Veredelungsmesser

_ Messer und Schleifsteine für die Veredelung
oben ein Okuliermesser, unten ein Kopuliermesser

Methoden der Veredelung

- Ablaktion
-

Chip-Methode

- Kopulation (und deren Formen)
- Okulation (und deren Formen)

- Veredelungsmethoden
- Veredelungsunterlagen
- Methoden vegetativer Vermehrung

Für jede Art von Veredelung gibt es ein anderes Messer. Innerhalb der Veredelungsmethoden werden zudem Messer verschiedenster Größen verwendet, je nach Fähigkeiten und Vorlieben des Nutzers. Der Stahl von Veredelungsmessern ist nicht rostfreier Karbonstahl, der sich sehr gut schleifen lässt und extrem scharf wird.

Profimesser erhält man am besten von der Firma Tina, von der wohl die mit Abstand besten Messer produziert werden. Sie bleiben lange scharf und sind robust. Geschliffen werden die Messer mit speziellen Schleifsteinen.

Wir gehen hier auf die beiden wichtigsten Veredelungsmesser ein, das Okuliermesser und die Kopulierhippe.

Okuliermesser

Klassisches Okuliermesser mit Auslöser für den T-Schlitz für das Auge

Für die Okulation verwendet man Messer, die auf dem Rücken der Klinge oder am Ende des Griffes einen sogenannten Auslöser haben, mit dem beim T-Schnitt die Rinde geöffnet wird, um dort das Auge

einsetzen zu können.

Außerdem hat die Klinge eine leichte Form wie ein Buckelwal. Sie hat eine Auswölbung nach vorne, damit man den T-Schnitt besser in die Rinde drücken kann. Denn der Schnitt wird weniger geschnitten als gedrückt, was bei der Schärfe dieser Messer ken Problem ist.

Diverse Typen von Okuliermessern

TINA

-

Kopuliermesser / Kopulierhippe

Kopuliermesser gibt es viele in verschiedenen Formen und Größen. Da die meisten Gärtnermesser von den Profis als Hippe bezeichnet werden, nennt man diese Messer auch Kopulierhippe.

Die Unterschiede liegen in der Länge der Klinge, und darin, wie weit sie an der Spitze nach unten abgebogen sind. Für normale Kopulationen verwendet man die Messer mit einer geraden Klinge. Für Geißfüße hingegen eine mit einer stark nach vorne gebogenen Klinge. Es ist weitgehend Sache des Geschmacks, der Gewohnheit und des persönlichen Geschicks, mit welchem Messer man am besten arbeiten kann.

Diverse Typen von Kopuliermessern

-

-

Die Messer der Bilder oben sind alle alt und stark gebraucht. Links ist ein Geißfußmesser, mit dem der Schnitt in der Unterlage gemacht wird. Der Geißfuss lässt sich mit Geschick aber auch mit der Kopulierhppe machen, aber dazu sollte es eine mit geschwungener und nicht gerader Klinge sein, wie oben rechts. Die Bilder rechts zeigen eine alte Kopulierhippe, die schon oft nachgeschliffen wurde und deren Klinge bald schon zu klein ist für weitere Veredelungen.

Schleifsteine für Veredelungsmesser

_ Schleifsteine für Verdelungsmesser

_ Schleifsteine von der Seite

Zu Veredelungsmessern gehören natürlich auch Schleifsteine. Der graue Stein, jeweils im Bild oben, ist für den Grobschliff, auch für Scheren. Er ist auf einer Seite leicht gewölbt. Damit bekommt man Messer scharf, aber nicht so scharf wie eine Rasierklinge. Das geschieht mit dem Belgischen Brocken – wenngleich auch ein künstlicher, jeweils unten im Bild. Beide Seiten sind sehr hart. Die Graue Seite schleift fein, die helle sehr fein und skalpellartig.

Methoden der Veredelung

Ablaktion | Chip-Methode | Kopulation | Okulation

Weitere Links zum Thema Veredelung

-

Veredelungsmethoden

- Veredelungsmesser
- Veredelungsunterlagen
- Zwischenveredelung
- Befruchtersorten für Kernobst (Tabelle)
- Obstsorten

- Methoden vegetativer Vermehrung