

## PALÄOPOWER Thema

# Messer: Multifunktionaltalente seit der Steinzeit

### Was ist eigentlich ein Messer?



Als Messer werden alle Geräte betrachtet, die eine **scharfe Schneide** haben und über schneidende Eigenschaften verfügen. Sie wurden ursprünglich aus Fels, Feuerstein, Obsidian, Quarzit, Knochen, Muscheln und ähnlich harten Materialien gefertigt, die scharfe Kanten an Bruchstellen aufweisen.

**Erste einfache Geröllgeräte mit Schneidefunktion** wurden bereits vor mehr als **2,5 Millionen Jahren** verwendet (Oldowan-Kultur des *Homo habilis*/*Australopithecus habilis*). Sie wurden durch Abschlagen einer scharfen Kante von einem Stein erstellt.

Messer können einen **Schaft oder eine Umwicklung** zur besseren Schnittführung bzw. als Handschutz haben. Dafür werden oft Holz, Geweih oder Knochen verwendet.

### Faustkeile: Universalwerkzeuge für mehr als 1,5 Millionen Jahre

Faustkeile sind die **ersten standardisierten Werkzeuge** und die typischen Werkzeuge der Altsteinzeit - Universalwerkzeuge, die zum Schlagen (Durchtrennen von Gelenken, Zerspalten von Knochen), Schneiden (Fleisch, Pflanzen, Zerlegen von Jagdbeute), Sägen, Schaben, Graben und Bohren verwendet wurden - so wie heutige Schweizer Taschenmesser.

Der bislang älteste Faustkeil stammt aus der Zeit von vor **1,76 Millionen Jahren** und wurde im Turkana-Becken in Kenia gefunden. Die ältesten Faustkeile in Europa sind ca. 900.000 Jahre alt.



Faustkeile werden **von zwei Seiten** beschlagen, um eine Schneide herzustellen. Sie gehören zur Acheuléen-Kultur des *Homo erectus*. Diese Werkzeugtechnologie erfordert **viel Geschicklichkeit** und die Fähigkeit zu **planerischem, vorausschauendem Denken**. Aus einem Stein wird dabei durch Abschläge an der

Außenseite der Steinkern herausgearbeitet, bis ein meist ovaler oder birnenförmiger Faustkeil von ca. 10-25 cm Länge entsteht.

Umstritten ist, ob Faustkeile nur mit der bloßen Hand geführt wurden oder ob weniger massive Stücke, wie sie in späterer Zeit auftraten, bereits wie Messer geschäftet waren.

Erst vor 200.000 Jahren wurden allmählich **dünne Blattspitzen** eingesetzt, die den Faustkeil vor ca. 35.000 Jahren endgültig ablösten und schließlich auch als geschäftete Klingen genutzt wurden. Die Klingen waren sehr unterschiedlich gestaltet: mit einer oder mehreren Schneiden, Halbmondmesser mit halbrunder Schneide etc.

Mit Beginn von **Ackerbau und Viehzucht** (Neolithikum, vor ca. 10.000 Jahren) wurden Steinabschläge mit einer Längskante in den **ausgeschnittenen Schlitz von Holzgriffen geschäftet und mit Pech verklebt**. Die Steinklingen wurden **ab der Bronzezeit durch Metalle** ersetzt.



Heute wie vor zwei Millionen Jahren nutzen Menschen Schneidwerkzeuge zum Zerteilen, Schneiden, Schaben, Hacken – als **Jagd- oder Küchengerät, als Waffe oder Schmuckstück, als Hilfe beim Essen oder Rasieren – und auch zu medizinischen Zwecken**. Die Faszination und Vielfalt der Messer ist extrem groß.

Im **folgenden Interview** erfahren Sie mehr über handgefertigte Messer, erhalten Tipps für die richtige Messerwahl und Tricks, wie Messer scharf bleiben.

## Interview mit: Fabian Ellrich

*Fabian Ellrich fertig als Inhaber von „fe knives“ Messer aus Faszination und Leidenschaft. Aber auch die Herstellung von Schmuck mit scharfer Schneide und die Restauration von Besteck zählen zu seinen Fertigkeiten.*



### Herr Ellrich, was fasziniert Sie persönlich an Messern?

Das kann ich schwer sagen. Es ist einfach in mir drin. Ich glaube es hat viel mit Urinstinkten zu tun. Ganz einfache Dinge, die jedoch ganz essenziell wichtig und entscheidend für den Menschen sind.

