

Wieso sind Messer ein so wichtiges Thema?

Messer sind nicht nur ein sehr wichtiges Werkzeug, sondern gleichzeitig auch eine Gefahrenquelle. Vor allem bei nicht sachgemäßer oder unvorsichtiger Handhabung. Neben Sturz-, Rutsch- und Stolperunfällen sind Unfälle mit handgeführten Messern die häufigste Unfallart im Gastgewerbe! Bei etwa einem Drittel aller Unfälle sind Messer im Spiel. Und nicht immer bleibt es bei „kleinen“ Schnittverletzungen, die nur mit dem Pflaster versorgt werden müssen. Viele Messerunfälle haben eine Arbeitsunfähigkeit von sieben oder mehr Tagen zur Folge!

Was sind mögliche Ursachen von Unfällen mit Messern?

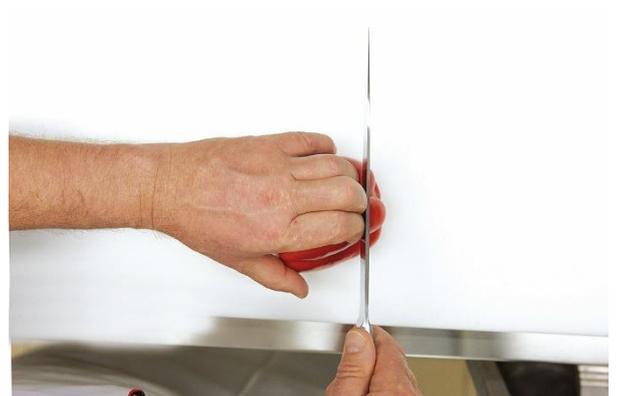
Viele Unfälle mit Messern sind auf folgende Ursachen zurückzuführen:

- Falsche Handhabung beim Schneiden
- Falsches Messer verwendet
- Das Messer ist nicht scharf genug, sodass man beim Schneiden stark drücken muss und abrutscht
- Ablenkung beim Schneiden
- Falsche Reinigung des Messers
- Unsachgemäße Aufbewahrung

Wie hält man das Schneidgut sicher?

Am besten hält man das Schneidgut mit dem Krallengriff:

- Unterarm, Hand und Finger befinden sich in einer geraden Linie
- Daumen und Kleinfinger greifen das Schneidgut
- Die mittleren Finger fixieren es mit leichtem Druck
- Am Mittelfinger wird das Messer beim Schneiden rechtwinklig zur Hand entlanggeführt und dient somit als „Führungsschiene“
- Daumen und Kleinfinger bewusst hinter die Schneidekante zurückziehen
- Im Zweifel: Von einem erfahrenen Kollegen oder Lehrer zeigen lassen



Gibt es beim Schneiden noch etwas zu beachten?

Wichtig ist, dass die **Arbeitshöhe** nicht zu hoch, aber auch nicht zu niedrig ist. Dies führt oftmals zu späteren Rückenschäden. Als ideale Höhe gelten ca. 15cm unterhalb des Ellbogens. Falls die Arbeitsfläche zu tief ist, sollte man eine Schneidbretterhöhung nutzen. Hier gibt es einerseits improvisierte Möglichkeiten, aber auch eine professionelle Schneidbretterhöhung, die von der BGN mitentwickelt wurde:



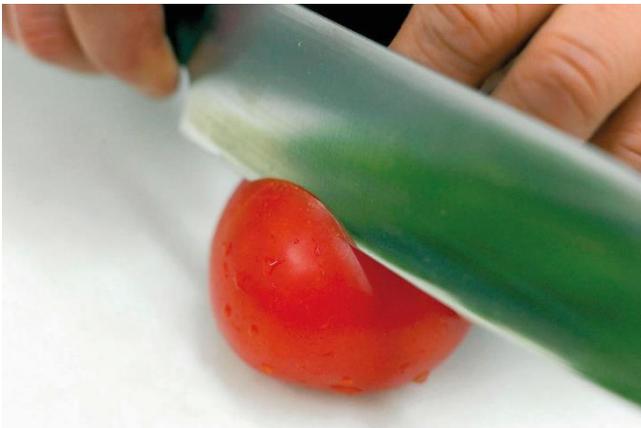
Ganz wichtig beim Schneiden ist die **volle Konzentration**. Beim Arbeiten mit dem Messer muss jede Störung (lautes Rufen, Anstoßen, Erschrecken, Neckereien) unterbleiben!

