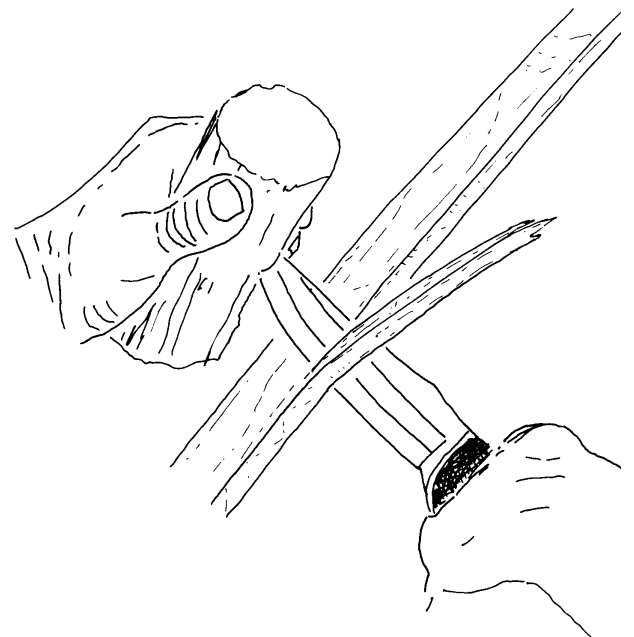
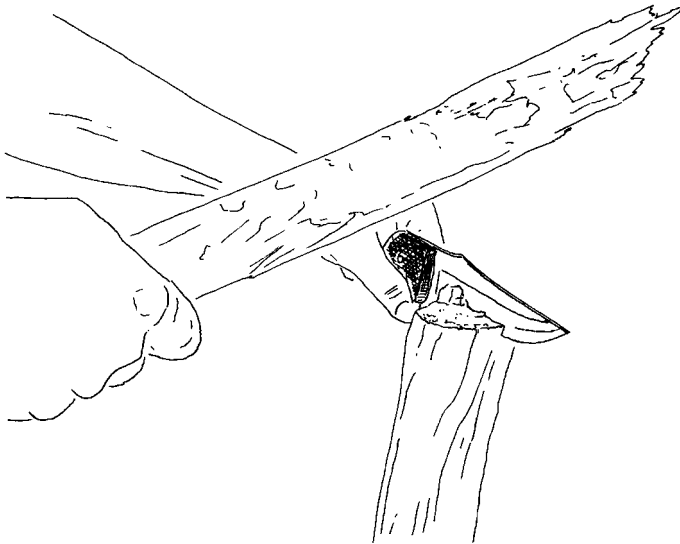
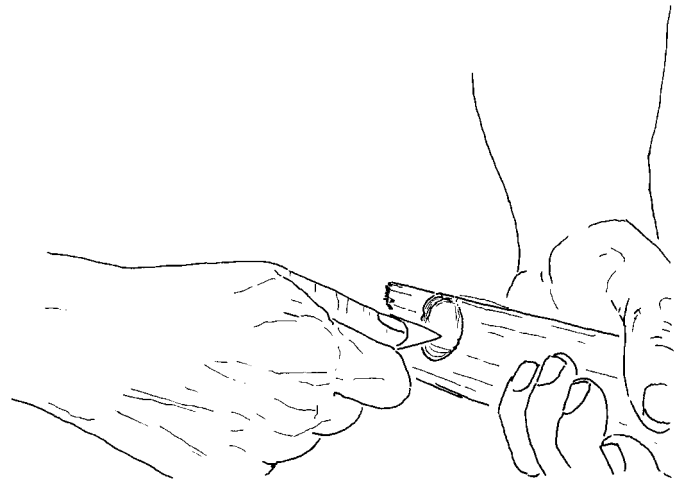
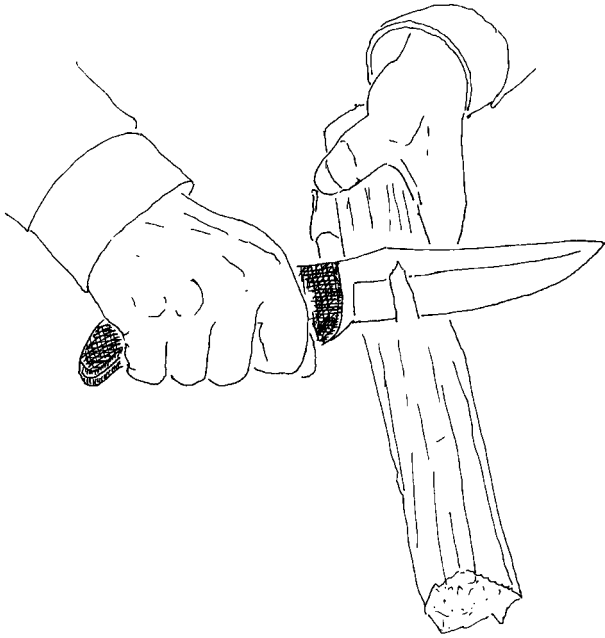


# Outdoor Knife

Das Outdoor Tool für das Leben in der Natur



Entwicklung & Beschreibung: ©Christof Hagen SurvivalOutdoorSchule [www.goSOS.com](http://www.goSOS.com)

