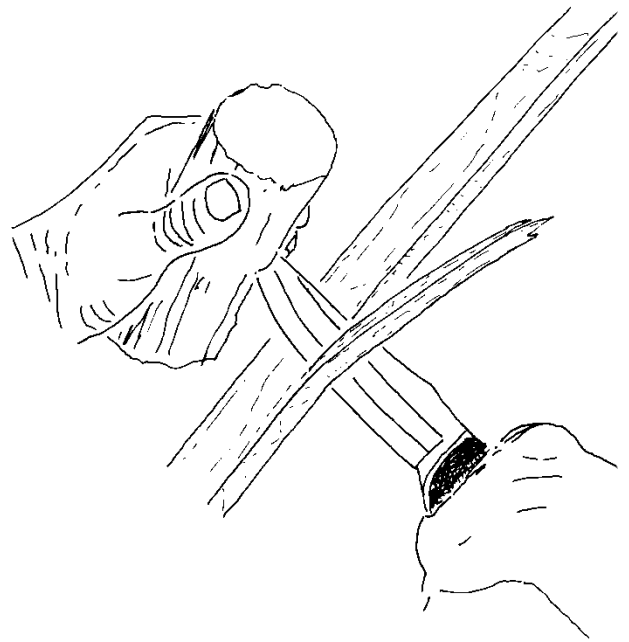
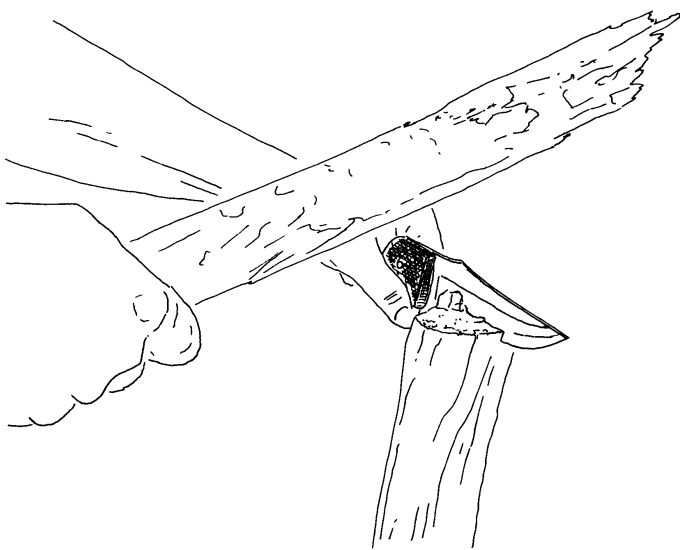
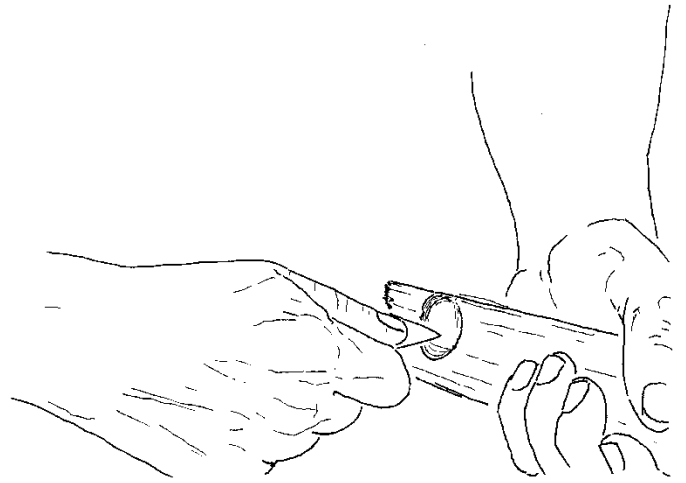
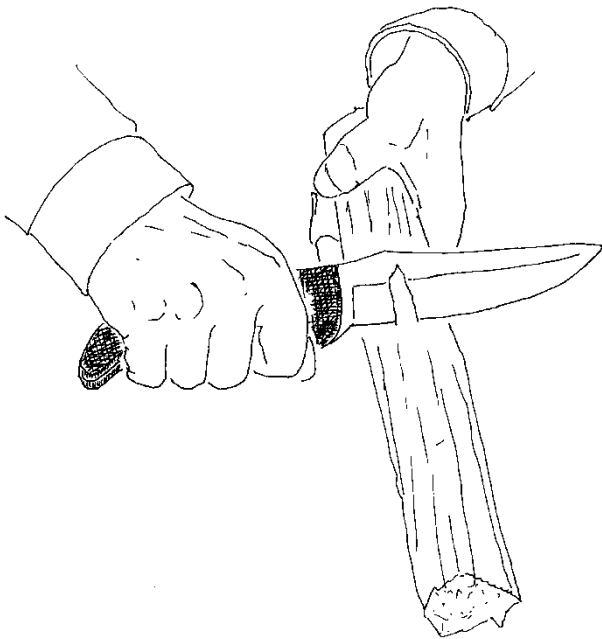


