

Eine Auswahl an Geräten, die im Garten häufig zum Einsatz kommen. Nicht nur Reinigung und Rostschutz, auch regelmäßiges Schärfen erhöht die Langlebigkeit

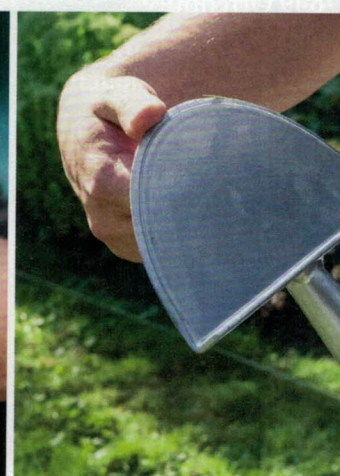


Der richtige Schliff

Für die meisten Gärtner zählt die Gerätepflege nicht gerade zu den beliebtesten Tätigkeiten. Dabei genügen bereits wenige Hilfsmittel, um Messer, Schere, Spaten und übrigen Werkzeug die nötige Schärfe zu verpassen. Dann geht die Gartenarbeit gleich viel leichter von der Hand



Edelstahlspaten (links) sind leicht zu reinigen und rostbeständig. Allerdings lässt sich dieser Stahl weniger hoch härten. Er neigt daher beim Schärfen zu einer stärkeren Gratbildung als ein aus herkömmlichem Stahl **geschmiedetes Spatenblatt** (unten Mitte). Eine Einhieb-Feile (Hieb 2, ca. 200 mm lang) gibt dem Werkzeug die nötige Schärfe zurück. Führen Sie die Feile quer zur Kante, möglichst in einem Neigungswinkel von 25 bis 45°, und zwar nur an der Innenseite des Blattes. Der Grat auf der Rückseite wird anschließend mit wenigen Strichen in Längsrichtung abgezogen. **Kantenstecher** (unten rechts) und Gartenhacke schärfen Sie auf die gleiche Weise





DAS SAGT DER EXPERTE

Dr. Ing. Rudolf Dick war langjähriger Geschäftsführer einer Firma für Handwerkzeuge

Mit dem Schärfen nicht zu lange warten!

Welche Feilen und Schleifsteine gehören zur Grundausrüstung?

Mit einem 3er-Set hochwertiger **Diamant-Schärffeilen** in den Körnungen grob/mittel/fein lassen sich 90 Prozent aller Arbeiten erledigen. Man kann damit rasch und materialschonend stumpfe Hecken- und Astscheren sowie Taschenmesser und Beile wieder in scharfen Zustand versetzen. Kaufen Sie ein Markenprodukt, da bei Billigware aus Fernost die Diamantbeschichtung schnell verschleißt. Ein **Schärf- und Abziehstein**, z. B. Belgischer Brocken oder japanischer Wasserstein, gibt einem Okuliermesser seine Schärfe zurück. Die genannten Steine sollten aber nicht mit Öl in Kontakt kommen, weil sie sonst an Wirkung einbüßen.

Einrieb-Flachfeilen eignen sich gut zum Entfernen tiefer Scharten sowie zum Schärfen von Spaten und Hacken.

Worauf ist bei der Werkzeugpflege unbedingt zu achten?

Rost ist der schlimmste Feind aller Schneidwerkzeuge! Reinigen und trocknen Sie die Werkzeuge nach jedem Gebrauch und tragen Sie auf alle Arbeitsflächen etwas Rostschutzöl auf. Dazu weder harzendes noch mineralisches Öl verwenden, sondern am besten ein **lebensmittelechtes Rostschutzöl**, z. B. Ballistol oder Kamelienöl. Dies dient auch zur Pflege von nicht lackierten Holzgriffen und zum Schmieren von Gelenken. Oberflächlicher Rost lässt sich mit einem Rostradierer oder Schleifleinen (Körnung 240/360) unter Zugabe von Wasser beseitigen.

Was sind die häufigsten Fehler beim Schärfen?

