

Schneidig

Auf ein paar Seiten die vielen Neuheiten aus dem aktuellen Messerprogramm der Solinger Firma Heinr. Böker Baumwerk GmbH vorzustellen, ist heutzutage gar nicht mehr machbar. Die vorgestellte Auswahl ist deshalb klar subjektiv, soll aber exemplarisch die unterschiedlichen Taschenmesserserien zeigen.

 PETER FRONTEDDU

Das aktuelle Programm von Böker ist geprägt durch neue, moderne Designs made in Solingen, entwickelt in Kooperation mit bekannten Messermachern wie das Böker Cox von Jens Ansø, aber auch durch modernisierte Klassiker wie etwa das Böker 3000 Lightweight und die Messer aus der Böker-Plus-Serie, die in Solingen entwickelt und nach Böker-Vorgaben in Taiwan produziert werden: Das Böker Plus Carbon ist ein schmales kleines Taschenmesser, das aktuelle, aus massivem Titan gefertigte Epicenter ein Highlight im aktuellen Programm.

Böker Cox. Der dänische Messermacher Jens Ansø hat in den letzten Jahren einen steilen Aufstieg hingelegt. Seine

Messer sind so begehrt, dass er im Moment überhaupt keine Aufträge mehr annehmen kann. Nach dem Modell Haddock ist das Cox das zweite Messer, das Böker zusammen mit Jens Ansø entworfen hat. Produziert wird es am Firmenstandort in Solingen.

Das Böker Cox ist ein Slipjoint-Messer; die Klinge wird also nicht arretiert, sondern nur von einer recht starken Rückenfeder offen gehalten, wie man es etwa von den Schweizer Messern oder dem typischen Laguiole kennt. Schon wegen der fehlenden Arretierung fällt das Cox nicht unter das Verbot des Führens (WaffG § 42 a). Da das Cox außerdem nur zweihändig zu öffnen ist und

eine nur 67 mm lange Klinge hat, darf man es – laut Böker – auch in den meisten anderen EU-Staaten problemlos in der Hosentasche tragen.

Jens Ansø kombiniert beim Cox die traditionelle Slipjoint-Bauweise mit einem modernen, eigenständigen Design. Eigenständig bedeutet bei dem Modell zum Glück nicht unpraktisch. Denn obwohl das Cox mit seinem 90 mm langen Griff recht kompakt ist, liegt es dank der massiven Platinen satt in der Hand. Und die Schaffußklinge bietet zudem eine lange Schneide und eine feine, praxistaugliche Spitze.

Böker verwendet für die Klinge Böhler-Stahl N690 (1.4528), der in etwa



dem bekannten 440C entspricht, also einen rostträgen, recht schnitthaltigen und einfach zu schärfenden Klingensstahl. Das robuste Stonewash-Finish der Klinge ist das Ergebnis von mehreren Produktionsprozessen. Hauptsächlich werden die Klingen mit geeigneten Poliersteinen in einem Rüttler bearbeitet. Aber jeder Hersteller hat dann noch seine eigenen Tricks und Verfahren, bis das Finish so aussieht, wie er es haben möchte. Neben der rustikalen Optik, die gut zum Cox passt, hat das Finish den Vorteil, dass Kratzer und Gebrauchsspuren viel weniger auffallen, als bei satinierten oder gar polierten Oberflächen.

Für ein kompaktes Messer ist die Klinge mit einer Rückenstärke von 4 mm ziemlich üppig bemessen. Deswegen wurde sie bis zum Klingenrücken hoch hohl geschliffen, um auf einen schnittfreudigen Schneidwinkel zu kommen. Entsprechend gut schneidet das Cox auch. Der Werkschliff ist zwar ordentlich mittig und einigermaßen scharf, ein paar Züge auf einem Streichriemen bringen aber spürbar mehr Schärfe. Der Kompromiss aus einer starken Klinge, die zum Messer passt, und guten Schneideigenschaften ist Böker beim Cox gut gelungen.

Böker Cox ohne Klingennarretierung

Konstruiert ist das Modell Cox wie das Haddock – nur ohne Klingennarretierung. Die Rückseite des Griffs besteht aus einer massiven, 3 mm starken Titanplatte, die wie die Klinge ein Stonewash-Finish hat. Für die Vorderseite verwendet Böker schwarzes G10, in das tiefe Konturen gefräst wurden. Das sieht pfiffig aus und gibt mehr Grip. Das 4 mm starke G10 bleibt stabil genug, sodass man auf die übliche Stahl- oder Titanunterlage verzichten kann – was ein paar Gramm Gewicht spart.

