

# Welches Messer

## Beitrag von „taube2412“ vom 29. März 2013, 11:11

Hallo Zusammen,

es würde mich mal interessieren, welche Messer ihr denn so verwendet zum Schneiden der Kindel von der Mutterpflanze?

Eher ein großes Messer mit dicker Klinge oder ein kleines Messer mit feiner Klinge, gerade oder gebogen?

Irgendwie habe ich für mich noch nicht das richtige Werkzeug dazu gefunden und daher wäre ich für Tipps und Erfahrungen dankbar!

---

## Beitrag von „muddyliz“ vom 29. März 2013, 11:22

Ich nehme die kleinen Haushaltsmesser von Zwilling, die mit dem Holzheft und der nicht rostfreien Klinge, weil die wirklich scharf sind und auch leicht mit einem Abziehstein nachzuschärfen sind. Vor dem 1. Schnitt gebe ich etwas Spiritus über die Klinge und zünde ihn an. Für die weiteren Schnitte sprühe ich etwas Spiritus auf ein Küchentuch und ziehe die Klinge da durch.

---

## Beitrag von „kaktus-andy“ vom 29. März 2013, 11:26

Hallo Sonja,

ich verwende Keramikmesser. Die sind leichter als Edelmessmesser und liegen gut in der Hand. Die Klingen meiner Messer sind gerade und beidseitig geschliffen. Griff gummiert. Für ganz feine Sachen nehme ich ein handelsübliches Scalpel (Apotheke )

Ich versuche aber immer zuerst die Kindel abzubrechen. Zum Messer greif ich da nur selten.

gruß  
Andy

---

### **Beitrag von „Kakteen und mehr“ vom 29. März 2013, 12:04**

Hallo Sonja,

hierzu (Tricho, Echinopsen, HWH) nehme ich meist erst einen Eßlöffel um das Kindel von der Mutterpflanze "wegzudrücken", dadurch kommt man leichter zwischen die Mutterpflanze und das Kindel, dann ist es fast egal ob die Klinge etwas dicker oder dünner ist, Hauptsache die Klinge ist schön scharf. Noch einfacher geht es natürlich wenn der Kaktus ausgetopft ist, weil sich da das Kindel noch besser entfernen lässt. Bei anderen Arten benötige ich oftmals gar kein Werkzeug, einfach abdrehen oder teilen (z.B. Cham-hybriden).

---

### **Beitrag von „thomasvds“ vom 29. März 2013, 12:35**

Hallo Sonja,

Ich nehme dafür ein Scalpel.

Herzliche Grüesse,  
Thomas

---

### **Beitrag von „Stachelbär“ vom 29. März 2013, 14:38**

Hallo zusammen!

Ich verwende nur rostfreie Gemüsemesser mit möglichst dünner Klinge.

Für Kindel, wenn überhaupt erforderlich, möglichst spitze lange. Die Klinge muß möglichst

scharf sein (nass schleifen!!!). Für Pfropfungen verwende ich Gemüsemesser mit negativ gebogenen Klingen.

Gruß,

---

### **Beitrag von „stefan“ vom 29. März 2013, 18:51**

Hallo Sonja,

Ich verwende ein sehr scharfes rostfreies Rüstmesser, dass ich nach Verwendung wieder abflammen kann. Daher bevorzuge ich Messer mit Kunststoffgriffen, da sie gut isolieren.

---

### **Beitrag von „taube2412“ vom 30. März 2013, 09:41**

Hallo ihr lieben Antwortgeber,  
ist ja interessant zu lesen, dass eigentlich jeder was anderes benutzt.

Was ich da so raushöre ist, dass es nicht wirklich die "Wunderwaffe" bzw. einen absoluten Favoriten gibt und somit werde ich wohl weiter experimentieren, bis ich für meine Hände das richtige Werkzeug gefunden habe.

---

### **Beitrag von „Wühlmaus“ vom 3. April 2013, 10:16**

Hallo Sonja,

ich hatte dieses Messerproblem auch recht lange und habe es jetzt mit einem wirklich scharfen, preiswerten Kartoffelmesser gelöst. Bei uns in Nordrhein-Westfalen nennt man das "Hümmelken oder Hümmelchen", frag mich nicht, wieso. Ich habe mir davon für die Küche

mehrere zugelegt mit farbigen Griffen (pink und gelb) und für die Kakteen logischerweise eins in knallgrün.

Funktioniert so gut, dass ich gerade mit einem Pflaster am Finger herumlaufe.;

---

## **Beitrag von „Thomas“ vom 8. April 2013, 09:09**

Hallo Sonja,

ich würd dir ein kleines Windmühlenmesser empfehlen, also so was hier [http://www.messer-mit-traditio...rtikel\\_nummer=1385.325.01](http://www.messer-mit-traditio...rtikel_nummer=1385.325.01)

Wenn du was wirklich scharfes willst, dann geht kein Weg am einfachen, nicht rostträgen Kohlenstoffstahl vorbei, weil sich der auf Grund seines Gefüges viel feiner schleifen lässt als rostträger Stahl. Ausserdem kann er höher gehärtet werden, du musst also weniger oft nachschleifen. Rostfreier Stahl ist übrigens eine Erfindung der Werbung, unter besonders ungünstigen Bedingungen rostet jeder Stahl 😊

Wichtig ist auch noch eine möglichst dünne Klinge, weil die viel besser durchs Schnittgut geht als eine dickere. Hat was mit Keilwirkung und Klingengeometrie zu tun. Auch da sind die Windmühlenmesser super.

Mit so einem machst du sicher nix falsch 😊

Viele Grüße

Thomas