich beim Herunterfallen verdrehen.



Fackelmann Nirosta, 6,50 Euro

AUSREICHEND (3,8)

Billig und weich: Sehr leichter Wetzstab mit kurzem Griff. Schärft am schlechtesten von allen, Erfolg ist vom Geschick des Benutzers abhängig. Harte Messer schneiden leicht in den weichen Stahl, dann Verletzungsgefahr.

Schärfgeräte



WMF Messerschärfer, 30 Euro

GUT (1,9)

Bestes Schärfgerät: Einfaches mechanisches Schärfgerät für Grob- und Feinschliff. Schärft alle Messergrößen mit am besten, sie müssen aber exakt durch die Keramikrollen gezogen werden. Solide verarbeitet, im Test beliebt.



Kai AP-118, 75 Euro

GUT (2,0)

Teuer und schwer: Elektrisches Schärfgerät mit hintereinandergelagerten Keramikrollen (Grob- und Feinschliff). Schärft schnell und mit am besten, hoher Materialabtrag. Etwas laut. Kann beim Herunterfallen kaputtgehen.



Tupperware Messer-Maus, 19,90 Euro

GUT (2,0)

Klein und scharf: Schubladentaugliches Gerät in Form einer Maus, mit Keramikrollen für Grob- und Feinschliff. Schärft alle Messer mit am besten und schützt vor Verletzungen, ist haltbar, aber gewöhnungsbedürftig.



Fackelmann Messer- und Scherenschärfer, 3 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Superbillig und sehr klein: Billigstes Produkt im Test, passt in jede Schublade. Schärft alle Messer sehr gut, aber umständlich zu handhaben, rost anfällig, wenig standsicher.

Schärfgeräte

WMF Messerschärfer Art.-Nr. 18 7437 6030	Kai Elektrischer Messerschärfer AP-118	Tupperware Messer-Maus D 109	Fackelmann Messer- und Scherenschärfer	Petra Elektro-Allesschärfer AS 10	Wüsthof Messerschärfer 4344	Vulkanus Messerschärfer Basic Black	Zwilling Twinsharp
30,00	75,00	19,90	3,00	30,00	23,90	54,00	15,50
GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,0)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (3,0)	AUSREICHEND (3,6)	AUSREICHEND (4,0)	AUSREICHEND (4,0)
sehr gut (1,3)	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,3)	sehr gut (1,5)	befried. (2,7)	ausreich. (3,6)*)	ausreich. (4,0)*)	ausreich. (4,0)*)
+++ / +++ / ++	+++ / +++ / ++	+++ / +++ / ++	+++ / +++ / ++	+ / O / O	⊖ / O / O	+++ / +++ / ++	+ / + / Entfällt ⁴⁾
++	+	++	+	+	○	⊖*)	⊖*)
Entfällt	Entfällt	Entfällt	++	Entfällt	Entfällt	++	○
befried. (2,8)	befried. (2,6)	befried. (3,0)	ausreich. (3,6)*)	befried. (3,2)	befried. (2,9)	befried. (3,4)	befried. (2,8)
+	+	○	⊖	+	○	+	○
○ / O	○ / O	○ / O	○ / ⊖	⊖ / O	○ / O	○ / ⊖	+ / O
○ / O	+ / O	○ / O	○ / O	⊖ / ⊖	○ / O	○ / O	+ / O
gut (1,8)	gut (2,3)	gut (1,7)	befried. (3,0)	befried. (3,1)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	gut (1,7)
++	+	+	+	+	+	++	+
+++ / O	+++ / ⊖	+++ / +++	○ / +++	○ / O	+++ / +++	+++ / +++	+++ / +++
++	Entfällt	Entfällt	⊖*)	Entfällt	Entfällt	++	++
gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,1)	befried. (3,1)	befried. (2,8)	gut (2,5)	ausreich. (3,8)	gut (2,5)
Zwei Keramikrollenpaare	Zwei Keramikrollenpaare	Zwei Keramikrollenpaare	Fünf Stahlrollenpaare	Korundschleifscheibe	Ein Keramikrollenpaar	Zwei bewegliche Metallschärfstäbe	Ein Keramik- und ein Metallrollenpaar
260	950	100	80	360	90	290	100
Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt	Entfällt
19 x 8 x 10	14 x 11 x 11	12 x 8 x 6	18 x 4 x 6	20 x 5 x 9	18 x 5 x 7	12 x 9 x 16	17 x 5 x 7
Kunststoff, Metall	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff

3) Ovaler Wetzstahl.
4) Laut Gebrauchsanleitung nicht für asiatische Klingen geeignet.