Den Griff Rücken bildet eine ziemlich stramme Stahlfeder, welche die Klinge im aufgeklappten und geschlossenen Messer ordentlich festhält. Ob man Messer ohne Klingennarretierung mag, ist Geschmackssache und auch eine Sache der Mode. Gab es vor ein paar Jahren unter den Messersammlern noch hitzige Diskussionen, welcher Verschluss der stabilste ist und wurden alle möglichen „Verfahren“ erdacht, um auszuprobieren, wie weit man gehen kann, bis ein Verschluss versagt, hat sich das heute alles etwas beruhigt. Messer dürfen auch wieder etwas kleiner sein, Material wieder traditioneller und neben zig neuen Verschlusskonstruktionen kann auch mal wieder ein Backlock oder Slipjoint

gefallen. Solange man mit dem Cox vernünftig umgeht (kein Stechen, Hebeln, Bohren etc.) kann man jedenfalls wunderbar damit arbeiten.

Die Verarbeitung des Böker Cox ist sehr ordentlich, die Bauweise auch im Detail durchdacht. Die Klinge läuft weich, wegen der starken Rückenfeder recht stramm und hat keinerlei Spiel. Beim Schließen wird die Schneide im Griff von der Rückenfeder abgefangen, kann also nicht am Griff Rücken anschlagen. Sinnvoll ist auch der kleine Fingerschutz, der beim zugeklappten Messer die Anschlagkante der Klingenscharpe verdeckt. Der Clip (ebenfalls im Stonewash-Finish) lässt sich auf der Titanplatte umsetzen (tip-up, tip-down) und hält das Messer fest und tief sitzend in der Tasche. Ein praktisches Detail ist zudem der Verdrehschutz der Klingenachse. So lässt sich problemlos das Klingenspiel einstellen, ohne dass die Achse mitdreht.

Böker produziert das Cox in Solingen, was man auch am Preis merkt: 168 Euro sind kein Schnäppchen. Angesichts der sauberen Verarbeitung, der guten Materialien und der wertigen Ausstrahlung ist der Preis aber angemessen. Und die simple traditionelle Konstruktion des Cox kombiniert mit dem typischen Design von Jens Ansø hat Charme.



- 1 **Dänisch.** Das Böker Cox ist die Serienversion eines Custom Knives von Jens Ansø.
- 2 **Aktuell.** Böker 3000 Lightweight – Böker modernisiert eine erfolgreiche Messerserie.
- 3 **Gentleman.** Das Böker Plus Carbon ist modern und aus hochwertigem Material.
- 4 **Massiv.** Das Epicenter ist ein Framelock Folder aus Titan. Hier ein Vorserienmuster, noch ohne Klingenschriftung. Davon abgesehen, entspricht es dem Serienmodell.

- 5 **Unempfindlich.** Klinge und Titanplatte des Böker Cox mit Stonewash-Finish.
- 6 **Rillen.** Typisch für Jens Ansø sind die tiefen Fräsungen in der G10-Griffschalen.
- 7 **Update.** Das Böker 3000 wurde leichter, schlanker und bekam einen Clip.
- 8 **Praktisch.** Das Böker 3000 Lightweight bietet kein aufregendes Design, dafür aber viel Nutzwert.

Böker Plus 3000 Lightweight. Die Böker-3000-Taschenmesser mit Backlock-Verschluss sind – in verschiedenen Varianten – ein Dauerbrenner. Mit dem Böker Plus 3000 Lightweight wird die Serie mit einem etwas moderneren Messer erweitert. Größe und Grundform wurden übernommen, bedient wird der Backlock aber nicht mehr hinten am Griff, sondern besser erreichbar, mittig im Griffücken. Durch die schmalen Backen aus Titan und die G10-Griffschalen wurde das Plus 3000 Lightweight etwas schlanker und leichter (144 g). Und auch der Hosenclick ist neu.

Das Böker Plus 3000 Lightweight ist mit seiner wenig aufregenden Form kein Hingucker; aber ein grundsolides Werkzeug. Ein bis zum Rücken gehender Flachschriff gibt der 3 mm starken Klinge aus 440C-Stahl gute Schneideigenschaften. Die typische Droppoint-Form hat sich seit Jahrzehnten bewährt, und taugt für die Jagd genauso, wie für alle täglichen Aufgaben. Das Ricasso ist etwas breit, hier verschenkt Böker ein paar Millimeter Schneidenlänge. 91 mm Klingenlänge, davon 80 mm Schneide, sind aber immer noch üppig bemessen.

