



Erfolgreich in einer strauchelnden Branche:
Peter Born, Chef der Manufaktur Güde

Eliteschmiede

Mit Großvaters Produktionstechnik im globalisierten Messermarkt punkten zu wollen, klingt abenteuerlich. Doch genau diese aus der Not geborene Strategie brachte der Messermanufaktur Güde den Erfolg. Besonders Spitzen- und ambitionierte Hobbyköche setzen auf die Edelklingen aus Solingen.

Text von Mirko Hackmann

Fotos von Tom Peschel



Gehörschutz, Stirnband, Schutzbrille – vom Schmied ist nicht viel zu sehen. Öffnet sich die Metallklappe des Ofens neben ihm, leuchtet sein Gesicht kurz im Licht des Feuers auf. Mit einer langen Zange greift Mitarbeiter Steffen Claus eines der orangeroten Spaltstücke und legt es behände in die Gesenkform.

Eine Sekunde später verrichtet der Riemenfallhammer über ihm sein Werk. Zweieinhalb Tonnen rasen im freien Fall auf glühenden Stahl hernieder und bringen ihn in Form. Der Boden bebt. Wäre das 30-Tonnen-Gewerk nicht im Keller auf Federn gelagert, es würde sich selbst in Grund und Boden rammen. Trotz Hightech, ein altertümlich anmutendes Procedere. So archaisch und zugleich hoch entwickelt wie das Produkt, das es formt: ein Messer aus „Stahl 1.4116“. Qualität von Weltruf. Made in Solingen.

Die Stadt im Bergischen war einst Heimat von rund 550 Betrieben des Schneidwarenhandwerks.

Heute existieren davon noch etwa 50. „Zu Hochzeiten arbeitete jeder vierte Solinger in der Branche. Heute ist es nur noch jeder 20“, sagt Peter Born, Chef der Messermanufaktur Güde. Der Niedergang der Branche ist in Solingen allgegenwärtig.

Abwandern nach China

Eingeschlagen sind die Scheiben der ehemals stolzen Jagdmesserfabrik Othellos, der imposante Backsteinbau des früheren Delta-Werks wird fremdgenutzt, von den einst 500 Angestellten von Abraham Herder sind magere 15 verblieben. Und die Maschinen und Werkzeuge der Besteckfabrik Kierdorf gingen komplett nach China. Die gescheiterten Unternehmen gehörten früher zu den Größeren am Ort. Die Messermanufaktur Güde zählte nie dazu.

Eine Produktionsstraße oder Automatisierung konnte sich der Betrieb zu keiner Zeit leisten. Es war der Mangel an Mitteln für die Modernisierung, die Güde hat überleben lassen. Die Not

erwies sich als Tugend. „Unsere Messer stellen wir genauso her, wie es einst mein Großvater Franz tat“, sagt Born.

Die Klingen werden geschmiedet, nicht gestanzt. In Handarbeit, aus einem Stück. Küchenchefs und die wachsende Zahl von Hobbyköchen schätzen die schweren und wohl ausbalancierten Messer des Unternehmens. Und zahlen für die Preziosen den entsprechenden Preis.

Das Konzept funktioniert international. Rund 35 Prozent der Produktion gehen in die USA. 80 Prozent der Kunden sind Männer. Die jedoch kaufen nicht einfach ein Messer, sondern ein Küchenwerkzeug. „Der Kochboom und die neue Popularität von Wertarbeit und traditionellem Handwerk haben uns in einer Premiumnische überleben lassen“, sagt Born. Sorge bereiten ihm momentan jedoch der schwache US-Dollar und die zunehmende Kaufzurückhaltung von Amerikanern aus der oberen Mittelschicht.

Weder spröde noch weich

Die perfekte Balance zwischen Stabilität und Elastizität erlangen die Messerrohlinge von Güde durch mehrfaches Weichglühen, Heißhärten, Eishärten und Anlassen bei Temperaturen zwischen plus 1050 und minus 80 Grad Celsius. Weder spröde noch weich darf eine Klinge sein, sonst bricht oder verbiegt sie unter Druck. Dafür sorgt das Wechselbad zwischen ölgefüllten Abkühlbottichen, brütenden Öfen und tiefgekühlten Auskühlboxen.

