TOBY SCHUETGENS
EQUINE HOLISTIC HOOF CARE
EUROPEAN HORSE SERVICE LTD.

How to:

HUFMESSER SCHLEIFEN

Es kann eine der größten Herausforderungen bei der Hufbearbeitung sein, das Hufmesser vernünftig scharf zu bekommen. Doch mit der richtigen Anleitung und ein wenig Übung dürfte auch das kein Problem mehr sein.

Da mir die Frage, wie man das am besten macht, sehr häufig gestellt wird, habe ich hier nun eine Anleitung zum Schleifen eines Hufmessers für dich erstellt.

Das Hufmesser

Es gibt eine Vielzahl an verschiedenen Hufmessern und alle haben eine gewisse Daseins Berechtigung. Hier konzentrieren wir uns aber mal zunächst auf ganz einfache Hufmesser, die einseitig geschliffen sind. Andere Hufmesser wie zum Beispiel Loop-Knives werden unter Umständen schon vom Werk aus anders geschliffen und dann ist diese Anleitung nicht mehr oder nur bedingt zutreffend.

Also ausgehend von einem ganz normalen Hufmesser, das vom Werk aus einseitig und von innen angeschliffen ist, gehst du am besten wie folgt vor, um dein Messer schön scharf zu bekommen bzw. scharf zu erhalten.

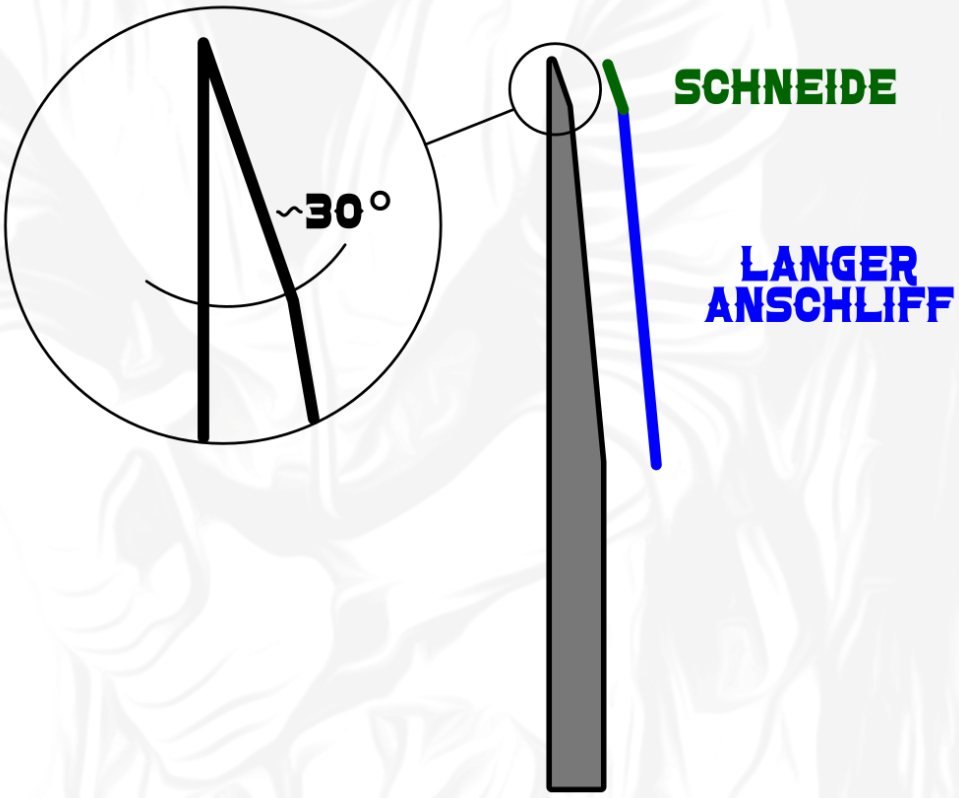
Eine scharfe Klinge

Ein Hufmesser ist in der Regel deshalb nur einseitig und von innen angeschliffen, damit es sich leicht beim Schneiden ins Material hinein arbeitet und das in einem Winkel, der für den Hufbearbeiter komfortabel zu bewerkstelligen ist.