Welches Messer ist das richtige?

Es gibt zahlreiche Messerformen für unterschiedliche Aufgaben. Für die meisten Zwecke wird aber das klassische Kochmesser verwendet. Nach dem Prinzip „Großes schneidet Kleines“ kann man mit dem Kochmesser auch Knoblauchzehen, Perlzwiebeln, Champignons und ähnliches schneiden. Voraussetzung ist aber, dass die Schnitttechnik beherrscht wird und dass das Messer ausreichend scharf ist!

Wie kann man feststellen, ob ein Messer scharf genug ist?

Eine Tomate wird glatt und ohne zu drücken durchgeschnitten:



Um die Schärfe zu erhalten, muss man das Messer zwischendurch mit einem Wetzstahl abziehen:



Verliert das Messer dauerhaft an Schärfe, muss es professionell geschliffen werden.

Wie reinige ich ein Messer richtig?

Richtig reinigt man ein Messer mit warmen Wasser, etwas Spülmittel und einer Bürste oder einem Tuch. Beim Reinigen und Abtrocknen immer vom Messerrücken zur Schneide hin wischen, nie umgekehrt.

Falsch wäre es, das Messer ins Spülbecken zu werfen oder in die Spülmaschine zu geben.

Wie werden Messer richtig aufbewahrt?

Immer so, dass man nicht aus Versehen in die Klinge greift! Entweder in einer Messerrolle, einem entsprechenden Koffer, einer speziellen Messerschublade oder an einer Magnethalterung.



Was gilt es noch zu beachten, um Unfälle zu verhindern?

- Niemals versuchen ein fallendes Messer zu fangen! Stattdessen schnell ausweichen, um auch die Füße in Sicherheit zu bringen.
- Messer sind nicht nur Werkzeuge, sondern auch gefährliche Waffen. Daher verbieten sich Spielereien und Unfug von selbst.
- Mit sauberen Händen arbeiten; mit fettigen, glitschigen Händen lässt sich der Griff schlechter halten und das Messer entsprechend schlechter kontrollieren.
- Messer nicht anderweitig – zum Beispiel als Dosenöffner – missbrauchen.
- Wenn man das Messer jemand anderem gibt, wird es mit dem Griff voran gereicht und niemals an der Schneide gehalten. Übergaben sollten vermieden werden indem jeder Benutzer das Messer selbst vom Aufbewahrungsort nimmt.
- Beim Gehen mit dem Messer zeigt die Spitze immer nach unten.
- Bei Ausbearbeiten oder beim Öffnen von Krustentieren, Austern etc. ist Persönliche Schutzausrüstung (z.B. Metallgeflechthandschuhe) zu tragen.



Beispielfragen

1. Wann ist ein Messer scharf genug?
2. Was muss ich hinsichtlich der Schneidhöhe beachten?
3. Wie gibt man jemand ein Messer?

Musterantworten

1. Wann ist ein Messer scharf genug?

Wenn man damit ohne Druck glatt durch eine Tomate schneiden kann.

2. Was muss ich hinsichtlich der Schneidhöhe beachten?

Die Arbeitsfläche sollte sich etwa 15cm unter den Ellbogen befinden, damit man gut schneiden/arbeiten kann.

3. Wie gibt man jemand ein Messer?

Mit dem Griff voran und niemals an der Schneide gehalten.