

**Kassel, 30. März 2015**

## ***Auf Messers Schneide***

**Scharfe Messer in verschiedenen Ausführungen sind in der Küche ein Muss, sie bergen allerdings auch ein hohes Unfallrisiko. Die SVLFG gibt Tipps, damit beim Umgang mit Messern und anderen Schneidgeräten kein Blut fließt.**

### **Augen auf beim Messerkauf**

Messer sind eine Anschaffung für Jahre. Für den Messerkauf sollte man sich Zeit nehmen – insbesondere für eine Beratung – und sich vorher gut überlegt haben, wofür das Messer eingesetzt werden soll. Der Preis eines Messers sagt nichts über dessen Qualität aus. Es sollten verschiedene Modelle in die Hand genommen werden. Idealerweise kann das ausgewählte Messer im Fachhandel auch ausprobiert werden. Der Messergriff muss gut in der Hand liegen. Griff und Klinge müssen ausbalanciert sein und dürfen nicht nach vorne oder hinten kippen, sonst steigt die Gefahr, dass sie beim Ablegen herunterfallen. Griff, Nieten und Klinge müssen hochwertig und gut verarbeitet sein – ohne erkennbare Ritzen, die sich später nur schlecht reinigen lassen. Die Schneide muss scharf, unbeschädigt und gerade sein. Messerrücken müssen oben abgerundet sein, so dass sie beim Ablegen auf der Arbeitsfläche automatisch auf die Seite fallen. Das Messer darf nie mit der Klinge nach oben gelegt werden. Bei guten Tranchiermessern schützt ein Knauf am Messerrücken vor der Klinge die Hand vor dem Vorrutschen beim Zustechen.

### **Höchste Konzentration**

Egal, wofür man ein Messer zur Hand nimmt – immer gilt: Höchste Konzentration. Unaufmerksamkeit ist eine häufige Ursache für Unfälle. Eine gute Arbeitsorganisation verringert stressbedingte Fehler. Wer unachtsam mit Messern agiert, geht ein besonders hohes Risiko ein.

### **Scharfe Messer in „Einzelhaft“**

Der große Feind der Arbeitssicherheit ist Unordnung – dies gilt vor allem auch für die Aufbewahrung von Messern. Liegen Messer durcheinander, mit den Schneiden nach oben und versteckt zwischen anderen Besteckteilen, steigt das Risiko, sich beim Griff in die Schublade zu verletzen. Scharfe Messer gehören in einen Messerblock oder an eine Magnetwand. Ebenfalls geeignet sind spezielle Schubladen mit einem Trennsystem. Die richtige Aufbewahrung schützt nicht nur vor Unfällen, sie sorgt auch dafür, dass die Klingen nicht vorzeitig stumpf werden.

### **Die Klingenschärfe**

Scharfe Messer erfordern weniger Kraftaufwand. Zudem senken sie die Gefahr, beim Schneiden abzurutschen. Ein Messer ist dann scharf, wenn seine Klinge ohne nennenswerten Kraftaufwand problemlos eine Tomate in Scheiben schneiden kann, ohne sie zu quetschen. Ist dem nicht mehr so, ist es an der Zeit, das Messer im Fachbetrieb schärfen zu lassen.

---

#### **Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau**

Weißensteinstraße 70-72  
34131 KasselTelefon 0561 9359-0  
Fax 0561 9359-244Internet [www.svlfg.de](http://www.svlfg.de)  
E-Mail [kommunikation@svlfg.de](mailto:kommunikation@svlfg.de)**Pressesprecher**  
Dr. Erich Koch  
Telefon: 0561 9359-106**stellv. Pressesprecherin**  
Martina Opfermann-Kersten  
Telefon: 0561 9359-171

---

#### **Zusatzversorgungskasse (ZLA) und Zusatzversorgungswerk (ZLF)**

Druseltalstraße 51  
34131 KasselTelefon 0561 93279-0  
Fax 0561 93279-70Internet [www.zla.de](http://www.zla.de)

sen. Beim Messerwetzen ist darauf zu achten, dass der Wetzstahl über einen Knauf zum Schutz vor Handverletzungen beim Messerabziehen verfügt.