# OutdoorKnife & OutdoorKnife S

Das Outdoor Tool für das Leben in der Natur



## **Geschichte:**

Bei meinen Outdoortätigkeiten probierte ich verschiedene Messer aus. 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 OutdoorKnife zu entwickeln, mit welchem Grob- wie auch Feinarbeiten möglich sind. Zusätzlich sollte es auch unter primitiven Bedingungen schleifbar sein. Das Resultat liegt als OutdoorKnife vor. Folgende Arbeiten wurden ausschliesslich damit ausgeführt (weitere siehe auch im SOS Kursangebot):

- a) Feuerbohrer: Das Herstellen eines ganzen Apparates zum Herstellen von Glut
- b) Jagdbogen: Alle Arbeitsgänge 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 OutdoorKnife:**

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

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

Das OutdoorKnife 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 OutdoorKnife: 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.

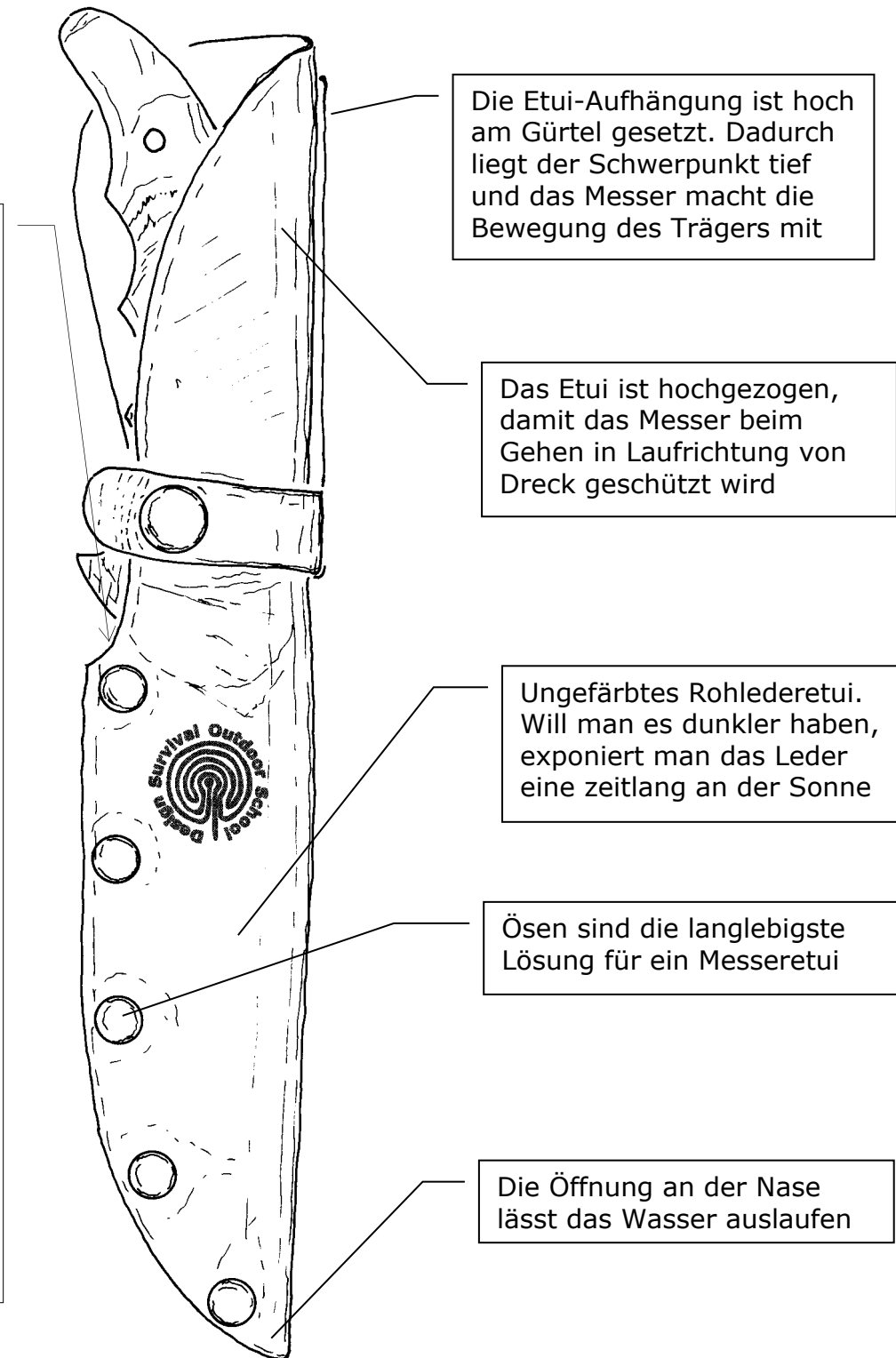
Das OutdoorKnife ist nicht als Sammlermesser gedacht, sondern als Tool für die Wildnis.

