1/2018 Februar / März

Deutschland: € 5,95 Österreich: € 6,80 Schweiz: CHF 10,00
Luxemburg: € 7,00 Niederlande: € 7,20 Italien: € 7,50 Schweden: SEK 89,00

MESSER MAGAZIN

€ 5,95

Der schmiedende Koch: Marco Guldimann

DESIGN WETTBEWERB 2018

IM TEST

- Camillus Bushcrafter
- Tekut Zero
- TRC Urban Tactical
- Victorinox Winemaster

VERGLEICHSTEST

ALLES-KÖNNER

Allround-Taschenmesser für den Alltag

Taschen-Dino: Das Carnufex von CRKT

Workshop: Magnethalter für Kochmesser

Olchinger Messertage: Die Highlights

DIE GEWINNER

Unsere Leser haben gewählt, und hier sind die Messer des Jahres! Der Überflieger war das Team vom Messer-Werk: zum ersten Mal dabei und gleich in allen drei Kategorien auf dem Siegertreppchen. Aber auch die Modelle von Messer Meyer fanden großen Anklang. Das populärste Material: eindeutig Damaszenerstahl.

KATEGORIE A:
Feststehende Messer

1. Platz

Messer-Werk

Der Bayrische Jagdnicker ist als edles Vollintegral aus massivem Torsionsdamast geschmiedet. Die Griffschalen aus Wüsteneisenholz sind mit Nieten aus 925er-Silber befestigt.

2. Platz

Meyer

„Das Jikan ist das aufwändigste Modell, das ich bisher gefertigt habe", so Steffen Meyer. Der Damast wurde im Sandwichverfahren von Uwe Heieck geschmiedet: Eine Lage Zierdamast und zwei Lagen Monostahl. Der Griff besteht aus Walrosszahn und wurde am Ende mit einer Damastkappe versehen.

3. Platz

Kappeller

Dieses besonders aufwändige Vollintegralmesser besteht aus einem Stück N690 und zwei wie Puzzleteile eingepassten Griffschalen aus stabilisierter Pappel. Durch die geschwungene Angel wird viel Gewicht gespart, und auf Nieten kann verzichtet werden.

DIE PLATZIERUNGEN

Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.	Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.
1	Messer-Werk	23,0 %	2	10	Linder	2,6 %	9
2	Meyer	15,1 %	16	11	Real Steel	2,5 %	18
3	Kappeller	9,7 %	7	12	Buck	2,4 %	3
4	Karesuando	9,6 %	11	13	Ed Mahony	2,4 %	8
5	Manly	6,8 %	15	14	Laguiole en Aubrac	2,3 %	1
6	Bark River	6,0 %	12	15	Puma	1,9 %	14
7	Wanger	5,2 %	17	16	Condor	1,5 %	4
8	Marttiini	4,6 %	10	17	Fox	1,4 %	6
9	Claude Dozorme	3,0 %	13	18	Ontario	0,1 %	5

KATEGORIE B: Klappmesser

1. Platz

Messer-Werk

Edel und formschön zeigt sich dieses große Klappmesser. Die Klinge aus 360 Lagen wildem Damast arretiert per Liner-Lock. Die Backen bestehen aus pulvermetallurgischem RWL-34, die Griffschalen aus Mooreiche.

2. Platz

Benchmade

Das Anthem ist das erste Serienmesser mit Axis-Lock, bei dem der Griff aus einem einzigen Stück Titan gefertigt wird. Als Klingenstahl findet pulvermetallurgischer CPM-20CV Verwendung.

3. Platz

Klaas

Die auf 15 Stück limitierte Klaas-Sonderedition zur IWA 2017 ist ein klassisches Flaschen-Erl-Modell, basierend auf einem alten Musterbuch. Die Balbach-Damastklinge harmoniert optisch mit den Schalen aus blau gefärbtem Mammut-Backenzahn.

DIE PLATZIERUNGEN

Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.
1	Messer-Werk	14,0 %	19
2	Benchmade	10,1 %	4
3	Klaas	9,0 %	8
4	Gorski	8,5 %	12
5	Bertram	6,8 %	3
6	Laguiole en Aubrac	6,1 %	2
7	Victorinox	5,3 %	15
8	Ed Mahony	5,2 %	21
9	Puma Tec	4,3 %	23
10	Fox	4,2 %	9
11	Böker	4,0 %	5
12	Rike	3,9 %	14

Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.
13	Real Steel	3,9 %	18
14	Medford	2,7 %	13
15	Runabout 1956	2,7 %	17
16	Maserin	1,9 %	20
17	Cold Steel	1,5 %	1
18	FKMD	1,4 %	7
19	Böker Plus	1,3 %	11
20	Herbertz	1,0 %	10
21	Swiza	0,9 %	16
22	Linder	0,7 %	6
23	Ontario	0,4%	22

KATEGORIE C: Küchenmesser

1. Platz

Meyer

Das große Kochmesser besitzt eine Klinge aus Hochleistungsdamast. Der Damast für die Schneidlage aus drei Wolframstählen ist auf 64 HRC gehärtet und zum Schutz mit weichem Damast von 53 HRC ummantelt. Der Griff besteht aus Büffelhorn und Wüsteneisenholz. Die Lederscheide ist auf der Rückseite mit einem Abziehleder versehen.

2. Platz

Messer-Werk

Das Premium-Deluxe-Chefmesser ist in Halbintegral-Bauweise aus einem wilden Damast mit 360 Lagen geschmiedet. Der nach hinten stärker werdende Griff besteht aus mehrfarbigem Cocobolo-Holz.

3. Platz

Nesmuk

Das Kochmesser Exklusiv C90 besitzt eine Klinge aus handgeschmiedetem, 200-lagigem Damast. Der einseitige Hohlschliff über die gesamte Fläche und der Handabzug sorgen für hohen Schneidkomfort. Durch die spezielle Silizium-Beschichtung bleibt die Optik erhalten, und das Einölen erübrigt sich.

DIE PLATZIERUNGEN

Platz	Modell	Stimmanteil	Start-Nr.
1	Meyer	24,2 %	8
2	Messer-Werk	16,6 %	5
3	Nesmuk	12,0 %	3
4	Hohenmoorer Messer	9,5 %	6
5	Güde	7,3 %	10
6	Moorschmied	7,0 %	11
7	F. Dick	6,6 %	4
8	Katahiro Kudbota Zen	5,5 %	1
9	Fox	4,7 %	9
10	Opinel	3,2 %	12
11	Laguiole en Aubrac	2,3 %	7
12	Kappeller	1,1 %	2

DIE GEWINNER

Wie in jedem Jahr gab es tolle Preise zu gewinnen. Folgende Leser dürfen sich demnächst über Post freuen:

1. Preis: Detmar Wynen aus Hagen
2. Preis: Horst Breitenstein aus Rosstal
3. Preis: Michael Schuster aus Dorfen
4. Preis: Roman Kotanko aus Pinsdorf in Österreich
5. Preis: Peter Klein aus Stuttgart
6. Preis: Elke Beck aus Karlsruhe
7. Preis: Andreas Helberg aus Papendorf
8. Preis: Uwe Werneburg aus Frankenroda
9. Preis: Rüdiger Sprenger aus Billigheim
10. Preis: Holger Rieth aus Wuppertal