Unterstützt von: Victorinox, Ibach, [www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

Hergestellt bei: Muela, [www.mmuela.com](http://www.mmuela.com)

## **Geschichte:**

Bei meinen Outdoortätigkeiten hatte ich verschiedene Messer ausprobiert. Jedes Messer hatte gute und schlechte Seiten. Doch ein Messer das für die meisten Arbeiten in der Natur tauglich ist, konnte ich nicht finden. Aus diesem Grund kam die Idee, ein Outdoor Knife zu entwickeln, mit welchem Grob- wie auch Feinarbeiten möglich sind. Zusätzlich sollte das Messer auch unter primitiven Bedingungen schleifbar sein. Das Resultat ist das Outdoor Knife.

Folgende Arbeiten wurden ausschliesslich mit dem Outdoor Knife ausgeführt: (Es folgt ein Auszug der wichtigsten Arbeiten, weitere siehe auch im SOS Kursangebot)

- a) Feuerbohrer: Das Herstellen eines ganzen Apparates zum Herstellen von Glut
- b) Jagdbogen: Die vollständige Arbeit vom 30cm Rundholz bis zum schussfertigen Bogen
- c) Schindeln: Spalten von Schindeln aus dem Holzklötz inklusive Feinarbeiten
- d) Unterkunft: Wasserdichte und warme Unterkunft für 1-3 Personen
- e) Tierverwertung: Die vollständige Verarbeitung eines Wildtieres
- f) Holzbearbeitung: Schneeschuhherstellung vom Holz direkt ab Baum bis zum funktionierenden Produkt unter den Füßen
- g) Outdoor Küche: Gewinnen, verarbeiten und zubereiten von unseren essbaren Wildpflanzen zu verschiedenen Mahlzeiten

## **Zum Outdoor Knife:**

Die Erfindung des Schneidewerkzeuges war für den Menschen, der draussen lebte die grösste technische Errungenschaft. Es hat mit dem Steinmesser begonnen, und hat heute mit dem Stahlmesser eine lange Entwicklung hinter sich.

Das Outdoor Knife wurde in der Praxis über 8 Jahre getestet, geformt, entwickelt, bis es endlich die Wildnistauglichkeit erreichte.

Das Outdoor Knife wurde für Arbeiten mit folgenden Materialien entwickelt:

- Weichholz bis Hartholz
- Knochen
- Pflanzen
- Gerben
- Tierverarbeitung

und für folgende Arbeiten:

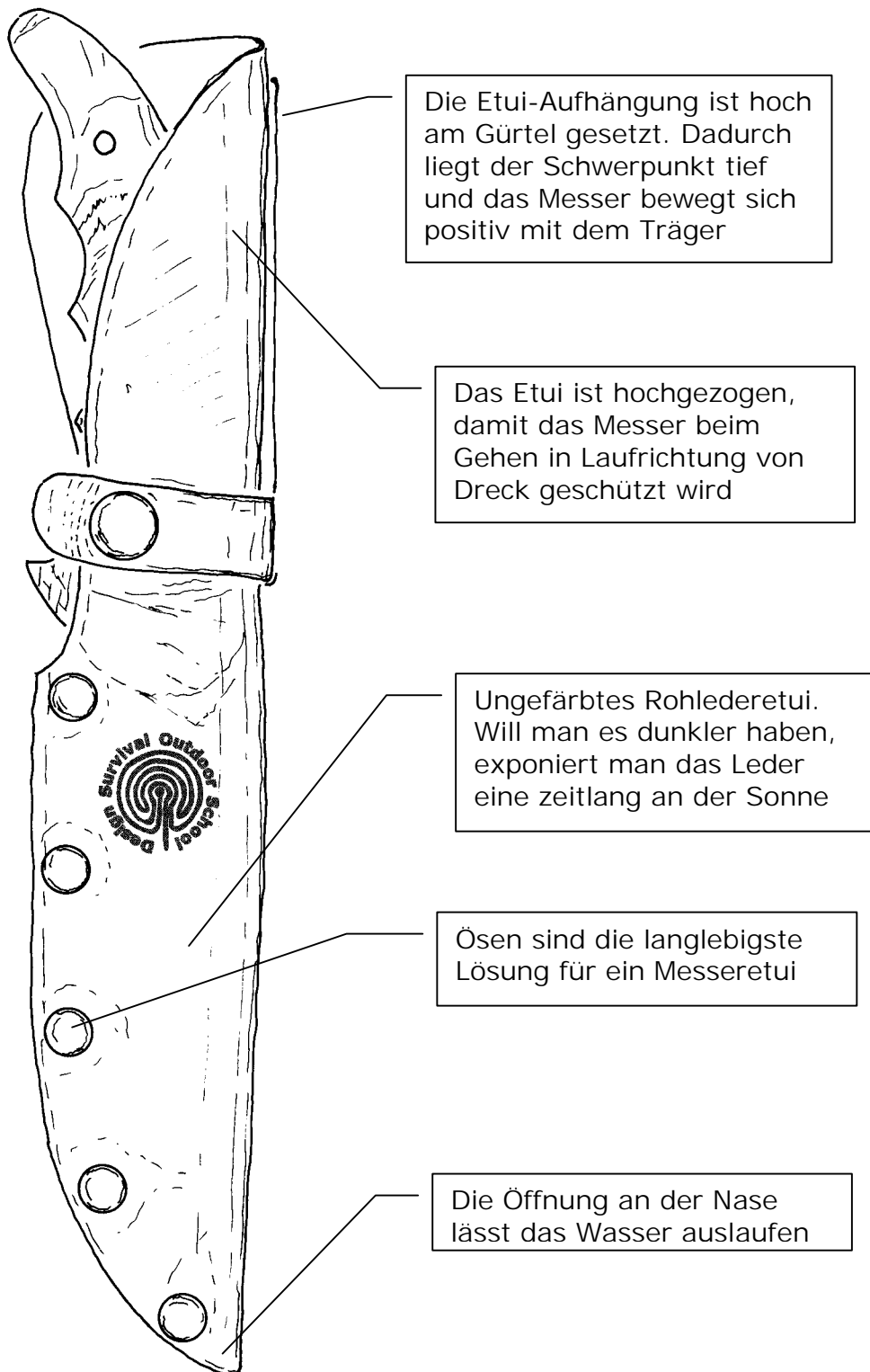
- schnitzen
- schneiden
- spalten
- schaben
- lochen
- hobeln
- messen (Referenzmasse: Klinge 12cm, Griff 12cm, Klingebreite 3.5cm, Klingendicke 3.8mm)