## MESSERBESCHRIEB

### Etui:

**Achtung:**  
Neues Etui kann leicht mit dem Messer beim Schlupf zerschnitten werden.

Bei einem neuen Messer ist das Etui noch steif und benötigt Zeit um sich zu formen und dem Messer anzupassen. Darum im neuen Etui das Messer vorsichtig mit beiden Händen versorgen. Das neue Etui gelegentlich ein paar mal mit transparentem (Schuh) Leder Fett einreiben. Sobald sich Messer und Etui gut angepasst haben, kann das Messer problemlos mit einer Hand versorgt werden.

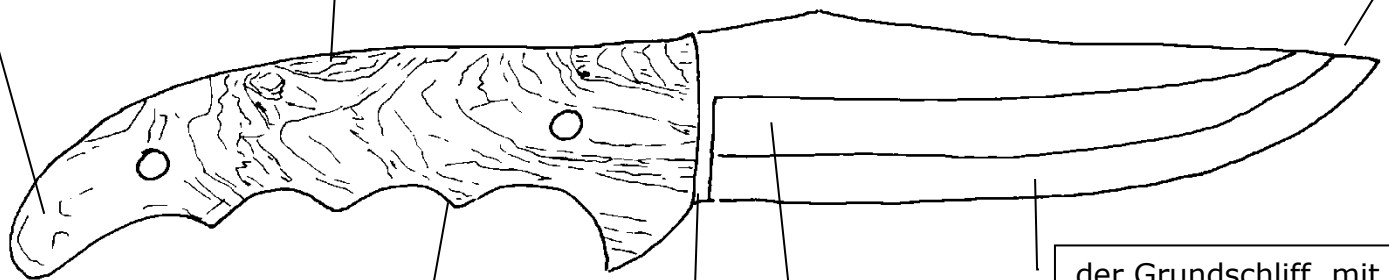


**Seitenansicht:**

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 widerstandsfähige Spitze



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

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

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

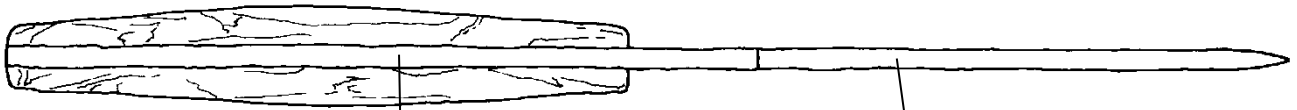
der Hohlschliff schützt die Klinge vor dem Einklemmen im Holz



