



Windmühlenmesser®



Auf einen Blick

Windmühle – Tradition in neuem Gewand

Ausgabe 2005/2006

Inhalt

Manufactur von heute

Gestern und Heute	2-3
Unser Handwerk	4-5
Wissenswertes	6-7
Messer über Generationen	8-9

Messer & Tischkultur

Die Buckels	10-11
Kirschbaum-Serie I (Messer).....	12-13
Kirschbaum-Serie II (Bretter)	14-15
Olivenbaum-Serie I	16-17
Olivenbaum-Serie II	18-19

Tradition in neuem Gewand

Unikate aus Tradition	20-21
Collection Windmühle I	22-23
Collection Windmühle II	24-25
Messerkunst	26-29
Windmühlen-Taschenzwerge	30-31
Geschenk-Sets und Accessoires	32-33

Eichenlaub

Das Backenbesteck	34-35
Klingenformen und Griffarten.....	36-37
Olivenbaum-Besteck und Vorlegeteile	38-39
Japanische Lackarbeit	40-41

Die japanischen Messer 42-43 |

100 Jahre Windmühlen-Zeichen 44 |

Konzeption: Ai, Düsseldorf

Text: Tomoyuki Takada und Giselheid Herder-Scholz

Grafische Gestaltung: Rie Kiyasu

Das Handwerk



Ursprünglich von einer alten Härtereifamilie im Bergischen Land kommend, wurde unser Betrieb im Jahre 1872 von unserem Urgroßvater Robert Herder in Solingen gegründet.

Seitdem werden im Zeichen der Windmühle Messer von außergewöhnlicher Qualität und Form gefertigt. Es gibt nur wenige Produkte, die heute noch genau so hergestellt werden wie vor hundert Jahren.

Unser Credo: „Gute Messer sind von Hand gemacht.“

Manufactur von heute



Damals wie heute werden Talent, Liebe zum Detail und eine positive Einstellung zum handwerklichen Schaffen in unserer „Manufactur“ großgeschrieben.

Verändert haben sich aber die Zeit und unser Messerverständnis. Bei jedem unserer Messer treffen sich heute Funktion und Stil, Vergangenes und Kommendes, Maskulines und Femines des Handwerks.

Tradition ist für uns kein Rückblick–
sie ist eine fortwährende Reise in die Zukunft.

Solinger Dünnschliff

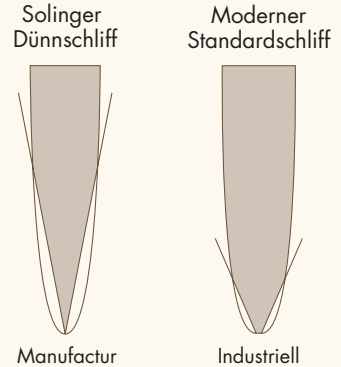
haarscharf auf der Schneide ...

Im Gegensatz zu den meisten Messern von heute werden die „Windmühlmesser“ noch immer nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffes“ gefertigt.

Der Schliffwinkel wird anders als heute üblich weit oben angesetzt. Die Klinge wird dünn geschliffen und läuft schlank und sehr spitz auf die Schneide zu.

Das Ergebnis zeigt sich in der besonderen Schärfe und Schnitthaltigkeit.

Diese traditionelle Schliffart, an der wir heute noch festhalten, wird selbst in Solingen kaum mehr praktiziert. Jedoch gerade diese Schliffart begründete einst die hohe Wertschätzung der Solinger Messer in aller Welt.



Achtung: Hebeln, verkantetes Schneiden und zu harte Schneidbretter vertragen diese Klagen nicht. Zum Nachschärfen braucht man sie nur 2-3 mal über den Wetzstahl ziehen, nicht wie heute üblich 10 mal und mehr.

Nagelprobe

Die sprichwörtliche Schärfe unserer Windmühlmesser mit dem „Solinger Dünnschliff“ zeigt sich bei der sogenannten „Nagelprobe“.

Bei leichtem Druck auf den Daumennagel oder einen eisernen Prüfring erhebt sich nur bei der fein und dünn ausgeschliffenen Klinge eine kleine Wölbung an der Schneide. Dazu sagen wir „die Schneide zeigt sich“ – ein besonderes Qualitätszeichen der „Windmühle“, das eine außergewöhnliche Schärfe verspricht.

Jedes Windmühlmesser wird während seines Entstehens mindestens 2 x dieser Kontrolle unterzogen.



Nagel - oder Ringprobe
Ohne diese Kontrolle verläßt kein Messer unsere Fertigung.

Pließten und Blaupließten

Das „Pließten“ ist ein spezieller Feinschliff der Klinge. Es wird in unterschiedlichen Stufen durchgeführt, dem „Feinpließten“ und dem „Blaupließten“. Diese Arbeitsgänge gehören seit je her zu den aufwendigsten Techniken des Solinger Schleifhandwerks, von denen das „Blaupließten“ die höchste Stufe darstellt.

Solche Klingen erkennt man an ihrem bläulich- bis regenbogenfarbenen Schimmer. Diese Arbeit führt meist unser Schleifmeister W. Fehrekampf durch, der als einer der letzten die feine Kunst der „blauen Messer“ beherrscht und an unsere jungen Schleifer weitergibt.

Bei den Serien „Unikate aus Tradition“, „Taschenzwerge“, „Collection Windmühle“ und „Serie 1922“ sind alle Messer blaugepließtet.



blaugepließtet (Abb. Serie 1922)

Nachwuchsarbeit

Im Messerhandwerk ist die menschliche Arbeit für viele Vorgänge unverzichtbar, denn kaum ein „Werkzeug“ ist flexibler, lernfähiger und sensibler als die menschliche Hand, besonders wenn es um feine und außergewöhnliche Messer geht.

Lange Zeit schien dieses Handwerk auch bei uns verloren zu gehen, doch seit einigen Jahren schaffen wir es wieder, in den alten Lehrberufen wie Schleifer, Pließter, Reider und Ausmacher junge Leute auszubilden.

Wir werden diese Berufe weiter ausbauen, weil wir wissen – die Zukunft unseres Handwerks liegt in ihrer Hand.



Schleifmeister W. Fehrekampf mit seinen jungen Gesellen.

Was ist besser? - „nicht-rostfrei“ oder „rostfrei“

Einer unserer Schwerpunkte sind Messer mit Klingen aus nicht-rostfreiem Kohlenstoffstahl bzw. Carbonstahl. Die Carbonstahlklingen gibt es schon seit jeher, lange bevor der rostfreie Stahl - auch oft als Edelstahl bezeichnet - erfunden wurde.

Charakteristisch für rostfreie Klingen sind der Zusatz Chrom (ca. 14%) - das macht sie überhaupt erst rostfrei - und der niedrigere Kohlenstoffgehalt.



die zwei Messerstähle:
Carbon und Rostfrei

In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (meistens über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden - für unsere Gemüsemesser verwenden wir deshalb überwiegend Carbonstahl.

Nachteilig bei den Carbonstahlmessern ist jedoch ihre Korrosionsanfälligkeit, die insbesondere bei dem Kontakt mit Flüssigkeiten sowie Milch- und Obstsäuren auftritt, und der dadurch entstehende metallische Geschmack. Also bei Zitronen, Tomaten, Paprika, Käse oder Eingelegtem ist Vorsicht geboten. Interessant sind rostfreie Messer, wenn sie am Tisch verwendet werden, wo das schöne saubere Aussehen wichtig ist. Deshalb ziehen wir z.B. für Frühstücksmesser, Brotsägen, Käse- und Salamimesser, Tomatenmesser oder Filetirmesser für Schinken oder Lachs das rostfreie Material vor.

Was ist Pließten und warum wird es gemacht?

Pließten bedeutet „Feinschleifen“. Die Oberfläche der Klinge wird hierbei mittels einer Schmirgelpaste auf rotierenden Leder- oder Filzscheiben von der groben „Schleifriefe“ (also den Schleifspuren) befreit.

Die Oberfläche erhält einen feineren, glatteren Riefen, der sich positiv auf die Schneidqualität und Schnitthaltigkeit auswirkt. Außerdem werden kleine, nicht erwünschte Unebenheiten und Fehler vom Schleifen hierbei weggenommen oder korrigiert und der schlanke Schliffwinkel nochmals etwas schmaler gezogen.



gepließte Klingeoberfläche

Die Pflege der Carbonstahlklinge

Im Laufe der Zeit verfärbt sich die Carbonstahl-Klinge nach und nach. Es bildet sich die dunkle „Patina“ der Arbeit. Das ist völlig ungefährlich und schadet der Funktion des Messers nicht. Sollte aber die Verfärbung zu sehr stören, kann man die Klinge mit Wiener Kalk oder etwas Scheuermilch und einem groben Schwamm wieder aufhellen. Sie bekommt dann ihren ersten Glanz weitgehend zurück.

