

Güde

Güde. Seit vier Generationen keine Kompromisse

Die Generation der Gründung

Seit Jahrhunderten tüfteln die ehrgeizigsten und kreativsten Messerhersteller in Solingen mit großem handwerklichen Können an der Gestaltung von Klingen und Schneiden, um die Schärfe und Schnitthaltigkeit von Messern immer weiter zu verbessern.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurden von den rund 9000 selbständigen Handwerksbetrieben der Solingen Klingenindustrie die entscheidenden Techniken entwickelt, mit denen auch heute die qualitativ hochwertigsten Messer hergestellt werden.

Karl Güde wußte, daß es nur einen Weg gab, gute Messer herzustellen: Aus einem Stück Stahl werden Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und von Hand abgezogen. So und nicht anders wurden richtige Messer gemacht. Natürlich gab es auch damals schon Messer, die weder geschmiedet noch handgeschliffen wurden, aber die zählten nicht zu den Produkten, auf denen der weltweite Ruf der Solinger Klingen beruhte.

Die Generation der Vollendung

Einige der kleinen Solinger Manufakturen waren mittlerweile zu großen Fabriken mit Massenproduktionen für die Weltmärkte gewachsen, andere waren vom Markt verschwunden oder arbeiteten nur als Zulieferer für die Großen. Franz Güde, Sohn des Karl Güde, führte sein Unternehmen mit stoischer Konsequenz nach den althergebrachten Qualitätsmaßstäben als Handwerksbetrieb.

Im Wesentlichen war die technische Entwicklung der Klingenindustrie abgeschlossen, als Franz Güde im Jahre 1930 die letzte der wirklich einschneidenden Erfindungen der Messermacher gelang. Er entwickelte ein Verfahren, durch das die Klinge bis zur Schneidfläche in Wellen durchgeschliffen werden konnte. Der Vorteil: So bleiben die Messer wesentlich länger scharf.

Heute sind selbst billige Brotmesser aus allen Teilen der Welt mit einem Wellenschliff nach Franz Güde ausgestattet.

Die Generation des Wiederaufbaus

Franz D. Güde trat nach dem Krieg im elterlichen Betrieb die Nachfolge an. Wiederum hatte sich die Industrielandschaft in Solingen verändert. Vielen kleinen Unternehmen wurde mit fortschreitender Automatisierung die wirtschaftliche Grundlage entzogen. Die Großen wuchsen zu mächtigen Fabriken mit Massenproduktionen und nur wenige der besten Manufakturen konnten mit handwerklich gefertigten Messern überleben. Auch für Franz D., den Güde der dritten Generation, gab es keinen Zweifel, daß klassische Messer nur auf einem Weg hergestellt werden konnten: Aus einem Stück Stahl werden Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und abgezogen.

Güde-Messer wurden für Profis entwickelt. Schlachter, Metzger und Köche waren schon in den 50er Jahren die wichtigsten Kunden. Die kompromißlose Güde-Qualität hatte sich bei denjenigen sehr schnell herumgesprochen, die von Berufs wegen auf gute Messer angewiesen sind. Profi-Messerserien für Metzger und Köche stellt Güde auch heute noch her.

Die Generation der Rückbesinnung

Seit Ende der achtziger Jahre hat der Enkel von Franz Güde, Dr. Karl Peter Born, in vierter Generation die Leitung des Unternehmens übernommen und konsequent auf den Ursprung zurückgeführt.

Vor die Wahl gestellt, zeitgemäße oder zeitlose Messer herzustellen, konzentrierte sich Dr. Born auf die ursprünglichen Formen. Die klassischen Messerformen, die in den dreißiger Jahren optimiert wurden, sind beides: zeitlos und zeitgemäß.

Heute, in einer Zeit, in der kompromißlose handwerkliche Qualität wieder einen sehr viel höheren Stellenwert genießt, in der bei der Wahl der Lebensmittel Ursprünglichkeit und natürlicher Geschmack wieder entscheidende Kriterien sind, in dieser Zeit finden die Messer aus dem Hause Güde zahlreiche Liebhaber. Nach wie vor bei den Profis, aber immer mehr auch bei ambitionierten Hobbyköchen.

Allerdings ändert das auch in vierter Generation nichts am Unternehmensprinzip: Güde fertigt in kleinen Stückzahlen geschmiedete Messer von Hand.