Klinge im Querschnitt:

Hohlschliff

## Ansicht von oben:

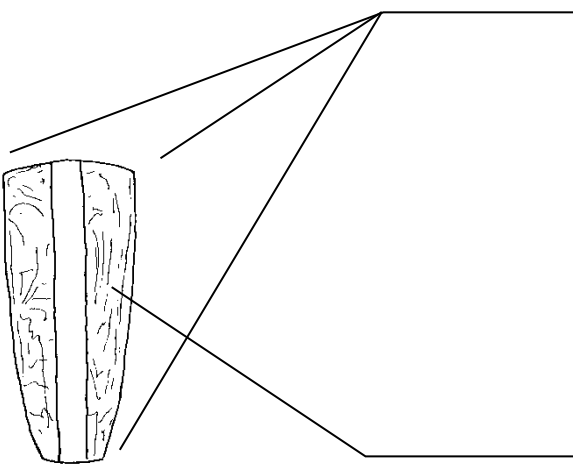


die Verdickung in der Mitte des Griffes gibt einen perfekten Halt in der Hand

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 es, Holz zu spalten, aber auch ganz feine Arbeiten durchzuführen

## Ansicht von Hinten:



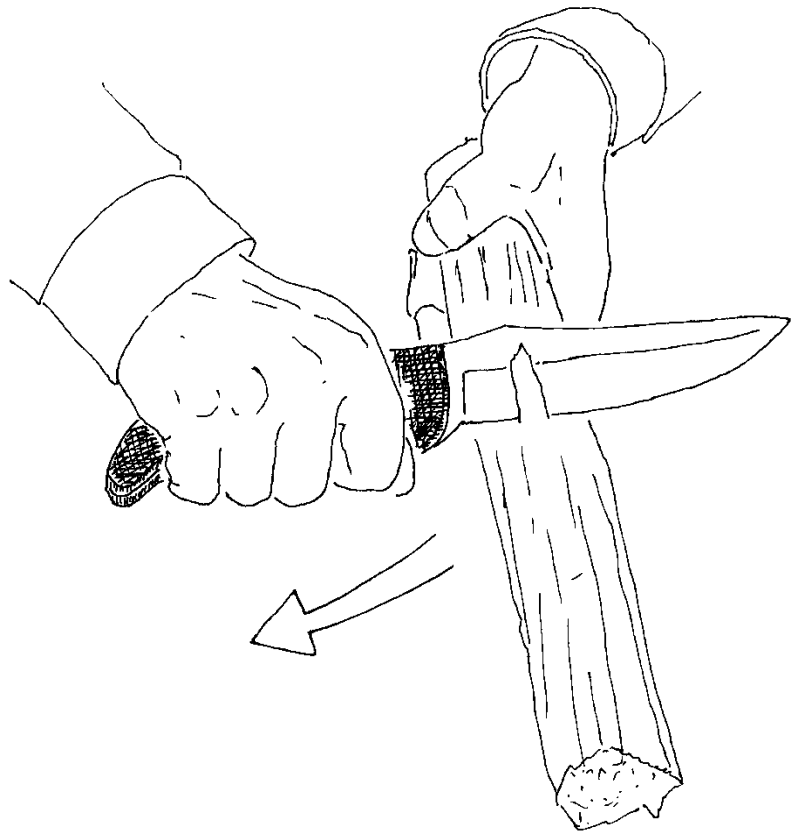
die relativ scharfen 4 Kanten ermöglichen ein langes Arbeiten mit dem genauen Gefühl für den Schnitzwinkel. Ist die Kante für den Anwender zu scharf, kann sie abgeschliffen werden. Ich empfehle aber, lieber zuerst mit einem Lederhandschuh zu arbeiten, bis sich die Hände an die Form gewöhnt haben.

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 OUTDOORKNIFE ist ein vielfältiges Werkzeug  
ES FOLGEN **TYPISCHE ANWENDUNGEN MIT DEM OUTDOORKNIFE.**

### **Schnitzen**

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



### **Körperposition:**

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

## Spalten:

Holz spalten um Feuerholz herzustellen, Holzschindeln zu 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.