Das geht übrigens auch sehr gut mit unserem Rost-radierer. Hiermit kann man Rost oder Verfärbungen von der Klinge radieren. Das geht trocken sehr gut, aber funktioniert mit etwas Wasser am besten.



Zur leichten Entfernung von Rostansätzen.

Rostradierer

Art.Nr. 0116,000,000000

Die Pflege der Holzgriffe und der Schneidbretter

Lassen Sie Ihre Kirschholzbretter und die Windmühlenmesser mit Holzgriffen nicht im Spülwasser liegen. Auch für den Abwasch in der Spülmaschine sind sie nicht geeignet. Die Folgen wären ein Ausbleichen und Austrocknen des Holzes. Am besten ist der Abwasch unter fließendem Wasser, mit der Klingenspitze nach unten zeigend.

Unsere Hölzer benötigen etwas Pflege. Sie stammen aus Deutschland und Europa und sind - klimatisch bedingt - nicht so dicht gewachsen wie z.B. tropische Hölzer und somit auch nicht ganz wasserresistent.

Dafür haben sie sehr schöne, unvergleichliche Maserungen.

Diese Maserungen und Farbschattierungen kommen besonders zur Geltung, wenn das Holz von Zeit zu Zeit mit unserem natürlichen Holzpflegeöl aus Macadamianuß-Zitrone eingerieben wird. Das Macadamianußöl zieht besonders schnell ein, pflegt und schützt das Holz optimal.



Macadamianuß-Holzpflegeöl

5ml Art.Nr. 9100,005,000000

20ml Art.Nr. 9100,020,000000

250ml Art.Nr. 9100,250,000000

Die ultimativen Küchenmesser – „dünn, derb und nagelgehend“



Kleine Küchenmesser in dieser Qualität gibt es nur von uns.

Das nebenstehende Exemplar mit Kohlenstoffstahlklinge ist gut 60 Jahre alt und wurde uns von seinem Besitzer nur sehr ungern überlassen. Eigentlich wollte er lieber einen neuen Holzgriff an sein unentbehrliches „Zöppken“ von der Windmühle montiert bekommen, das doch nun schon in der dritten Familiengeneration weitergereicht worden war. Erst das Versprechen, diesem einen gebührenden Platz in unserem Archiv einzuräumen, konnte ihn überzeugen.

Das Messer wurde über Generationen von vielen Händen geführt, seine Klinge ist mit dunkler Arbeitspatina belegt und sein Holzgriff voller Gebrauchsspuren. Doch ist das „Ur-Zöppken“ immer noch so scharf wie in seinen jungen Tagen.

Wir in der 4. Generation führen diese Tradition weiter und sorgen auch dafür, daß die Küchenmesser mit dem Zeichen der Windmühle die schärfsten sind und auch so bleiben.

Es gibt nur wenige Produkte, die heute noch genau so hergestellt werden, wie vor hundert Jahren. Unsere Messer gehören dazu.

Im Laufe der Jahrzehnte wurden mehrere Millionen handgearbeitete Exemplare der kleinen Messer der „Windmühle“ verkauft.

Unser Credo:

„Gute Messer sind von Hand gemacht.“



Ur-Zöppken
60 Jahre alt, immer
noch sehr scharf.

Die Grundformen



1. Vogelschnabel 2. Klassiker 3. Klassiker, schmal 4. Mittelspitz 5. Mini-Yatagan

Verschiedene Formen der Küchenmesser bieten unterschiedliche Vorteile. Kartoffeln oder Obst lassen sich am besten mit dem „Vogelschnabel“ schälen. Einen Apfel entkernen geht besonders gut mit einem „Mittelspitz“. Der „Klassiker“ dagegen ist ein Allrounder, der sich für alles eignet zum Schälen, Schneiden und Entkernen.

Unser Sonderling der Küchenmesser, der „Mini-Yatagan“ verbindet die Spitze zum feinen Schneiden mit seinem „Bauch“ zum Wiegen von Kräutern in eigenwillig-interessanter Form.

Die Klingenformen

Der „Vogelschnabel“ hat, wie der Name schon eindeutig sagt, die Form eines solchen – typisch und optimal für ein Schälmesser. „Watenspitz“ bedeutet, die Spitze der Klinge zeigt zur Schneide (Wate) hin. Beim „Mittelspitz“ liegt die Spitze genau in der Mitte von Schneide und Rücken und beim „Rückenspitz“ zeigt sie zum Rücken der Klinge hin.

1. Vogelschnabel

Schälmesser 59 mm

Art.Nr. 1411,225,020000
nicht-rostfrei
1711,225,020000
rostfrei

2. Klassiker, standard

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1402,325,020000
nicht-rostfrei
1702,325,020000
rostfrei

3. Klassiker, schmal

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1399,325,020000
nicht-rostfrei
1710,325,020000
rostfrei

4. Mittelspitz

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1303,325,020000
nicht-rostfrei
1703,325,020000
rostfrei

5. Mini-Yatagan

Obstmesser 85 mm

Art.Nr. 1420,325,020000
nicht-rostfrei
1705,325,020000
rostfrei



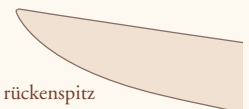
vogelschnabel



watenspitz



mittelspitz



rückenspitz



„Buckels Klinge“ – *altdeutsch, Frühstücksmesser*

Geboren aus der ländlichen Tradition Deutschlands wird dieses Messer mit seiner unverwechselbaren Klingenform seit über 130 Jahren bei uns unverändert hergestellt.

Die breite sorgfältig handgepließtete Klinge macht es ebenso geeignet zum Schneiden von Brot und Brötchen sowie Käse und Salami, wie auch zum Streichen von Butter oder Aufstrichen.

Vier Hölzer - Vier Griffe

Wichtig für alle diese Hölzer ist ein wenig Pflege von Zeit zu Zeit mit unserem Holzpflegeöl. Es erhält die Geschmeidigkeit und die schöne Farbe des Holzes.

-  1. Kirsche
Kirschbaumholz von Nordhängen aus deutschen und österreichischen Wäldern, weich, dunkelbraun mit klarer, schöner Maserung.
Art.Nr. 2002,450,02
-  2. Pflaume
Pflaumenholz aus alten österreichischen Obsthöfen, hart, nuancenreiche Maserung von hellbraun bis dunkelviolett.
Art.Nr. 2002,450,04
-  3. Olive
Olivenholz aus Andalusien in Spanien, hart, wasserresistent mit sehr lebhafter Maserung.
Art.Nr. 2002,450,05
-  4. Birne
Birnenholz von Obsthöfen aus dem Schwarzwald, samtig-weich, hellbraun mit dezenter Maserung.
Art.Nr. 2002,450,08



1

2

Klingenlänge 118 mm
(Alle Buckelsklingen dieser Serie sind rostfrei)

Brötchen werden dank des traditionellen „Solinger Dünnschliffes“ sehr glatt zerteilt, ohne in der Mitte unerwünschte Krumenklumpen zu hinterlassen.

So kann sich der Geschmack von frischer Butter und Brot viel besser entfalten.

Übrigens, manche Leute nehmen „ihre“ Buckelsklinge wegen ihrer Vielseitigkeit sogar mit in den Urlaub - als scharfer Allrounder für die Küche und den Tisch.

Das Messeretui aus Wollfilz schützt die Buckelsklinge und bewahrt ihre Schärfe.



3

4

Warum heißen sie „Buckelsklinge“?

Der Name der Klinge kommt wegen des runden, bauchigen Klingenvverlaufs ursprünglich von dem Wort „Bauch“, auf Plattdeutsch „Buck“.

Oft wird aber auch die runde breite Spitze, die eben keine Spitze ist und durch den markanten Rückenschwung wie ein Buckel aussieht, als Urheber genannt.

Messerkundlich gesehen, gehört sie zu den überhaupt ältesten Klingenformen in Deutschland und heißt deswegen „uraltdeutsch“.

Messer-Etui für die Buckels

Optional zum Messer gibt es das Etui aus reinem Wollfilz in rot oder blau.

Darin geht die „Buckels“ sicher mit auf die Reise, zum Picnic oder bleibt einfach wohlbehalten zu Hause in der Küchenschublade.