Wäre das Hufmesser theoretisch von innen und von außen, also beidseitig geschliffen, würde das Messer zunächst über das zu schneidende Material hinweg gleiten und man müsste schon sehr das Handgelenk verdrehen, um das Messer in einen Winkel zu bekommen, in dem die Schneide sich ins Material hinein arbeiten würde. Das wäre zum einen sehr unkomfortabel und zum anderen lässt sich das Messer und somit der Schnitt schwieriger kontrollieren.

QUERSCHNITT

EINSEITIG GESCHLIFFENE HUFMESSERKLINGE



So sollte der Querschnitt deiner Hufmesser-Klinge im Idealfall aussehen. Bestehend aus dem langen Anschliff und der Schneide.

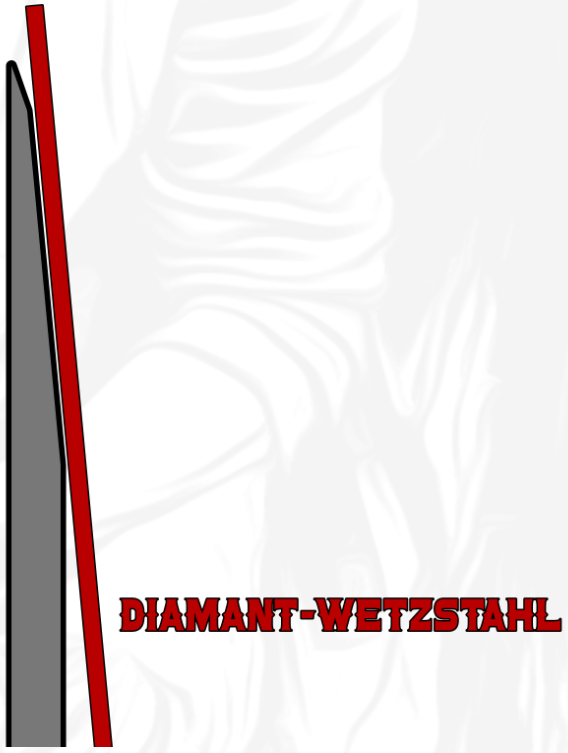
Es ist wichtig darauf zu achten, dass der lange Anschliff gerade und glatt ist und dass dort kein ‘Bauch’ entsteht. Je öfter du dein Hufmesser schleifst, desto größer ist die Gefahr, dass die Fläche der eigentlichen Schneide zu groß bzw. zu breit wird. Dazu nutzt du dann den langen Anschliff, um Material abzutragen, damit die eigentliche Schneide wieder kleiner wird. In der Praxis hat die eigentliche Schneide vielleicht eine Breite von höchstens einem Millimeter.

Die Rückseite deiner Klinge sollte ebenfalls gerade und glatt sein. Auf der Rückseite gibt es KEINE Schneide.

Die Schneide selbst sollte ungefähr einen Winkel von ca. 30° haben. Da musst du individuell ein bisschen üben und experimentieren, was für dich und dein Messer am besten passt.