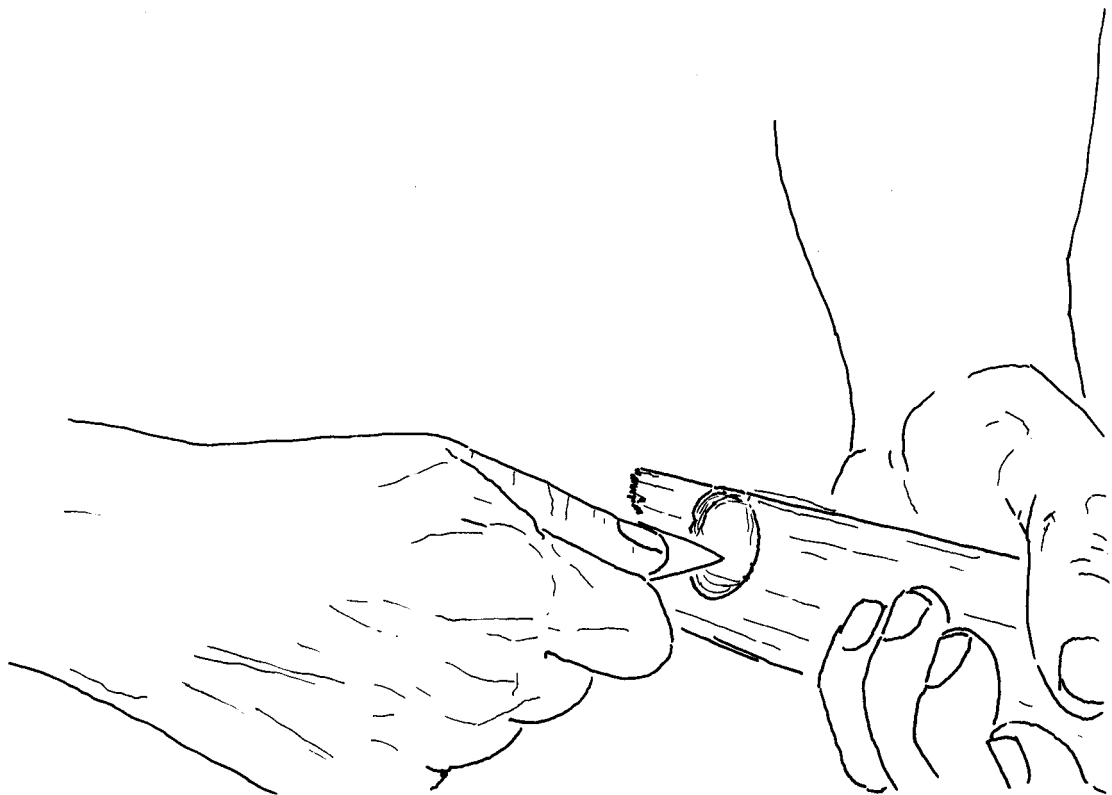
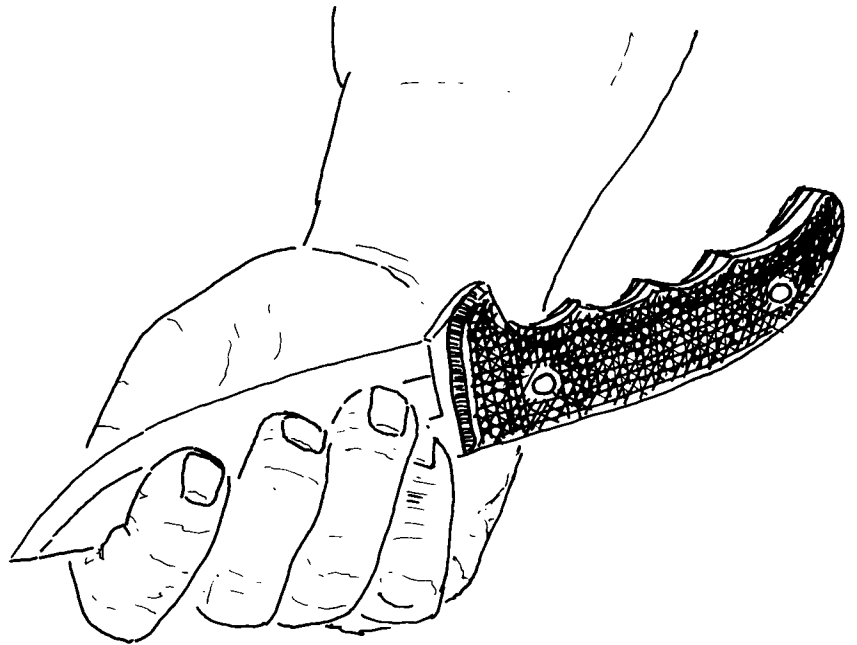
Achtung!

