



## Küchenmesser

# Die Scharfmacher

Beim Traditionsunternehmen Wüsthof ist Handarbeit unverzichtbar

**Solingen.** „Ich sehe, ob ein Messer scharf ist, da habe ich einen Blick für“, sagt Ranko Kobas, während er mit ruhiger Hand an seiner Maschine einem neuen Messer den letzten Schliff gibt. Vorher haben mehr als 100 Roboter gleich nebenan ganze Arbeit geleistet, haben geschmiedet, gehärtet, geschliffen, poliert, Griffe montiert und die Klinge abgezogen.

Mensch und Maschine – bei der traditionsreichen Eduard Wüsthof Dreizackwerk KG in Solingen arbeiten sie Hand in Hand, seit fast 30 Jahren. Längst haben Automaten den muskelbepackten Schmied, der einst am Amboss mit schwerem Hammer das glühende Metall formte, abgelöst.

„Dafür sind die Stückzahlen heute einfach viel zu groß“, sagt

Kontrolle: Fatih Bozkurt checkt die Messer, die der Roboter hinten schleift.



Nachschub für die Küche: Diese Messer werden noch gehärtet.



musste sich ein Teil der Belegschaft umstellen: Der Mechatroniker, der Anlagen bedient, wartet und programmiert, steht heute ganz selbstverständlich neben dem Handschleifer in der Produktion.

Rund 400 verschiedene Messer für die Küche werden in Solingen hergestellt; 85 Prozent davon gehen ins Ausland. Das Exportgeschäft hat bei Wüsthof Tradition: Bereits 1900 war das Unternehmen auf der Weltausstellung in Paris vertreten. In den 50er- und 60er-Jahren eroberte die Firma die USA: Dort wird heute jedes zweite Messer verkauft.

Nicht nur Hausmänner und Hausfrauen schnippeln mit Wüsthof-Messern, sondern auch die Profis von zwölf Koch-Nationalmannschaften. Selbst Japans Koch-Samurai greifen bei der Sushi-Zubereitung zu Klingen „made in Solingen“.

„Diese Herkunftsbezeichnung“, betont Wüsthof, „hat für uns eindeutig eine höhere Bedeutung als das ‚Made in Germany‘.“ Die Stadt ist die einzige weltweit, de-

ren Name als Marke geschützt ist. In der „Solingen-Verordnung“ sind die hohen Qualitätskriterien festgelegt, die Schneidwerkzeuge aus der Region erfüllen müssen. Dabei müssen drei Viertel der Wertschöpfung innerhalb der Stadtgrenzen erbracht werden.

In der Klingentadt gibt es auch heute noch mehr als 100 Schneid-

**Sogar die Koch-Samurai in Japan bereiten ihre Sushi mit den Messern aus Solingen zu**

waren-Unternehmen. Etwa jeder siebte Arbeitsplatz hängt hier direkt oder indirekt von dieser Branche ab.

Manches beim Messerkauf ist Geschmackssache, nicht aber Korrosionsbeständigkeit, Balance in der Hand, Wiederschärfbarkeit – und vor allen Dingen die Schärfe selbst. „Wenn ich das Messer scharf mache“, sagt Ranko Kobas, der Mann mit der ruhigen Hand, „dann ist der Winkel beim Schleifen das Allerwichtigste. Gründlich muss ich sein. Das geht vor Schnelligkeit.“

GERD DRESSEN

Hat eine ruhige Hand: Ranko Kobas gibt Messern den letzten Schliff.

FOTOS: WOLL (3)

Harald Wüsthof, der das 1814 in der Klingentadt gegründete Unternehmen in der siebten Generation leitet. Jahr für Jahr produziert es zwei Millionen Messer. Die haben 2012 einen Umsatz von rund 47 Millionen Euro gebracht.

295 Mitarbeiter arbeiten bei Wüsthof. Sie werden unterstützt von 108 Robotern. Deren Einsatz geht zwar nicht zulasten von Arbeitsplätzen. Dennoch, so der Chef

## Alles im Fluss

Am Dortmund-Ems-Kanal steht das nächste Ausbauprojekt an

**Datteln.** Der Ausbau kommt voran am Dortmund-Ems-Kanal: Inzwischen sind die Arbeiten an der 85 Kilometer langen Südstrecke von Datteln bis Bergeshövede westlich von Osnabrück weitgehend abgeschlossen.

Jetzt steht der Neubau der Kanal-Überführung über die Ems zwischen Münster und Greven an. Sie wird auch den Gegenverkehr von Schiffen ermöglichen. 2014 soll es losgehen mit dem 70-Millionen-Euro-Projekt.

Die jetzige Überführung von 1936 ist marode. Immer wieder mussten in den vergangenen Jahren Lecks abgedichtet werden, damit der Kanal nicht irgendwann ausläuft.

In einem ersten Schritt soll eine provisorische

Umleitung für die Kanalschiffe gebaut werden. Erst dann kann die Überführung abgerissen und durch eine neue ersetzt werden, die fast doppelt so breit ist wie die heutige Konstruktion.

**270 Schiffe passieren jede Woche den Kanal**

Seit Beginn des Ausbaus vor 20 Jahren flossen 860 Millionen Euro in die Wasserstraße. Sie wird pro Woche im Schnitt von fast 270 Schiffen befahren.

Wenn alle Projekte abgeschlossen sind, können Großmotorschiffe sowie 185 Meter lange und gut elf Meter breite Schubverbände den Kanal passieren. WH



Eiswagenflotte von anno 1920: So ein cooles Gefährt ist auch in Lage zu sehen.

FOTO: VERANSTALTER

## Zum Lebensunterhalt in die Ferne

Ausstellung über Wanderarbeit und Migration damals und heute

**Lage.** Daheim fanden sie keine Arbeit, doch im Ruhrgebiet und in Oberschlesien wurden sie gebraucht: Ziegeleien aus Ostwestfalen zogen während der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert in die neuen Wirtschaftszentren, wo Tausende Arbeiter-Wohnungen errich-

tet wurden. Heute sind es vor allem Bauarbeiter, Spargelstecher, Fleischer sowie Pflegekräfte aus dem Ausland, die bei uns Arbeit suchen.

Wanderarbeiter damals, Arbeitsmigranten heute: Diesem Thema widmet sich jetzt eine Ausstellung im Ziegeleimuseum in Lage

(Ostwestfalen). Sie lenkt auch den Blick auf die Gastarbeiter, die seit Anfang der 60er-Jahre aus Spanien, Italien und der Türkei nach Deutschland strömten – in der Hoffnung auf ein besseres Leben.

Die Migranten, die es nach Deutschland zog, brachten

auch ihre Ess-Kultur mit: Ein Beispiel ist die italienische Eisdielen. So ist in Lage auch ein Eiswagen zu sehen, der vor mehr als 100 Jahren Kumpel und Zechenarbeiter im Revier mit kalten Köstlichkeiten versorgte. WH

[bit.ly/Migranten-Lage](http://bit.ly/Migranten-Lage)