



BUCK KNIVES MR. CRAPPIE – SCHARFE TEILE

Scharf, schärfer, Mr. Crappie! Zehn Filetirmesser von Buck Knives stellte Herbertz für den Lesertest zur Verfügung und das Ergebnis ist eindeutig: Diese Teile sind verdammt scharf.

AUTOR **Jesco Peschutter** FOTOS **Buck Knives, Tester**

Nach einem erfolgreichen Angelausflug liegt der Fang vor uns und wir wissen: Die eigentliche Arbeit beginnt erst jetzt. Wer steht schon gerne nach einem langen Tag mit viel Fisch im Filetierhaus oder in der heimischen Küche? Wohl die wenigsten. Aber mit dem richtigen Werkzeug geht alles viel leichter und schneller von der Hand. Der Messerspezialist Herbertz stellte für den Rute&Rolle-Lesertest zehn Messer „Made in USA“ zur Verfügung. Während des Testzeitraumes bekamen diese zur Mr. Crappie-Serie gehörenden Modelle viel zu tun und schnitten ein Filet nach dem anderen. Sofort fiel den Lesern auf, dass die 16,7 Zentimeter lange Klinge aus 420HC-Stahl butterweich durch das Fischfleisch gleitet und sich dank Flexibilität schön an alle Größen anschmiegt. Als sehr praktisch stellte sich die ebenfalls auf dem Rücken



Die Schärfe des Mr. Crappie-Messers sucht ihresgleichen und sogar nach unzähligen Filets ließ das gelb-schwarze Schneidwunder nicht nach – dafür gibt's die erstklassige Note 1,1. Schnell passiert es, dass beim Nachtangeln Gegenstände am Ufer zurückbleiben, weil diese im Gras

nicht gut zu erkennen sind. Alle Tester lobten die knallige Farbe des Messers von Buck Knives und keines der insgesamt 30,7 Zentimeter langen Schmuckstücke ging verloren. Gleichfalls überzeugte das Nylonheft (Griff) mit rutschhemmendem Überzug: Es liegt super in der Hand und selbst bei Nässe ist sicheres Filetieren kinderleicht. Was sagen die Tester zur am Heftende angebrachten Öse? Macht sie überhaupt Sinn? Und ob: Diese Feinheit eignet sich perfekt zum Anbringen eines Fangriemens und schützt somit vor Messerverlust – gerade auf dem Wasser Gold wert. Insgesamt schneidet das 136 Gramm schwere Mr. Crappie-Filetirmesser im Lesertest nicht nur gut, sondern sehr gut ab. Und das in allen Kategorien! Egal, ob Handhabung, Schärfe, Design, Verarbeitung oder Material, es hagelt Einser. So ist es nicht verwunderlich, dass dieses sauscharfe Teil im Gesamturteil eine glatte 1,0 erhält – besser geht's nicht! Die Tester hatten sogar Spaß an der sonst lästigen Filetierarbeit und das muss schon was heißen. Wollen auch Sie zukünftig Ihre Fische sauber und schnell verarbeiten? Das ausgewählte Modell mit der Nummer 181717 bekommen Sie inklusive Messerscheide für rund 72,90 Euro über Herbertz im Fachhandel. Oder im Netz direkt auf www.herbertz-messerclub.de

NOTE	1	2	3	4	5	6	Ø
HANDHABUNG	8	2					1,2
SCHÄRFE	9	1					1,1
DESIGN	8	2					1,2
VERARBEITUNG	9	1					1,1
MATERIAL	9	1					1,1
GESAMTURTEIL	10						1,0



DAS SAGEN DIE TESTER

Siegbert Löffler aus Aschaffenburg: „Ich habe etwa 15 Zander und einige Barsche mit dem Buck-Messer filetiert. Es ist das schärfste Messer, das ich jemals in der Hand hielt. Die abgeflachte Spitze der Scheide ist sehr vorteilhaft. Mein Gesamtergebnis: ein absolutes Spitzenmesser.“

die Öse für einen Fangriemen. Nun zum Griff: Er hat eine Signalfarbe, liegt angenehm in der Hand und ist auch nass noch rutschfest. Die Kunststoffscheide scheint stabil und das Messer rastet hörbar in diese ein. Mein neues Lieblings-Filetirmesser heißt nun Mr. Crappie!“



Tolles Ergebnis nach dem Versorgen der Fische: Thilo Jepsen schnitt Eins-a-Filets

Thilo Jepsen aus Glücksburg: „Insgesamt ein tolles Messer und die kurze, zweischneidige Spitze ist durchaus praktisch. Das Mr. Crappie überzeugte mich in der Praxis beim Filetieren und Ausnehmen der Fische.“

Axel Halm aus Einbeck: „Das Messer liegt super in der Hand und schneidet hervorragend. Die Messerscheide finde ich ein wenig zu klapprig. Ansonsten ein tolles Werkzeug.“

Stephan Mengel aus Bad Berleburg-Elsoff: „Sehr vorteilhaft finde ich die beidseitig geschärfte Klinge. Das Messer eignet sich überaus gut!“

Tom Rücker aus Schenefeld: „Das Mr. Crappie ist ein tolles Messer mit sauscharfer und flexibler Klinge in der richtigen Länge – so muss ein Messer sein. Schöne Details sind mir aufgefallen: zum Beispiel die auf der Oberseite geschliffene Klinge (gut zum Öffnen der Fische) und



Tom Rücker fing einige schicke Dorsche – das Mr. Crappie half bei der Verarbeitung

Michael Föste aus Herford: „Mich hat das Messer absolut überzeugt! Der stolze Preis geht bei der Qualität vollkommen in Ordnung. Meine Filets konnte ich durch die auch auf dem Rücken geschliffene Messerspitze wirklich gut verarbeiten. Gefallen hat mir ebenfalls, dass das Messer perfekt in der Hand liegt. Die leuchtende Farbe macht ein Verlieren fast unmöglich. Ohne Probleme ließ sich das Mr. Crappie nachschärfen. Die Fangriemenöse rundet den positiven Eindruck des Messers ab.“

Volker Heller aus Wernau (Neckar): „Nicht nur ich habe das Filetirmesser getestet, sondern auch zwei Freunde von mir. Wir kommen alle aus der Metallbranche und einer meiner Kollegen ist sogar umgeschulter Metzger. Trotz oder gerade wegen dieser Fachkenntnisse sind wir hellauf begeistert von diesem Produkt und der Meinung: Das Messer ist top!“

Jürgen Krüger aus Welzow: „Mein Gesamturteil für das Buck Knives Mr. Crappie: tolles Messer!“

Claus Berchtold aus Owen-Teck: „Ich bin ein Messer-Fan und habe diverse Modelle im Besitz. Wenn man dieses Teil von Buck Knives in der Hand hält und damit arbeitet, bekommt der Begriff Qualität eine neue Dimension! Das Messer liegt dank rutschfestem Griff gut in der Hand. Einzigartig ist die unglaubliche Schärfe: Selbst nach der Verarbeitung sehr vieler Forellen und einiger Zander blieb es so scharf, dass man sich damit noch rasieren hätte können! Mein Fazit: ein Werkzeug für Profis von Profis – da macht das Filetieren sogar Spaß!“

RR