Später landet das vom Schmieden schwarzgrau gefärbte Material in Metallkisten gestapelt bei Friedhelm Wörder. Der bedient bei Güde den Messerblattschleifer. Beim Grobschleifen trägt er zunächst einen halben Millimeter Material in einem Rutsch ab. Zu sehen ist nicht viel. Unter einer Schutzhaube aus Plastik rotiert ein mit 60-PS-Motor angetriebener Schleifstein mit rund 100 Stundenkilometern an der Klinge entlang. Mit Schleifkühlmittel versetztes Wasser umspült das Metall und verhindert den Funkenschlag.

60 Schritte für jedes Messer

Mit einem geschulten Blick über die Brille peilt Wörder auf die Klinge, um seine Arbeit zu prüfen. „Passt.“ Noch weist das Material tiefe Riefen auf, wellige, runzlige Erhöhungen an der Oberfläche. Die eliminiert der 52-Jährige beim Feinschliff, „blaupliesten“ genannt, weil die feine Oberfläche nachher im Licht blau schimmert. Die Riefen sind weg, die Poren geschlossen, die Klinsen nun rostfrei. „Jedes Messer ist anders, jedes einzelne eine Herausforderung“, sagt Wörder, der seit 1971 im Betrieb arbeitet.

Bei Güde durchläuft ein Koch- oder Küchenmesser bis zu 60 Arbeitsschritte, bis es fertig ist. Auf Holzschemeln sitzen die Schleifer vor ihren grün lackierten Maschinen. Der steinerne Boden ist blankgetreten wie die Treppen eines alten Kirchturms. Unter der Decke münden die Absaugrohre der Maschinen neben den dort auf Stangen gelagerten Schleifrädern. Die Motoren der 50er-Jahre-Geräte brummen. Schneidwarenschleifer Siegfried Talib greift in die große Kiste neben sich und hält den Griff eines Messers mit geübter Hand ans rotierende Schleifband. Der Ton ähnelt dem eines Zahnarztbohrers. „Ausmachen“ heißt dieser