SCHRITT 1

Mit dem Diamant-Wetzstahl
den langen Anschliff schleifen



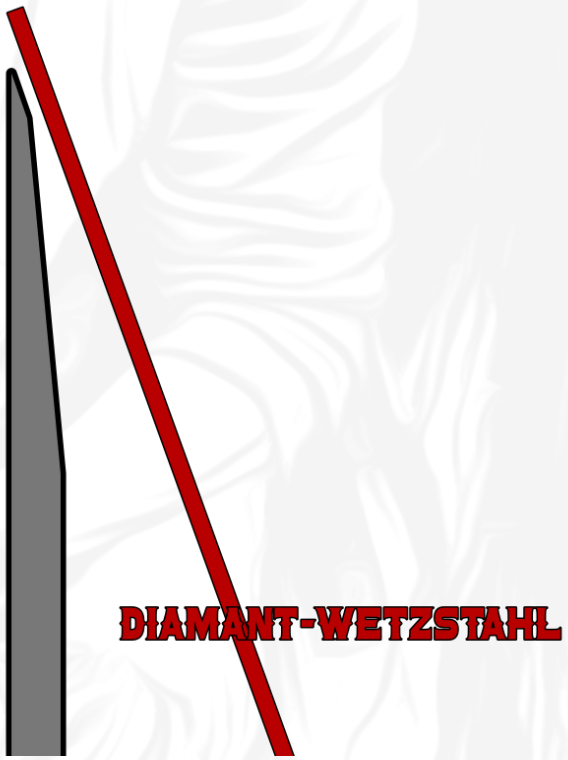
Im ersten Schritt geht es nun darum, dass du mit dem Diamant-Wetzstahl den langen Anschliff schleifst. So dass der lange Anschliff schön gerade und glatt ist. Achte darauf, dass du dem langen Anschliff keinen Bauch schleifst. Dazu braucht es ggf. ein bisschen Übung.

Dazu nimmst du das Messer in die Hand und stützt die Klinge mit dem Zeigefinger. Mit der anderen Hand hälst du den Wetzstahl und schleifst in großen und gleichmäßigen Zügen die gesamte Fläche. Achte darauf, dass dabei der Wetzstahl ganzflächig anliegt.

In diesem Schritt kannst du mit dem Wetzstahl gleichmäßig hin und her schleifen.

SCHRITT 2

Mit dem Diamant-Wetzstahl
die Schneide schleifen



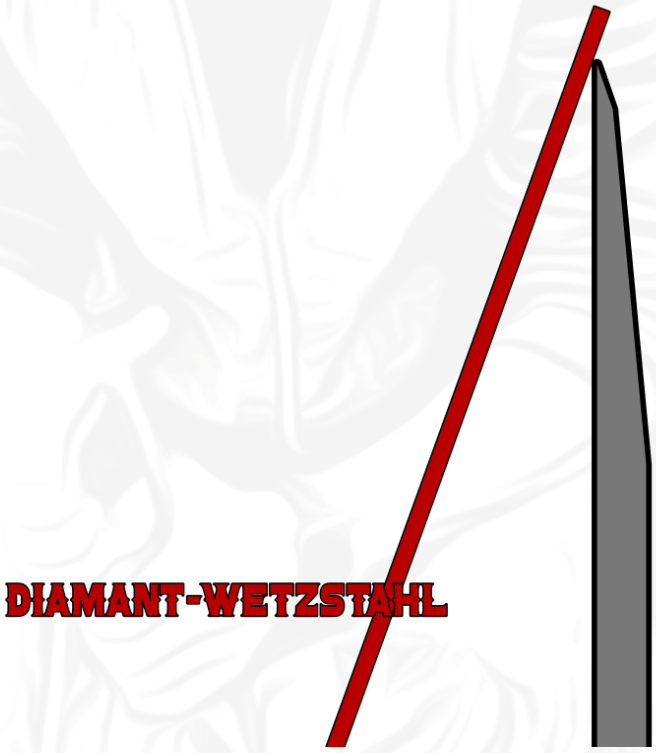
Nachdem du nun den langen Anschliff geschliffen hast, um deine Schneide vorzubereiten, geht es jetzt darum, die eigentliche Schneide zu schärfen.

Auch dazu hälst du das Messer wie im ersten Schritt und stützt die Klinge mit dem Zeigefinger. Halte nun den Wetzstahl in etwa in einem 30° Winkel und fahre gleichmäßig die gesamte Schneide damit ab.

Im Gegensatz zum ersten Schritt, bei dem du mit dem Wetzstahl ruhig beherzt hin und her schleifen kannst, solltest du jetzt langsam, kontrolliert und nur in eine Richtung arbeiten. Achte darauf, dass der Winkel über die gesamte Schneide hinweg gleich bleibt.