Geschenk-Verpackung

Art.Nr. 9702

Messer-Etui aus Filz

rot: Art.Nr. 9661,0001

blau: Art.Nr. 9661,0002





Traditionelle Individualisten beim Tafeln

In Deutschland galt Kirschbaumholz schon immer als bewährtes, edles Holz für hochwertige Messergriffe.

Seit dem Einzug der industriellen Fertigung und der Kunststoffe ist es jedoch weitgehend in Vergessenheit geraten. Dabei zeichnet es sich durch sein angenehm warmes Gefühl, seine natürliche Griffigkeit und schöne Maserung besonders aus.

1. Vogelschnabel

Schälmesser 59 mm

Art.Nr. 1411,225,020000 nicht-rostfrei
1711,225,020000 rostfrei

2. Klassiker

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1402,325,020000 nicht-rostfrei
1702,325,020000 rostfrei

3. Mittelspitz

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1303,325,020000 nicht-rostfrei
1703,325,020000 rostfrei

4. Mini-Yatagan

Obstmesser 85 mm

Art.Nr. 1420,325,020000 nicht-rostfrei
1705,325,020000 rostfrei

5. Buckelsklinge

Frühstücksmesser 118 mm

Art.Nr. 0403,450,020000 nicht-rostfrei
2002,450,020000 rostfrei

6. Teelöffel

Art.Nr. 2406,000,020000 rostfrei

7. Menüöffel

Art.Nr. 2405,000,020000 rostfrei

8. Menügabel

Art.Nr. 2403,000,020000 rostfrei

9. Gabelspitz

Tomaten & Käsemesser 111 mm

Art.Nr. 1690,425,020000 rostfrei

10. Meisterstück

Käse & Salamimesser 104 mm

Art.Nr. 1701,400,020000 rostfrei

11. Große Kulle

großes Käsemesser 156 mm

Art.Nr. 1688,600,020000 rostfrei

(Längenangaben beziehen sich auf die Klinge)

● = blaugepließtete Messer



Die Klingen unserer Kirschbaum-Serie sind im „Solinger Dünnschliff“ geschliffen, teilweise **blaugepließt** und fallen durch sehr traditionelle, unterschiedlichste Formen auf. Die Griffe werden von unseren Ausmachern sorgfältig beschliffen, fein poliert oder geölt. Wir verwenden keine chemischen Versiegelungsmittel, daher bleiben sie natürlich und lebensmittelecht.

Die Kirschbaum-Serie ist das Hauptsortiment der Windmühle.

12. Rückenspitz klein

Wurstmesser 130 mm

Art.Nr. 1811,500,020000 nicht-rostfrei
1611,500,020000 rostfrei

Rückenspitz groß

Fleischmesser 182 mm

Art.Nr. 1611,700,020000 rostfrei

13. Yatagan

Vielzweckmesser 156 mm

Art.Nr. 1809,600,020000 nicht-rostfrei
1609,600,020000 rostfrei

14. Hochgeschliffen

Brotsäge lang 208 mm

Art.Nr. 2712,800,020000 rostfrei

Brotsäge kurz 182 mm

Art.Nr. 2712,700,020000 rostfrei

15. Pilzwerkzeug

Pilzmesser 46 mm

Art.Nr. 9550,0707,020000
rostfrei



9 ●

10 ●

11 ●

12 ●

13 ●

14 ●

15 ●



Messer und Bretter gehören zusammen ...

Nach diesem Motto gibt es bei uns nicht nur Messer mit Kirschholzgriffen, sondern auch fein gemaserte massive Kirschholzbretter in vielfältigen Formen und Größen. Unsere Schneidbretter mit dem Zeichen der Windmühle werden aus vollem Kirschbaumholz geschnitten, beschliffen und mit lebensmittelechtem, naturbelassenem Öl eingelassen.



1



4



2



3



5

Frühstücks-, Käse- und Schneidbretter

1. Frühstücksbrett
mit Bogen
(230 x 150 x 14 mm)
Art.Nr. 9205,230,020000

2. Frühstück- & Schneidbrett
oval, mittel
(245 x 165 x 14 mm)
Art.Nr. 9202,245,020000

3. Käse- & Schneidbrett
oval, groß
(324 x 174 x 20 mm)
Art.Nr. 9201,324,020000

Vor dieser Bearbeitung erfährt das Holz ein heißes Dampfbad, um die Gerbstoffe zu entziehen und die Stabilität des Holzes zu erhöhen.

Dadurch ergibt sich auch die besonders warme Farbe, die man bei marktüblichen Kirschbaumholz-Artikeln nicht findet. Da unsere Bretter aus einem Stück bestehen und nicht verleimt sind, kommt die durch den Wechsel der vier Jahreszeiten geprägte schöne lebendige Maserung besonders gut zur Geltung.

Rechteckige Schneid- und Tafelbretter

4. Schneidbrett ohne Rinne

(330 x 230 x 20 mm)

Art.Nr. 9209,330,020000

5. Schneidbrett ohne Rinne

(360 x 260 x 20 mm)

Art.Nr. 9209,360,020000



6

Set „Ligna Quattro“ (beides auch ohne Rost erhältlich)

6. „Brett & Rost“ – Set, klein

(360 x 260 x 40 mm)

Art.Nr. 9238,360,020000

7. „Brett & Rost“ – Set, groß

(450 x 260 x 40 mm)

Art.Nr. 9238,450,020000



7

Tafelläufer, extralang

8. „Tafelläufer“ schmal, für Käse- und Brotzeit

(550 x 190 x 20 mm)

Art.Nr. 9260,550,020000



8



Oliven aus Solingen

Der Olivenbaum gilt im Mittelmeerraum als der König aller Bäume. Mit seinen gut 6000 Jahren Geschichte und dem sonnig-goldenen Öl seiner Früchte ist er heute auch bei uns in Mitteleuropa zum Inbegriff für kulinarische Lebensart geworden.

Unsere „Oliven aus Solingen“ umfassen feingeschliffene Schneidbretter und eine Auswahl verschiedener Messer – versehen mit

1. Vogelschnabel

Schälmesser 59 mm

Art.Nr. 1711,225,050000 rostfrei

2. Klassiker

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1702,325,050000 rostfrei

3. Mittelspitz

Gemüsemesser 85 mm

Art.Nr. 1703,325,050000 rostfrei

4. Mini-Yatagan

Obstmesser 85 mm

Art.Nr. 1705,325,050000 rostfrei

5. Buckels Klinge

Frühstücksmesser 118 mm

Art.Nr. 2002,450,050000 rostfrei

6. Teelöffel

Art.Nr. 2406,000,050000 rostfrei

7. Menülöffel

Art.Nr. 2405,000,050000 rostfrei

8. Menügabel

Art.Nr. 2403,000,050000 rostfrei

9. Gabelspitz

Tomaten & Käsemesser 111 mm

Art.Nr. 1690,425,050000 rostfrei

10. Meisterstück

Käse- & Salamimesser 104 mm

Art.Nr. 1701,400,050000 rostfrei

11. Große Kulle

großes Käsemesser 156 mm

Art.Nr. 1688,600,050000 rostfrei

(Längenangaben beziehen sich auf die Klinge)

● = blaugepließtete Messer



hochwertigen Griffen aus andalusischem „Königsbaumholz“. Die Griffe der einzelnen Messer werden wie ihre Klingen in meisterlicher Fertigkeit in die unterschiedlichen Formen geschliffen, angepasst und mattiert. Die Schneidbretter werden von Hand sorgfältig ausgearbeitet und mit Öl eingelassen. Die immer unterschiedliche Maserung des lang abgelagerten Olivenholzes gibt jedem Messer und jedem Brett den unverwechselbaren Charakter.

12. Rückenspitz groß

Fleischmesser 182 mm

Art.Nr. 1611,700,050000 rostfrei

Rückenspitz klein

Wurstmesser 130 mm

Art.Nr. 1611,500,050000 rostfrei

13. Hochgeschliffen

Brotsäge lang 208 mm

Art.Nr. 2712,800,050000 rostfrei

Brotsäge kurz 182 mm

Art.Nr. 2712,700,050000 rostfrei

14. Schneidbrett, oval, groß

324 x 174 x 20 mm

Art.Nr. 9201,324,050000

15. Schneidbrett, oval, mittel

245 x 165 x 14 mm

Art.Nr. 9202,245,050000



14



15

Weitere interessante Olivenartikel finden Sie auf den folgenden Seiten 18 und 19.





