

Vom Glück auf Messers Schneide

Karl Güde reihte sich 1910 mit der Gründung einer Manufaktur, die geschmiedete Messer in kleinen Stückzahlen von Hand fertigte, in den grossen Kreis der Solinger Klingenbetriebe ein, die sich durch erstklassige Herstellungstechniken weltweit einen Ruf schufen. Während viele von ihnen sich schwertaten, der zunehmenden Industrialisierung und Automatisierung standzuhalten, wuchs Güde an dieser Entwicklung und setzte der Massenproduktion neben solider Handwerkskunst vor allem Erfindungsreichtum entgegen. Dieser Tradition der Kreativität macht Dr.-Ing. Karl-Peter Born, der das Unternehmen nun in vierter Generation führt, alle Ehre: “Der Griff nach dem Glück. Das Messerhandbuch” ist eine Ode an die Messerkunst, die Kochkunst, ja letztlich die grosse Lebenskunst, sich und anderen Genuss zu bereiten.

Das Messerhandbuch stellt von Anfang an den Menschen in den Mittelpunkt: seine Herkunft, seine Entwicklung und seine manuellen Fertigkeiten, die als Glück spendende Symbiose von Hand und Hirn besondere Betrachtung finden.

Eine der Kernbotschaften von “Der Griff nach dem Glück” lautet: “Handarbeit tut dem Menschen gut und macht ihn ganz.” Und damit verbindet sich der Aufruf zur Rückkehr zu

**‘Handarbeit tut
dem Menschen gut und
macht ihn ganz.’**

alten Werten: “Ein Blick auf die deutsche Standardküche, die seit den 50er-Jahren das Mass aller Dinge ist, sagt uns, wo wir stehen. Da umgibt uns stereotype Küchenkultur, die Eintönigkeit geschlossener Hängeschränke und elektrischer Haushaltshilfen. Handgriffe beschränken sich, wo eben möglich, auf das Drücken von Knöpfen. Vom Brotabschneiden bis zum Zwiebelnzerkleinern bleibt alles der Berührung durch die Hand entzogen. Dass dies auch einen Verlust an Geschmack, Fantasie und Erfüllung bedeutet, wird uns mittlerweile klar. Ein Wandel vollzieht sich. Zurück zu alten Werten und zu einer neuen Küche, in der mit neuer Einsicht gekocht, gearbeitet und geschnitten wird. Vor allem mit griffbarem Handwerkszeug. In der Küche zum Kochen findet der Mensch zurück zu sich und zu Freiräumen, in denen er nicht funktionieren muss, sondern kreativ sein darf. So schafft er der Erkenntnis Platz, dass er ohne Schaffen und Gestalten nur ein halber Mensch ist.”

Von der Auffassung vom Kochen als Lebenskunst und -elixier, das uns die Wohltat manuellen Arbeitens nahebringt, ist es nur noch ein kleiner Schritt hin zu gutem Werkzeug, und da rund 70 Prozent des Arbeitsaufwandes beim Kochen aus Schneiden bestehen, heisst das: zu guten Messern.

“Eine Küche ist so gut wie ihre Messer” heisst denn auch die Devise, und das Kapitel ‘Messerkunst’ widmet sich der Frage: Was macht ein gutes Messer aus?

Erstens die Qualität: Güde steht dabei ausschliesslich ein für handgearbeitete, von der Klingenspitze bis zum Griffende in

der Gesenkform geschmiedete Messer. Diese Herstellungsart bürgt für Beständigkeit, Schärfe, Schnitthaltigkeit, Stabilität, Elastizität und perfekte Balance.

Zweitens der Stahl: Hochwertige europäische Messer werden seit über 50 Jahren aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, dem sogenannten Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, der sowohl hygienisch als auch optisch und was die Pflege angeht höchsten Ansprüchen genügt.

Drittens das Schmieden: Für traditionsbewusste Hersteller werden gute Messer aus einem Stück Stahl angefertigt. Das bedeutet, ein Messer wird von der Spitze bis zum Knauf aus einem Rohling in der Gesenkform geschmiedet. Der Stahl wird bis zum Glühen erhitzt und durch gezielte Schlagkraft in Form gebracht. Präzision ist hier vor allem beim Einhalten einer konstanten Schmiedetemperatur gefragt, aber natürlich auch bei den übrigen mehr als 40 Arbeitsgängen.

Viertens das Schleifen: Es gibt dem Klingenblatt seine genaue Form und einen optimalen Scharfschliff.

Und fünftens die Griffmaterialien: Sie sollen aus hochwertigem Kunststoff, edlem Holz oder feinstem Stahl sein.

Ganz im Sinne der Behauptung “Wer das Geschick der Hände fördert, fördert auch das Glück am eigenen Tun” folgt danach die ‘Schneideschule’, die die Grundlagen des richtigen Umgangs mit guten Messern liefert: Da geht es um die Unterlage und die Sicherheit beim Schneiden, die Beschaffenheit des Schneidguts, das Erhalten der Messerschärfe, die Haltung bei der Arbeit und um den Einsatz der Hände. Einige Bildbeispiele führen diese ‘Schneideschule’ vor – sei es das Hacken einer Zwiebel, das Stiften einer Karotte, das Schneiden des ‘Sonderfalls Tomate’ oder das Ausbeinen eines ganzen Huhns.

Auch was die Menge, Grundausstattung, Grösse, Funktion, Pflege und Aufbewahrung betrifft, liefert das Handbuch alles, was man wissen muss.

Und dann endlich – nachdem die Leserschaft schon lange auf den Geschmack gekommen ist, sich mit gutem Werkzeug fürs Leben auszustatten – erhalten die Messer auch einen Namen und das beeindruckende Sortiment von Güde wird vorgeführt.

Die Messerrohlinge: aus einem Stück Stahl geschmiedet, und gestanzte beginnen die Messer, vorerst noch roh gefertigt, Form anzunehmen.