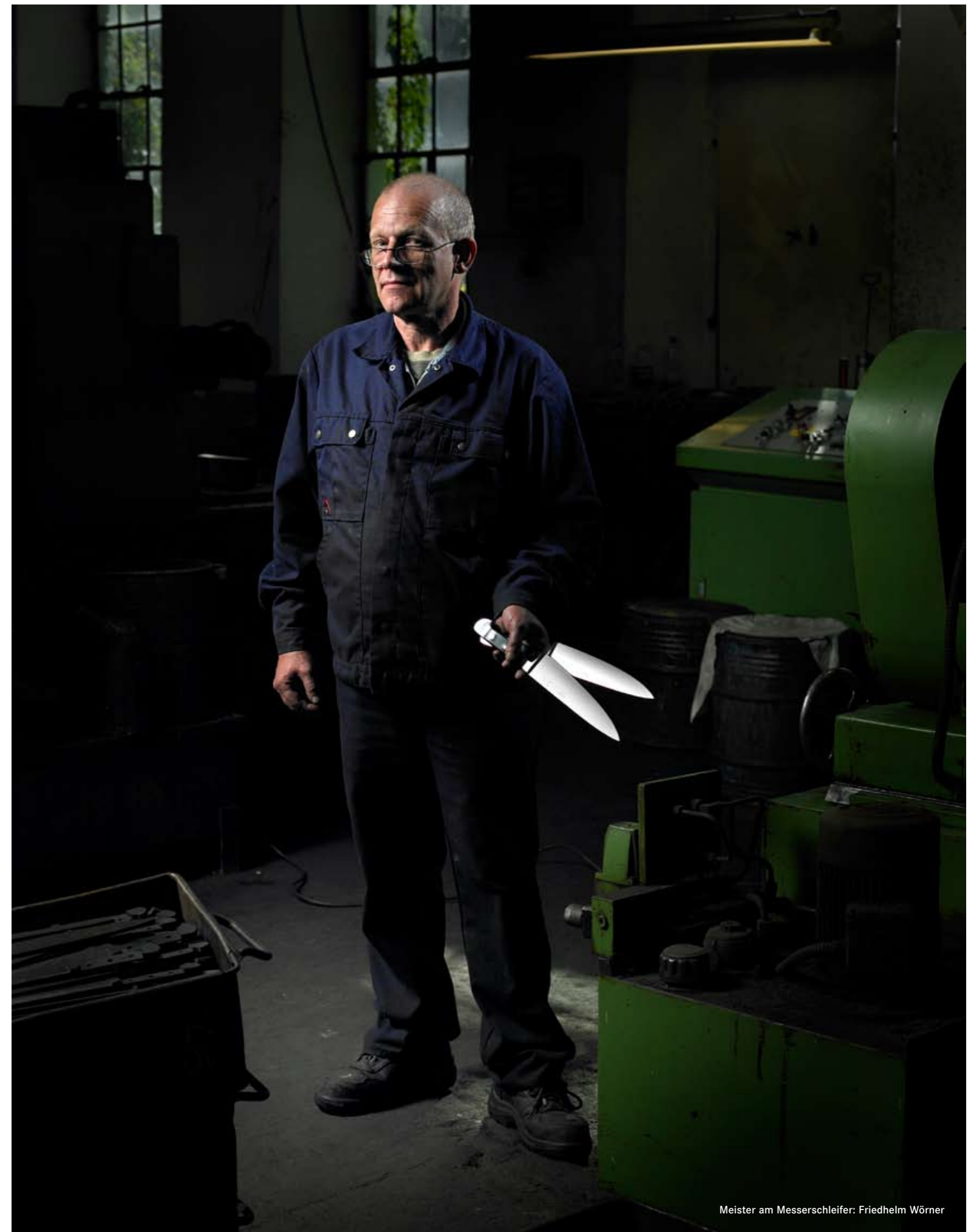
Arbeitschritt. Immer feiner werden die Bänder die Siegfried Talib wählt, um dem Metall zu Glanz und Glätte zu verhelfen.

Wilde Tiere und Laptops bändigen

Ohne darüber nachzudenken, benutzt heute jeder Mensch täglich Messer, ganz wie es unsere Vorfahren in allen Epochen, Weltregionen und Gesellschaften getan haben. Wohl nur selten macht sich jemand bewusst, dass es der einzige Gegenstand ist, den wir von unseren prähistorischen Vorfahren übernommen haben, ohne seine Grundstruktur im Wesentlichen zu verändern. Dieses Allzweckwerkzeug diente einst ebenso effizient der Verteidigung gegen wilde Tiere oder zum Spitzen eines Stiftes, wie es heute helfen kann, eine kleine Notreparatur am Laptop zu bewerkstelligen. ➤

„Jedes Messer ist anders,
jedes einzelne eine Herausforderung.“

Güde-Mitarbeiter Friedhelm Wörder,



Meister am Messerschleifer: Friedhelm Wörder





Erfolgreich im Hochsegment:
Billigware aus China stellt keine Konkurrenz dar.

Auf seinem langen Weg aus den Höhlen der Steinzeit wandelte sich das Messer zum industriellen Massengut. „Messer aus China kaufen Sie heute für einen Euro. Sie sind allgegenwärtige Alltagsartikel, die wir völlig selbstverständlich nutzen, ohne uns Gedanken darüber zu machen, wie und wo sie gemacht wurden“, sagt Güde-Chef Born. Weil das so ist, darbt Solingens Schneidwarenindustrie. Halten konnte sich nur das Hochsegment. Kunden, die Qualität suchen, interessieren sich eben doch dafür, wie und wo ihre Messer gefertigt wurden, wie sie aussehen und sich anfühlen. Die Wahl folgt dem Wunsch, dem eigenen Leben Stil zu verleihen – zunehmend auch in der Küche.