Zu spät: Egal ob beim Rasenmäher oder der Pflanzschere – meist wird

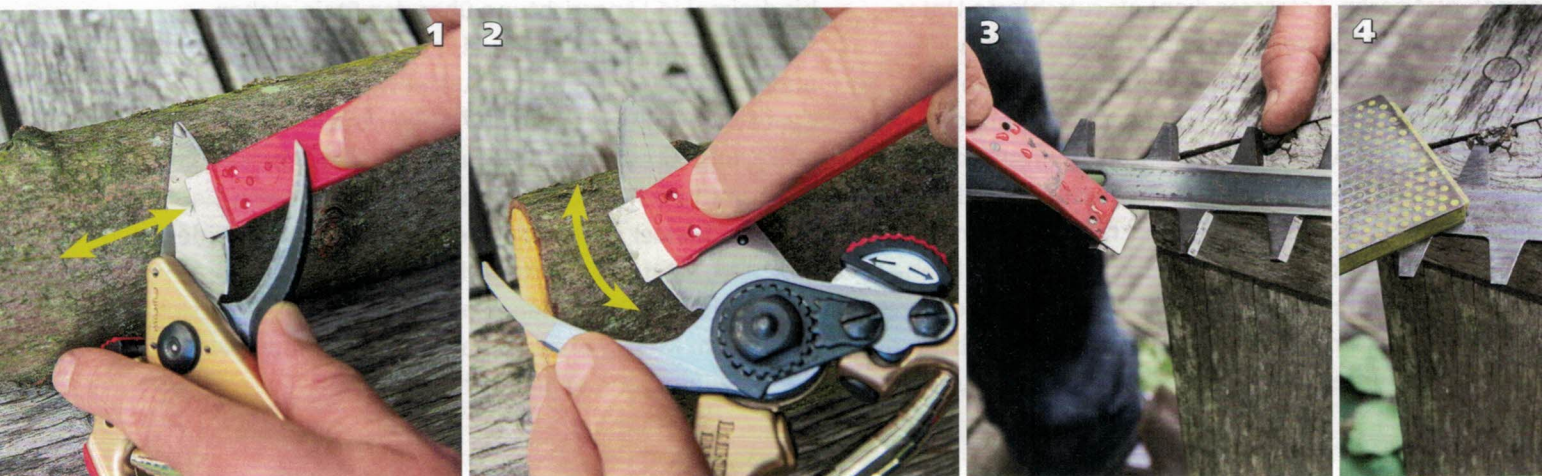
erst ans Schärfen gedacht, wenn nichts mehr geht. Dabei ist der Aufwand, eine völlig stumpfe Klinge aufzubereiten, um ein Vielfaches höher. Lässt die Schnittleistung nach, genügt meist schon ein kurzes Abziehen mit einer feinen Diamantfeile. **Zu hastig:** Damit es schnell geht, wird beim Schärfen gerne zu aggressiven Elektroschleifern gegriffen und unbewusst eine Überhitzung der Schneide in Kauf genommen. Lange bevor die Klinge blau anläuft, leidet die Härte des Stahls durch sogenannte Kohlenstoffdiffusion. Zudem trägt das maschinell angetriebene Schleifmittel oft mehr Material ab als notwendig. **Zu ungenau:** Betrachten Sie die Geometrie der Schneide und bemühen Sie sich, diese beim Schärfen einzuhalten. So vermeidet man etwa das Anschleifen einer Gegenfase bei Scherenblättern. **Keine Entgratung:** Bei jedem Materialabtrag entsteht an der Schneidkante ein leichter Grat. Entfernen Sie diesen nach dem Schärfen restlos, sonst wird die Klinge gleich wieder stumpf (Zeichnung Seite 87).