Auch überzeugt die Verarbeitung des Böker Plus 3000. Der Backlock rastet satt ein und die Spaltmaße sind gering, alle Bauteile gehen ohne spürbare Kanten bündig ineinander über. Ebenso sauber ist der Klingengang, weich und ohne jegliches Spiel.

Durch die leicht konturierten Griffschalen liegt der nur knapp 11 mm starke Griff angenehm in der Hand und auch Anwender mit großen Händen bekommen auf 120 mm Länge ihre Finger bequem unter. Die weichen Radien schmeicheln der Hand; da zwickt und

drückt auch nichts, selbst wenn man länger mit dem Messer arbeitet.

Wer auf eher traditionelle Jagdtaschenmesser steht und eine moderne, schlankere und leichte Variante sucht, wird mit dem Böker Plus 3000 zufrieden sein. Günstig ist das Messer noch dazu – knapp 54 Euro beträgt der Listenpreis des Böker Plus 3000.

Böker Plus Carbon. Das Böker Plus Carbon ist ein handliches, leichtes Messer aus hochwertigen Materialien. Die Titanplatinen des nur 64 g leichten Messers sind bronzefarben anodisiert und geben einen guten Kontrast zu den konturierten Kohlefasergrieffschalen.

Für die 72 mm lange Klinge verwendet Böker wieder den bewährten 440C-Stahl. Eine Klingestärke von 3 mm ist für ein so kleines Messer recht stattlich, durch den Hohlchliff und die fein ausgeschliffene Spitze wird aus dem Böker Carbon trotzdem ein schnittfreudiges Messer. Optisch interessant ist das sogenannte „Two-Tone-Finish“ der Klinge: Schneide und Fehlschärfe sind fein satiniert, der Klingenspiegel dagegen poliert.

Verriegelt wird die Klinge des Carbon mit einer Druckknopfverriegelung (Button Lock), die man auch von automatischen Messern kennt. Eine Feder, die in die rechte Platine eingelegt ist, drückt einen Bolzen in eine passende Mulde im Klingenfuß und verriegelt so die Klinge. Mit dem Bedienknopf wird der Bolzen gegen die Federkraft wieder aus der Mulde gedrückt, und man kann die Klinge einklappen. Im geschlossenen Messer hält der Bolzen die Klinge im Griff, verriegelt aber nicht und schiebt sich beim Öffnen automatisch hinter die Klinge.

Die Druckknopfverriegelung des Böker Plus Carbon passt gut zum Messer.

Sie ist leicht, optisch unauffällig und elegant, bedient sich gut und ist mechanisch ordentlich gemacht. Der Bolzen hält die Klinge ausreichend fest im Rahmen und verriegelt die ausgeklappte Klinge ohne Spiel.

Die Verarbeitung des Böker Plus Carbon ist einwandfrei. Kein Klingspiel, das Finish der Klinge ist sauber gemacht, die Kohlefaserschalen bündig angepasst und angenehm gerundet. Mit einem empfohlenen Verkaufspreis von 85 Euro ist das Böker Plus kein Schnäppchen, durch seine gute Verarbeitung, die hochwertigen Materialien und den Spaßfaktor, den ein gut gemachtes kleines Messer hat, sein Geld aber wert.

Böker Plus Epicenter. Und das gilt noch mehr für das neue Böker Plus Epicenter – den ersten Titan-Frame-lock-Folder von Böker. Das Epicenter ist die Serienversion eines Modells von Todd Rexford, einem jungen nordamerikanischen Messermacher, der sich mit der hervorragenden Verarbeitung und den stimmigen Designs seiner Messer gerade einen Namen in der Messerwelt macht.

Den Griff des Böker Plus Epicenter bilden zwei 5 mm starke Titanplatinen, die dreidimensional konturiert sind. In der Mitte sind die Platinen am stärksten, zur Ober- und Unterseite fallen die Griffe leicht ab. Das ist deutlich aufwendiger, als die üblichen plan geschliffenen Griffschalen und sieht in Kombination mit der fein gestrahlten Oberfläche hochwertig aus. Auf der rechten Platine ist die Verschlussfeder für den Frame-lock gefräst. Eine tiefe Aussparung im hinteren Bereich der Feder sorgt dafür, dass die Federkraft nicht zu stark ist und sich die Feder leicht bedienen lässt. Die beiden Mulden im Griff geben dem Daumen Platz und erleichtern das Entriegeln der Klinge.

Modell Carbon handlich und leicht

9 **Handlich.** Das Böker Carbon ist ein leichtes und kompaktes Alltagsmesser.

10 **Zutaten.** Button Lock, hitzegefärbte Titanplatinen und Griffschalen aus Karbon.

