

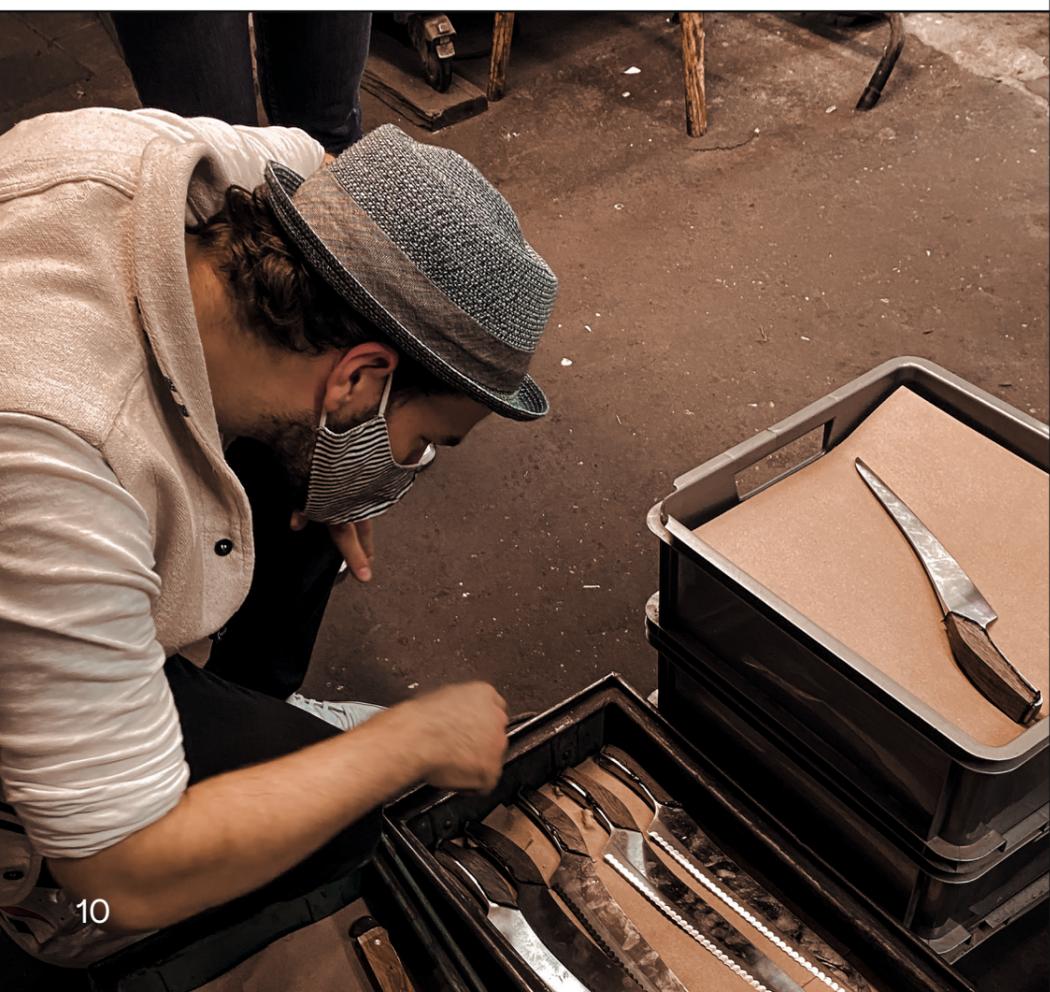
GÜDE FOR MAX KUGEL

BROT MIT DEM RICHTIGEN MESSER ZU SCHNEIDEN, IST EMOTION PUR.

↓ Mit einem Brotmesser verhält es sich ein bisschen wie mit dem Brot selbst: Es macht nur wirklich Freude, wenn man ein gutes besitzt. Ob dicke oder dünne Scheibe, Brot mit dem richtigen Messer zu schneiden, ist Emotion pur. Freude, die genauso sprüht, wie die Krümel fliegen.

Wir sind schon lange auf der Suche nach dem perfekten Brotmesser, da unsere Brote oft viel zu warm sind, um sie für euch zu schneiden. Also ist es an der Zeit, euch eine gute Alternative anzubieten und darum haben wir uns in der Welt der Messer umgeschaut.

