



# Flachschmieder



Universal-Küchenmesser

## Ideen und Beweggründe

Die Überlegung, dieses Messer zu kreieren und zu fertigen entstammt meinem intensiv empfundenen Wunsch, das bewundernswerte handwerkliche Können und Wissen zu bewahren und fortzuführen, welches meiner Heimatstadt Solingen einst zu großem Ruhm verholfen hat.

Schon einmal ist dies gelungen, als wir an den alten Schlifftechniken des Walkschleifens und Blaugelb-ens festhielten und mit langen Mühen junge Leute fanden, die dieses Handwerk wieder lernen wollten. Heute haben wir zehn junge Schleifer ausgebildet, von denen sieben bei uns und in diesem Beruf geblieben sind.

Da in unserer Familientradition das Schmieden viel zu weit zurückliegt, als dass wir uns Fachleute für dieses Handwerk nennen dürften, hat es trotzdem auf mich eine enorme Anziehungskraft, die mich zu diesem Projekt des "Flachschmieders" geführt hat. Das Interesse am Handwerk, am Stahl selbst und die Freude am Detail haben ihr Übriges getan.

Ich bin sehr froh, dass die Hammer-Schmiede von Herrn Broch die Zeit überdauert hat und ich diesen besonderen Schmied getroffen habe. Leider gehört das Flachschmieden zu den bereits versunkenen Berufen. Um dieses besondere Handwerk herauszustellen und hoffentlich wiederzubeleben, haben wir das Universal-Küchenmesser "Flachschmied" zusammen gefertigt. Die Form dieses Messers habe ich speziell für seinen Hammer entworfen, er hat es von Hand geschmiedet und beschnitten, gelocht und gegläht. Nach dem Härten wurde es bei der „Windmühle“ von Hand walkgeschliffen und blaugelb-bleibt, mit Griffschalen aus Walnußwurzelholz versehen, danach fein geglättet und geölt.

Das Messer ist als Botschaftsträger gedacht für das Messerhandwerk im Allgemeinen und für das Handwerk des Flachschmiedens im Besonderen. Es vereinigt in sich sowohl die Details für diese besondere alte Schmiedeart, als auch diejenigen unserer traditionellen Schleiftechniken – beides Kenntnisse und Fertigkeiten, die es zu erhalten gilt.

Der Vorteil einer mit vielen Schlägen von Hand sorgsam ausgeschmiedeten Klinge ist das harte Gefüge, welches man vor allem im Schneidenbereich gezielt erreichen kann. Ein solches Messer zeichnet sich durch hohe Verschleißfestigkeit und gleichzeitig lang anhaltende Schärfe aus.

Das Material der Klinge ist ein hoch kohlenstoffhaltiger Stahl mit 1,1 % Carbon – nicht so einfach zu schmieden und zu härten. Die Klinge ist sorgsam auf eine Härte von 60/61 HRC (Härte Rockwell) ausgebracht. Am Übergang von Klinge und Griff befindet sich eine kleine Stufe - der Einsatz - das typische Zeichen flachgeschmiedeter Messer. Bewußt haben wir hier ein Stück der Klinge mit schwarzem Zunder belassen. Dies soll den typischen deutlichen Unterschied zu den im Gesenk geschmiedeten Messern betonen.



*Carsten Stahl*

## Einige Stufen des Werdegangs



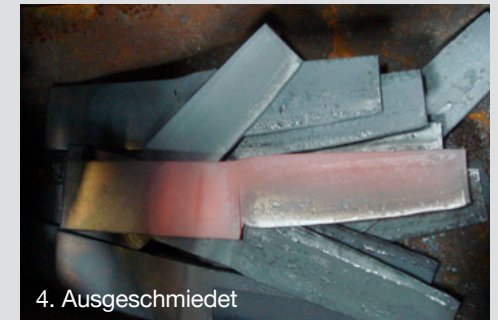
1. Die Schmiede



2. Herr Broch am Hammer



3. Rohling unter dem Hammer



4. Ausgeschmiedet



5. Beschnitten und gehärtet



6. Geschliffen und blaugelb-bleibt



7. Reiden und Ausmachen



8. Fertig

# Flachschmieder

---



---

## Ballistol – Pflege für Klinge und Griff

Ballistol-Öl gibt es seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Es wurde von Friedrich Wilhelm Klever für die deutsche Armee als Waffenöl entwickelt und hergestellt.



Es ist ein sogenanntes pharmazeutisches Weißöl, ungiftig, biologisch abbaubar, nicht wassergefährdend und lebensmittelgeeignet. Es kann sowohl zum Schutz der Klinge vor Rostansatz, als auch zur Pflege des Holzgriffes verwendet werden. Da das Öl Ölsäure und Alkohole enthält, hat es eine schmutzlösende und desinfizierende Wirkung.

Wir schätzen Ballistol in unserer Fertigung zum Schutz der nicht-rostfreien Klingen vor Rostansatz und zur Reinigung und Pflege des Holzes. Daher empfehlen wir es auch zur weiteren Pflege unserer Messer.

Pflegeanleitung: Zum Schutz der Klinge wenig Öl mit einem Lappen auftragen. Wenn man das Messer wieder benutzen will, das Öl mit etwas Wasser und Spülmittel abwaschen und die Klinge danach gut trocknen. Zum Reinigen oder Schützen des Holzgriffes wenig Öl mit einem Lappen in das Holz einreiben.



**Windmühlennmesser**

Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, +49(0)212/26705-0

[www.windmuehlenmesser.de](http://www.windmuehlenmesser.de), [contact@windmuehlenmesser.de](mailto:contact@windmuehlenmesser.de)