Ich kann damit Nahrung zerkleinern bzw. zugänglich und nutzbar machen. Und auch andere Werkzeuge und Hilfsmittel herstellen. Das erlegte Wildschwein, das mit dem spitz geschnitzten Speer erlegt wurde, konnte aufgebrochen, zerteilt und gebraten werden...

Das alles können Hände nicht allein, dazu braucht es spezielle Werkzeuge. Und das Messer ist seit je her das Wichtigste. Vor Millionen Jahren, wie auch heute, sind die Hauptaufgaben eines Messers gleich geblieben.

### Was ist das Besondere an Ihren Messern?

Das Messer wird speziell auf die Anatomie, das Einsatzgebiet und die optischen Vorlieben des Benutzers abgestimmt.

Ich versuche den „Goldenen Schnitt“ beim Entwurf zu berücksichtigen und die Materialien harmonisch auszuwählen. Farbkontraste beim Griffdesign werden mit natürlichen Materialien erreicht. Es wird nichts gefärbt, gebeizt oder lackiert. Alles wird von Hand bearbeitet.

Die Klingen werden auf Endform ausgeschmiedet, um nur das Nötigste an Überschuss weg zu nehmen. Die Passungen und Übergänge sowie der



Griff an sich werden mit Handwerkzeug, Geschick und vor allem viel Geduld angefertigt. Perfektion braucht Zeit.

### **Welche Klinge benutzt man dann für was?**

Etwas Kleines zum schälen. Zum Filetieren lang, dünn und leicht flexibel. Für Kräuter schwungvoll gebogen. Eine lange Wellenschliffklinge für Brot. Fein verzahnt für Tomaten.

### **Worauf sollte man achten, damit ein Messer scharf bleibt?**

Das ist neben dem Schärfen das Wichtigste überhaupt! Viele wundern sich, dass das teure Supermesser genauso schnell stumpf wird, wie die „Billigurken“ davor. Meist liegt das dann am falschen Umgang und fehlender Pflege.



Man sollte mit einem Messer nur schneiden. Es fängt schon an stumpf zu werden, wenn man das Schnittgut mit der Klinge seitlich von der Schneidunterlage schiebt. Dafür ist der Messerrücken da! Macht eine Klinge Geräusche durch Schaben, hartes Auftreffen auf das Schneidbrett, Kratzen oder Klingeln – dann geht das meist auf Kosten der Schärfe.

Auch ist das Messer kein Schraubenzieher, Flaschen- oder Dosenöffner, Nussknacker oder Beil für Knochen und Gefriergut!

Als Schneidunterlage eignen sich Kunststoff- oder Holzbretter - aber bitte kein Bambus, da dort viele mineralische Einschlüsse eingewachsen sind. Die Küchenarbeitsplatte ist zu hart, ebenso wie Glas oder Stein, und ist für scharfe Klingen Gift.

Bei der Paarung von sehr schlanker, harter Schneide (z.B. einseitig angeschliffene japanische Messer) und zu weichem Holz kann es passieren, dass sich die Klinge zu weit einschneidet und bei minimalstem Verkanten im Mikrobereich ausbricht. Das kann ebenfalls die Schärfe schnell ruinieren, trifft aber nur bei sehr hochgezüchteten Messern zu.

Hochwertige Klingen haben nichts in einer Besteckschublade verloren, wo sie mit anderen Artgenossen direkten Kontakt haben. Durch das Öffnen und Schließen und auch durch

simples wühlen geraten die Klingen aneinander und bekommen Macken, Dellen und Ausbrüche.



Ein gutes Messer hat auch nichts in der Spülmaschine verloren. Die Reinigungssalze sind sehr aggressiv und greifen auch „rostfreien“ Stahl an. Man reinigt am besten von Hand, mit lauwarmen Wasser und stets vom Rücken zur Schneide.....sonst werden die Finger mit der Zeit immer kürzer.