11 **Schnittig.** Hohlchliff und eine feine Spitze machen das Böker Carbon praxistauglich.



sammeln



12 Fräsarbeiten. Die Titangriffschalen des Epicenter sind 3D-konturiert.

13 Stabil. Eine 5 mm starke Titanfeder verriegelt die Klinge des Epicenter bombenfest.

14 Schmuckstück. Hochwertiges Material und saubere Verarbeitung zeichnen es aus.

15 Arbeitstier. Hinzu kommen eine gute Handlage und ein praxistauglicher Klingenschliff.

Der Griff Rücken des Epicenter ist offen, was Gewicht spart und die Reinigung erleichtert. Der Titan-Clip auf der Rückseite ist umsetzbar (Spitze nach oben oder unten), lässt sich aber nicht auf die vordere Platine montieren.

Für die Klinge verwendet Böker den japanischen VG-10-Stahl, der in etwa in der gleichen Leistungsklasse spielt wie ATS, 154CM oder 440C, also ein guter Allrounder, leicht zu schärfen, ausreichend schnitthaltig und ziemlich korrosionsbeständig. Passend zum wuchtigen Griff ist die 89 mm lange Klinge stattliche 4 mm stark. Durch den weit hochgezogenen Flachschliff schneidet die Klinge trotzdem sehr gut und die fein ausgeschliffene Spitze taugt auch für feinere Arbeiten. Die Klinge ist fein längs satiniert, Anschliff und Schneide sind gleichmäßig geschliffen.

Todd Rexford legt bei seinen Messern viel Wert auf eine gute Ergonomie. Und


das merkt man auch dem Epicenter an. Der Griff liegt durch die runden Kanten sehr angenehm in der Hand. Und obwohl das Epicenter bis auf die Riffelungen für die Daumenaufgabe keine weiteren Rutschsicherungen hat, liegt es in den weiten Fingermulden fest im Griff. Das gestrahlte Finish der Titanplatten fühlt sich angenehm glatt und gleichmäßig an, ohne rutschig zu sein.

Epicenter mit Titangriffschalen

Auch die weitere Verarbeitung des Böker Plus Epicenter ist sehr ordentlich. Alle Oberflächen haben ein sauberes, einheitliches Finish. Die Klinge dreht sich weich auf der 6 mm starken Achse; sie läuft ohne Spiel und verriegelt satt. Das einzige, was dem Autor nicht gefallen hat, war die etwas wackelige Befestigung des Clips. Das hier gezeigte Messer ist allerdings ein Vorserienmuster. Auf Anfrage teilte Böker mit, dass der Clip des Epicenter für die Serienproduktion entsprechend überarbeitet wird.

Davon abgesehen bietet das Epicenter ein modernes, dynamisches Design, eine hervorragende Verarbeitung, aufwendige Titangriffe und durch die gute Handlage und die schneidfreudige Klinge auch einen hohen Nutzwert.

Die Auswahl an Titan-Framelock-Foldern ist recht klein, bekannte Modelle sind etwa der Klassiker von Chris Reeve das Sebenza. Oder das aktuelle Spyderco Military Titan. Beide bieten mit S30V zwar einen besseren und teureren Klingentahl, kosten aber auch beinahe das Doppelte des Epicenters. Konturierte Titangriffschalen, die sich gut anfühlen (und gut aussehen), haben beide nicht zu bieten. Mit einem Listenpreis von knapp 170 Euro ist das Böker Epicenter deswegen eine sehr empfehlenswerte und verhältnismäßig günstige Alternative.

Vier ganz unterschiedliche Messer, aber alle typisch für die aktuelle Produktpalette von Böker. Vielseitigkeit und Qualität sind Trumpf. Den Messerkenner freut's. 

SIE SIND IHRES EIGENEN MESSERS SCHMIED

RICHARD MAIER — SCRIMSHAW-GRAVUR IN THEORIE UND PRAXIS

Der gelernte Graveur erläutert in diesem Band die Geschichte und Arbeitstechnik der Scrimshaw-Gravur. Der Hauptteil des Buchs ist eine praktische Anleitung für alle Interessierten, die sich selbst daran versuchen wollen. Der Autor gibt Tipps zu Materialien und Werkzeugen und beschreibt jeden einzelnen Arbeitsschritt im Detail. 142 Seiten, **Format** 17,5 cm × 23,0 cm, **Bestell-Nr.** X1-1775, **29,80 €**



FRAGEN? VERTRIEB: Tel. +49 (0)7953 9787-0
oder per E-Mail: vertrieb@dwj-verlag.de, Onlineshop: www.dwj-medien.de

DWJ
DWJ-MEDIEN.DE