

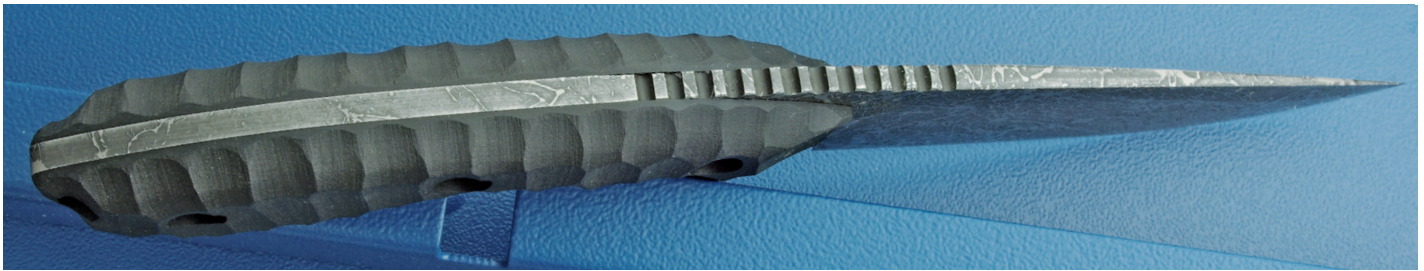
SCHÄRFER ALS SCHARF

Die Lösung für alle, denen amerikanische Tacticals zu langweilig sind: Das japanische Kiku ist ein wirklich scharfes Teil – in mehrfachem Sinn.

Text & Fotos: Hans J. Wieland

> Kiku Hash Kamui, das hört sich an wie ein nettes Plüschtier in Rosa. Doch das Messer, das diesen Namen trägt, ist alles andere als niedlich. Das Tactical Knife aus Japan sieht ziemlich finster aus und hat es faustdick – nein, nicht hinter den Ohren, sondern im Stahl.

Aber immer der Reihe nach: Kiku Matsuda heißt der Mann, der diese Messer macht. Der freundliche ältere Herr von 57 Jahren schleift seit seinem 15. Lebensjahr alle Arten von Klingen. Er gilt heute als einer der Allerbesten seiner Zunft in Japan – und das will etwas heißen im Land der Samurai. Er hat das Handwerk vom Vater gelernt, und der wiederum von seinem und so weiter. Kiku ist Schleifer in der fünften Generation. Er arbeitet für andere Messerhersteller, wie zum Beispiel für die amerikanische Top-Marke William Henry, macht aber auch eigene Messer. Eine Kooperation mit SOG brachte ihm im letzten Jahr einen Preis bei der Blade Show in den USA ein.



Hier hat man was in der Hand: Der Griff bietet sehr viel Volumen und eine archaisch gefräste Oberfläche mit viel Grip.



Kurz gefasst: Den Zeigefinger kann man vorn in die Mulde legen.



Normal gefasst: So bekommt das Kiku mehr Wucht als Haumesser.

Kiku macht traditionelle japanische Schwerter und Tanto-Dolche, aber auch moderne Messer in funktionalem Stil, wie sie bei den Fans von taktischen Einsatzmessern hoch im Kurs stehen. Dabei setzt er durch seine handwerklichen Fähigkeiten und spezielle Materialien ganz besondere Akzente. Nach Deutschland kommen die Kiku-

Modelle jetzt über die Firma Wolfknives in Landshut.

Das Hash Kamui ist ein ausgewachsenes feststehendes Messer mit einer Klingenlänge von zwölfteinhalb Zentimetern. Es sieht schon auf den ersten Blick sehr robust und schwer aus – und das ist es auch. Mit 344 Gramm liegt es wuchtig in der Hand. Verantwortlich für das

Gewicht ist zum einen die Klinge, deren Stärke durchgehend bei knapp fünf Millimetern liegt, zum anderen der sehr dicke Griff aus G-10-Verbundkunststoff.

Der Griff ist nicht nur voluminös, er besitzt auch stark ausgeprägte Fingermulden und eine Oberfläche, die wie grob behauen aussieht. Sie wird per Hand