### **Könnten Sie sich vorstellen, ein Paläo-Messer zu fertigen? Wie würde es aussehen?**

Ich würde mir die Klinge in Form eines Faustkeils vorstellen bzw. stark orientiert an die ersten Klingen aus Feuerstein. Ebenso die Oberfläche, die ganz offen grobe Bearbeitung mit dem Schmiedewerkzeug zeigen darf. Kombiniert mit einem hoch angesetzten und schlank auslaufenden Anschliff für optimale Schneidfreudigkeit.

Der Griff sollte aus Horn oder Geweih sein, vielleicht mit einer Sehnen- oder Lederwicklung.



## **Was ist Ihr Tipp, worauf Messer-Begeisterte beim Kauf achten sollten?**

Wie so oft: nicht billig kaufen. Am besten vorher viel lesen und informieren, ein Fachgeschäft aufsuchen, beraten lassen und ausprobieren.

Ein Messer muss gut in der eigenen Hand liegen und zum Schnittstil passen. Auch muss die Klinge dünn sein. Viele der großen deutschen Premiumhersteller verschenken viel Potenzial wegen zu dicker Klingen. Da gibt es die eine oder andere kleinere Solinger Manufaktur, die das seit Generationen unverändert besser kann.

Und ruhig mal den Mut zum „nicht rostfreien Stahl“ haben. Ja so etwas gibt es noch, und setzt in Sachen Schärfe einfach Maßstäbe. Die so genannten Karbonstähle sind höher zu härten und haben durch ihre viel feinkörnigere innere Struktur deutlich mehr Schärfe. Sie lassen sich schlanker ausschleifen, nutzen sich gleichmäßiger ab, sind schneller und einfacher zu schärfen. Viele werden es kennen: Omas 0815-Kniepchen war viel schärfer als die heutigen „Quetschbleche“.



Entscheidend ist: Um glücklich zu sein, muss das Messer wirklich zum Anwender passen.

***Lieber Herr Ellrich, herzlichen Dank für die spannenden Infos und Ihre hilfreichen Tipps – das macht Lust auf so richtig gutes und passendes Schneidwerkzeug! Am besten handgefertigt bei „fe knives“...***

## Messer-Tipps:

- **Handgefertigte Messer-Unikate:** Fabian Ellrich, [www.fe-knives.de](http://www.fe-knives.de)
- **Messer schleifen:** Kurse gibt es in fast jeder größeren Stadt; Online: <http://www.kochmesser.de/video-anleitung-messer-schleifen.html> (Schleifen mit Schleifstein und Wetzstahl)
- **Deutsches Klingemuseum in Solingen** (Geschichte der Klingen für Messer, Schwerter, Degen und weltweit größte Bestecksammlung). [www.klingemuseum.de](http://www.klingemuseum.de)
- **Sardisches Messermuseum Museo del Coltello Sardo in Arbus, Sardinien** (mit dem weltweit größten Klappmesser): [www.museodelcoltello.it](http://www.museodelcoltello.it)



## Zum Vertiefen:

### Buchtipps zur Evolution der Menschen

- **PaläoPower: Das Wissen der Evolution nutzen für Ernährung, Gesundheit und Genuss**, Sabine Paul, C.H. Beck-Verlag 2012 (auch als E-Book)
- **Die Evolution des Menschen**, Thomas Junker, C.H. Beck-Verlag 2009
- **Wie der Mensch wurde, was er isst. Die Evolution menschlicher Ernährung**, Franz M. Wuketits, Hirzel-Verlag 2011
- **Die Steinzeit steckt uns in den Knochen**, Detlef Ganten, Thilo Spahl, Thomas Deichmann, Piper-Verlag 2011

### Quellen:

- Hoffmann, E. 1999. Lexikon der Steinzeit, C.H. Beck-Verlag, München; S. 122-125; 260-261
- Lepre, C.J., et al. 2011. An earlier origin for the Acheulian. Nature 477:82-85
- Scott, G.R., L. Gibert. 2009. The oldest hand-axes in Europe. Nature 461:82-85

### Bildnachweis:

- Geröllgerät, Faustkeil: José-Manuel Benito Álvarez
- Fotos moderne, handgefertigte Messer: Fabian Ellrich

**Stand:** Juli 2013

### Impressum:

PaläoPower-Institut  
Dr. Sabine Paul  
Skylineblick 14  
60438 Frankfurt

[www.palaeo-power.de](http://www.palaeo-power.de)

PaläoPower® ist eine eingetragene Marke.