Es gibt kein Outdoor Messer, das ideal für alle Anwender ist. Aber jedes Messer richtig angewendet, kann einem das Leben draussen erleichtern.

Das Outdoor Knife ist kein Sammlermesser, sondern ein Tool für die Wildnis.

## MESSERBESCHRIEB

### Ansicht Etui:

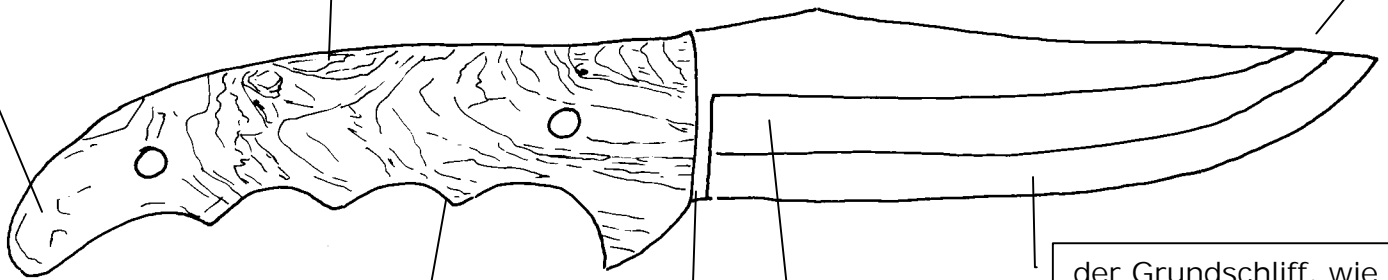


**Seitenansicht:**

die Abschlussform des Griffes hat eine anatomische Form, und folgt ergonomisch den Ballenflächen bei Schnitzbewegungen

die Griffschale ist aus europäischem Olivenholz geschnitten. Dieses ist ein warmes, griffiges widerstandsfähiges Material. Kann gelegentlich mit Leinöl geschmeidig gehalten werden. Der Griff kann auch der individuellen Handgrösse angepasst werden, indem das Holz nachgeschliffen wird. Achtung, die Nieten müssen allenfalls auch nachgeschliffen werden, ansonsten diese abstehen. Ist der Griff zu Beginn schon zu klein, können Wildlederhandschuhe diesen vergrössern

Messerspitze: Der Messerrücken geht in der gleichen Dicke bis fast zur Spitze. Damit entstand eine äusserst widerstandsfähiger Spitz



die fingerfreundliche Griffform hilft bei ausdauerndem arbeiten dem präzisen Führen der Klinge. Ein guter Griff ermöglicht ein "Winkelgefühl" ohne das Messer dauernd optisch zu kontrollieren.

der 45° Winkel des Fingerschutzes bezweckt, dass die Klinge bei Wippbewegungen bis zuletzt genutzt werden kann.

die Schneidefläche geht bis zum Griff. Das heisst die ganze Länge kann genutzt werden

der Grundschliff, wie das Messer ausgeliefert wird, ist mit 20° sehr scharf. Wenn mit hartem Holz oder Knochen gearbeitet wird, muss dieser Winkel angepasst werden. Siehe Messer Schärfe&Schleifen

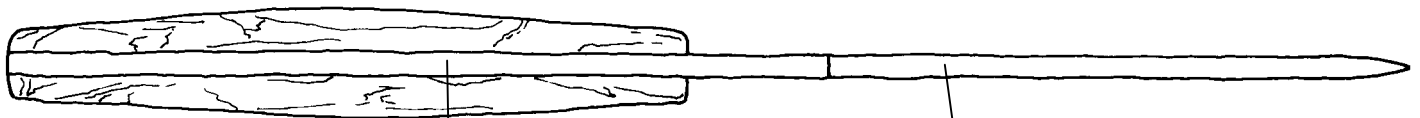
der Hohlschliff schützt die Klinge vor dem einklemmen im Holz