Bei unserer Recherche sind wir auf die Firma Güde in Solingen gestoßen. Solingen ist bekannt für seine Messer und wird auch als Klingenstadt bezeichnet. Der Grund für den Beinamen: Etwa seit dem 13. Jahrhundert werden hier Klinsen für Schwerter und Messer, später auch für Scheren, hergestellt. Die Handwerker arbeiteten meist in kleinen Werkstätten neben ihren Wohnhäusern, den sogenannten Kotten. Besonders die Schleifer waren dabei auf die Nähe zum Fluss angewiesen, mit der Wasserkraft trieben sie die Schleifsteine an.

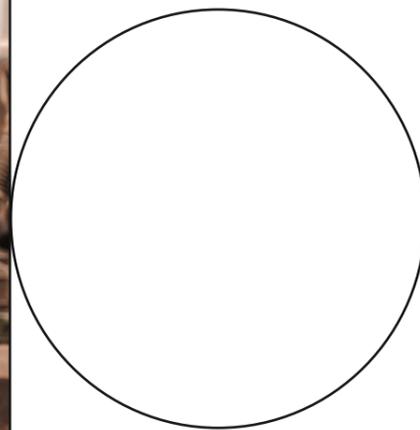


Ab etwa Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Solinger Klinsen mehr und mehr mechanisch produziert: Die Dampfmaschine machte es möglich, Rohlinge nun mit Fallhämmern im sogenannten Gesenkschmiedeverfahren herzustellen. Weil das die Produktion steigerte, wurden bald auch Dampfschleifereien eingerichtet. Doch die Weiterverarbeitung der Klinge erfolgte nach wie vor in den Kotten, bei den Handwerkern zu Hause. Dieses System, auch „Solinger Fabrik“ genannt, erwies sich als sehr anpassungsfähig und damit erfolgreich - um 1900 verdrängten die Klinsen aus Solingen die Konkurrenz aus England und die Stadt wurde Weltmarktführer.

Nach dem kurzen Exkurs zurück zu Güde, einem Familienunternehmen in der vierten Generation, das sich seit 1910 dem Messer verschrieben hat und von dem der besondere Wellenschliff mit spitzen Zähnen des Brotmessers erfunden wurde.

Diese weltbekannte Messermarke durften wir besuchen! Inhaber Dr. Karl Peter Born empfing uns in seiner Kotte und gewährte uns interessante Einblicke in den komplexen Herstellungsprozess. Jedes Messer wird von Hand geschliffen, jeder Griff der Klinge nach Augenmaß angepasst und manuell geklebt und vernietet. Für uns überraschend: Nur etwas mehr als zwanzig Mitarbeiter beschäftigt das renommierte Unternehmen, dessen Messer um die Welt gehen.

Mit Dr. Born sprachen wir viel über Vergangenheit und Zukunft und die Parallelen unserer Gewerke. Die vielen Überschneidungen unserer Ansätze und Sichtweisen bestärkten uns in dem Gefühl, dass unser Brotmesser aus dem Hause GÜDE kommen muss. Nach der Besichtigung der Produktionshalle wurde im hauseigenen Wintergarten über den Messertyp beratschlagt. Die Entscheidung fiel auf das Brotmesser SYNCHROS.



Der Name dieser Messerserie ist Programm – SYNCHROS synchronisiert Hand und Messer und ermöglicht dank des innovativen Designs eine flexible Greifposition für einen universellen Einsatz. Der Griff aus geflammter Eiche und die Klinge von 32 cm Länge mit dem speziellen Wellenschliff führen zu einem wahren Schneidevergnügen, man möchte gar nicht mehr aufhören.

EIN MESSER FÜR DIE EWIGKEIT.

Wir sind unheimlich froh, euch ein dermaßen tolles Messer, das für die Ewigkeit geschmiedet wurde, anbieten zu können. Genauso glücklich macht es uns, einen Partner gefunden zu haben, der Messer so herstellt wie wir Brot backen. Und deshalb zielt der Schriftzug „GÜDE for Max Kugel“ die Klinge und symbolisiert unsere klasse Kooperation.