Anbieter siehe Seite 96.

Schärfgeräte (Fortsetzung)



Petra Elektro-Allesschärfer, 30 Euro

BEFRIEDIGEND (3,0)

Langsam und mittelmäßig: Elektrisches Schärfgerät mit austauschbarer Schleifscheibe. Schärft meist mittelmäßig und langsam, Einhalten des Schärfwinkels ist schwierig, stark benutzerabhängig. Schlecht zu säubern.



Wüsthof 4344, 23,90 Euro

AUSREICHEND (3,6)

Robust, aber kaum scharf: Leichtes Schleifgerät mit großem Griff und sehr haltbar, schärft aber nur mittelmäßig, kleine Messer sogar noch schlechter. Beim Schärfen darf nicht zu viel Druck ausgeübt werden.



Vulkanus, 54 Euro

AUSREICHEND (4,0)

Teurer, optisch ungewöhnlich: Schärfgerät, das zwar alle Messer sehr gut schärft, aber die Klingen dabei stark schädigen kann. Lässt sich schlecht halten, Verletzungsgefahr, kippt leicht. Ist spülmaschinentauglich.



Zwilling Twinsharp, 15,50 Euro

AUSREICHEND (4,0)

Robust, aber ruinös: Leichtes, preisgünstiges Schärfgerät, für Linkshänder und asiatische Klingen ungeeignet. Schärft gut, aber die Schneiden können stark beschädigt werden. Haltbar, nur etwas umständlich zu säubern.

Tipp: Übung macht hier den Meister. Geschliffen wird immer direkt an der Schnittkante. Der Winkel dort verändert sich mit der Zeit, der Grundschliff verbraucht sich. Lassen Sie deshalb ab und zu einen neuen Grundschliff vom Profi machen. Wichtig bei elektrischen Schärfen: Führen Sie das Messer ohne zu zögern durch die rotierenden Rollen, damit sich keine Kerben und Riefen bilden.

Schonend scharf auf nassem Stein

Als Nonplusultra unter Hobbyköchen gelten Schleifsteine, die mit Wasser getränkt werden. Nasses Schleifen hat durchaus Vorteile: Das Verfahren ist zwar intensiv, aber schonend, die Schneiden werden glatt, sehr scharf und das Ganze hat eine Art meditativen Charakter. Sanft, gleichmäßig und wiederholt reiben die Klingen unter leichtem

Druck und mit einem Winkel von etwa 15 Grad über den Stein. Der Schleifschlamm, der dabei entsteht, wird ab und zu angefeuchtet und weiter geht es.

Bei Kombinationssteinen mit zwei Körnungen lassen sich mit der gröberen Seite sogar beschädigte Klingen reparieren. Die mittlere Körnung ist richtig zum regelmäßigen Schärfen. Für echte Japanmesser ist Nassschleifen Pflicht, für europäische Messer die schonendste Art. Nachteil der Steine: Sie sind bruchempfindlich, sollten nicht herunterfallen. Und das Arbeiten damit erfordert Geduld und Übung. Das gilt auch für die Schärfbank und den Schärfhut.

Tipp: Kaufen Sie den Stein nicht zu klein, damit auch lange, breite Messer Platz haben. Wichtig ist auch eine ausführliche Anleitung. Manche Anbieter haben sogar Videofilme zum Bestellen. ■

Ausgewählt, geprüft, bewertet

Im Test: 23 Messerschärfer, darunter 9 Wetzstäbe, 8 Schärfgeräte, 4 Schleifsteine, 2 Besonderheiten.
Einkauf: Juli bis September 2009.

Preise: Anbieterbefragung im Oktober und November 2009.