SCHRITT 3

Mit dem Diamant-Wetzstahl
den Grat abziehen



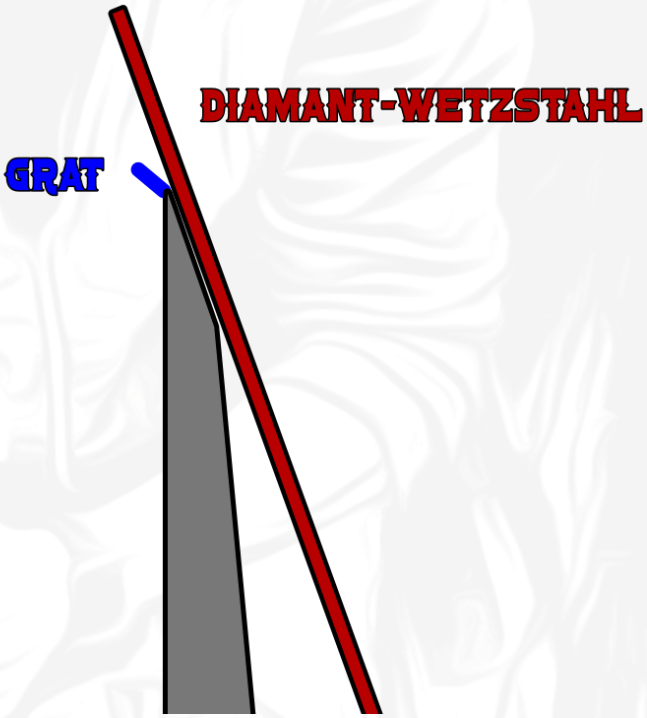
Durch das Schleifen kann ein Grat entstehen. Dabei bleibt etwas von dem abgeschliffenen Material quasi an der Schleifkante kleben (siehe nachfolgende Grafik). Um zu kontrollieren, ob ein Grat entstanden ist, kannst du vorsichtig mit dem Fingernagel über die Kante der Schneide fahren. Wenn dort ein deutlicher Widerstand zu fühlen ist, hat die Schneide einen Grat und ist damit nicht scharf.

Um den Grat zu entfernen, nimmst du nun den Wetzstahl und fährst damit höchstens ein oder zweimal über die Rückseite der Schneide. Nicht mehr, weil sonst auf der Rückseite eine Schnittfläche entsteht und die ist bei einem Hufmesser nicht erwünscht.

Kontrollieren anschließend, ob der Grat wirklich weg ist, oder ob du ihn vielleicht aus Versehen nur auf die andere Seite der Schneide ‘geklappt’ hast.

DER GRAT

Beim Schleifen der Schneide kann ein Grat entstehen



In dieser Grafik habe ich den Grat mal etwas übertrieben dargestellt. Es ist aber wichtig zu verstehen, denn der Grat ist dein größter Feind in Bezug auf eine scharfe Klinge.

Sei nicht frustriert, wenn es am Anfang nicht gleich klappt. Es braucht ein wenig Übung, um ein Hufmesser wirklich schön scharf zu bekommen.

Es gibt neben dieser Möglichkeit, ein Hufmesser zu schleifen, auch noch weitere Optionen zum Beispiel mit maschinellem Einsatz. Wenn du aber regelmäßig dran bleibst, ist der maschinelle Einsatz nicht nötig. Achte also darauf, dass du dein Hufmesser wirklich scharf hälst. Je stumpfer es ist, desto mehr Einsatz ist nötig, um es wieder scharf zu machen. Auch dafür ist es wichtig, dass der Huf, an dem du arbeitest, schön sauber ist. Sand, Dreck und Steine sind die größten Feinde deiner Messerklinge.

Greife bestenfalls vor oder nach jeder Hufbearbeitung kurz zum Wetzstahl. Manchmal empfiehlt es sich sogar, nach jedem Huf kurz zum Wetzstahl zu greifen.

Als Faustregel gilt, lieber häufig wenig zu schleifen als selten viel.

Ich wünsche dir viel Spaß beim üben und allzeit scharfes Werkzeug 🙂