



Giesser: Küchenmesser aus Hertmannsweiler, Industriemesser aus Birkmannsweiler

Fotos: Gottfried Stoppel

Bitte extrascharf!

Vom Handwerksbetrieb zur globalen Marke: In Winnenden entstehen Messer, die weltweit im Einsatz sind. Seit 1776 hat sich Giesser zum international gefragten Hersteller entwickelt. Heute stehen dahinter zwei eigenständige Unternehmen.

Von Chris Lederer

WINNENDEN. Wer beim Bäcker sein Brot schneiden lässt, begegnet Giesser – meist ohne es zu wissen. In der Hand liegt ein Brotmesser aus Winnenden, in der Maschine arbeitet ein Kreismesser aus derselben Stadt. Doch der Name steht für weit mehr als das: Tausende Klingen aus Winnenden sind weltweit im Einsatz.

Die Wurzeln des Erfolgs reichen weit zurück: Am 2. Dezember 1776 erhielt der aus Reutlingen stammende Johannes Giesser in Winnenden das Bürgerrecht – und damit die Erlaubnis, sich als Messerschmied niederzulassen. Aus dieser Werkstatt entstand ein Familienunternehmen, das von Generation zu Generation weitergeführt und ausgebaut wurde. Heute stehen hinter dem Namen Giesser zwei eigenständige Firmen: die Johannes Giesser Messerfabrik, die Handmesser herstellt, und die Alfred Giesser Messerfabrik, die Industriemesser fertigt. „Wir haben zwei Familien, einen Namen, zwei Stimmen – aber dieselben Wurzeln“, sagt Silvie Giesser-Reinhard von der Alfred Giesser Messerfabrik.



Silvie Giesser-Reinhard und Hermann Giesser in der Handmesser-Produktion in Winnenden-Hertmannsweiler

Messer am Tag. Gefertigt wird in Winnenden-Hertmannsweiler sowie zusätzlich in einem kleineren übernommenen Betrieb in Thüringen. Rund 120 Mitarbeiter arbeiten für das Unternehmen – viele davon seit Jahrzehnten, manche Familien bereits in mehreren Generationen.

Das Sortiment umfasst etwa 1000 verschiedene Messer. Die Bandbreite reicht vom sechs Zentimeter langen Tourniermesser über Ausbeinmesser und Filetirmesser bis zum 55 Zentimeter langen Dönermesser. Zu den Kunden zählen Metzger, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien, außerdem Haushalte und Jäger; ein BBQ-Segment ist im Aufbau. Auch Spitzenteams im Fleischerhandwerk wie das „Butcher Wolfpack“, das bei internationalen Wettbewerben erfolgreich ist, arbeiten mit Messern aus Winnenden.

Produziert wird in Losgrößen zwischen 500 und 10000 Stück. Im Handel liegen die Messer – je nach Ausführung – bei Preisen zwischen vier und 180 Euro. Ergänzend bietet das Unternehmen Zubehör rund um Pflege und Einsatz der Messer an und übernimmt für Betriebe auch das Nachschleifen. Entscheidend ist dabei der Stahl. Schon früh ging es darum, Messer zu entwickeln, die weniger korrodieren und gleichzeitig scharf bleiben. Die Herausforderung liegt bis heute in der Balance: Rostfreie Stähle sind widerstandsfähig, klassische nicht rostfreie Stähle gelten als besonders scharf. Einen entscheidenden Qualitätssprung brachte in den 1980er Jahren die Einführung moderner Härtingungsverfahren, die die Schnittfähigkeit der Klingen deutlich verbesserten.

Ein weiteres Merkmal des Unternehmens ist die Ausbildung. Nach Angaben der Firma gehört Johannes Giesser zu den wenigen Betrieben in Deutschland, die noch Messerschmiede ausbilden.

Weniger sichtbar für Verbraucher, aber technisch nicht weniger anspruchsvoll arbeitet die Alfred Giesser Messerfabrik in Winnenden-Birkmannsweiler. Das Unternehmen beschäftigt nach eigenen Angaben rund 75 Mitarbeiter an zwei Standorten. Die Firma produziert über 9000 verschiedene Messertypen – darunter Kreis-, Lang-, Stanz- und Folienmesser. Viele davon sind Sonderanfertigungen, exakt auf die Anforderungen von Maschinenherstellern zugeschnitten. „Wir sind verheiratet mit dem Maschinenbau“, sagt der Geschäftsführer Hans Werner Reinhard. Tatsächlich entstehen viele Klingen in enger Abstimmung mit Maschinenherstellern. Teilweise handelt es sich um Entwicklungspartnerschaften, bei denen die Messer bereits auf die jeweiligen Anlagen zugeschnitten werden.