- 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 möglich, wie das Ausschaben von kleinen, kraterartigen Vertiefungen für das Feuerbohren (siehe Bild ganz unten).



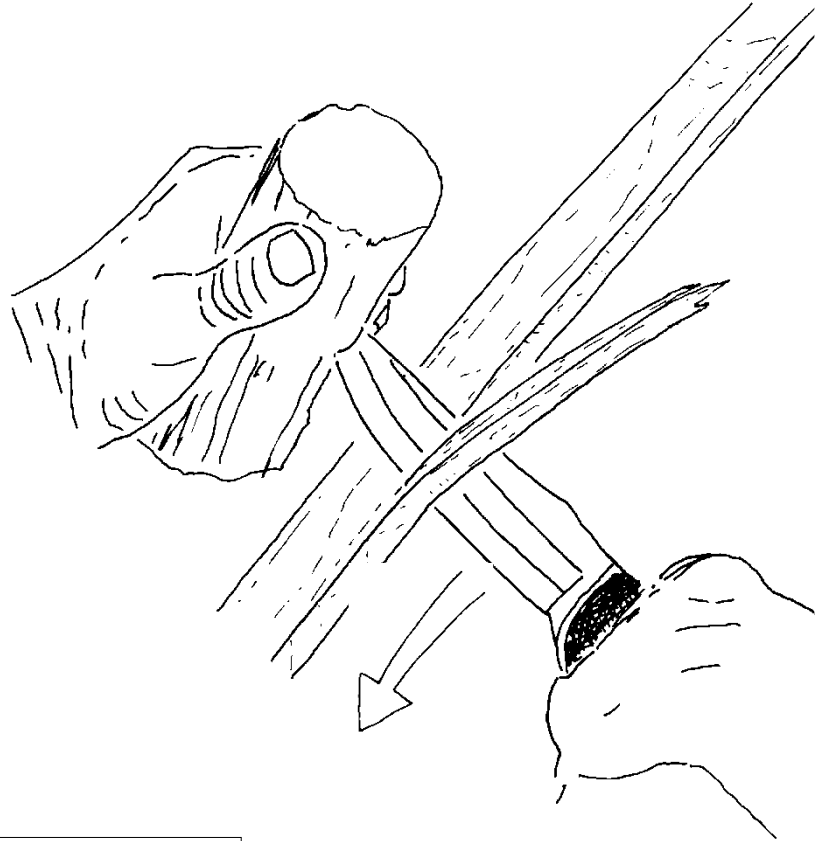


### Ziehmesser:

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

Achtung!

