

Kompromisslos scharf

100 Jahre Firma Güde

Massenproduktion gibt es bei Güde nicht. Wie zu Zeiten des Firmengründers setzt das Familienunternehmen auf höchste Qualität und erstklassige Handwerkskunst – und schneidet dabei gut ab.

Es riecht nach Öl und Schleifstaub. Laut ist es auch. Konzentriert sitzen die Arbeiter in einer Werkstatt voller altertümlicher Maschinen vor rotierenden Schleifsteinen. Stahl kreischt, Wasser spritzt. Ganz traditionell in reiner Handarbeit fertigen die rund zwanzig Mitarbeiter der Messermanufaktur Güde 300 bis 400 Messer pro Tag. Wie vor hundert Jahren. Bis zu sechzig Mal wird jedes Messer in die Hand genommen, bis aus dem Rohling ein hochwertiges Messer geworden ist. „Bei unseren 200 verschiedenen Messermodellen lohnen sich teure automatische Fertigungsmaschinen nicht. Um höchste Qualität zu erreichen, ist Handarbeit unersetzlich. Dazu braucht man viel Erfahrung, Liebe zum Detail und Geschick.“ sagt Dr. Karl-Peter Born, Güde-Chef in der vierten Generation.

Die Gründerzeit

Als sein Urgroßvater Karl Güde 1910 in Solingen eine Schneidwarenfabrik gründete, war der Ruf der Solinger Messer bereits legendär. In dieser Zeit gab es in der Klingenstadt mehr als 9000 selbständige Handwerksbetriebe, die Schneidwaren herstellten. Angefangen hatte alles viel früher: Erste Zeugnisse Eisen verarbeitenden Handwerks lassen sich im Bergischen bis ins zehnte Jahrhundert zurückverfolgen. Denn hier fand sich Eisenerz, boten die Wälder Holzkohle, lieferten die zahlreichen Bäche Wasserkraft. Um die Wende zum 20. Jahrhundert entwickelten Solinger Messerschmiede die entscheidenden Techniken, mit denen auch heute die qualitativ hochwertigsten Messer hergestellt werden.

Für Karl Güde gab es nur einen Weg, gute Messer herzustellen: Aus einem Stück Stahl werden die Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und von Hand abgezogen. Nur so und nicht anders wurden hochwertige Messer gemacht, die den guten Ruf Solinger Wertarbeit in alle Welt trugen.

Eine einschneidende Erfindung

Doch die Industrielandschaft veränderte sich. Als Karl Güdes Sohn Franz im Jahr 1923 die Firma übernahm, waren einige Manufakturen mittlerweile zu großen Fabriken mit Massenproduktionen gewachsen, viele kleine vom Markt verschwunden. Franz Güde setzte der immer stärkeren Automatisierung etwas entgegen, was keine Fließbandarbeit leisten konnte: Erstklassige Handwerkskunst und Erfindungsreichtum. Im Jahre 1931 gelang ihm mit dem Wellenschliff die letzte wirklich einschneidende Erfindung, die die Messerkunst revolutionierte. Damit wird das Brot nicht beim Schneiden nicht gequetscht, sondern behutsam in Scheiben geschnitten. Heute ist die Güde Brotsäge Vorbild für Brotmesser in aller Welt. Als Hommage an seinen Großvater hat Geschäftsführer Karl-Peter Born das 45 Zentimeter lange und 380 Gramm schwere Brotmesser „Franz Güde“ entworfen, das es mühelos mit dem dicksten Laib und der krossesten Brotkruste aufnimmt.