Die Klingen aus Winnenden kommen in Verpackungsanlagen, Produktionsmaschinen oder in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz. Mit ihnen werden unter anderem Papier, Textilgewebe, Glas, Gummi oder Kunststoffe geschnitten. Für Anwendungen in der Fleisch- und Fischverarbeitung werden korrosionsbeständige durchgehärtete hochlegierte Werkzeugstähle eingesetzt.

Die Kunden sitzen häufig im deutschsprachigen Raum, ihre Maschinen werden hingegen weltweit exportiert. „Wir beliefern seit 1951 den Weltmarktführer für Fischfiletieranlagen“, sagt Geschäftsführer Reinhard. Der Name Giesser taucht dabei nicht immer sichtbar auf – in der Regel steht auf den Maschinenmessern der Name des Maschinenherstellers.

Je nach Anwendung werden unterschiedliche Materialien eingesetzt. Insgesamt nutzt das Unternehmen 29 verschiedene Stahllarten. Dass die Firma sowohl robuste Industriearbeit als auch höchste Präzision beherrscht, zeigt ein Beispiel aus der Medi-

zintechnik: Spezielle Messer werden eingesetzt, um Dialyseschläuche zu konfektionieren. Hier müssen Schnitte exakt ausgeführt werden, damit die empfindlichen, für die Blutreinigung superfeinen Kapillarschläuche nicht beschädigt werden.

„So ein Messer in der Brotschneidemaschine hat bis zu sieben Leben.“

Hans Werner Reinhard, Geschäftsführer

Historisch begann die Alfred-Linie mit Produkten wie Rebscheren, Schustermessern und Tabakmessern. Kunden aus der Tabakindustrie – darunter Villiger und Danneemann – werden nach Angaben aus dem Gespräch bis heute beliefert.

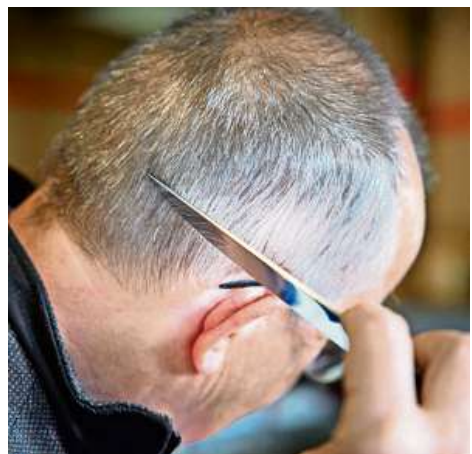
So strikt die Portfolios getrennt sind, an einer Stelle treffen sich die beiden Welten ganz konkret: beim Brot. Die Johannes Giesser Messerfabrik stellt Brotmesser und Bäckermesser her. Die Alfred Giesser Messerfabrik produziert unter anderem die Kreismesser für automatische Brotschneidemaschinen im Einzelhandel. Nach spätestens 50000 Brotschnitten werden diese Maschinenmesser wieder aufbereitet und nachverzehrt. Anschließend können sie mehrfach wieder eingesetzt werden. „So ein Messer in der Brotschneidemaschine hat bis zu sieben Leben“, sagt Reinhard.

Zum Firmenjubiläum in diesem Jahr planen die Unternehmen mehrere Veranstaltungen in Winnenden. Vorgesehen sind unter anderem ein Empfang mit geladenen Gästen, Beteiligungen an Backhaustour und Citytreff sowie ein Kirchenkonzert im Dezember. Zudem soll eine Produktneuheit vorgestellt werden, über deren Details bislang noch nichts bekannt ist.

Heute wird Johannes Giesser in der sechsten Generation, Alfred Giesser in der siebten Generation geführt. Und 250 Jahre nach der Verleihung des Bürgerrechts an Johannes Giesser ist aus einer Werkstatt in Winnenden ein Doppelunternehmen entstanden. Seine Klingen sind weltweit im Einsatz – mal sichtbar in der Hand, mal verborgen in Maschinen. Und immer auf eines ausgelegt: den präzisen Schnitt.



Erfahrene Fachleute achten auf die Qualität der bis zu 180 Euro teuren Produkte.



Haarscharf! Hermann Giesser testet eine Klinge.