Klinge im Querschnitt:

Hohlschliff

### Ansicht von oben:

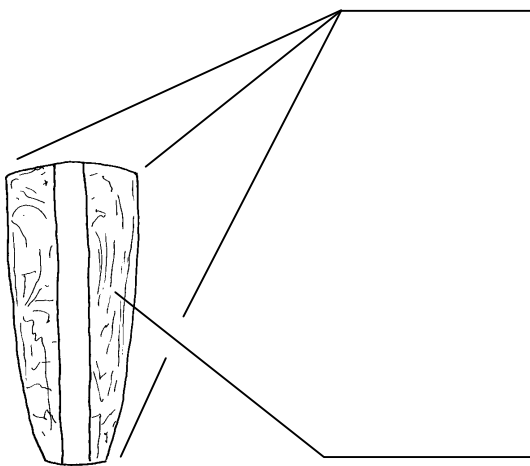


die Verdickung in der Mitte des Griffes gibt einen perfekten Halt in der Hand

die durchgehende Klinge (durch den Griff gehend) gibt dem Messer die bestmögliche Festigkeit und eine perfekte Balance. Der Schwerpunkt ist in der Hand, und nicht bei der Klinge

die Klinge ist durchgehend 3.8mm dick. Diese Dicke ermöglicht Holz zu spalten, aber auch ganz feine Arbeiten durchzuführen

### Ansicht von Hinten:



die relativen scharfen 4 Kanten ermöglichen ein langes arbeiten mit dem genauen Gefühl für den Schnitzwinkel. Ist die Kante für den Anwender zu scharf, kann sie abgeschliffen werden. Ich empfehle aber lieber zuerst mit einem Lederhandschuh zu arbeiten, bis sich die Hände an die Form gewöhnt haben.

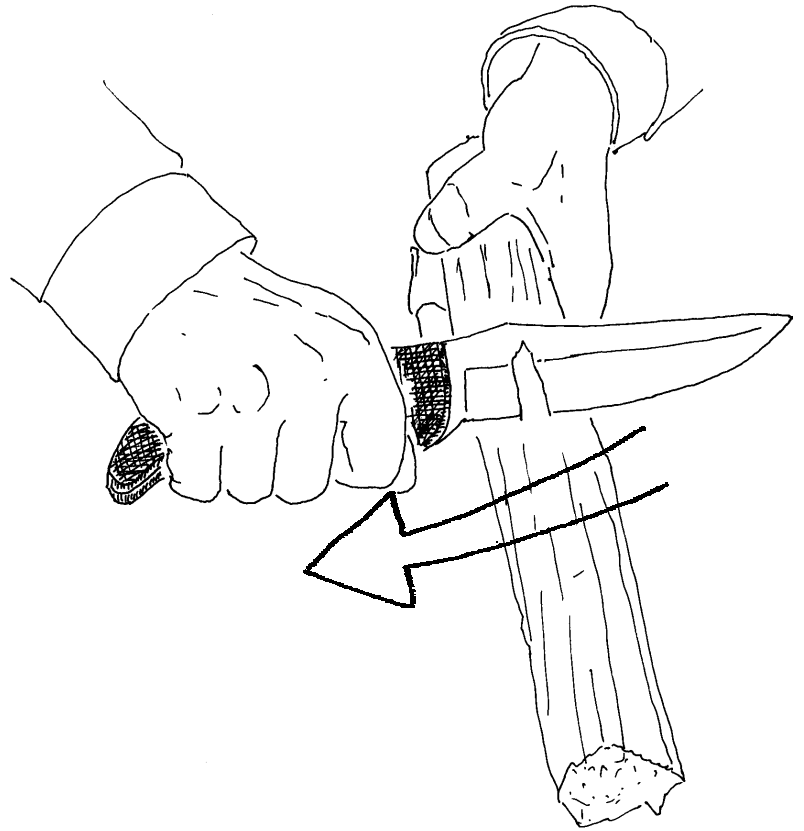
Die V-Form ist die ideale Form für einen Handgriff. Wenn die Hand das Messer umklammert, ergibt die obige Verdickung einen anatomischen Sitz zwischen Fingern und Handfläche. Dadurch kann jede Schnitzbewegung genau gesteuert werden

Das OUTDOOR KNIFE ist ein vielfältiges Werkzeug  
ES FOLGEN TYPISCHE ANWENDUNGEN MIT DEM OUTDOOR KNIFE.

### Schnitzen

Zum schnitzen muss mit dem Messer eine Schneidebewegung gemacht werden. Ein Messer funktioniert nicht allein auf Druck, wie z.B. ein Beil. Die Körperhaltung ist ausserordentlich wichtig. Wenn beim Schnitzen grosse, lange Späne sich lösen, ist das ein gutes Zeichen.

Nochmals, schnitzen nicht mit Druck, sondern primär mit einer Schneidebewegung.