Handwerkskunst aus einem Stück

Wie vor hundert Jahren werden auch heute alle Messer von der Spitze bis zum Griff aus einem Stück Stahl im Gesenk geschmiedet. Ein alter Amboss in der ehemaligen Schmiedehalle erinnert noch an die Zeiten, als die Rohlinge in der eigenen Firma geschmiedet wurden. „Das sind Urgewalten, wenn der tonnenschwere Schmiedehammer mit

voller Wucht aus 1,50 Metern Höhe auf das glühende Stück Stahl kracht“, sagt Karl-Peter Born. „Da bebte früher die ganze Halle. Heute beziehen wir unsere Rohlinge von der einzigen Solinger Gesenkschmiede, die noch traditionell geschmiedetes Schneidwerkzeug herstellt.“ Die Stahlstücke durchlaufen dort einen komplizierten, streng kontrollierten Produktionsprozess aus Erhitzen, Schmieden, Härten, Tiefkühlen und wieder Erhitzen. Mit Temperaturen zwischen plus 1.050 °C und minus 80 °C wird der Stahl so lange traktiert, bis das Material jene feine Struktur erhält, die hochwertige Messer brauchen, um optimal scharf und geschärft zu werden. Um innere Spannungen abzubauen werden die Messer ein letztes Mal auf 200 °C erhitzt. Dieser Arbeitsschritt heißt „Anlassen“.

„Als Werkstoff verwenden wir rostfreien Edelstahl“, erklärt Born. Früher seien Messer aus dem sehr harten Kohlenstoffstahl hergestellt worden. Er könne besonders dünn und sehr scharf geschliffen werden, sei jedoch rostanfällig. „Für uns ist Korrosionsbeständigkeit ein wichtiges Kriterium, weil rostfreie Messer in der Gastronomie vorgeschrieben sind. Außerdem würde sonst ein geschnittener Apfel immer ein bisschen nach Eisen schmecken.“

Viele Stammkunden kommen aus der Gastronomie. In den schwierigen Nachkriegsjahren begann man Messer speziell für Profis zu machen. Das sicherte den Messermachern das Überleben. Schlachter, Metzger und Köche, die von Berufs wegen auf gute Messer angewiesen sind, wurden in den fünfziger Jahren überzeugte Güde-Kunden und wissen bis heute die kompromisslose Qualität zu schätzen.

Messerscharf – die hohe Kunst des Schleifens

„Hätten Sie gedacht, dass 70 Prozent des manuellen Arbeitsaufwands in der Küche aus Schneiden besteht? Da wird geschält, gewürfelt, gehackt und filetiert. Ohne richtiges Werkzeug wird die Arbeit im wahrsten Sinne des Wortes stumpfsinnig. Mit einem guten Messer ist Schneiden kein Kraftakt, sondern ein Fingerspiel.“ Was wie ein geschickter PR-Hinweis des Geschäftsführers klingt, ist ein ernst gemeinter Qualitätsanspruch: Ein gutes Messer ist hart, stabil, elastisch und vor allem scharf. Ob Kochmesser, Gemüsemesser oder Filiermesser, je nach Bedarf geben die Schleifer dem Klingenblatt seine genaue Form und den optimalen Scharfschliff. „Oh ja, man braucht schon Geduld und Geschick. Und den Rücken spürt man bei dieser gebückten Haltung natürlich auch“, sagt einer der Mitarbeiter. Er hockt auf einem Schemel vor der ratternden Polierscheibe. Wieder und wieder zieht er den Messerohling über die Polierscheibe, eine Präzisionsarbeit, die viel Fingerspitzengefühl verlangt. Dieses Feinschleifen heißt „Pließten“ und gilt als hohe Kunst des Messerschleifens. Für den letzten Schliff werden die Klingen in einem abschließenden Schleifvorgang nochmals abgezogen. „Die Schneide muss aussehen wie ein Hausdach“, erklärt der Messerschleifer. Eine in diesem Verfahren scharf geschliffene Klinge gleitet durch eine Tomate wie das sprichwörtliche Messer durch die Butter.

Dreißig Jahre lang wurden keine Messerschleifer und Pließter mehr in Solingen ausgebildet. Die zuständige Industrie- und Handelskammer nahm an, dass künftig nur noch Maschinen diese Arbeit erledigen.

