



# Umgang mit Messern

Messer gehören zu den im Hauswirtschaftsunterricht am häufigsten benutzten Küchengeräten. Um mit Messern fachgerecht arbeiten zu können, müssen diese scharf sein. Dadurch ergibt sich natürlich die Gefahr von leichten und schweren Schnittverletzungen. Hinzu ergibt sich ein gesteigertes Risiko für eventuelle Infektionen der Wunde, wenn im Vorfeld z. B. rohes Fleisch geschnitten wurde.

**Durch die Umsetzung der folgenden Maßnahmen können Schnittverletzungen verhindert werden:**



© A. Timpe

Schon bei der Anschaffung von Messern sind verschiedene Kriterien zu beachten:

- Die Griffe sollten ergonomisch geformt sein,
- die Griffe sollten bündig mit der Klinge gearbeitet sein,
- die Klingen sollten aus hochwertigem Edelstahl bestehen,
- die Klingen so stabil sein, dass sie sich nicht dauerhaft verbiegen lassen,
- die Klingen sollten mit Kropf geschmiedet sein damit man nicht abrutschen kann.



© Karl-Heinz Berger

Mit den Schülern sind dann folgende Verhaltensweisen einzuüben:

- Der Daumen der „Haltehand“ muss durch die Krallenhand gesichert werden.
- Es muss vom Körper weg geschitten werden.
- Es sind immer Unterlagen zu verwenden.
- Vor der Benutzung von Messern müssen ölfrei und trocken sein.



© Rainer Hausdorf

- Messer dürfen auf gar keinen Fall im Schneideabfall liegen gelassen werden.
- Mit dem Messer in der Hand darf nicht umhergelaufen werden.



© Karl-Heinz Berger

Des Weiteren ist bei der Reinigung von Messern zu beachten:

- Die Messer müssen nach Gebrauch sofort unter fließendem Wasser gesäubert, getrocknet und eingeräumt werden,
- Messer dürfen nicht im Spülwasser liegen gelassen werden.



© Karl-Heinz Berger

- Messer dürfen nie mit der Klinge nach oben in den Besteckkasten der Geschirrspülmaschine eingeräumt werden.

### **Artikel-Informationen**

21.01.2020

### **Kurzlink**

[www.aug-nds.de/?id=437](http://www.aug-nds.de/?id=437)

E-Mail an Redaktion