

The Passion of Sharpness!

TRADITION & INNOVATION • MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



**KOCHMESSER
MADERA**
09 | 23

since 1727



**Don
Carlos**





TRADITION & INNOVATION MADE IN SOLINGEN SINCE 1727

Willkommen bei Friedrich Herder Abraham Sohn

**„Die Passion der Schärfe“ – das ist der Leitgedanke,
der unser Unternehmen und unsere Produkte prägt.**

Seit unserer Gründung im Jahr 1727 hat Friedrich Herder Abraham Sohn sich der Herstellung hochwertiger Schneidwaren und Werkzeuge aus Solingen, dem Herzen der deutschen Messerindustrie, verschrieben. Als Inhaber des ältesten noch genutzten Markenzeichens der Klingentadt Solingen vereinen wir die Gedanken von traditioneller Handwerkskunst und moderner Fertigungsverfahren in all unseren Produkten. Diese einzigartige Kombination ermöglicht es uns, das langjährige Wissen und die Erfahrung in der Herstellung von Schneidwaren und Werkzeugen mit den Vorteilen moderner Technologien zu verbinden. Durch die Bewahrung der traditionellen Handwerkskunst zeigen wir Respekt vor unserer Geschichte und den handwerklichen Fähigkeiten, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

DIE PASSION DER SCHÄRFE

Unsere Unternehmensgeschichte begann am 27. Februar 1727 mit der Registrierung des Warenzeichens „Schoppenass“ (= „Pik As“) durch Peter Herder zu Pilghausen. Seitdem steht unser Markenzeichen für Qualität und Beständigkeit. Später kamen das Gabelzeichen und der kreuzförmig angeordnete Doppelschlüssel hinzu, die Teil unseres Erbes sind.

Im Laufe der Zeit übernahmen Abraham und Johann Peter Herder das Unternehmen, gefolgt von Johann Abraham Herder und seinem Enkel Friedrich Herder. Unter dem Namen „Friedrich Herder Abraham Sohn“ führte Friedrich das Unternehmen weiter. Nach Friedrichs Tod im Jahr 1887 leitete Gustav Weyersberg das Unternehmen.

Im Jahr 1907 übernahm Carl Weyersberg gemeinsam mit Hermann Bick die Leitung der neu gegründeten Niederlassung in Buenos Aires.

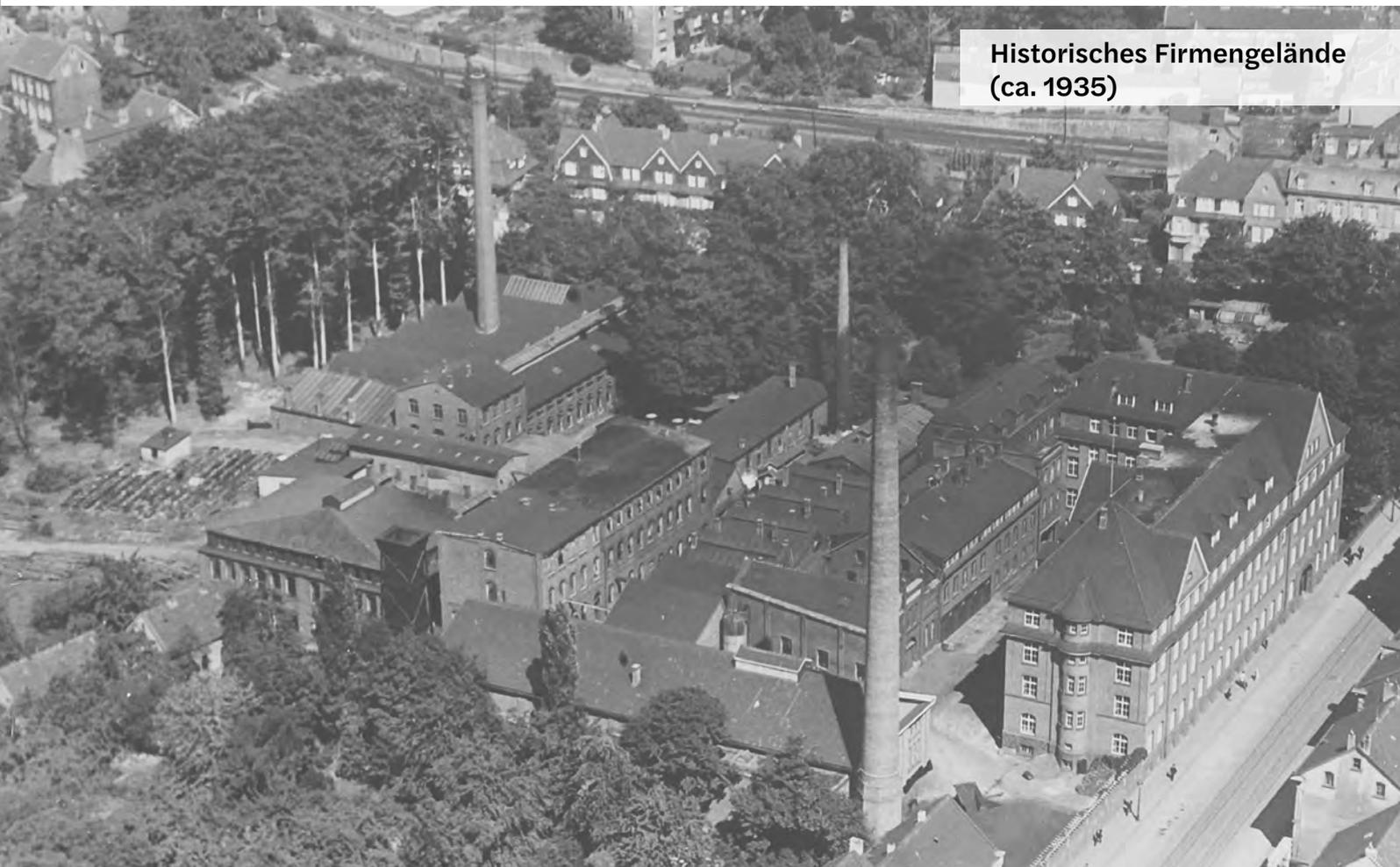
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