### Körperposition:

Die ideale Körperpositionen ist kniend, die Schnitzbewegung des Armes ganz natürlich und ohne Hindernis.

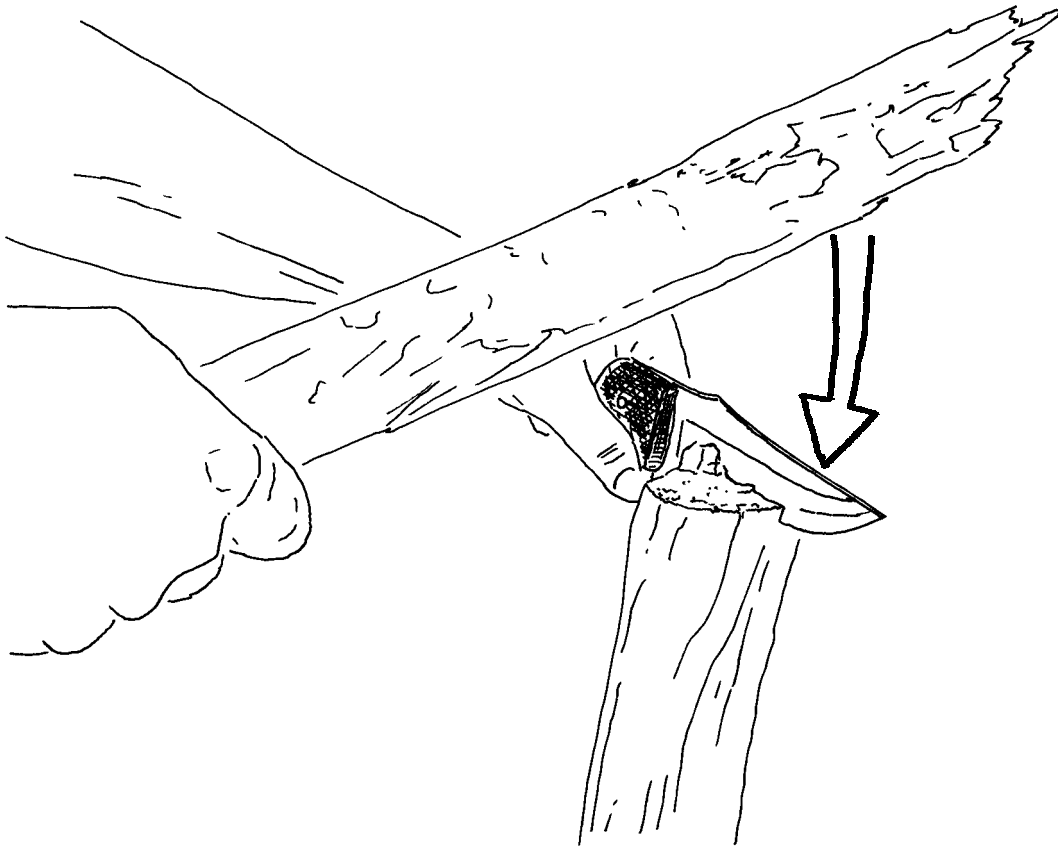
### Spalten:

Holz spalten zum Feuerholz herstellen, Holzschindeln gewinnen usw.

Die unten dargestellte Technik des Spaltens ist sicherer, da die Kraft zum spalten nicht vom Schwung des Messers kommt, sondern vom Schlag eines Holzstückes auf den Messerrücken.