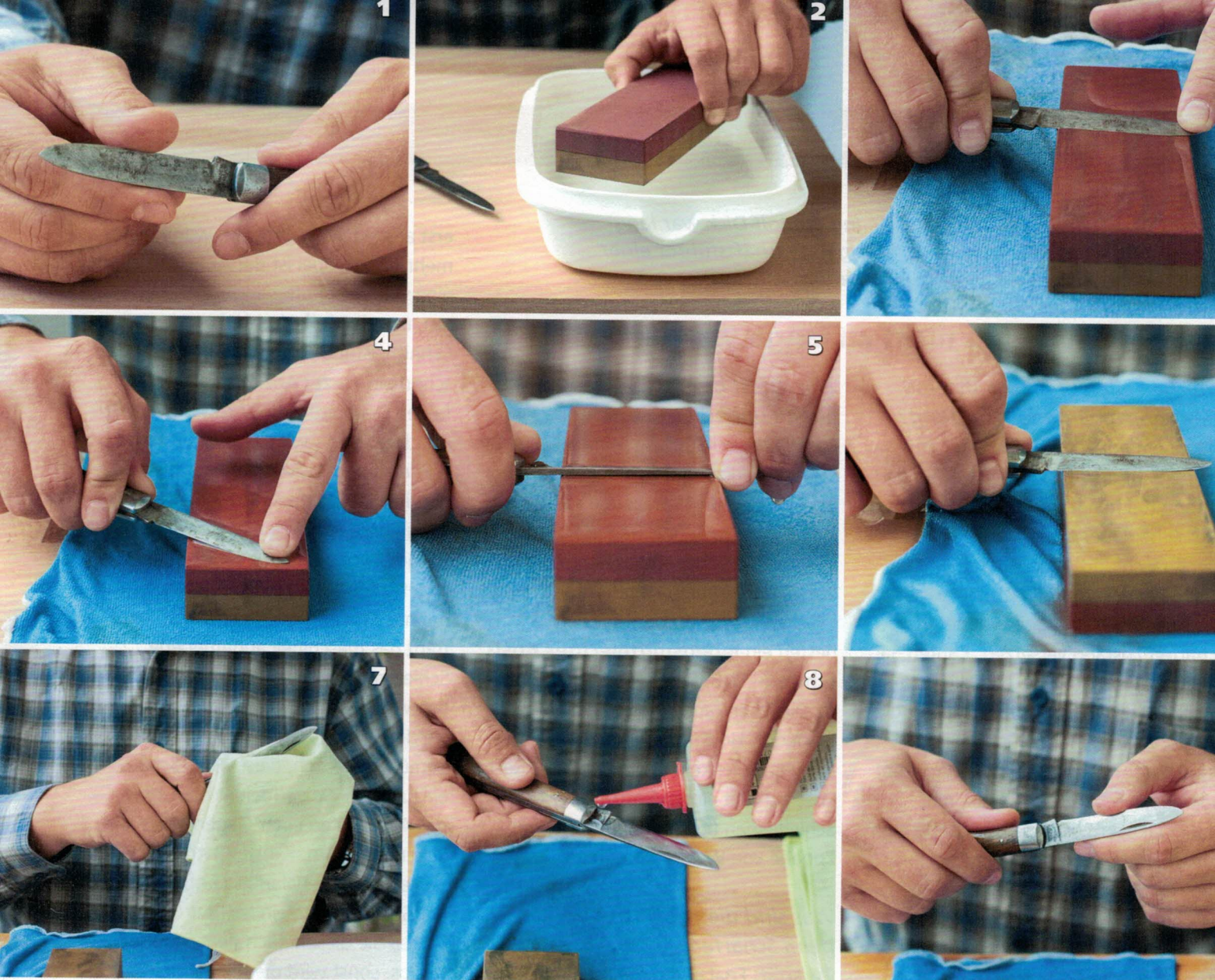
Bypass-Gartenscheren müssen im Gegensatz zu Ambossscheren beim Nachschärfen nicht zwingend in ihre Einzelteile zerlegt werden.

1 Eine flache Diamantfeile (Körnung 600), quer zur Schneidkante angesetzt, bringt die stumpfe Klinge rasch wieder auf Vordermann.

2 Den Grat auf der Rückseite mit flach aufliegender Feile in Längsrichtung abziehen. Die Gegenklinge dabei unberührt lassen.

3 Bei den Zähnen einer Heckenschere ist die Fase, also der vorgegebene Anschliffwinkel (ca. 28–33°) gut erkennbar. Auch hier die angefeuchtete Feile in Querrichtung zu den Schneidkanten bewegen. **4 Mit einem Diamant-Schärfblock** lassen sich die Grate auf der Schwerrückseite mit wenigen Längsstrichen entfernen. Wichtig: die Klingen vor dem Schärfen gründlich reinigen, damit sich die Feilen nicht mit Harz zusetzen