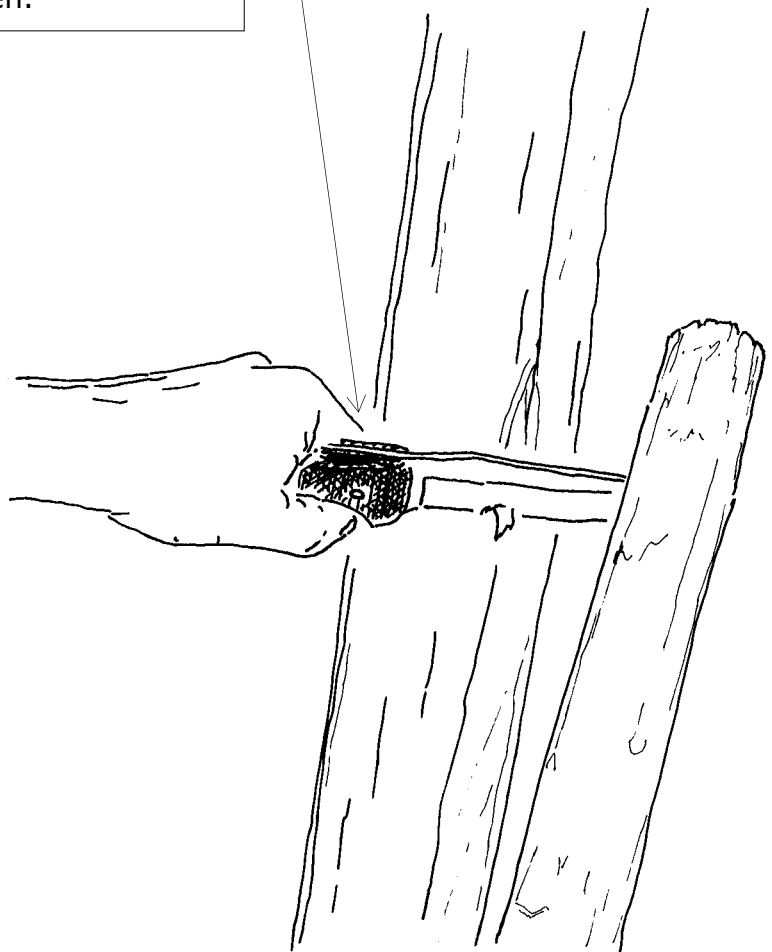
- dieses improvisierte Ziehmesser braucht Erfahrung und ist falsch angewendet gefährlich.
- Es ist äusserst wichtig, dass das eingeschlagene Holzstück einen sehr guten Sitz hat. Sobald die Verbindung Messerspitze-Handstück sich lockert, das Messer wieder neu einschlagen, oder mit einem geeigneteren Griffstück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



**Nicht auf die Holzgriffschale schlagen!**  
Das Griffholz kann so leicht zerstört werden.

### Klopfmesser:

Wenn aus einem grossen Holz oder Knochen eine Form geschnitzt 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 Schärfe, Schnitzwinkel und Schnitthaltigkeit (Zeitdauer, bis das Messer wieder stumpf ist). Analysiere genau den Schliff des Messers vor und nach dem Schneiden. Am besten geht dies mit einer 4 bis 12fachen Lupe und einem starken Licht direkt auf die Schnittkante.

Nun kann 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, 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 Klinge sollte man mit einem Polierstein auf der ganzen Länge die Schleifflächen polieren. Dies schützt den Messerkamm (dort, wo beide 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 OutdoorKnife 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 OutdoorKnifes 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	gut	
Benutzt bei:	Rasierklinge	Taschenmesser	OutdoorKnife		Beil

Falls eine grobe Bearbeitung der Klinge nötig ist (Dellen, Verformungen, etc), wird am besten zuerst mit einer Metallfeile, dann mit Nass-Schleifpapier gearbeitet. Für die feineren Schleifstufen empfehle ich die Schärfmittel von Outdoorwerk.ch.

## Zusammensetzung des Stahls:

Die chemische Zusammensetzung des Stahls vom OutdoorKnife ist folgende:

INOX-1-42-MOVA (Molybdän-Vanadium)

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 OutdoorKnife.

Vergleichbare Stähle: (RW-Härte: 57-58 HRC)

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

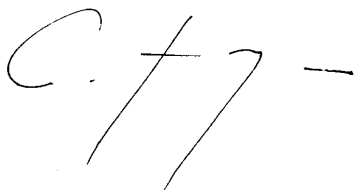
## Gefahrenhinweis:

- *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 OutdoorKnife 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.



C.Hagen



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



Im Rossweidli 43  
CH-8045 Zürich  
Tel: 0041 (0)44 450 56 50  
[sos@goSOS.com](mailto:sos@goSOS.com)  
[www.goSOS.com](http://www.goSOS.com)

Ausgabe dieses Büchleins:  
01.11.19, Version 7.0