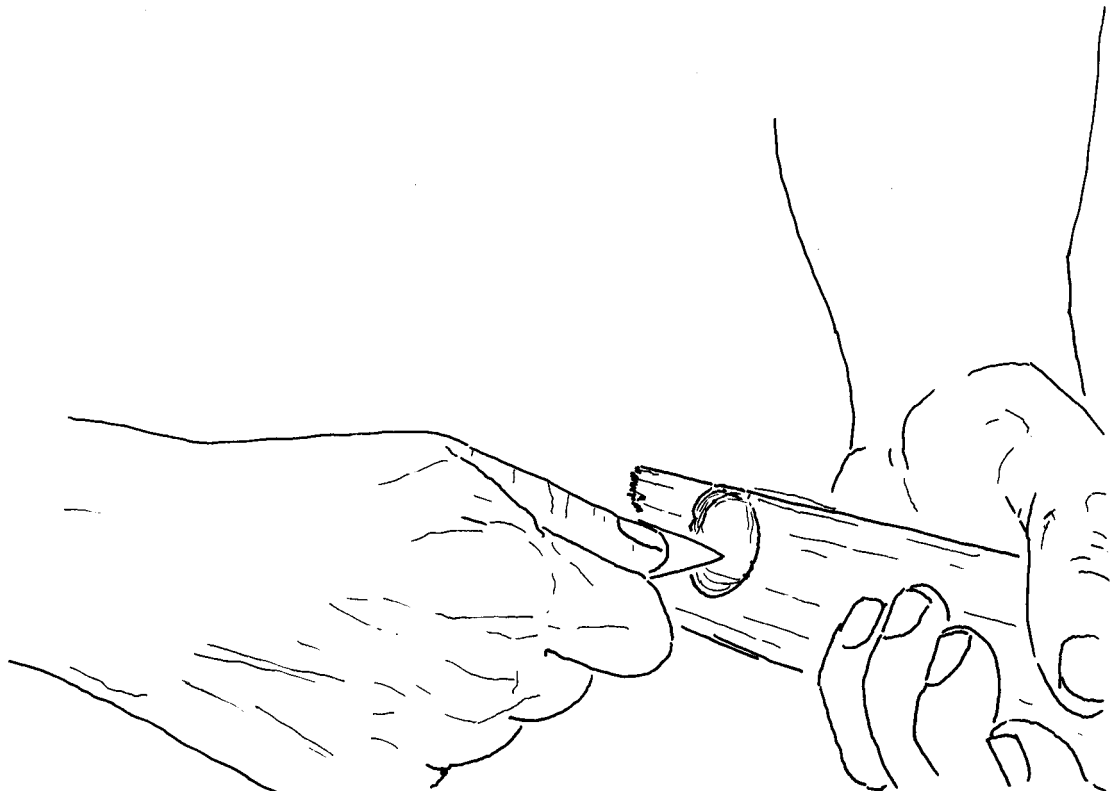
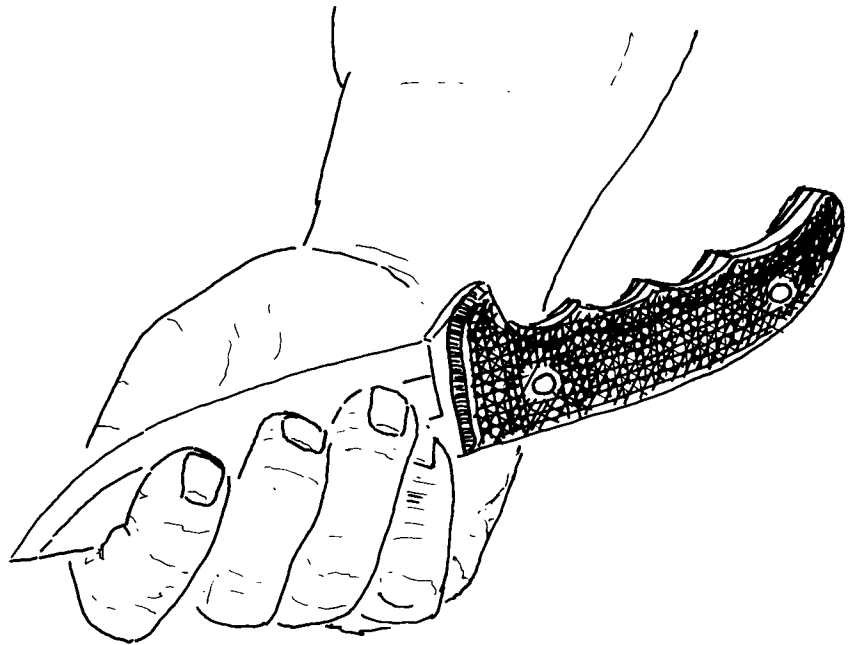
Achtung!

- Nicht auf den Griff schlagen, da dieser beschädigt werden kann.
- das zu spaltende Holz auf eine feste Unterlage stellen. Diese darf aber beim Ausrutschen die Klinge nicht beschädigen, also keine Steinunterlagen!



### Feinarbeiten:

Obwohl das Messer relativ gross ist, können damit auch feinste Arbeiten verrichtet werden. Das Messer wird wie im Bild in der Hand gehalten. Auf diese Weise sind feine Arbeiten wie zB. das Ausschaben von kleinen, kraterartigen Vertiefungen welche beim Feuerbohren entstehen (siehe Bild ganz unten) möglich.