Ein Eiland als Markenzeichen

Holz ist darum mittlerweile auch wieder ein großes Thema. Ein Werkstoff, so wertig wie funktional, natürlich zu gewinnen und handwerklich traditionell bearbeitbar. Zudem wirkt es stets geschmackvoll und schmeichelt der Hand. In der Produktionshalle prüft Dirk Bever die schon zugeschnittenen Griffteile auf Risse und schleift die Kanten an, bis sich das Stück in sein Bett am Messergriff schmiegt. Petra Wörder befestigt das Holz später am mit Silikon bestrichenem Metall. Drei Niete treibt sie durch das Werkstück. Die mittlere ziert ein Eiland mit drei Palmen – das Markenzeichen von Güde.

„Holz passt perfekt in die Zeit. Es war ein Glücksgriff von uns, wieder Griffe aus diesem Material aufzulegen“, schwärmt Born. Dem Trend zum Mediterranen folgend, setzte Güde zunächst auf Olivenholz, später auf Birne, um nun 100 Jahre alte Weinfässer zu verarbeiten, in denen einst Riesling von der Mosel reifte. Harald Rüssel, vom Gault Millau ausgezeichneter Sternekoch und Küchenchef im Landhaus St. Urban, adelt die Serie mit seinem Namen. Prominente Gastronomen wie Alexander Herrmann und Alfons Schuhbeck setzen ebenfalls auf Messer von Güde. Und auch die Jeunes Restaurateurs, die Vereinigung Deutschlands junger Spitzenköche, kooperiert mit der Manufaktur aus dem Bergischen.

Zusammen mit dem Namen stehen auf der Klinge eines jeden Güde-Messers die Modellbezeichnung, seine Nummer sowie die Eigenschaften des Messers. Binnen Sekundenbruchteilen brennen sich die



„Der Kochboom und die neue Popularität von Wertarbeit und traditionellem Handwerk haben uns in einer Premiumnische überleben lassen.“

Peter Born, Güde-Chef

Buchstaben mittels elektrolytischem Verfahren in den Stahl. Auch hier darf das Palmensignet nicht fehlen. „Abgezogen“, das heißt geschärft, sind die Messer zu diesem Zeitpunkt bereits. Im ersten Stock folgen Reinigung und Politur. Dann geht es hinaus in die Welt.

Erfinder des Wellenschliffs

Im Showroom zeigt Peter Born das Programm, das er mit seinen 20 Mitarbeitern produziert: Die Serien Alpha und Kappa mit verschiedenen Variationen von Griffen. Hinzu kommen nach seinem Vater und Großvater benannte Sondereditionen. Letzterer, Franz Güde, ist in der Schneidebranche eine Berühmtheit, gilt er doch als Erfinder des Wellenschliffs, wie er bei Brotmessern heute weltweit Verwendung findet.

Recht neu im Programm sind zwei asiatische Universalkochmesser: das japanische Santoku und das chinesische Chai Dao. Reminiszenz an die Handwerkskollegen des antiken Damaskus sind die Damastahlmesser, deren Klingen Kenner nach vielfachen Faltungen durch 300 Lagen sowie kunstvolle Muster bestechen. 45 Zentimeter Messer belaufen sich in diesem Falle auf 3.500 Euro. Dafür erwirbt der Käufer ein Unikat. Made in Solingen. ←



„Holz passt perfekt in die Zeit. Es war ein Glücksgriff von uns, wieder Griffe aus diesem Material aufzulegen.“