Olivenbaum-Extra

Auch verschiedene Messer unserer Premium-Serien „Unikate aus Tradition“, „Collection Windmühle“ und „Taschenzwerge“ sind mit einem Griff aus Olivenholz versehen. Die Maserung von Olivenholz kann lebhaft wie wilder Damast ausfallen, oder aber zurückhaltend auftreten wie fein geädertes Marmor.

Unser Olivenholz kommt aus Spanien und Italien. Im heimischen Klima wird es dort mehrere Jahre abgelagert, bevor der Einschnitt folgt. Dann ruht es nochmals mindestens sechs Monate. Auch während der Verarbeitung bei uns werden immer wieder Ruhezeiten zwischen den einzelnen Arbeitsgängen eingelegt.

Diese Ablagerungs- und Trocknungszeiten sind sehr wichtig für die spätere Stabilität des Holzes, da es sich sonst nach der Bearbeitung weiter bewegt und Unebenheiten an den Übergängen von Klinge und Griff hervorrufen kann.

Mediterrane Schönheit braucht eben etwas Geduld.

Besonders interessant sind die 3 Oliven-Varianten von unserem mehrfach ausgezeichneten „Parmoulin“-Messer. Das Original (Abb.1) als Parmesan & Hartkäsemesser, der „Parmoulin-Fromage“ (Abb.2) als kompaktes elegantes Käsemesser für den Tisch und der kleine Taschenzweig „Parmoulein“ (Abb.3) für unterwegs und im Urlaub.

1. Parmoulin Olive

Parmesan & Hartkäsemesser

Gesamtlänge: 240 mm

Art.Nr. 9218,1970 rostfrei

2. Parmoulin-Fromage Olive

Käsemesser

Gesamtlänge: 205 mm

Art. Nr. 9219,1971,050000 rostfrei

3. Parmoulein Olive

kleine Reise & Käsemesser

Gesamtlänge: 110 mm

Art.Nr. 0970,225,05 rostfrei



Windmühlen-Besteck aus Olivenholz Neu

Das besondere Produkt aus unserer neuen Manufactur-Serie „Collection Windmühle“.

Die schlanke langgestreckte Form dieses Steakbestecks setzt einen deutlichen Kontrapunkt zu den meist rustikalen Eigenschaften ähnlicher Bestecke. Für die langen schmalen Zinken der Gabel ist auch das dickste Steak kein wirkliches Problem.

Daß Sie übrigens vier Zinken und nicht wie bei Steakgabeln sonst üblich drei hat, verdankt sie der Überlegung, ein so schönes Besteck auch als Tafelbesteck nutzen zu können. Richtig zu Leibe geht es dann dem Steak mit der 12 cm langen Klinge, die in sorgfältiger Handarbeit dünn geschliffen, „blaugepließtet“ und am Ende mit feiner Säge versehen ist.

Die elegant geschwungenen Griffe der Gabel und des Messers sind aus feinem andalusischen Olivenholz und werden von unseren Reider- und Ausmachermeistern von Hand ausgeformt, beschliffen und geölt.



Oliven-Besteck

Gabel 205 mm, rostfrei 18/10

Messer 235 mm, rostfrei

Art.Nr. 7024,475,050202

ausgezeichnet mit „#FORM 2005“

Warum nehmen wir Olivenholz?

Olivenholz ist ein altes, sehr bewährtes Griffholz mit allen dafür nötigen Eigenschaften wie Härte, Wasserresistenz und schöner Maserung. Gut getrocknet verarbeitet – das ist unbedingte Voraussetzung – bewegt es sich praktisch nicht mehr und überdauert Jahrzehnte intensiven Gebrauchs ohne an Schönheit zu verlieren.



„Unikate aus Tradition“ – Ausgezeichnetes Handwerk

Unsere „Unikate aus Tradition“ sind eine kleine Serie ausgewählter Messer mit besonderer Historie, Form und traditioneller handwerklicher Bearbeitung. Sie tragen die unnachahmliche Handschrift der Manufactur „Windmühle“.

Parmoulin

Parmesan & Hartkäsemesser
Gesamtlänge: 240mm
Klinge: 130mm
Griffe: Birne, Pflaume, Olive
Art.Nr. 9218,1970 rostfrei



ausgezeichnet mit



reddot design award
winner 2004



Designpreis der
Bundesrepublik
Deutschland
Nominiert 2004



Focus Balance
Silber

Internationaler Designpreis
Baden-Württemberg 2003



Werksdesign: Giselheid Herder-Scholz

Holzgriff-Varianten

(je nach Messertypen unterschiedlich)



Kirsche



Olive



Pflaume



Birne

In jedem dieser Messer treffen sich das Gestern und Heute unserer über 130-jährigen Tradition: durchdachte Klingenformen, inspiriert von der Ästhetik und dem Formverständnis aus früherer Zeit. Die höchste Schärfe mit den wiederbelebten Schleiftechniken „Walkschliff“ und „Blaupließten“. Einsatz der klassischen und neuen Griffhölzer wie Kirsche, Birne und Pflaume, Olive, Wacholder oder die edle Maserbirke. Jedes Stück ist von Hand geschliffen, gepließt, detailgenau ausgearbeitet und von Hand angepasst, geölt oder poliert. Eleganz, Stil, hohe Funktionalität und ehrliche Auseinandersetzung mit eigener Tradition – so verstehen wir unser Messermacherhandwerk von heute.

Grandmoulin

großes Wellenschliff-Brotmesser
Gesamtlänge: 370mm
Klinge: 240mm
Griffe: Birne, Pflaume, Olive
Art.Nr. 9213,1975 rostfrei

ausgezeichnet mit



reddot design award
winner 2004

DESIGN PLUS 2003



Katana-Moulin

Schinken- und Filiermesser
Gesamtlänge: 450mm
Klinge: 310mm
Art.Nr. 9214,1985 rostfrei



Hechtsäbels

Vielzweckmesser
Gesamtlänge: 265mm
Klinge: 156mm
Art.Nr. 9218,1658 rostfrei



Yatagan

Vielzweckmesser
Gesamtlänge: 270mm
Klinge: 156mm
Art.Nr. 9218,1609 rostfrei



Maserbirke

Alle Messer der „Unikate aus Tradition“ sind blaugepließt.

Collection Windmühle – „Gute Reise“

Schöne und praktische Dinge für das tägliche Leben vermißt man, gerade wenn man unterwegs ist.

Deshalb haben wir im Rahmen der neuen „Collection Windmühle“ das „Gute Reise“- Set entwickelt.

In einer feinen Ledertasche kann man die wichtigste Ausstattung zum Schneiden und Schälen, nämlich Messer und Brett in bester Qualität der „Windmühle“ einfach mitnehmen.

Mit der eleganten 2-Farben-Kombination von Schwarz und Cognacbraun fügt sich das kompakte Reise-Messer-Set in jede Ecke des Koffers. Ob beim Picnic, auf der Reise oder im Ferienhaus, es ist alles wie zu Hause, vielleicht sogar noch schöner...





Kirschbaumbrett

Ein kleines Brett unterwegs kann soviel erleichtern, wie ein großes Brett zu Hause.

Maße: 220 x 125 x 10 mm

2-Farben-Ledertasche

Aus Vollrindleder von einer kleinen Ledermanufaktur in reiner Handarbeit eigens für uns gefertigt.

Maße: ca. 245 x 160 x 30 mm

3 Versionen zur Auswahl

Beim „Gute Reise“ - Set gibt es drei Messerkombinationen.

Jedes Set setzt sich aus der Ledertasche, einem massiven Kirschbaum-Brettchen und jeweils zwei verschiedenen Messern zusammen.



„Basic“-Version

1 klassisches Gemüsemesser und 1 Vielzweckmesser „Buckels“ beide mit Kirschholzgriff, rostfrei

Art.Nr. 9552,000,000300



„Kochgenuß“-Version

1 klassisches Gemüsemesser und 1 Zubereitungsmesser „Tafel - Santoku“ mit Kirsch-, bzw Birnenholzgriff, rostfrei

Art.Nr. 9552,000,001300



„Käse & Obst“-Version

1 Obstmesser „Mini - Yatagan“ und 1 Käsemesser „Parmoulin - Fromage“ mit Oliven-, bzw Pflaumenholzgriff, rostfrei

Art.Nr. 9552,000,002300

Collection Windmühle – „Solist“

Kleine handliche Messer von höchster Manufactur-Qualität; die Solisten der „Collection Windmühle“ vereinen individuelle und unterschiedliche Klingen- und Griffformen mit bestechender Funktionalität.