Es kam anders. Viele Hobbyköche sind durchaus bereit, mehr für handgearbeitete Messer zu zahlen. Um Nachwuchs ausbilden zu können, einigten sich mehrere Unternehmen mit der zuständigen Kammer auf eine zweijährige Ausbildung zum „Teilezurichter, Fachrichtung Metall- und Messerschleifer“. Mit dieser umständlichen Berufsbezeichnung kann sich niemand im Betrieb so recht anfreunden. Stets ist von Schleifern und Pließtern die Rede. Inzwischen gibt es insgesamt wieder fast zwei Dutzend Auszubildende, darunter zwei Lehrlinge in der Firma Güde.

Asiatische Discount-Konkurrenz

Als Dr. Karl-Peter Born Ende der achtziger Jahre die Leitung des Unternehmens übernahm, hatten sich viele deutsche Messerhersteller in einen gnadenlosen Konkurrenzkampf gegen asiatische Billiganbieter verstrickt. Er jedoch besann sich auf die alten Messerformen und setzte auf Qualität und Schönheit der Produkte. So konnte man den Verkauf im europäischen Fachhandel steigern und weitere Auslandsmärkte erschließen. Doch bei aller Traditionsverbundenheit ist Güde Neuerungen aufgeschlossen. Die aus einem Stück Edelstahl geschmiedete, matt polierte Messerserie Kappa in modernem puristischem Design etwa erhielt den begehrten Designpreis „Red Dot Award“. Seit 1999 hat die Messermanufaktur immer wieder Preise für gutes Design errungen. Obwohl Güde-Chef Born gewichtige, traditionell geschmiedete Klingen bevorzugt - „hier spürt man das Gewicht des Stahls“-, hat er jetzt auch ein chinesisches Hackmesser und ein japanisches Santoku-Messer im Programm. Denn die leichten, extrem scharfen, aber auch empfindlichen Messer aus Japan und China haben in den vergangenen Jahren immer mehr Liebhaber unter ambitionierten Hobby- und Profiköchen gefunden. Hier sind asiatische Kochkultur und Solinger Klingenkunst perfekt aufeinander zugeschnitten.

Gut im Griff

Auch das „Reiden“ und „Ausmachen“, das Montieren der Griffe an die Klingen und das feine Ausarbeiten und Polieren der Griffe, geschieht bei Güde in Handarbeit. Neben Griffen aus hochwertigem Kunststoff und Stahl für die Profiküche bietet die Manufaktur ihren Kunden Messer mit edlen Holzgriffen. Die „Ausmacher“ bearbeiten die Griffe so lange an der Polierscheibe, bis auch die kleinste Unregelmäßigkeit entfernt ist und der Griff am Ende kantenfrei und wie angepasst in der Hand liegt.

Ob aus Birnen- oder Kirschholz, lebendig gemasertem Olivenholz oder Holz von 100 Jahre alten Weinfässern, selbst Messer mit Griffen aus über 1.000 Jahre altem Mooreichenholz werden zum 100jährigen Firmenjubiläum in einer exklusiven und limitierten Sonderedition angeboten. Das teuerste Messer im Sortiment ist das Brotmesser „Franz Güde“ aus Damaststahl. Bei der Klinge aus „wildem Damast“ werden mehr als 300 Lagen eines weichen und elastischen Stahls und eines extrem harten Stahls miteinander verbunden. Die Griffe sind aus teilversteinertem Wüsten-Eisenholz gefertigt. Der stolze Preis für dieses Liebhaberstück beträgt 3700 Euro.