### **Kinder im Haus?**

Wer kleine Kinder im Haus hat, muss selbstverständlich besonders darauf achten, dass diese nicht mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommen. Grundsätzlich dürfen Messer nie unbeaufsichtigt herumliegen. Sie müssen so aufbewahrt werden, dass Kinder sie nicht erreichen können. Entsprechende Kindersicherungen können helfen. Kindern muss eindringlich erklärt werden, dass Messer gefährlich sind, sich nicht zum Spielen eignen und sie diese nicht alleine berühren dürfen. Sind die Kinder alt und verständlich genug, sollte ihnen der richtige Umgang mit Messern gezeigt und unter Aufsicht zusammen geübt werden. Geeignete Messer haben einen besonders rutschfesten Griff. Die Gesamtgröße und die Ergonomie müssen auf die kleinen Kinderhände abgestimmt sein und die Spitze des Messers muss abgerundet sein. Spezielle Küchenmesser für Kinder sind im Handel erhältlich.

### **Messer richtig reinigen**

Messer werden meist von Hand gereinigt. Von Messern, die im Spülbecken liegen, verdeckt von Spülschaum und anderen Besteck- oder Geschirrtteilen, geht jedoch ein hohes Unfallpotential aus. Am besten werden Messer sofort nach der Benutzung gesäubert und sofort wieder an ihren sicheren Aufbewahrungsplatz geräumt. Sind die Messer so verschmutzt, dass sie eingeweicht werden müssen, eignen sich dafür mit klarem Wasser gefüllte Krüge, in denen nur die Klinge eingetaucht wird oder – bei Rundmessern von Schneidemaschinen oder Teilen vom Fleischwolf – wassergefüllte Schüsseln. Auch bei Grill- oder Schaschlikspießen sollte so verfahren werden.

### **Richtig schneiden**

- Immer auf einer geeigneten und ebenen Schneidunterlage mit einer rutschhemmenden und nachgiebigen Oberfläche arbeiten.
- Immer vom weg Körper schneiden.
- Immer die Fingerspitzen aus der Gefahrenzone bringen.

Der Krallen- oder Pfötchengriff hilft bei kleineren, festen Stücken, zum Beispiel Zwiebeln, Äpfeln oder Paprika, die Finger zu schützen. Dabei hält eine Hand das Messer, die andere das Schneidgut. Die eingekrümmten Finger und der Daumen halten dabei das Schneidgut seitlich und von oben fest. Achtung: Immer darauf achten, dass der Daumen und alle Finger hinter die Schnittkante liegen. Beim Brötchen aufschneiden die flache Hand auf das Brötchen legen und vom Körper weg schneiden. Genauso wird beim Filetieren von Fisch oder Fleisch verfahren.

### **Der Arbeitsplatz**

Arbeitsflächen müssen der Körpergröße entsprechen. Eine ungünstige Arbeitshaltung bedingt Verspannungen, Schmerzen und Unaufmerksamkeit. Das Unfallrisiko steigt. Höhenverstellbare Arbeitsflächen oder stabile, nicht wegrutschende Unterlagen unter der Schneidfläche können helfen. Gutes Licht und Bewegungsfreiheit sind ebenso wichtig wie feste Ablage für Messer, die in Benutzung sind - auch wenn es nur ein Krug mit Wasser ist, der benutzte Messer kurzzeitig aufnimmt. Ideal ist ein leicht zu reinigender, hygienisch einwandfreier Messerblock, der nach allen Seiten offen ist, wie er in der Gastronomie benutzt wird. Herumliegende Messer sind immer potentiell gefährlich.