Das handgefertigte Lederetui schützt die Messer sicher in der Schublade und macht sie auch reisebereit für die Ferien oder den Ausflug.

Mit den Designpreisen „Focus Know How 2005“ und „Form 2005“ ausgezeichnet.

Tafel – Santoku

Das Urbild dieses Messers ist in Japan beheimatet. Auf japanisch heißt „Santoku“ „drei Tugenden“, also ein Vielweckmesser für Fisch, Fleisch und Gemüse. Aber unser „Tafel-Santoku“ beherrscht noch weitere drei Disziplinen – nämlich Mobilität, Flexibilität und Eleganz.



Birne

Art. Nr. 9219,1943,080000



Olive

Art. Nr. 9219,1943,050000

Gesamtlänge: 225 mm

Windmühlen-Lederetui

Jedem Messer der Collection Windmühle „Solist“ liegt ein handgefertigtes Lederetui aus hochwertigem Vollrindleder in schwarz - braun bei.



Parmoulin - Fromage

Bei „Parmoulin-Fromage“ stehen neben den funktionalen Vorzügen der geschwungenen Form Eleganz und Handlichkeit im Mittelpunkt. Deutlich kürzer und schlanker als das Urmodell „Parmoulin“ macht er jede Käse- und Schinkenplatte zum Glanzlicht eines Weinabends mit guten Freunden.

Gesamtlänge: 205 mm



Pflaume

Art. Nr. 9219,1971,040000



Olive

Art. Nr. 9219,1971,050000



Stukenbrock - Tomatenmesser

Die ungewöhnliche Zahnung für den ziehenden Schnitt in eine Richtung verspricht das Zerteilen auf einen Streich. Im „Stukenbrock“ ist ein besonderes Stück der deutschen Messergeschichte aus den 20er Jahren wiederbelebt.

Gesamtlänge: 220 mm



Kirsche

Art. Nr. 9219,1695,020000



Olive

Art. Nr. 9219,1695,050000



Solinger Säbelspitz

Ein kleiner Säbel mit scharfer Spitze und fein gebogener Klinge zeichnen den „Solinger Säbelspitz“ aus.

Mit exquisiter Schneidqualität ausgestattet nimmt es dieser kleine „Schneidkämpfer“ mit nahezu jedem Schneidgut auf dem Brett auf.

Gesamtlänge: 220 mm



Kirsche

Art. Nr. 9219,1613,020000



Olive

Art. Nr. 9219,1613,050000



Alle Messer sind im „Solinger Dünnschliff“ geschliffen und von Hand „blaugepließet“.



„Goldene Zwanziger“

limitierte Ausgabe:
10 Stück pro Jahr

Gesamtlänge: ca. 380 mm
Griff aus Kirschholz mit
Messing-Rosetten vernietet

Art.Nr. 9213,1599,020200, nicht-rostfrei

„Goldene Zwanziger“ – limitierte Ausgabe

Das Messer „Goldene Zwanziger“ wurde in den Jahren von 1920 bis 1928 unter einem „Breithammer“ in einer der alten Solinger Schmiedewerkstätten gefertigt und entstammt dem antiquarischen Bestand unserer Firma. Pro Jahr gelangen nur 10 Stück in den Verkauf.

Diese Art des Schmiedens erforderte neben der Kenntnis über Glut und Materialverhalten vor allem ein genaues Auge und langjährige Erfahrung im Zusammenspiel von Hammer und Stahl, denn die Form des Schmiederohrlings wurde aus der freien Hand geschmiedet. Der charakteristische kleine Kropf – die etwas unregelmäßige Wulst zwischen Klinge und Erl – ist ein Erkennungszeichen für diese Schmiedart. Er wird „Schmalkropf“ genannt.

Wie damals bei „langen Messern“ üblich wurden sie von Hand am sogenannten „hängenden Stein“ dünn geschliffen, einem mannshohen teilweise in einer Bodensenke eingelassenen, in starken Achshalterungen laufenden Schleifstein von enormem Gewicht. Die Griffschalen aus lang abgelagertem polierten Kirschbaumholz sind mit „Rosetten“ aus Messing vernietet, einer typischen Art der Montage in dieser Zeit.

Unsere Schleifer um 1920 mit einer der damals modernen übergroßen Dekorationsklingen.





Serie 1922

Getreu dem Original des Jahres 1922 haben wir eine Neuausgabe dieser historischen Kohlenstoffstahlmesser mit schmalen Kropf aufgelegt. (Optional wird auch die rostfreie Variante angeboten.)

Die Rohlinge entsprechen der historischen Form und werden im Gesenk geschmiedet.

Wie damals sind die Klingen dünn- geschliffen und meisterlich von Hand **blaugepließt**.

Das Resultat ist eine glänzende, leicht bläulich schimmernde scharfe Klinge. Diese Arbeiten werden vornehmlich von unserem Schleifmeister Wilfried Fehrekampff durchgeführt, dem letzten Langmesserschleifer Solingens.

Die Griffschalen aus edlem feinpolierten Kirschholz sind seit jeher von Hand an die Klingen angepasst. Kaum ein anderes Messer drückt Ursprung und Konstanz unseres handwerklichen Könnens so klar aus wie die „Serie 1922“.

Officemesser

Gesamtlänge: 205mm
Griff aus Kirschholz

Art.Nr. 9218,1498,400,0202 nicht rostfrei
9218,1798,400,0202 rostfrei

Tranchelard

Gesamtlänge: 345mm
Griff aus Kirschholz

Art.Nr. 9218,1498,800,0202 nicht rostfrei
9218,1798,800,0202 rostfrei

Kochmesser

Gesamtlänge: 345mm
Griff aus Kirschholz

Art.Nr. 9218,1499,800,0202 nicht rostfrei
9218,1799,800,0202 rostfrei



Katana-Moulin

Katana-Moulin bedeutet soviel wie „Mühlen-Schwert“- eine Produkt- und Wortschöpfung, die unserer intensiven Beschäftigung mit dem japanischen Messerhandwerk entspringt. Ein japanisches Thunfischmesser, das wegen seiner speziellen Form und Überlänge von über 1 Meter fast den Eindruck eines japanischen Schwertes „Katana“ erweckt, stand Pate für unser neues Schinken- und Filiermesser „Katana-Moulin“.

Die Feinheit und gleichzeitig enorme Schärfe dieses Messers belebt die einstige Schneidqualität der handgeschliffenen Solinger Messer wieder und ist damit auch im besten Sinne „japanisch“.

Die elegante, leicht geschwungene Klinge ist in feinstem Schleiferhandwerk von Meister Fehrekamp leicht elastisch **walkgeschliffen** (s. u.) und **blaugepließt** und eignet sich besonders zum Schneiden von Schinken oder Lachs. Den Griff dieses Messers gibt es in den vier Varianten Pflaume, Birne, Olive und Maserbirke. Alle Griffe werden von unseren Reider- und Ausmachermeistern Dieter Ecker und Karl-Heinz Zickel aus der freien Hand herausgearbeitet, mattiert und geölt.

Katana-Moulin

Schinken- und Filiermesser
Gesamtlänge: 450mm
in Birne, Pflaume, Olive, Maserbirke
Art.Nr. 9214,1985 rostfrei
(nur in Geschenkverpackung)

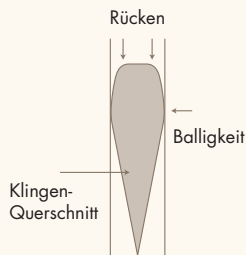
ausgezeichnet mit

#FORM
2004



Der „Kesselsche Walkschliff“

Der Walkschliff gehört zu den traditionellen Schliffarten Solingens und wird nur noch in unserer Manufactur angewandt. Messer, die in dieser Schliffart bearbeitet sind, haben die sogenannte „ballige“ Geometrie (siehe rechts). Diese Form gibt hohe Stabilität, erlaubt aber gleichzeitig eine überaus dünn und fein ausgeschliffene Schneide. Diesen Schliff anzubringen erfordert hohe Fachkenntnis und langjährige Erfahrung des Schleifers.



„Buckels Fehrekampf“

Seit fast 50 Jahren arbeitet unser Meister Fehrekampf für die Windmühle. Unzähligen Messern von unterschiedlichster Form, Länge und Beschaffenheit hat er in dieser Schaffenszeit den scharfen Schliff und die feine blaugepließtete Oberfläche gegeben.



Ein Messer, das er besonders mag, ist seine „Buckels Klinge“, anders als üblich mit durchgehendem Erl und drei Nieten aus hochwertigem Messing versehen. Diese spezielle „Buckels“, die er von Klinge bis Griff komplett allein herstellt, hat der Schleifmeister immer für Freunde oder als eigenes persönliches Geschenk angefertigt.

