

Frankfurt: Solinger Firmen glänzen auf Weltleitmesse Ambiente

Bastian Glumm

Frankfurt/ 29 Solinger Unternehmen stellen seit vergangenen Freitag ihre Produkte und Leistungen auf der Weltleitmesse für Konsumgüter Ambiente in Frankfurt aus. In erster Linie sind es Firmen der Schneidwarenbranche, die den Weg aus der Klingentadt in die Mainmetropole gefunden haben.



Die Produkte der Solinger Unternehmen sorgten bei den zahlreichen Messebesuchern der diesjährigen Ambiente in Frankfurt für große Neugier und Interesse

Das Gelände der Messe Frankfurt ist sehr weitläufig. Und zwar derartig ausladend, dass man durchaus von einer kleinen Stadt in der Stadt sprechen könnte. Ein Großteil der Solinger Unternehmen stellt allerdings in ein- und derselben Halle aus.

In Halle 3.1 mit dem thematischen Schwerpunkt „Kitchen“ präsentieren unter anderem Unternehmen wie Zwilling und Wüsthof auf großflächigen Ständen ihr umfangreiches Produkt- und Leistungsportfolio dem internationalen Publikum.

Die Ambiente ist die weltweit bedeutendste Konsumgütermesse und lockt jedes Jahr Tausende Fachbesucher aus aller Herren Länder nach Frankfurt. Neben Stahl- und Schneidwaren finden Besucher auf der Messe alles rund um die Themen Wohnen,

Geschenkartikel, Dekoration, Genuss und Haushalt.



Dr. Karl-Peter Born ist Geschäftsführer der Firma Güde und präsentiert auf der Ambiente unter anderem „The Knife“

„Für uns ist das die wichtigste Messe überhaupt“, sagte am Montag Dr. Karl-Peter Born, Geschäftsführer des Solinger Messerunternehmens Güde. Als große Neuheit stellt Güde auch noch am heutigen letzten Messetag unter anderem „The Knife“ vor, das bereits mit Designpreisen ausgezeichnet wurde.

Das Messer besticht mit seinem neuen „Übergriff“, der das Handling deutlich verbessern soll. „Wir richten uns mit unseren Produkten durchaus an Hobbyköche und natürlich auch an Profis“, machte Dr. Karl-Peter Born deutlich.



Peter Schultes von der Firma Picard & Wielpütz ist stolz auf die neue Serie „LaVista“ des Solinger Besteckunternehmens, ...





...die er neben vielen weiteren Produkten seinen in- und ausländischen Standbesuchern auf der Frankfurter Messe präsentiert

Professionalität ist auch eines der Markenzeichen des Solinger Besteckunternehmens Picard & Wielpütz. „Wir sind mit dem Verlauf der Messe sehr zufrieden“, freute sich Geschäftsführer Peter Schultes. Zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland kamen zum Stand der Solinger in Halle 3.1 und führten gute Gespräche mit den Besteckexperten aus der Klingenstein.

Seit 30 Jahren ist Picard & Wielpütz auf der Ambiente mit einem Stand vertreten. „Zwar ist die Frankfurter Messe nicht die erste Adresse für das Gastronomie-Geschäft. Aber sie ist sehr wichtig für unsere internationalen Kunden aus aller Welt“, erklärte Peter Schultes, der mit der Besteckserie „LaVista“ eine interessante Neuheit für die Messegäste im Gepäck hatte.

Innovative Produktneuheiten brachte auch Harald Wüsthof mit. „Die Qualität der Besucher war bisher außerordentlich gut. Wir sind zufrieden“, so der Geschäftsführer des Wüsthof Dreizackwerkes. Gezeigt wurde das gesamte Produktportfolio der Dreizackwerke.



Harald Wüsthof war am Montag mit dem Verlauf der Ambiente sehr zufrieden. Bereits am Freitag wurde das Unternehmen vom Großhandel zum Fachhandelspartner des Jahres gekürt

Neu im Programm der Solinger ist unter anderem eine innovative Serie Küchenmesser. „Alles Made in Solingen! Die Ambiente ist auch für uns die mit Abstand wichtigste Messe weltweit“, betonte Wüsthof. Bereits am Freitag wurde das Solinger Unternehmen vom Großhandel zum Fachhandelspartner des Jahres gekürt. Wüsthof macht 80 Prozent des Umsatzes im Exportgeschäft.

Auch die Küchenprofi GmbH aus Höhscheid stellt in der Halle 3.1 aus. Gemeinsam mit den Tochterunternehmen Cilio, Zassenhaus und Spring zeigen die Solinger noch am heutigen Dienstag ihre umfangreichen Produkte. „Wir haben Küchenhelfer und alles, was dazu gehört“, erklärte Willy Schnarrenberger, Geschäftsführer der Küchenprofi GmbH am Montag in Frankfurt.

Und dazu gehören zum Beispiel Nudelmaschinen, Picknick-Ausrüstung oder der klassische Grill für den Garten daheim. „Wir präsentieren hier nicht nur, wir kommen hier auch zu ganz konkreten Abschlüssen. Es sind ja alle wichtigen Kunden auf der Messe“, freute sich Willy Schnarrenberger.



Freute sich nicht nur über Interessenten sondern konnte auf der Ambiente auch Abschlüsse machen: Willy Schnarrenberger von der Küchenprofi GmbH aus Höhscheid

Für die Windmühlenmesser-Manufaktur Robert Herder GmbH & Co. KG aus Ohligs ist Handarbeit das A und O. Das zeigten die Solinger auch ihren Gästen auf der Frankfurter Messe. „Wir schleifen unsere Messer noch nach dem Prinzip des Solinger Dünnschliffs“, sagte Yunus Turgut vom Vertrieb des Solinger Unternehmens.

Die Klinge läuft so spitzer zu. Das Verfahren sei mit viel Aufwand und handarbeit verbunden, weshalb viele Unternehmen auf diese

Methode inzwischen verzichten würden. „Dafür ist die Klinge dann auch rasiermesserscharf“, erklärte Turgut. Vor allem ausländische Interessenten fanden den Weg zu den Windmühlennessern der Ohligser in Halle 3.1.



Ist stolz auf die Produktionsweise nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffs“: Yunus Turgut von der Robert Herder GmbH & Co. KG

Am frühen Abend nach Messeschluss luden Oberbürgermeister Tim Kurzbach und die Wirtschaftsförderung um Geschäftsführer Frank Balkenhol zu einem ungezwungenen „Solingen-Treff“ ins Foyer der Halle 3.1 ein.



Nach Messeschluss lud Oberbürgermeister Tim Kurzbach die Solinger Firmenvertreter zum Plausch in das Foyer der Halle 3.1 ein / Fotos (8): B. Glumm

Alle Solinger Aussteller waren eingeladen, sich mit Solingens neuem Stadtoberrhaupt in lockerer Atmosphäre auszutauschen und über Messererfahrungen zu plaudern. Ein Angebot, das zahlreiche Vertreter der Solinger Firmen auf der Ambiente wahrnahmen. (bgl)

Erstellt von am 16.02.2016.