



Umgang mit dem Messer

Messer sind nichts für Kinderhände. Oder doch?

Nicht das Messer selbst birgt ein Verletzungsrisiko, sondern wie mit dem Werkzeug umgegangen wird.

Kinder müssen lernen, Risiken zu erkennen und zu bewerten – auf dem Klettergerüst und genauso in der Küche. Pädagogische Begleitpersonen brauchen daher den Mut, auch Dinge zuzulassen, die nicht immer ungefährlich sind. Sie müssen die Rahmenbedingungen so gestalten, dass das Verletzungsrisiko so gering wie möglich ist, zum Beispiel indem sie beim Umgang mit dem Messer Regeln aufstellen und deren Einhaltung konsequent durchsetzen.

Messer müssen scharf sein. Stumpfe Messer erhöhen das Verletzungsrisiko.

Stumpfe Messer erhöhen das Risiko sich zu verletzen, da viel Kraft zum Schneiden aufgewendet werden muss. Dabei rutscht man leicht ab. Auch können Kinder schnell die Lust am Schneiden – und Kochen – verlieren, wenn sie beim Schneiden mit stumpfen Messern Misserfolge erleben.

Weiche Obst- und Gemüsesorten können bereits kleine Kinder schneiden – ganz ohne Verletzungsrisiko.

- Auch kleine Kinder können schneiden: Bananen beispielsweise eignen sich optimal, kleine Koch-Einsteiger in die Kunst des Schneidens einzuführen: Sie sind so weich, dass sie sich problemlos mit einem Buttermesser oder einer Teigkarte schneiden lassen. Auch Apfelspalten oder Gurke können kleine Kinder bereits gut in Stücke schneiden. Möhren oder Kohlrabi erfordern dagegen schon etwas mehr Erfahrung und Kraft. Härtere Lebensmittel könnt ihr vor dem Schneiden vorgaren und dann abkühlen lassen (z.B. Möhren, Kartoffeln oder Kürbis).

Wichtige Regeln zum sicheren Umgang mit Messern

Messerregeln besprechen

Besprich mit den Kindern vor dem Essen den sicheren Umgang mit Messern. Ganz wichtig: Messer sind kein Spielzeug. Es wird nie mit Messern herumgefuchelt oder ähnliches.

Richte einen Messerparkplatz ein

Werden Messer nicht gebraucht, liegen sie an einem sicheren Platz. Hilfreich ist es, diesen Platz klar zu bestimmen und zu beschriften, zum Beispiel als Messerparkplatz. Diesen kannst du selbst oder mit den Kindern basteln – oder du verwendest unsere Druckvorlage auf den Ideenseiten und im Online-Portal.



Umgang mit dem Messer

Plane genügend Platz zum Schneiden ein

Genug Platz mindert das Verletzungsrisiko. Die Kinder sollten das Schneidebrett in Ellenbogenhöhe haben. Ob sie dabei sitzen oder stehen ist unwichtig – Hauptsache, es ist bequem und die Kinder sitzen oder stehen sicher und sind konzentriert bei der Sache. Die Kinder sollten rund 1,5 Armlängen Platz zueinander haben. Bereite den Arbeitsplatz gut vor: Schaffe Platz und räume alle Gefahrenquellen wie Kabel oder Gläser weg.

Sich mit dem Messer vertraut machen

Bevor ihr mit dem Kochen und Schneiden beginnt, macht ihr euch mit eurer Küchenausstattung vertraut. Messerklingen haben unterschiedliche Formen. Oft ist die scharfe Seite abgerundet, wie bei einem klassischen Brotmesser. Es gibt aber auch scharfe Messer mit gerader Klinge.

Schnittgut festhalten

Aus Sorge vor Schnittverletzungen halten einige Kinder das Schnittgut nicht fest beim Schneiden. Dabei kann es jedoch leicht wegrutschen. Besser ist Aufmerksamkeit: Immer genau hingucken beim Schneiden, nicht zum Nachbarn oder in den Raum, und eine sichere Greiftechnik verwenden (siehe unten). Sorge außerdem für eine rutschfeste Unterlage. Lege dafür zum Beispiel ein feuchtes Tuch unter das Schneidebrett.

Messerübergabe nicht von einer Hand in die andere

Wenn ein Messer in der Luft übergeben wird, läuft dabei immer ein Kind Gefahr, an die Klinge zu fassen. Der Griff ist meist nicht groß genug für zwei Hände. Also immer Messer ablegen, am besten auf dem Messerparkplatz, und von dort wieder aufnehmen.

Fallende Messer nicht auffangen

Der Reflex ist schnell da: Wenn etwas aus der Hand rutscht, versucht man, es aufzufangen. Bei Messern ist das keine gute Idee! Zu leicht greift man dabei an die Klinge. Messer also einfach fallen lassen.

Nicht mit einem Messer in der Hand durch den Raum laufen

Messer bleiben am Arbeitsplatz. Ein Kind schneidet etwas und will nur mal kurz etwas holen. Das Messer sollte aber nicht mitgenommen werden, es gehört auf den Messer-Parkplatz!



Umgang mit dem Messer

Bleib beim Schneiden immer dabei!

Die Schnitttechniken

- **Der Krallengriff:** Vorbild dieses Griffs ist eine Tigerkralle: Die Kralle greift das Schnittgut. Durch die nach innen gebogenen Finger sind die Kuppen sicher geschützt vor Schnittverletzungen.
- **Der Tunnelgriff:** Hier bilden Daumen und die restlichen Finger einen Tunnel und greifen das Schnittgut außerhalb. Das Messer fährt den Tunnel rein und raus – so lassen sich kugelige Obst- und Gemüsearten sicher teilen.

Sicher abgelegt: Werden kugelige Obst- und Gemüsearten einmal durchgeschnitten, entsteht eine gerade Ablagefläche. Beim Weiterschneiden rollt das Schnittgut dann nicht mehr weg.