Nun haben wir mit ihm zusammen beschlossen, dieses Messer in einer kleinen Sonderserie der „Collection Windmühle“ aufzulegen, als „Buckels Fehrekampf“.

Es wird von ihm von Hand **walkgeschliffen** und **blaugepließtet**. Zum Schluß erhält es als besonderes Schleiferzeichen eine feine Phase, die „Schor“ am Klingenrücken eingeschliffen.

„Buckels Fehrekampf“

Gesamtlänge: 210 mm

Griff aus Palisander

Art.Nr. 2020,450,000000 rostfrei

(Mit Lederetui in Geschenkverpackung)



„Der Blaupließter“ – W. Fehrekampf und die Windmühle

Ausgestrahlt wurde dieses Zeitdokument über das Messerhandwerk unseres Schleifmeisters und der Windmühle im Januar 2004 im Bayerischen Rundfunk und im Juni auf 3SAT. Dieser Film ist bei uns als Video (s. rechts) und auf Wunsch auch als DVD erhältlich.



„Der Blaupließter“
Original- Sendefassung
29 Minuten

Art.Nr. 0120,000

Kleine „Reise- & Käsemesser“ für unterwegs und zu Hause

Wer kennt sie nicht, die kleinen hilfreichen Winzlinge, die in vielen Geschichten den Menschen so hilfreich zur Hand gehen. So möchten unsere „Taschenzwerge“ auch sein. Immer bereit, wenn's was zu schneiden gibt, ob unterwegs oder zu Hause.

Sie sind sorgsam geschliffen und **blaugepließtet** zu höchster Schärfe und mit schönen handgefertigten Naturholzgriffen wie Kirsche, Olive oder duftendem Wacholder versehen.



„Buckelchen“

Seit über 130 Jahren unverändert hergestellt und über Generationen beliebt ist unser altdeutsches Frühstücksmesser „Buckels Klinge“. Genauso flink und tüchtig beweist sich sein junger Urenkel „Buckelchen“.

Scharf geschliffen schneidet und streicht es, wo und was immer man will, ist aber auch elegant genug, bei schön gedeckter Tafel seinen Dienst als kleines Käse- oder Obstmesser zu verrichten.



Gesamtlänge: 13 cm

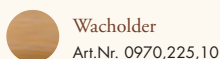


„Parmoulein“

Das ist die kleine Tochter unseres mehrfach ausgezeichneten Parmesan- und Käsemessers „Parmoulin“. In gleicher Weise geschwungen und ausgearbeitet, aber gerade einmal 11 cm lang, ist sie ein Messerzweig, der alles schneidet und schält, gewandt und mit feiner Eleganz.



Gesamtlänge: 11 cm



In den zwanziger und dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts führte man als Dame ein kleines feststehendes Messerchen mit sich, um auf Reisen Obst oder einen kleinen Imbiß zu zerteilen und zu sich nehmen zu können.

Meist waren diese kleinen Messer kunstvoll mit Griffen aus Bambus, Horn oder Celluloid versehen. Man trug sie in kleinen Filz-, Seiden- oder Lederfutteralen in der Handtasche bei sich.

Unsere „Taschenzwerge“ verjüngen diese Tradition mit frischem Design von Klinge und Griff und bieten ihre vielseitigen Dienste überall da, wo sie gerade gebraucht werden.



Messer-Etui
Das Etui aus feinem Wollfilz liegt jedem Messer bei.
(in Rot oder Blau)

„Gabli“

Sie ist eine feine Dame mit Kanten und Spitzen, mit denen sie gerne sticht und schneidet, aber auch freundlich servieren kann. Ihr liebstes Pendant sind z.B. feine Oliven, kleine Käsewürfel oder frische große Äpfel, die sie in ihrer eigenen Art schon mal ganz locker auseinanderschneidet.



Gesamtlänge: 13 cm



Kirsche
Art.Nr. 0690,275,02



Olive
Art.Nr. 0690,275,05



Wacholder
Art.Nr. 0690,275,10

„Santo-chan“

Seine Urväter kommen aus Japan, aber geboren ist es in unserem Haus mit dem Windmühlen-Zeichen. Die Ursprungsform, das „Santoku“, ist ein Vielzweckmesser für Fisch, Fleisch und Gemüse. Unser Zwerg schneidet das auch, natürlich in kleineren Mengen, aber genau so scharf und präzise. Überraschend elegant und attraktiv wirkt „Santo-chan“ auch auf einer Schinken- und Käseplatte.



Gesamtlänge: 12.5 cm



Kirsche
Art.Nr. 0940,275,02



Olive
Art.Nr. 0940,275,05

Die Taschenzwerge wurden mit dem Designpreis „iF design award 2005“ aus gezeichnet.

Kirschbaum-Serie



01



02



03



04



05



06

01. Set „Frühstück“

- 1 Frühstücksmesser, rostfrei
 - 1 Messgabel, 18/10
 - 1 Teelöffel, 18/10
 - 1 Frühstücksbrett aus gedämpftem Massiv-Kirschholz, oval (230 x 150 x 14mm)
 - 1 Fläschchen Holzpflegeöl, 20ml
 - 1 Baumwolltuch
 - 1 Luffa-Pad
 - 1 Broschüre
- Art.Nr. 9212,000,020500

02. Buckels-Geschenk mit Etui

- 1 Buckelsklinge, rostfrei
 - 1 Messer-Etui aus Wollfilz, rot oder blau mit Geschenk-Verpackung
- Art.Nr. 9702,2002

03. Set „Meisterstück von heute“

- 1 Käse & Salami-Messer, rostfrei
 - 1 Fläschchen Holzpflegeöl, 5ml
 - 1 Messerbänkchen aus Massiv-Kirschholz, gedämpft
 - 1 Schneidbrett aus Massiv-Kirschholz, gedämpft
- Art.Nr. 9216,1701,020400

04. Set „Klassiker“

- 1 „Mittelspitz“
 - 1 „Vogelschnabel“
 - 1 „Klassiker“
 - 1 Holzpflegeöl, 20ml
 - 1 Baumwolltuch
 - 1 Luffa-Pad
 - 1 Broschüre
- Art.Nr. 9218,1430,000000 nicht-rostfrei
Art.Nr. 9218,1830,000000 rostfrei

05. Set „Pilzwerkzeug“

- 1 Pilzmesser, rostfrei
 - 1 Lederetui mit Gürtelschlaufe
 - 1 Fläschchen Holzpflegeöl, 20ml
 - 1 Baumwolltuch
 - 1 Luffa-Pad
 - 1 Broschüre
- Art.Nr. 9218,0707,020600

06. Pilzmesser mit schwarzer Rindslederhülle

- Art.Nr. 9550,0707,020000

Manufactur von heute

„Unikate aus Tradition“



(Bsp. Grandmoulin)

- Grandmoulin
Art.Nr. 9213,1975
- Parmoulin
Art.Nr. 9218,1970
- Hechtsäbels
Art.Nr. 9218,1658
- Yatagan-Double
Art.Nr. 9218,1609,1705
- Katana-Moulin
Art.Nr. 9214,1985

„Serie 1922“



(Bsp. Tranchelard)

- Officemesser
nicht-rostfrei
Art.Nr. 9218,1498,400,0202
- Tranchelard
nicht-rostfrei
Art.Nr. 9218,1498,800,0202
- Kochmesser
nicht-rostfrei
Art.Nr. 9218,1499,800,0202

„Windmühlen-Taschenzwerge“



(Bsp. Parmoulein)

- Parmoulein
Art.Nr. 0970,225
- Santo-chan
Art.Nr. 0940,275
- Gabli
Art.Nr. 0690,275
- Buckelchen
Art.Nr. 0202,275

Kochmesser-Trio, Olive & Kische



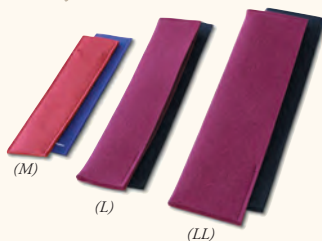
(Abb. in Olive)

- Santoku (rostfrei)
Allzweckmesser groß
Klingenlänge: 164mm
Art.Nr. 1940,625,02 (Kirsche)
1940,625,05 (Olive)
- Nakiri (rostfrei)
Gemüsemesser groß
Klingenlänge: 164mm
Art.Nr. 1941,625,02 (Kirsche)
1941,625,05 (Olive)
- Petty (rostfrei)
Allzweckmesser mittel
Klingenlänge: 130mm
Art.Nr. 1942,500,02 (Kirsche)
1942,500,05 (Olive)

Pflege und Zubehör



- Pflegeset in der Rolle
- 1 Holzpflegeöl, 20ml
- 1 Baumwolltuch
- 1 Luffü-Pad
- 1 Beschreibung
- Art.Nr. 9200,002



(M)

(L)

(LL)

Messer-Etui aus Wollfilz

Messer-Etui M (z.B. für Buckelsklinge)

rot: Art.Nr. 9661,0001

blau: Art.Nr. 9661,0002

Messer-Etui L (z.B. für Parmoulin)

bordeaux: Art.Nr. 9109,335,001

schwarz: Art.Nr. 9109,335,002

Messer-Etui LL (für Grandmoulin)

bordeaux: Art.Nr. 9109,390,001

schwarz: Art.Nr. 9109,390,002



Unser historisches Schmiedebesteck „Eichenlaub“

Neben unserem Windmühlen-Sortiment führen wir seit 1998 in unserer Manufactur auch eine geschmiedete Besteckmarke – das historische „Eichenlaub Backenbesteck“.