ABWERTUNGEN

Bei „ausreichendem“ Schärfergebnis war das test-Qualitätsurteil nicht besser, bei „ausreichender“ Handhabung maximal eine Note besser. Bei einem „ausreichenden“ Zustand der geschärften Messerschneide konnte das Urteil für das Schärfergebnis nicht besser sein. War die Härte metallischer Schärfen „mangelhaft“, konnte das Urteil für das Schärfergebnis maximal eine Note besser sein. Bei „mangelhafter“ Bruchfestigkeit waren die Materialeigenschaften höchstens zwei Noten, bei „ausreichender“ Korrosionsbeständigkeit der Metallteile maximal eine Note besser.

SCHÄRFERGESBNIS: 45 %

Drei Experten ermittelten das Schärfergebnis von Messern mit glatten Schneiden. Dazu stumpften sie je ein neues **Gemüsemesser**, **Kochmesser** und **Santokumesser** eines europäischen Anbieters nacheinander mit Schleifpapier verschiedener Körnung (500, 320, 100) ab. Dazwischen schärften sie die Messer bis zur höchstmöglichen Schärfe, wobei sie die Schärfe durch Schnitte in Schaumstoff bestimmten. Bewertet wurde die Maximalschärfe (Mittelwert), wie schnell diese erreicht wurde und wie sie vom Benutzer abhängt. Bei Schleifsteinen verwendeten wir ein Santokumesser eines japanischen Anbieters.

Den **Zustand der geschärften Messerschneide** (Beschädigungen) prüfte ein Experte während des

Dauertests alle 25 Zyklen unter dem Mikroskop.

Die **Härte bei metallischen Messerschärfen** ermittelten wir in Anlehnung an DIN EN ISO 6507-1, umgerechnet in Rockwellhärte.

HANDHABUNG: 30 %

Ein Experte beurteilte, ob die **Gebrauchsanleitung** vollständig, verständlich und übersichtlich ist. Fünf schärferfahrene Laien prüften die Verständlichkeit zusätzlich. Außerdem beurteilten sie die **Einfachheit im Gebrauch** (Einarbeitungszeit, Kraftaufwand, Schärfwinkel, Schärfen der gesamten Klingenlänge). Im Punkt **Ergonomie** bewerteten sie die Handlichkeit der Produkte, bei den Wetzstäben zusätzlich das Gewicht und bei den elektrischen Geräten zusätzlich die Schalter.

Zeitaufwand für das Schärfen: Die Laien bewerteten die Schärfezeit. **Reinigen:** Einfachheit, Zeitaufwand, Schmutzecken durch die Laien beurteilt.

MATERIALEIGENSCHAFTEN: 20 %

Die **Abnutzung** ermittelten wir in einem Dauertest mit 1000 Schärfzyklen (visuelle Abmusterung). In Anlehnung an DIN EN ISO 8442-1 prüften wir die **Verarbeitung** einschließlich der Befestigung des Handgriffs bei Wetzstäben. Die **Bruchfestigkeit** und **Korrosionsbeständigkeit der Metallteile** wurden in Anlehnung an DIN EN ISO 8442-1 geprüft.

SICHERHEIT: 5 %

Experten und schärferfahrene Laien prüften den Schutz vor Verletzungen und – außer bei den Wetzstäben – auch die Standsicherheit. Ein Experte prüfte außerdem die elektrische Sicherheit der elektrischen Schärfgeräte in Anlehnung an DIN EN 60335-2-14.

Schleifsteine



Kai Shun Combination Whetstone,
60 Euro

GUT (2,0)

Einfach der Schärfste: Synthetikscheifstein mit zwei Körnungen für Grob- und Nachschliff, beliebt bei den Prüfpersonen. Schärft von allen Produkten im Test am besten und ist einfach zu handhaben. Nutzt sich auch kaum ab, sollte aber nicht herunterfallen, da Stein-teile abbrechen können.