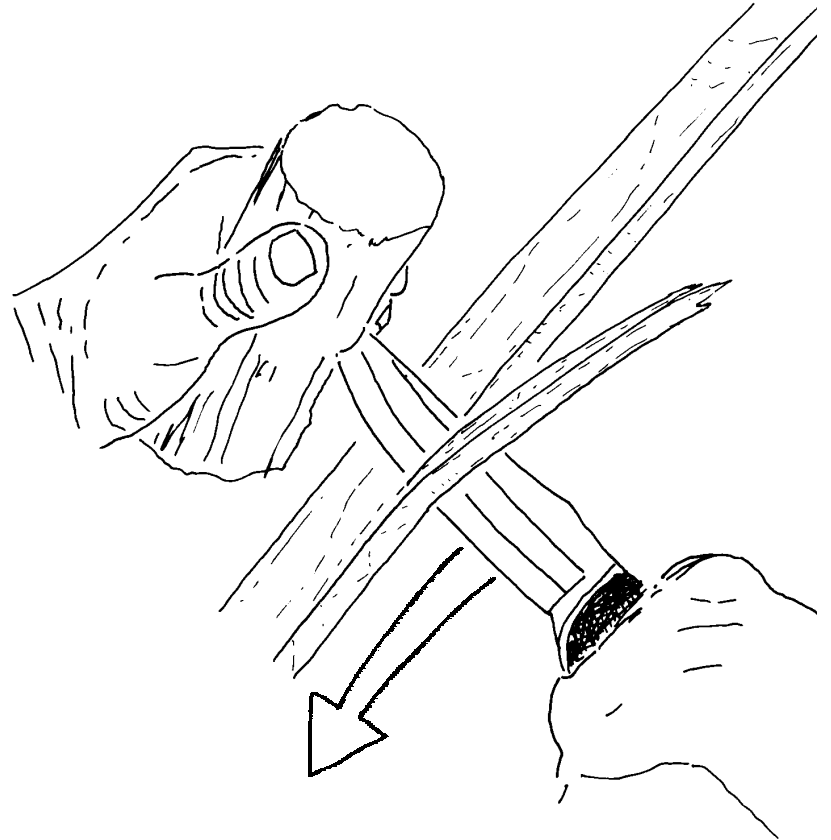


### Ziehmesser:

Das Outdoor Knife wird zum Ziehmesser, indem an der Spitze ein stabiles Hartholzstück eingeschlagen wird und ein zweiter Griff entsteht. Damit können kontrollierte Schnitzbewegungen ausgeführt werden.

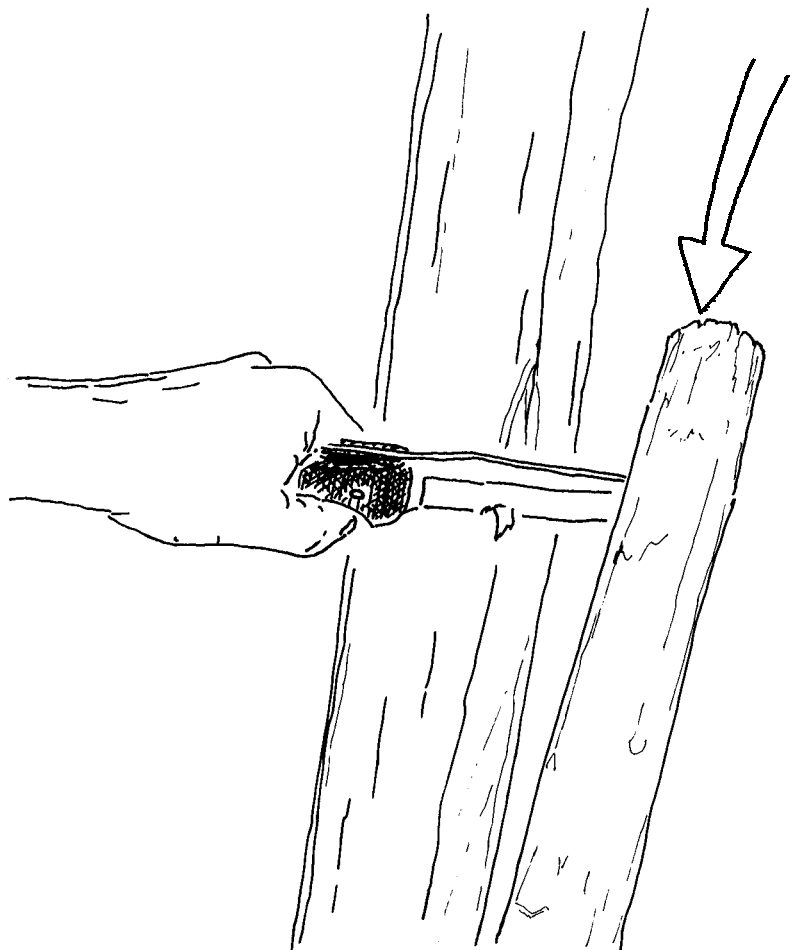
Achtung!

- dieses improvisierte Ziehmesser braucht Erfahrung, und ist falsch angewendet gefährlich.
- Es ist äusserst wichtig, dass das eingeschlagene Holzstück einen sehr guten Sitz hat. Sobald die Verbindung Messerspitze Handstück sich lockert, das Messer wieder neu einschlagen, oder mit einem geeigneteren Griffstück auswechseln



### Klopfmesser:

Wenn aus einem grossen Holz oder Knochen eine Form eingeschnitzt werden muss, kann mit dem Schlagen auf den Messerrücken, die Arbeit genau kontrolliert werden. Damit benötigt man weniger Kraft und die Arbeit wird sicherer und genauer.



## Messer Schärfen, Schleifen.

Wer ein Messer gebraucht, muss auch notgedrungen das Schleifen kennen lernen. Ein unscharfes Messer ist weniger effizient, braucht mehr Kraft und dadurch nimmt die Unfallgefahr zu.

Messer schärfen und schleifen ist ein Handwerk, welches viel Übung braucht, und hier nur am Rand gestreift werden kann. Trotzdem folgen ein paar Anregungen, wie man sich an dieses Handwerk herantasten kann.