Detlef Weides aus der Insolvenz übernommen und als „Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH“ weitergeführt. Unter ihrer Leitung wurde das Erbe von Friedrich Herder Abraham Sohn bewahrt und das Unternehmen erfolgreich revitalisiert.

Im Jahr 2015 übernahmen die Geschäftsleute Stephan und Benno Burghaus das Unternehmen und setzen seither die Tradition und den Erfolg der Friedrich Herder Abraham Sohn fort. Mit ihrem Engagement und ihren innovativen Ideen haben sie das Unternehmen erfolgreich in die Zukunft geführt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige Schneidwaren anzubieten, die sowohl unsere langjährige Erfahrung als auch unsere Leidenschaft für Qualität und Innovation widerspiegeln.

Willkommen in der Welt von Friedr. Herder Abr. Sohn – die Passion der Schärfe lebt weiter!



Historisches Firmengelände
(ca. 1935)

KOCHMESSER MADERA

TRADITION TRIFFT MODERNE



Tauchen Sie ein in die Welt unserer handgeschmiedeten Kochmesserserie „Madera“, in der sich zeitlose Handwerkskunst und modernes Flair treffen. Unsere versierten Schmiede- und Schleifexperten legen in jedes Messer ihre gesamte Expertise und Hingabe, um ein Spitzenprodukt für Ihr kulinarisches Vergnügen zu gewährleisten.

MATERIAL & FEINHEIT: In der Herstellung unserer Messerklingen wird auf bewährte Fallschmiedetechniken zurückgegriffen, die sich schon seit über einem Jahrhundert bewährt haben. Aus einem erstklassigen rostfreien Stahl geschmiedet, versprechen diese Messer außergewöhnliche Schärfe und dauerhafte Schnitthaltigkeit. Dank des halbhohen Handschutzes kombiniert das Design eine durchgehend dünne Klinge und sorgt gleichzeitig für optimalen Schutz. Selbst wenn Sie abrutschen, besteht keine Verletzungsgefahr. Die Verbindung von Griff und Klinge erfolgt durch einen hitzebeständigen Spezialkleber, welcher den Griff fest mit der Angel verbindet. Unsere Schleifexperten sorgen dann für einen nahtlosen Übergang zwischen Griff und Klinge.

GRIFFE & HANDHABUNG: Die Griffe unserer Madera-Serie sind ergonomisch gestaltet:

- Der Griff aus **Nussbaumholz** ist sorgfältig geölt, um seine natürliche Schönheit und Langlebigkeit zu bewahren.
- Für Liebhaber exquisiter Einzelstücke gibt es den Griff aus **italienischem Olivenholz**. Ein besonderes Merkmal dieses Holzes ist seine Maserung. Sie ist bei jedem Messer einzigartig, sodass kein Griff dem anderen gleicht.

Beide Varianten bieten eine perfekte Balance und ein angenehmes Handling. Sie werden in unserer hauseigenen Tischlerei gefertigt - vom Rohholz bis zum finalen Produkt. So können wir in jedem Produktionsschritt unsere erstklassige Qualität sicherstellen.

since 1727

KOCHMESSER - 16 CM



ART. 0914.160.OLIVE.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Ihr unverzichtbarer Allrounder in der Küche. Dank seiner optimalen Länge meistert es präzise Schneidarbeiten. Ob Gemüse, Fleisch oder Fisch, dieses Messer kombiniert Funktionalität mit Komfort und garantiert tägliche Perfektion bei jedem Schnitt.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0914.160.OLIVE.HERDER	160 mm	305 mm	-

KOCHMESSER - 16 CM



ART. 0914.160.WALNUT.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Ihr unverzichtbarer Allrounder in der Küche. Dank seiner optimalen Länge meistert es präzise Schneidarbeiten. Ob Gemüse, Fleisch oder Fisch, dieses Messer kombiniert Funktionalität mit Komfort und garantiert tägliche Perfektion bei jedem Schnitt.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0914.160.WALNUT.HERDER	160 mm	305 mm	-