WMF Schleifstein,
45 Euro

GUT (2,1)

Schmal und leicht: Preisgünstiger Synthetikstein mit zwei Körnungen, gröbere Körnung etwas zu fein. Schärft insgesamt sehr gut, aber manchen Testern war der Stein für große Messer zu schmal. Nutzt sich wenig ab, ist sehr gut verarbeitet, sollte aber nicht herunterfallen, da Teile abbrechen können.



Chroma Deluxe Waterstones,
85 Euro

GUT (2,2)

Scharf und teurer: Synthetikscheifstein mit zwei Körnungen, gröbere Körnung für kleinere Reparaturen. Schärft alle Messer sehr gut und schon die Klingen. Nutzt sich wenig ab, ist gut verarbeitet, sollte aber nicht herunterfallen, da Steinteile herausbrechen können.



Chroma Japanese Whetstone,
89 Euro

GUT (2,2)

Breit und schwer: Teurer, standsicherer Synthetikscheifstein mit nur einer Körnung. Schärft insgesamt sehr gut und schon die Klingen. Nutzt sich kaum ab und ist gut verarbeitet, sollte aber nicht herunterfallen, da der Stein dabei auseinanderbrechen kann.

Besonderheiten



Maywerk Schärfbank,
69 Euro

GUT (2,5)

Groß und standfester: Schärfen aus unglasiertem Porzellan in Form einer Bank, worüber die Messer gezogen werden. Schärft insgesamt gut, Erfolg ist aber vom Benutzer abhängig, richtiger Schärfwinkel ist schwierig zu finden. Nicht bruchfest, aber spülmaschinentauglich.



Maywerk Schärfhut,
79 Euro

BEFRIEDIGEND (2,8)

Nicht standfest: Kegelförmiger, unglasierter Porzellanschärfer, an dem die Messer senkrecht entlang gezogen werden. Schärft insgesamt gut, Erfolg ist aber stark benutzerabhängig. Nicht bruchfest, kippt bei Druck leicht um, ist aber spülmaschinentauglich.

test Messerschärfer

		Schleifsteine				Besonderheiten	
	Gewichtung	Kai Shun Combination Whetstone DM-0708	WMF Schleifstein	Chroma Deluxe Waterstones ST-1800L	Chroma Japanese Whetstone ST-1000	Maywerk Schärfbank Classic	Maywerk Schärfhut Classic
Mittlerer Preis in Euro ca.		60	45	85	89	69	79
test - QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (2,0)	GUT (2,1)	GUT (2,2)	GUT (2,2)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,8)
SCHÄRFERGEBNIS	45 %	sehr gut (1,2)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	gut (1,9)	gut (2,4)
Gemüse- / Koch- / Santokumesser		++/++/++	++/+/++	++/++/++	++/+/+	+/+/++	+/0/+
Zustand der geschärften Messerschneide		++	++	++	++	+	++
HANDHABUNG	30 %	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,8)	befriedigend (2,7)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,0)
Gebrauchsanleitung		○	○	○	○	+	+
Einfachheit im Gebrauch / Ergonomie		+/○	○/○	○/○	○/○	○/○	○/○
Zeitaufwand für das Schärfen / Reinigen		○/+	○/+	○/+	○/+	○/+	○/+
MATERIALEIGENSCHAFTEN	20 %	gut (2,4)	gut (2,4)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,0)
Abnutzung (Dauerprüfung)		++	+	+	++	+	+
Verarbeitung / Bruchfestigkeit		+/○	++/○	+/○	+/-*	++/-*	+/-*
SICHERHEIT	5 %	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,2)	befriedigend (2,9)	gut (2,4)	gut (2,5)	befriedigend (3,4)
AUSSTATTUNG/TECHNISCHE MERKMALE							
Gewicht in g ca.		770	600	760	870	430	460
Länge x Breite x Höhe in cm ca.		19 x 6 x 3	20 x 5 x 3	18 x 6 x 3	21 x 7 x 2	25 x 8 x 5	15 x 15 x 18
Material der Ablage		Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Keramik	Keramik, Kunststoff
Körnung des Schleifsteins grob / mittel		300 / 1000	360 / 1000	240 / 1000	Entfällt / 1000	Entfällt	Entfällt

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse: ++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5). ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5). — = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. *) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 68). Anbieter siehe Seite 96.