Dieses Eichenlaub-Modell existiert bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts und besticht nach wie vor durch seine eigenwillige Form



„Eichenlaub“ im Überblick

- Marke: 1928 wurde „Eichenlaub“ als Warenzeichen amtlich eingetragen.
- Form: stahlumrahmte Griffschalen mit zwei kleinen Nieten - die „Backe“ - eine damals neue und augenfällige Form. Gabel mit langen rundum bearbeiteten Zinken.
- Verarbeitung: aus einem Stück rostfreien Schmiedestahls geschmiedet, von Hand geschliffen, angepasst und mit feinem Finish versehen.
- Sortimentumfang: vom Tafelbesteck bis zum kleinsten Vorleger, insgesamt 40 Teile.

mit den von Stahl umrahmten Griffschalen – ein zeitloses Design, das später zu weltweitem Kopieren dieses Bestecks geführt hat.

Alle Teile werden in aufwendiger Handarbeit aus echtem Schmiedestahl gefertigt, fein geschliffen und am Ende nochmals von Hand poliert bzw. mattiert. Das Sortiment umfasst 40 Teile. Die Griffvarianten bestehen aus einer Auswahl von 7 verschiedenen Materialien.

Das Backenbesteck – weltweit kopiertes Original

Wie so oft im Leben folgt dem Original das Plagiat:

Das klare Design der Backen-Bestecke – in einer einfachen Formgebung stahlumrahmte Griffschalen mit zwei feinen kleinen Nieten – wurde 1910 von August Merten, dem Gründer der Marke „Eichenlaub“, erstmalig in die Serie gebracht. In kurzer Zeit entstand eine komplette Linie mit Tafel-, Dessert-, Obst- und Vorlegeteilen. Das Backenbesteck, das bis dahin nur als regionales Vesperbesteck im Bergischen Land zu finden war, gewann mit dem „Eichenlaub“-Zeichen seine Liebhaber im gehobenen Bürgertum und breitete sich über die deutschen Grenzen hinaus in die verschiedenen europäischen Länder aus. Die Marke „Eichenlaub“, eine eigenwillige Kombination aus zwei Eichenblättern und der Initiale des Firmengründers Merten, erlangte hohen Ruhm.

Heute finden sich in allen Teilen der Welt, ob in Europa oder in Asien billige Kopien des alten Meisterstückes in unterschiedlichen Qualitätsnuancen – meist nicht geschmiedet, nicht selten grob verarbeitet, oft mit zwei „großen“ Nieten. Geblieben sind die Erinnerungen an die klare einprägsame Form des „Eichenlaub“-Backenbestecks.

1998, als die Marke „Eichenlaub“ mit ihrer Gründungsfirma fast zu verschwinden drohte, entschlossen wir uns, sie mit ihrer einmaligen Geschichte in unsere Manufactur zu übernehmen und dort weiterzuführen.



Das Backenbesteck – Klingenformen und Griffarten

Beim Backenbesteck unterscheiden wir drei Grundklingenformen:

Das „uraltdeutsche“ und „altdeutsche“ Tafelmesser und das „Steakmesser“.

Die Oberflächen der Klingen sind sorgsam „blaugepließt“ und die Schneiden mit einer feinen Säge versehen.



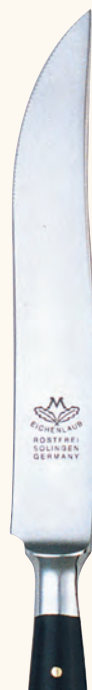
Uraltdeutsch

Das ist die Ursprungsform. Diese breite Klingeart gibt es seit über 130 Jahren. Sie passt sehr gut zum traditionellen Stil des „Eichenlaub“-Bestecks.



Altdeutsch

Schon lange auch ein Klassiker. Die schlanke Form zeigt den leicht französischen Einfluß. Sie ist heute das stärkste Modell in der Serie.



Steak

Unverkennbar mit der zum Klingenrücken zeigenden Spitze. Stabil und mit scharfer Säge versehen ist sie zugeschnitten für Fleischgerichte aller Art.

7 verschiedene Griffmaterialien

Die Holz- und Hornschalen werden mit Messingnieten verarbeitet, die Acrylschalen mit Aluminiumnieten.

Auch bei der Besteckfertigung legen wir großen Wert auf die Fortführung der traditionellen Bearbeitungstechniken, daher betreiben wir hohen Aufwand an der Handarbeit.

Standard



Ebenholz
– *der Klassiker*
Nr. 0243



Houndholz
– *besonders widerstandsfähig*
Nr. 0245



Acryl weiß
– *hell und freundlich*
Nr. 0252



Acryl schwarz
– *poliert oder matt*
Nr. 0255 und 0256

Spezial



Olivenholz
– *ein mediterraner Hauch*
Nr. 0262



Eichenholz
– *dem Namen verpflichtet*
Nr. 0246



Hirschhorn
– *nur auf Anfrage*
Nr. 0244

Eichenlaub in Olive

Neu

Schon lange gibt es das „Eichenlaub“- Besteck in den 4 bewährten Standard-Griffbeschaltungen Ebenholz, Houndholz, Acryl weiß und Acryl schwarz und mit den 2 Spezial-Griffschalen Eichenholz und Hirschhorn.

Seit Anfang diesen Jahres ist ein neues Griffholz hinzugekommen – Olivenholz. Als filigrane Griffschale in das „Backenbesteck“ eingefügt, verleiht es diesem einen Hauch von warmer Landhausatmosphäre.

Das Hauptsortiment der Oliven-Serie des Eichenlaub-Bestecks besteht aus Tafelmesser, Tafelgabel, Esslöffel, Teelöffel, Dessertmesser, Dessertgabel, Dessertlöffel, Obstmesser, Kuchengabel, Obstgabel und Fischbesteck. Optional können auch die rechts abgebildeten Vorlegeteile bestellt werden.



Die Hauptartikel
der Eichenlaub-
Olivenbaum-Serie
Art.Nr. 0262

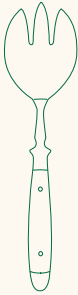
Eichenlaub – Vorlegeteile für den gedeckten Tisch

Zum Eßbesteck gibt es auch die passenden Vorlegeteile.

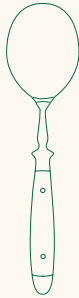
Hier ist eine vielfältige Auswahl aufgeführt.



