



18. Februar 2015 | 00.00 Uhr

Messe Ambiente

Schneidiges aus Solingen sehr gefragt

Solingen. Die klingenstädtischen Aussteller waren zufrieden mit dem Messeverlauf auf der weltweit größten Konsumgüterschau. **Von Uwe Vetter**

Individuelle Messeplanung

Ein besonderer Messeauftritt ist nicht nur eine Frage des Budgets!



Coole-Anzeige

"The Knife", das neue Kochmesser der Manufaktur Güde, kam gut an. Schon vor der Frankfurter Konsumgütermesse Ambiente, die gestern wieder ihre Tore schloss. Denn nach dem Aufbau des Messestandes und noch bevor die Konsumgüterschau überhaupt startete, hatten Langfinger Gefallen an einem Großteil der ausgestellten Messer des Unternehmens von der Katternberger Straße gefunden und diese mitgenommen.

"Unsere Messer sind halt sehr gefragt", sagte Güde-Chef Dr. Peter Born mit Galgenhumor.

Ohne Ware musste sich das Solinger Unternehmen indes nicht in Frankfurt präsentieren. Über einen Kurierdienst wurde schnell neue herangeschafft - und die sorgte für einen "sehr zufriedenstellenden" Messeverlauf: "The Knife ist auf jedem hier in Frankfurt geschriebenen Auftrag mit draufgewesen", sagte Born zum neuen Kochmesser, das nach gut zweijähriger Entwicklung (Design: Lessmandesign, Greiz, und reborn consult, Bernd Müller, Moers) präsentiert worden war und bei Schneidvorführungen am Stand von den Kunden selbst ausprobiert

werden konnte, bevor sie es kauften.

"Rundum zufrieden und überrascht vom Ergebnis" zeigte sich auch Klaus Schumacher, Geschäftsführer der Felix Solingen GmbH. "Unsere neuen Damastmesser sind vom internationalen Publikum sehr gut angenommen worden, wir haben gut verkauft", sagte Schumacher, der seit Mitte vergangenen Jahres die Geschäfte von Felix führt. "Wir liegen gut im Plan, und wir suchen für dieses Jahr noch Auszubildende für den technischen Bereich."

Auf "made in Solingen" setzen Katja und Stefan Müller-Sohler vom Familienunternehmen Ernst Klever GmbH. "Das ist wichtig für unser Unternehmen." Extrem scharf, formschön und farbenfroh, egal ob Tafelmesser, Gemüsemesser mit Welle oder Steakmesser, zeigt sich die neue Serie "Smartline", aber auch die Klassiker von Klever, die Buckelsmesser, wurden in einem neuen Outfit auf der Ambiente gezeigt: mit Kunststoffgriffen in verschiedenen Farben und mit Nieten. "Kunststoff", sagte Stefan Müller-Sohler, "ist unser Steckenpferd, und wir sind sehr flexibel in der Farbgestaltung der Griffe".

Echte Steakmesser

Scharf müssen sie und schön können sie sein:
hier beides und mehr!



Google Anzeige

Auch das Rasiermessergeschäft, an dem einige Solinger Unternehmen ihre Freude haben wie zum Beispiel Böker, Dovo oder auch Pfeilring, ist nach wie vor ein großer Renner. "Skyfall hat die Nass-Rasur mit befeuert", sagte Guido Palenschat rückblickend auf eine Szene im James-Bond-Film, in der das Bondgirl in prickelnder Atmosphäre ein Rasiermesser über die Kehle von 007 streicht. Rasiermesser, Maniküre-Artikel, zudem Bestecke der vor vier Jahren dazugekauften Besteckfabrik Wellner aus Solingens Partnerstadt Aue bot Pfeilring am Messestand in Frankfurt an. "Wir hatten gut zu tun", sagte Palenschat.

Das bestätigt auch Volker Gehring. Löffel ("Crazy Spoons") für Kunden, die Spaß in der Küche beziehungsweise am gedeckten Tisch haben wollen, bot die Gehring GmbH an der Tersteegenstraße den Kunden beispielsweise an - einmal mit einem lachenden Gesicht als Dekor am oberen Ende, und wenn man den Löffel umdreht mit einem schmollenden

Gesicht. "Das ist gut angekommen, und wir wollen damit Kunden erreichen, die nicht gleich ein ganzes Besteck kaufen wollen", erklärte Volker Gehring. Aber auch die Messer-Serie "My Knife", ausgezeichnet mit dem Interior Award 2015 - für das Besteckmodell "Life" gab es eine Auszeichnung mit dem German Design Award - mit verschiedenen Damaststählen sorgte für Aufmerksamkeit bei den Kunden, obendrein ein Messerblock mit iPad-Halter.

Kurzfristig hatte Peter Schultes, Geschäftsführer des Besteckherstellers Picard & Wielpütz, die Befürchtung, dass der Karneval und auch das "Chinese New Year" Kunden vom Messebesuch abhalten könnte. Doch dem war nicht so. "Die wichtigen Kunden waren da", sagte Peter Schultes, der mit dem Geschäftsjahr 2104 ("leichtes Plus") ganz zufrieden war. Das neue Besteckmodell "Monterey" sei gut angekommen, zudem ist Schultes wie die gesamte Schneidwaren- und Besteckbranche zuversichtlich für den Geschäftsverlauf 2015. "Wir werden in unsere Fertigungstiefe mehrere 100 000 Euro investieren", kündigte der Chef von Picard & Wielpütz in Frankfurt an.

Etwas weniger Besucher am Messestand als im Vorjahr verzeichnete Triangle. "Dafür stimmte aber die Qualität", sagte Kristina Preloger. Neue Produkte für Brat & Back-Fans zeigte das 30 Mitarbeiter beschäftigende Unternehmen von der Friedenstraße in Aufderhöhe, so beispielsweise den Wender Nylon - "den perfekten Helfer in beschichteten Pfannen und Töpfen". Oder der Pfannenlöffel und die Palette Nylon. "All diese Produkte sind auch in Green-Grip-Qualität verfügbar, das Basismaterial ist Zuckerrohr und damit zu fast 100 Prozent abbaubar", sagte Kristina Preloger.

Quelle: RP

Wetzstahl Onlineshop,

große Auswahl, alle Top-Marken, Rechnungskauf,
keine Versandkosten



Google-Anzeige



-33%	-60%
JB MARTIN DARLING DREAM - Stiefel - veau li...	139,95 € 54,95 €

<http://www.rp-online.de/nrw/staedte/solingen/schneidiges-aus-solingen-sehr-gefragt-aid-1.4884040>

© RP Digital | Alle Rechte vorbehalten.