Peter Born

Mein Platz zum Glück

Schauspielerin Ursela Monn über Berlin



Zum Glück liebe ich Berlin – sogar sehr! Berlin ist viel mehr als das, was die Werbung vorgibt. Darin wird es entweder als Weltstadt gepriesen oder als Stadt der Künste. Gegen letzteres habe ich wirklich nichts – rühre ich ja schließlich in der „künstlerischen Suppe“ selber mit. Aber wie oft hatte ich schon Besuch, der staunte, wie grün die Hauptstadt ist! Kürzlich fuhr ich mit einer Freundin aus der Schweiz an den Schlachtensee, an den Neuen See, in den Grunewald, an den Wannsee, nach Sanssouci: Sie kam aus dem Staunen nicht mehr raus und genoss mit mir zusammen „mein grünes Berlin“. Es gibt für mich viele „Plätze zum Glück“ in Berlin. Trotzdem sage ich jetzt einfach mal, dass sich mein grüner Lieblingsplatz in Frohnau befindet. Dort fühle ich mich in einer anderen Welt. Beim Italiener am Ludolfinger-Platz oder im Café Frohnau sitzen, einen lieben Freund in seinem Häuschen mit Garten besuchen – herrlich! Ich komme leider nicht so oft hierher, aber zum Glück immer wieder. Im Übrigen: mein „Sehnsuchts-Platz“ befindet sich auf den Malediven. Und da ich dort selten hinkomme, gibt es für mich die vielen „Glücks-Plätze“ in Berlin. ←

Buchbesprechung: „Irrfahrer und Weltenbummler“

Überall und nirgendwo

New York, Rio, Tokio: Reisen rund um den Erdball gehören heute fast zum Alltag. Bis zur Expansion der Eisenbahn im 19. Jahrhundert sah die Welt noch ganz anders aus. Goethes Zeitgenossen bewegten sich im Grunde genauso von A nach B wie die alten Griechen und Römer. Doch nicht nur die Mittel der Fortbewegung sind im Laufe der Jahrhunderte andere geworden. Die Mobilität verwandelt auch die Menschen. Das beschreibt Sieglinde Geisel in ihrem kurzweiligen Buch „Irrfahrer und Weltenbummler. Wie das Reisen uns verändert“. Darin nimmt sie ihre Leser mit auf einen essayistischen Streifzug durch die Geschichte des Reisens

von der Antike bis zur Moderne. Und fördert dabei immer wieder verblüffende Kontraste zutage. Wurde beispielsweise Odysseus auf seinen Irrfahrten noch als heimatloser Fremdling geächtet, gilt in den Vereinigten Staaten heute vielmehr der als verdächtig, der zu lange an einem Ort lebt. wjs-Verlag, 19,90 Euro ←



Ehehäusel in Amberg

Große Nächte auf kleinstem Raum

Es ist zweieinhalb Meter breit, fast 300 Jahre alt und vielen frischverliebten Paaren rund 200 Euro wert, um einmal eine Nacht darin zu schlafen. Wer jetzt an ein edles Antikbett denkt, liegt falsch. Tatsächlich geht es um ein Hotel, laut Besitzer das kleinste der Welt. Mit dem Superlativ wirbt die Amberger Stadtbau-Gesellschaft für das „Ehehäusel“, das vor kurzem nach einer 200.000 Euro teuren Generalüberholung wieder eröffnet wurde. Amberg liegt zwischen Nürnberg und der deutsch-tschechischen Grenze. Vom ersten Eindruck sollte man sich bei dem winzigen Gasthaus nicht täuschen lassen. Innen überrascht das Miniaturhotel mit

luxuriöser Ausstattung auf stolzen sieben Etagen – verteilt auf mehrere Zwischengeschosse. So außergewöhnlich wie die Ausmaße der 56 Quadratmeter kleinen Herberge ist auch seine Geschichte. Der Legende nach ist der Gasthof 1728 als Folge eines Erlasses des bayrischen Kurfürsten Karl Albrecht gebaut worden. Der sah vor, dass nur Paare heiraten dürfen, die ein Haus ihr Eigen nennen – was viele nicht konnten. So baute ein findiger Amberger die überschaubare Unterkunft und verkaufte sie Heiratswilligen jeweils für die Hochzeitsnacht. Heute ist das Ehehäusel nicht nur für frisch Vermählte ein beliebtes Domizil. ←