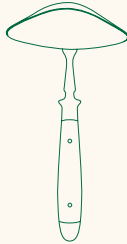
Sahnelöffel



Salatgabel



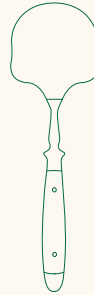
Salatlöffel



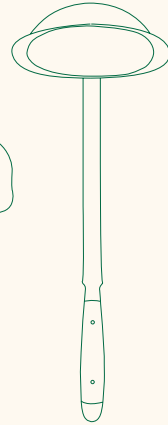
Saucenlöffel



Schneckengabel



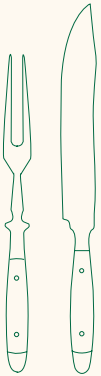
Servierlöffel



Suppenschöpfer



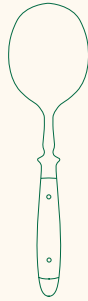
Tortenheber



Tranchierbesteck



Butterstreicher



Kompottlöffel



Fischvorlegemesser



Fischvorlegegabel



Fleischgabel



Vorspeisengabel



Vorspeisenlöffel



Zuckerstreulöffel



Austernbrecher



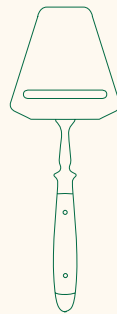
Austerngabel



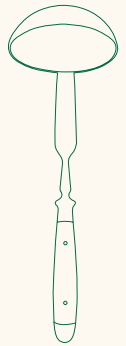
Buttermesser



Käsemesser



Käsehobel



Portionsschöpfer

Japanische Lackarbeit und „Eichenlaub“



„Urushi und Maki-e“ – Unikate par Excellence

Die japanische Lackkunst ist zuerst im 16. Jahrhundert durch jesuitische Missionare in Europa bekannt geworden und hat seitdem mit ihrer unverwechselbaren Schönheit europäische Kunstliebhaber in ihren Bann geschlagen. Werke der japanischen Lack- und Goldstreukunst gelangten vor allem über die holländische Handelsniederlassung auf der Insel "Dejima" vor Nagasaki nach Europa. Die geheimnisvolle Tiefe des schwarzen Lacks, sein sanfter Glanz, die filigranen Motive, die auf einer winzigen Fläche eine ganze Welt erahnen lassen, bezaubern uns noch heute.

Feinste Pinsel und Werkzeuge, beste Materialien, ein sehr genaues Auge, hohes künstlerisches Empfinden und große Disziplin sind nötig, um die „Kunst des Augenblicks“ mit Lack und Gold auf dem Untergrund einzufangen, und solch beeindruckende Motive wie auf den hier abgebildeten Teilen entstehen zu lassen. In unserem Projekt begegnen sich die europäische Manufactur-Tradition und die Lackkunst Japans.



Toshie Maeda aus Fukui (links u. oben) ist einer der „Maki-e“-Meister, mit denen wir in unserem Projekt zusammenarbeiten.

Die hier abgebildeten Stücke wurden in Nordrhein-Westfalen als Staatsgeschenke aufgenommen.



Eichenlaub - Lackarbeit wird nur auf Bestellung angefertigt. Die Lieferzeit beträgt ca. 4 Monate.

Handwerk – Ost und West

In Deutschland ist das Messerhandwerk rar geworden und versteht sich selbst immer mehr als Überbleibsel der alten Tradition - konservativ, ortsgebunden und eingeschränkt, mut- und machtlos gegenüber der Flut von Massenprodukten der Industrie. So war und ist das Handwerk bei uns eigentlich nicht.



Werkstattbesuch beim Messerschmied „Honjo-san“ in der Stadt „Sakai“

Unser Großvater Paul Herder z.B. erfand zu seiner Zeit um die Jahrhundertwende die neueste Fertigungsmethode für Rasierklingen und ließ sich diese international patentieren. Nach dem zweiten Weltkrieg haben seine Söhne Werner und Günter Herder den weitgehend zerstörten Betrieb wieder aufgebaut und neue europäische Märkte erschlossen. Das Vertrauen in das eigene Können, Pioniergeist und Offenheit für das Neue waren die Antriebsfedern dieser Generationen.

Unser Manufactur-Austausch mit den japanischen Schmieden und unser Engagement für die japanischen Messer sind auch von diesem Geist der Vorväter geprägt. Nach 7 Jahren intensiver Arbeit in Japan und zu Hause stellen wir heute mit unseren fernöstlichen Kollegen zusammen fest, daß das Handwerk mehr denn je eine besondere Ausstrahlung und einzigartige Anziehung auf die Menschen ausübt, wenn es ihm gelingt, Ehrlichkeit, Leidenschaft und Perfektion in seiner Einmaligkeit zu vereinen.

Unser Programm der japanischen Messer

- Handgefertigte klassische und moderne Messer der japanischen Schmieden
- Japanische Schneidbretter und Naßschleifsteine (natur und synthetisch)
- Spezielle Kochutensilien und Original-Zubehör aus Japan
- Naturbelassene japanische Lebensmittel (z.B. Sojsoße, Mirin, Reissig etc.)
- Intensive Einführung in die japanische Messerkunde
- Schneid- und Schärfseminare, ergänzt mit Grundkursen zur japanischen Küche



Messerlandschaften in Japan

Die Messerstandorte in Japan unterscheiden sich deutlich voneinander. Jeder Standort hat seine eigene Geschichte und Produktspezialisierung.

Sakai Der wichtigste Standort für klassische Kohlenstoffstahlmesser – „Wa-botscho“. Durch die Nähe zu Osaka und Kyoto – traditionelles Zentrum der japanischen Esskultur – hatte Sakai immer professionelle Koch-Kundschaft für seine „Wa-botscho“. Von dieser Tradition getragen, gilt Sakai auch heute als bester Standort für hochwertige Messer in Japan. In der klassischen Küche benutzen japanische Profiköche fast ausschließlich die in Sakai gefertigten Messer.

Takefu Hat eine lange Tradition der Messerfertigung und gilt als ein sehr handwerklich orientierter Standort wie Sakai. Bekannt ist Takefu auch für seine Kochmesser, besonders für „Nakiri“, die beidseitig geschliffenen breiten Gemüsemesser. In „Takefu Knife Village“ haben sich die selbständigen Schmiede und Schleifer zusammengetan und fertigen gemeinsam unterschiedliche Messer, auch in modernem Design.

Kyoto Die alte Kaiserstadt Japans, das Zentrum alter Handwerke und der traditionellen Kochkunst. Kyoto war historisch ein alter Schmiedestandort für hochwertige „Wa-botscho“, wobei heute kaum mehr fertigende Betriebe zu finden sind.

Seki Wenn die Messerhersteller aus der Stadt Seki heute mit der früheren Schwertschmiedetradition – die an sich weitgehend verlorengegangen ist – besonders im Ausland werben, gilt der Standort innerhalb Japans als hochmechanisierter Industriemesser-Standort. Die japanischen Messer preisgünstiger Versionen für den Haushalt und speziell für den Export kommen meistens aus diesem Ort sowie aus der Stadt „Sanjo“ in der Niigata-Präfektur in Nordjapan.



Woher kommt die Windmühle ?

Im Jahre 1889 wurde Paul Herder von seinem Vater Robert Herder, unserem Urgroßvater und Gründer der Firma nach Belgien und in die Niederlande geschickt, um dort die Marktchancen für unsere Messer zu prüfen und ein geeignetes Warenzeichen speziell für die Benelux-Länder zu finden.

Zu Anfang keine so leichte Aufgabe für den erst 17jährigen Paul. Doch bald fielen ihm die vielen Windmühlen auf, die in den Küstenbereichen in den Poldern standen, wo zur Trockenlegung der Marsch das Wasser mit Windkraft aus dem Boden gepumpt wurde.



Ein solches Zusammenspiel von Natur und Mensch kannte er auch von seiner bergischen Heimat. War doch das Schleifen erst möglich, wenn durch das Wasser die Mühlräder anliefen, um die schweren Schleifsteine anzutreiben. So kam er zu dem Schluß, daß das Bild einer Windmühle als neues „internationales“ Zeichen sicher sehr geeignet sei.

Als er nach Solingen zurückkam, eröffnete er seinem Vater diese Überlegungen.

Der Senior war sehr angetan von der Idee seines Sohnes und stimmte zu.

Das Zeichen der „Windmühle“ war geboren und mit ihm der Eintritt in weitere internationale Märkte. – Übrigens noch ein weiteres Glück fand Paul in Belgien....

Seine spätere Ehefrau Anna Habran kam auch aus dem Land der Windmühlen.



um 1892
Unser Urzeichen



im Jahr 1905 amtlich eingetragen
Das erste Zeichen der Windmühle



ca. 1950
In der Nachkriegszeit



seit 1986
Windmühle von heute



Die „Windmühler“ auf einen Blick

Jedes unserer Messer geht über 67 mal durch die Hände der „Windmühler“, unserer langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Abteilungen Musterbau, Stanzerei, Härterei, Schleiferei, Pließerei, Nagelprobe, Holzfräserei, Reiderei, Ausmacherei, Packerei und Verwaltung.

An dieser Stelle möchten wir uns für die tägliche Arbeit und das stetige Engagement bei ihnen allen bedanken.


Giselheid Herder-Scholz


Frank-Daniel Herder



„Unikate aus Tradition“
die ersten Klingenmuster von
Parmoulin, Hechtsäbels
und Grandmoulin.

Gute Messer sind von Hand gemacht