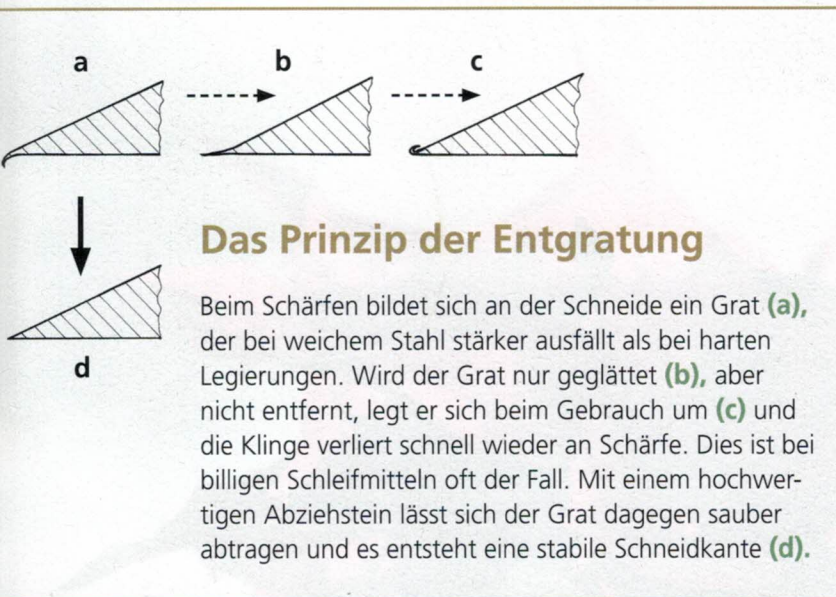




So wird Ihr Gartenmesser wieder richtig scharf

1 Ein kurzes Prüfen mit dem Daumen zeigt, dass es an der Zeit ist, die Klinge zu schärfen. Wir haben uns für einen **2 japanischen Kombistein** (Körnung 1000/3000) entschieden, der zunächst für etwa 5 Minuten in ein Wasserbad gelegt wird. Dann den Stein mit der groben Seite (Körnung 1000) nach oben auf einem feuchten Lappen platzieren. Letzterer dient als rutschfeste Unterlage. Nun das **3 Messer** quer zur Schneide in geraden Bewegungen zehn- bis zwanzigmal auf dem Stein hin- und herschieben. Die Klinge dabei nicht zu steil, sondern in einem flachen Anstellwinkel führen, in unserem Fall 10 bis 15 Grad. Die abgerundete **4 Messerspitze** bekommt die nötige Schärfe, indem Sie diese mit dem Finger fest auf den Stein drücken und dabei eine leichte Drehbewegung ausführen. Im Gegensatz zu den meisten Veredlungsmessern ist unser Allzweckmesser von beiden Seiten angeschliffen. Deshalb werden die Schub- und

Zugbewegungen mit der **5 anderen Klingenseite** wiederholt, bis sich die Schneide scharf anfühlt. Anschließend den Stein auf die feine Seite (Körnung 3000) drehen und mit Wasser beträufeln. Jetzt erfolgt das **6 Abziehen**. Um den entstandenen Grat zu entfernen, die Klinge nicht mehr in Quer-, sondern beidseitig zwei- bis dreimal in Längsrichtung über den Stein ziehen. Dabei etwas weniger Druck als beim Schleifvorgang ausüben, aber den gleichen Anstellwinkel einhalten. Zum Schluss mit einem Tuch **7 abtrocknen** sowie Gelenk und Klinge **8 einölen**. Verwenden Sie dafür besser ein lebensmittelechtes als ein mineralisches Öl, wenn Sie mit dem Messer später Pflanzen und Speisen schneiden möchten. Statt mit der Fingerkuppe können Sie die **9 Schärfe** auch mit einem Blatt Papier testen. Lässt sich dieses vom Messer ohne zu haken durchtrennen, war der Schleifvorgang erfolgreich.



Weitere Infos zum Thema gibt es in dem Buch „Gartenwerkzeuge richtig schärfen und pflegen“. Neben kleineren Utensilien, z. B. Messern, Gartenscheren und Astsägen, widmet sich der Autor Rudolf Dick auch größeren Geräten wie Heckenscheren, Sensen, Rasenmähern und Motorsägen. Sämtliche Arbeitsschritte sind ausführlich beschrieben sowie anschaulich bebildert und für Hobbygärtner gut verständlich formuliert. Wieland Verlag, 128 Seiten, 19,90 Euro

- Kleine Übersicht mit verschiedenen Schärfmitteln:
- 1 Diamant-Schärffeilen in drei Körnungen,
 - 2 doppelseitiger Klappschräfer, 3 Rostradierer,
 - 4 feinkörniger Abziehstein, 5 kleiner Kombistein,
 - 6 japanischer Kombi-Wasserstein, 7 Belgischer Brocken,
 - 8 Arkansas-Ölsteine (Multiform und rund),
 - 9 Schleifleinen mit selbst gebauten Rundstabschleifern und 10 Einhiebsfeile



Wie wichtig eine scharfe Astsäge ist, zeigen diese beiden Abbildungen. Die raue, ausgefranzte Schnittfläche (links) wird deutlich schlechter verheilen als die glatte (rechts). Während man bei den klassischen Bügelsägen meist das Blatt austauscht, lohnt sich das Nachschärfen mittels Diamantfeile vor allem bei hochwertigen Modellen mit frei stehendem Sägeblatt und aufwendiger Verzahnung. Letztere finden traditionell in Japan Verwendung, erfreuen sich aufgrund ihrer guten Schnittleistung aber auch in unseren Gärten zunehmender Beliebtheit