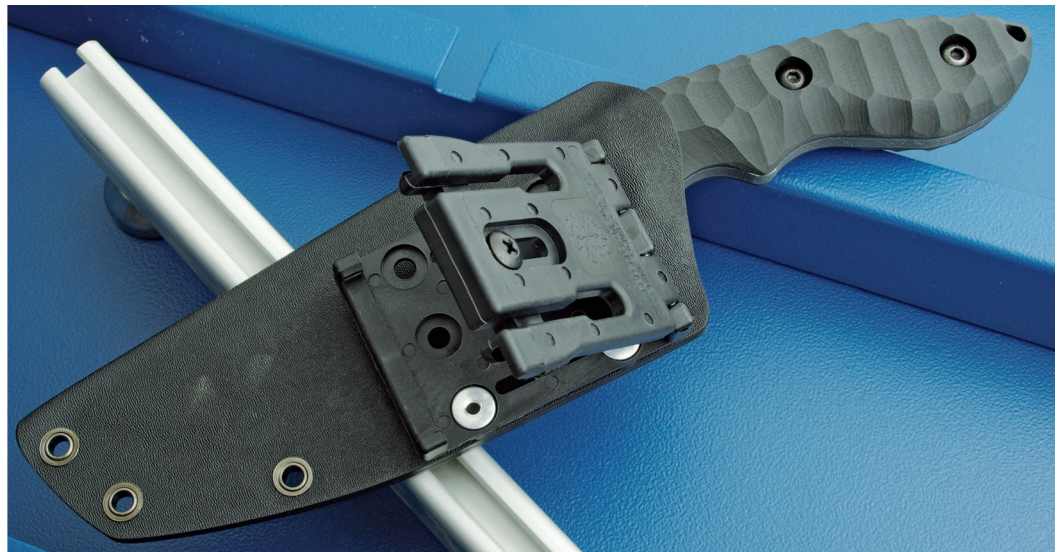
gefräst. Der Klingenrücken ist im Bereich der Daumenauflage großzügig geriffelt. In der Kombination ist das ganze extrem rutschfest und ergonomisch günstig.

Das integrierte Parierelement schützt die Hand vor dem Abrutschen in die Klinge. Man kann das Messer auch kürzer greifen und den Zeigefinger in



Schneidfriede: Die ballig geschliffene Klinge unseres Testmessers machte mit dem Nylonseil kurzen Prozess.

Typisches Problem: Die aufklappbare Tek-Lok-Klammer lässt das Messer hoch am Gürtel sitzen.



Spezialitäten: Geätztes Spezialfinish, fast unsichtbar gravierte Signatur des Machers in der Klinge.

DATEN

Herstellungsland:	Japan
Klingenlänge:	126,0 mm
Klingenstärke:	4,7 mm
Klingenstahl:	OU31
Härte Rockwell C:	64 HRC
Länge Griff:	135,0 mm
Stärke Griff:	24,0 mm
Material Griff:	G-10
Material Scheide:	Kydex
Gewicht (o. Scheide):	344 g
Preis:	EUR 595,-

Bezugsquelle:
Wolfknives,
Tel. 0871 - 9 6585 34
www.wolfknives.de

KURZURTEIL

PLUS

- Hochwertiger Klingenstahl
- Sehr guter Klingenschliff
- Robuste Konstruktion
- Seltenheitswert

MINUS

- Hoher Preis
- Hohes Gewicht
- Hohe Trageposition am Gürtel



die große Mulde vor dem Griff legen.

Die Griffschalen sind mit jeweils drei großen Torx-Schrauben montiert. Leider war bei unserem Testexemplar eine der Schrauben schon ziemlich „ausgenudelt“ – der einzige Makel, den wir entdecken konnten.

Die Klasse des Messers und seines Machers zeigt sich bei der Klinge. Sie ist ballig geschliffen, so dass die seitlichen Flächen ohne jede Kante direkt in die Schneide übergehen. Die Schärfe unseres Testmessers war wirklich außergewöhnlich. Hier macht einem japanischen Meister einfach niemand etwas vor.

Das wild gesprenkelte Klingenfinish wird mit einem Ätzverfahren erzeugt. Er sieht interessant aus, verdeckt aber leider ein wenig die schleiftechnische Klasse von Kiku Matsuda. Sie zeigt sich bei der falschen Schneide, die in einem sanften Schwung vom Klingenrücken zur Spitze führt.

Ein Knaller ist der Klingenstahl: Kiku verwendet die Stahlsorte OU31 von Nippon Koshu Steel. Der Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl wird mit Kobalt legiert und besitzt eine besonders feine Gefügestruktur. Die Klinge wird auf stramme 64 Rockwell C gehärtet. Damit ist

eine extrem hohe Schnitthaltigkeit garantiert. Gleichzeitig soll OU31 eine dreifach höhere Zähigkeit als D2 aufweisen, wie japanische Tests ergaben.

Das Hash Kamui wird mit einer Kydex-Scheide geliefert, die gut angepasst ist. Sie wird mit einem Tek-Lok-Adapter am Gürtel befestigt. Wie bei allen Messern mit dieser Lösung sitzt auch das Kiku sehr hoch am Gürtel. Alternativ kann es auch horizontal getragen werden.

Der Preis von nicht ganz 600 Euro ist eine hohe Hürde. Wer sie überspringt, bekommt dafür ein wirklich außergewöhnliches Messer. <

DIE ALTERNATIVE

Es geht auch etwas kleiner und billiger: Das Kiku-Modell New Utility besitzt eine 109 Millimeter lange und 4,0 mm starke Klinge aus D2-Stahl. Das Klingenfinish entspricht dem Hash Kamui. Die Griffschalen sind aus schwarz-grünem G-10 gefertigt. Sehr clever ist der integrierte Fangriemen, der über die Finger der Hand gelegt und straff gezogen wird. Mit 176 Gramm ist das New Utility erheblich handlicher als der große Bruder. Es wird ebenfalls mit einer Kydex-Scheide und Tek-Lok geliefert und kostet 319 Euro.

