



Kunstschmied Uwe Hoffmann am Amboss.

Handarbeit für Hobbyköche

Schwebebahn erobert die Küche

Uwe Hoffmann schmiedet aus altem Schwebebahnstahl hochwertige Küchenmesser. Dafür muss das historische Material noch zusätzlich gehärtet werden.

Man sieht dem guten Stück seine Herkunft auf den ersten Blick nicht an. Edel sieht es aus, gediegen und nagelneu. Dabei hat es eine lange Geschichte, und die ist eng mit der Geschichte Wuppertals verknüpft.

Die hochwertigen Küchenmesser, die auch von der Wuppertal Marketing GmbH in der Produktlinie „Talwaren“ angeboten werden, sind nicht nur in Wuppertal von Hand geschmiedet worden, sie bestehen sogar auch aus echtem, über 100 Jahre altem Schwebebahnstahl. Hergestellt werden sie in der Schmiede von Uwe Hoffmann im Vohwinkelers Schleheweg. Hoffmann hatte gemeinsam mit dem Wuppertaler Designer Hannes Mayer die Idee, den alten Gerüststahl für exklusive Schneidwaren zu verwenden.

Ein Stück mit bergischem Charme

Das Schwebebahnmesser ist kein Marketinggag, sondern es steht für Qualität. „Der alte Schwebebahnstahl ist ein sehr reines Metall“, erklärt Uwe Hoffmann. Für die Messerproduktion muss es allerdings „aufgekohlt“ werden, das heißt, dem Stahl wird zur Härtung Kohlenstoff zugesetzt. Das Ergebnis ist ein Werkstoff, der innen flexibel und außen hart ist. Ideal für anspruchsvolle Küchenmeister und -meisterinnen.

Aber nicht nur die Klinge, auch der Griff ist echt bergisch. Mayer und Hoffmann entschieden sich für einen Holzgriff aus Pflaumen- oder Eichenholz. Das Pflaumenholz kommt aus Uwe Hoffmanns Garten, das Eichenholz stammt aus alten Fachwerkbalken oder Dielen.

Als handgefertigtes Produkt wird das Wuppertal-Messer nur in Kleinstserie gefertigt. Zunächst gehen 20 Exemplare in den Verkauf. Bei einem Preis von 385 Euro ist es ohnehin kein Massenartikel. Dafür erhalten anspruchsvolle Kunden aber auch ein wertvolles Küchenwerkzeug mit langer Lebensdauer – und mit ganz besonderen Zutaten.



Vom Altmetall zum Liebhaberstück sind viele Arbeitsschritte nötig.