---

#### **Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau**

Weißensteinstraße 70-72  
34131 Kassel

Telefon 0561 9359-0  
Fax 0561 9359-244

Internet [www.svlfg.de](http://www.svlfg.de)  
E-Mail [kommunikation@svlfg.de](mailto:kommunikation@svlfg.de)

**Pressesprecher**  
Dr. Erich Koch  
Telefon: 0561 9359-106

**stellv. Pressesprecherin**  
Martina Opfermann-Kersten  
Telefon: 0561 9359-171

#### **Zusatzversorgungskasse (ZLA) und Zusatzversorgungswerk (ZLF)**

Druseltalstraße 51  
34131 Kassel

Telefon 0561 93279-0  
Fax 0561 93279-70

Internet [www.zla.de](http://www.zla.de)

### Messer bewusst weiterreichen

Damit das Messer nicht versehentlich zur Waffe wird, beim Weiterreichen sehr bewusst handeln. Soll ein Messer in der Hand transportiert werden, zeigt die Klinge immer nach unten, die Schneide nach hinten. Um ein Messer an eine andere Person zu übergeben, dieses am besten ablegen. Der nächste Nutzer kann es dann gefahrlos selber aufnehmen. Muss das Messer ausnahmsweise direkt von Hand zu Hand übergeben werden, zeigt der Griff nach vorne, die Klinge leicht seitlich nach hinten, immer weg vom Körper.

### Besser nur mit Schnittschutzhandschuhen

Was für die Arbeit in der Werkstatt gilt, sollte auch in der Küche selbstverständlich sein: Schnitthemmende Handschuhe. Für die Küche gibt es sie aus kochfestem, lebensmittelechtem Material. Schnitthemmende Handschuhe reduzieren das Verletzungsrisiko erheblich – gerade dann, wenn zum Beispiel sehniges Fleisch geschnitten oder Fleisch vom Knochen gelöst werden muss.

SVLFG



*Der Krallen- oder Pfötchengriff schützt die Finger beim Schneiden.*

#### Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau

Weißensteinstraße 70-72  
34131 Kassel

Telefon 0561 9359-0  
Fax 0561 9359-244  
Internet [www.svlfg.de](http://www.svlfg.de)  
E-Mail [kommunikation@svlfg.de](mailto:kommunikation@svlfg.de)

**Pressesprecher**  
Dr. Erich Koch  
Telefon: 0561 9359-106  
**stellv. Pressesprecherin**  
Martina Opfermann-Kersten  
Telefon: 0561 9359-171

#### Zusatzversorgungskasse (ZLA) und Zusatzversorgungswerk (ZLF)

Druseltalstraße 51  
34131 Kassel

Telefon 0561 93279-0  
Fax 0561 93279-70  
Internet [www.zla.de](http://www.zla.de)



*Ausreichend Lichteinfall erleichtert das Schneiden.*



*Ein Messerhalter sorgt nicht nur für einen sicheren Zugriff sondern schützt die Messer auch davor, früh stumpf zu werden.*

#### **Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau**

Weißensteinstraße 70-72  
34131 Kassel

Telefon 0561 9359-0  
Fax 0561 9359-244  
Internet [www.svlfg.de](http://www.svlfg.de)  
E-Mail [kommunikation@svlfg.de](mailto:kommunikation@svlfg.de)

**Pressesprecher**  
Dr. Erich Koch  
Telefon: 0561 9359-106  
**stellv. Pressesprecherin**  
Martina Opfermann-Kersten  
Telefon: 0561 9359-171

#### **Zusatzversorgungskasse (ZLA) und Zusatzversorgungswerk (ZLF)**

Druseltalstraße 51  
34131 Kassel

Telefon 0561 93279-0  
Fax 0561 93279-70  
Internet [www.zla.de](http://www.zla.de)



*Schneidbretter mit rutschhemmender und nachgiebiger Oberfläche gehören in jede Küche.*

*Fotos: SVLFG*

---

**Sozialversicherung für  
Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau**

Weißensteinstraße 70-72  
34131 Kassel

Telefon 0561 9359-0  
Fax 0561 9359-244  
Internet [www.svlfg.de](http://www.svlfg.de)  
E-Mail [kommunikation@svlfg.de](mailto:kommunikation@svlfg.de)

**Pressesprecher**  
Dr. Erich Koch  
Telefon: 0561 9359-106

**stellv. Pressesprecherin**  
Martina Opfermann-Kersten  
Telefon: 0561 9359-171

**Zusatzversorgungskasse (ZLA) und  
Zusatzversorgungswerk (ZLF)**

Druseltalstraße 51  
34131 Kassel

Telefon 0561 93279-0  
Fax 0561 93279-70  
Internet [www.zla.de](http://www.zla.de)