Die neue Lust auf scharfe Klingen

Ein solches Messer gehört natürlich nicht gerade zur Grundausstattung in der Küche. Doch das Bewusstsein für den Wert eines Messers wächst auch in Deutschland immer mehr. Aus dem Küchenfrust mit Fertigenmenüs ist eine neue Küchenkultur entstanden, in der Kochen wieder zum Vergnügen wird. Die offene Wohnküche ist die Bühne für kommunikative Kochpartys, für eine wirksam inszenierte Show phantasievoller Kreationen oder Präzisions-Werkstatt für genussvolle Menüs.

Vor allem die Männer haben die Lust am Kochen entdeckt. Wer beim Bohren und Sägen mit hochwertigem Werkzeug hantiert, möchte sich auch das Kochvergnügen nicht mit mittelmäßigen Utensilien verderben. So genügt inzwischen den wenigsten die Grundausstattung aus kleinem Gemüsemesser, großem Kochmesser und Brotmesser. Spezialklingen für Schinken, Lachs, Steak oder japanische Santoku-Messer und chinesische Chai Dao lassen die Herzen leidenschaftlicher Köche höher schlagen. Echte Liebhaber verfügen über eine umfangreiche Ausstattung mit scharfem Werkzeug zum Filettieren oder Spicken, zum Tranchieren, Ausbeinen und Hacken, die selbst manchen Profi vor Neid erblassen lässt. Dabei hüten sie ihren Schatz so eifersüchtig wie ein japanischer Sushi-Meister seine eigens für ihn angefertigten Messer.

Die Schneidwarenindustrie freut sich über die neue Lust auf scharfe Klingen. „Die wachsende Zahl ambitionierter Hobbyköche hat uns im Bereich hochwertiger Küchenmesser in den letzten Jahren ein kontinuierliches Wachstum beschert“, sagt Jens Heinrich Beckmann, Geschäftsführer des Industrieverbandes Schneidwaren und Bestecke in Solingen. Die Produktion von Haushalts- und Berufsmessern stieg von 1995 bis 2007 von 94 Millionen Euro auf 133 Millionen Euro. Der Export konnte sich in dieser Zeit mehr als verdoppeln.

Dr. Karl-Peter Born blickt optimistisch in die Zukunft: „Natürlich profitieren wir vom Trend hin zum Ursprünglichen. Die Menschen besinnen sich wieder auf alte Werte, auf Langlebigkeit und traditionelle Handwerkskunst. Klassische Werkstoffe wie Holz und Stahl erfahren derzeit eine Renaissance. Und wenn durch die zunehmende Kochlust der Männer die Nachfrage nach hochwertigen Messern zunimmt, freut uns das umso mehr.“

Und die wachsende Begeisterung der Männer für hochwertiges Werkzeug in der Küche lässt schließlich auch die Köchin besser abschneiden.

Das vermutlich älteste Werkzeug der Welt

Wie selbstverständlich benutzen wir jeden Tag in der Küche einen Gegenstand ohne uns viel Gedanken darüber zu machen: Das Messer. Wir benutzen es täglich, ohne ihm die Aufmerksamkeit zu schenken, die es allein kulturgeschichtlich verdient hätte. Vor rund zwei Millionen Jahren trat es seinen Siegeszug an. Der Steinzeitmensch benutzte mit dem Faustkeil aus Stein und Knochen eine Art Prototyp des modernen Messers. Von etwa 3.500 v. Chr. an löste in der Bronzezeit das viel besser zu bearbeitende Metall den Stein ab. Über Ägypten und Griechenland erreichten die Kenntnisse über die Metallverarbeitung von 1.500 v. Chr. an auch Mittel- und Nordeuropa. Die Menschen begannen Stahl herzustellen und aus Metall Schmuck- und Alltagsgegenstände anzufertigen. Mit der Eisenzeit um 800 v. Chr. entwickelten sich die frühen Schmieden zu ersten Produktionsstätten. Das Messer wurde zu einem alltäglichen Gebrauchsgegenstand, erschwinglich für jedermann. Die restliche Entwicklung war im Wesentlichen nur noch Feinschliff.