Am besten lernt man das Schleifen an einem Messer, welches aus einem weicheren Eisen hergestellt ist. Es gibt da zum Beispiel die nicht rostfreien Schwedenmesser welche im Messerladen sehr günstig zu haben sind. Teste an einem Holzstück die Schärfe, Schnitzwinkel und Schnitthaltigkeit (Zeitdauer bis das Messer wieder stumpf ist). Analysiere genau den Schliff des Messers vor und nach dem schnitzen. Am besten geht dies mit einer 4 bis 12fachen Lupe und einem starken Licht direkt auf die Schnittkante. Nun kannst man mit verschiedenen Schleifwinkel experimentieren. Damit wird das Gefühl für die richtigen Winkel entwickelt, und man kann seine Schleifarbeit selbstkritisch mit der Lupe kontrollieren. Typische Anfängerfehler sind, dass die Schnittkante asymmetrisch ist und die Schleifwinkel auf der ganzen Länge unregelmässig sind. Zum Trost: Jedes Stahlmesser, und selbst das Skalpell wird sichtbare Schleifspuren haben. Die schärfste Klinge ohne Schleifspur wirst du an einem geschlagenen Flintstein (Steinmesser unserer Vorfahren) sehen.

Nach dem Schleifen der sollte man mit einem Polierstein auf der ganzen Länge die Schleifflächen polieren. Dies schützt den Messerkamm (dort wo sich beiden Messerflächen zusammenkommen) vor dem ausreissen, und löst den allenfalls entstandenen Grat. Beim Schleifen sollte der Stein mit Öl oder mit Wasser bedeckt sein, damit dieser sich nicht zu schnell verschmutzt.

Das Outdoor Knife wird mit einem ca. 20° Schliff ausgeliefert. Das Schärfen im Werk ist eine Handarbeit und kann darum um ca. 1° variieren.

Entsprechend dem Einsatz des Outdoor Knifes muss der Schleifwinkel angepasst werden. Es folgt darum eine Übersicht der wichtigsten Schleifwinkel:

Winkel an der Klinge:	< 16° extrem scharf	18°	21°	25°	> 27° stumpf
Anwendung		Leder Küchenarbeiten Tier ausnehmen	Weichholz Mittelhartholz	Hartholz Knochen Spalten	
Schnitthaltigkeit		wird schnell stumpf	Universalschliff	lange Schnitthaltigkeit	
Benutzt bei:	Rasierklinge	Taschenmesser	Outdoor Knife		Beil

Gute Oberflächen um das Outdoor Knife zu schärfen sind Arkansasstone oder Diamantsteine. Von diesen Materialien gibt es verschiedene Rauigkeitsstufen. Ein praktischer, kleiner, universeller und guter Schleifstein für dieses Messer ist der Diamant von Victorinox

(<http://www.victorinox.ch/newsite/en/produkte/produktdetails//haushalt/haushalt7.htm>)

### Zusammensetzung des Stahls:

Die chemische Zusammensetzung des Stahls vom Outdoor Knife ist folgende:

INOX-1-42-MOVA

C	Mn	Si	Cr	Mo	V
%	%	%	%	%	%
0.53	0.50	0.35	14.50	0.50	0.18

Dieser Stahl wird für folgende Produkte gebraucht: Chirurgie, Besteck, Werkzeug, Maschinenteile, Kunststoff-Formstücke und Outdoor Knive.

Vergleichbare Stähle:

UNE	DIN	SAE/AISI	AFNOR
F-3405	X48Cr13	420	Z50C13

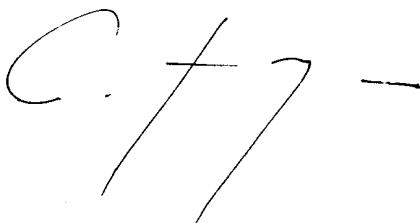
### Gefahrenhinweis:

- *wenn immer das Messer nicht gebraucht wird, zurück in der Scheide versorgen:*  
Das hört sich vielleicht belehrend an, aber in unserer Outdoor Survival Schule haben wir immer wieder Unfälle damit erlebt, auch bei sogenannten erfahrenen Survivalisten.
- *das Messer sollte bei Nichtgebrauch nie in die Erde gesteckt werden:*  
Verletzungsgefahr für darüber stolpernde Personen, und die Klinge kann von Steinen beschädigt werden.
- *mit dem Messer möglichst sitzend, oder besser kniend arbeiten:*  
Wenn mit dem offenen Messer herumgelaufen wird, kann man andere und sich selbst beim umfallen schwer verletzen
- *möglichst mit Wildleder Handschuhen mit dem Messer arbeiten:*  
Gibt besten Griff und schützt vor Blasenbildung!

### Schluss:

Bitte Erfahrung mit dem Outdoor Knife oder Anregungen, Vorschläge zu dieser Anleitung an den Autor zukommen lassen. Adresse ganz am Schluss. Ich freue mich auf jedes Echo.

Ich wünsche Ihnen mit diesem Messer viel Erfolg und gute Erfahrungen in der Natur.





Das Outdoor Knife wurde  
realisiert von Christof  
Hagen, Gründer und  
Instruktor der SOS  
(SurvivalOutdoorSchule).  
Wer sich für weitere  
Informationen, oder Kurse  
interessiert:

**SOS**

Grünmattstr. 4  
CH-8055 Zürich  
Tel: 0041 (0)1 450 56 50  
[ch@goSOS.com](mailto:ch@goSOS.com)  
[www.goSOS.com](http://www.goSOS.com)

Ausgabe dieses Büchleins:  
02.05.03, Version 1.0