KOCHMESSER - 21 CM**ART. 0914.210.OLIVE.HERDER**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Der vielseitige Küchenhelfer für verschiedene Schneidaufgaben. Dieses klassische Messer ermöglicht präzises Arbeiten und sorgt für optimalen Komfort bei alltäglichen Küchenaufgaben wie Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0914.210.OLIVE.HERDER	210 mm	355 mm	-

KOCHMESSER - 21 CM**ART. 0914.210.WALNUT.HERDER**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Der vielseitige Küchenhelfer für verschiedene Schneidaufgaben. Dieses klassische Messer ermöglicht präzises Arbeiten und sorgt für optimalen Komfort bei alltäglichen Küchenaufgaben wie Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0914.210.WALNUT.HERDER	210 mm	355 mm	-

STEAKMESSER



ART. 0919.120.OLIVE.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0919.120.OLIVE.HERDER	120 mm	230 mm	-

STEAKMESSER



ART. 0919.120.WALNUT.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0919.120.WALNUT.HERDER	120 mm	230 mm	-

BROTMESSER



ART. 0921.220.OLIVE.W.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Das Brotmesser ist ein essenzielles Werkzeug für die mühelose Verarbeitung von Brot und anderen Backwaren. Mit seiner langen, gezackten Klinge ermöglicht es sauberes und präzises Schneiden von knusprigen Krusten und weichen Innenbereichen, ohne das Gebäck zu zerdrücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei der Zubereitung von belegten Broten, Brötchen und mehr.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0921.220.OLIVE.W.HERDER	220 mm	345 mm	-

BROTMESSER



ART. 0921.220.WALNUT.W.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Brotmesser ist ein essenzielles Werkzeug für die mühelose Verarbeitung von Brot und anderen Backwaren. Mit seiner langen, gezackten Klinge ermöglicht es sauberes und präzises Schneiden von knusprigen Krusten und weichen Innenbereichen, ohne das Gebäck zu zerdrücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei der Zubereitung von belegten Broten, Brötchen und mehr.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0921.220.WALNUTW.HERDER	220 mm	345 mm	-

SANTOKU-MESSER



ART. 0941.160.OLIVE.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Das Santoku-Messer, die „Drei-Tugenden-Klinge“, ist ein wahres Multitalent. Perfekt zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Genießen Sie präzise Schnitte und die vielseitige Anwendung dieses japanischen Küchenmessers.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0941.160.OLIVE.HERDER	160 mm	280 mm	-

SANTOKU-MESSER



ART. 0941.160.WALNUT.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Das Santoku-Messer, die „Drei-Tugenden-Klinge“, ist ein wahres Multitalent. Perfekt zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Genießen Sie präzise Schnitte und die vielseitige Anwendung dieses japanischen Küchenmessers.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0941.160.WALNUT.HERDER	160 mm	280 mm	-

SCHÄLMESSER



ART. 0953.070.OLIVE.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Der perfekte Küchenhelfer für Schäl- und Schneidaufgaben. Dank seiner konkav gebogenen Schneide eignet sich das Schälmesser hervorragend zum mühelosen Schälen von Gemüse und Obst. Das Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei speziellen Küchenaufgaben wie Schnitzen und Formschneiden.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0953.070.OLIVE.HERDER	70 mm	175 mm	-

SCHÄLMESSER



ART. 0953.070.WALNUT.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Der perfekte Küchenhelfer für Schäl- und Schneidaufgaben. Dank seiner konkav gebogenen Schneide eignet sich das Schälmesser hervorragend zum mühelosen Schälen von Gemüse und Obst. Das Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei speziellen Küchenaufgaben wie Schnitzen und Formschneiden.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0953.070.WALNUT.HERDER	70 mm	175 mm	-

GEMÜSEMESSER



ART. 0956.080.OLIVE.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - OLIVE**

Die optimale Küchenhilfe für Obst und Gemüse. Die scharfe, gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden, Schälen und Entkernen von kleineren Früchten und Gemüsen. Dieses kompakte Messer bietet optimale Bequemlichkeit und Effizienz für feine Schneidaufgaben in der Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0956.080.OLIVE.HERDER	80 mm	195 mm	-

GEMÜSEMESSER



ART. 0956.080.WALNUT.HERDER

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Die optimale Küchenhilfe für Obst und Gemüse. Die scharfe, gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden, Schälen und Entkernen von kleineren Früchten und Gemüsen. Dieses kompakte Messer bietet optimale Bequemlichkeit und Effizienz für feine Schneidaufgaben in der Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0956.080.WALNUT.HERDER	80 mm	195 mm	-



Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH

Obere Dammstrasse 18

D-42653 Solingen

+49 212-230220

+49 212-2302210

info@herder-solingen.de

herder-solingen.de

since 1727



**Don
Carlos**

