

Nesmuk – zwischen Kult, Kunst und Handwerk

Seit jeher hat das Messer einen Kultstatus inne, der kaum einem anderen Werkzeug zuteilwird. Von Meisterhand geschmiedete Messer zeichnen sich durch ihre Beständigkeit, Stärke und Erhabenheit aus und stehen für Perfektion und Gleichgewicht. Noch dazu gehört das Messer zu den wenigen Objekten, die weltweit in allen Kulturen vorkommen, und erhält schon deshalb einen besonderen Status. Zurückzuführen ist dieses Maß an Hingabe und Faszination nicht zuletzt auf die lange Geschichte der Schmiedekunst, die zu den ältesten Handwerkskünsten der Menschheit gehört und somit seit 5.000 Jahren Teil des täglichen Lebens ist. Auch das, in der Klingentadt Solingen ansässige, Unternehmen Nesmuk ist in der Messerherstellung tätig und widmet sich seit seiner Gründung diesem uralten Gewerbe mit großem Respekt und innovativen Denkansätzen.



Gegenstände mit Hilfe von Feuer, Muskelkraft und Präzision in Form zu bringen ist und bleibt die Basis des Schmiedehandwerks – auch wenn sich der Berufstand im Laufe der Jahrhunderte verändert und weiterentwickelt hat. Mit der Gründung von Manufakturen und Industriebetrieben verfeinerte sich das Tätigkeitsfeld und brachte eine größere Vielfalt, automatisierte Arbeitsschritte und innovative Ideen hervor. Anders als viele Branchen, deren Produktionsweise sich dank der neuen technischen Möglichkeiten grundsätzlich verändert hat, blieb das Handwerk des Schmieds seinem traditionsreichen Charakter bis heute treu.

Inzwischen sind es nicht mehr nur Profiköche, die auf herausragende Messer setzen. Auch immer mehr Hobbyköche sind der Faszination des edlen Stahls verfallen. Das Gefühl, ein wirkliches Ausnahme-Messer in der Hand zu halten, ein Werkzeug, das allen anderen überlegen ist, führt unweigerlich zu mehr Spaß an der Arbeit und damit zu besseren Kocherlebnissen.



Aus diesem Grund hat es sich die Manufaktur Nesmuk zum Ziel gesetzt, genau solche Ausnahme-Messer herzustellen. Inspiriert von dem 3.500 Jahre alten Archetyp, der Urform des Messers, entstehen in der Solinger Produktionsstätte Schneidwerkzeuge, die an Schärfe, Präzision, Handhabung und Balance aber auch an Eleganz und Schönheit kaum zu überbieten sind. Für die hochwertigen Klingen der EXKLUSIV Serie beschäftigt Nesmuk in der eigenen Manufaktur ausgebildete Gold- und Damastschmiede, die in präziser und detailgenauer Arbeit das bestmögliche aus dem Material herausholen. Bis zu 401 Lagen Damast werden für eine Klinge in Handarbeit geschweißt, geschmiedet, gehärtet und geschliffen. Veredelt wird das Endprodukt durch das innovative Nesmuk Protective Coating (NPC), eine hauchdünne Siliziumschicht, die den Stahl der kostbaren Klinge vor Korrosion und Abnutzung schützt.

Dieser Entstehungsprozess verdeutlicht die besondere Herangehensweise und Hingabe des Unternehmens. Denn um eines der ältesten Werkzeuge der Menschheitsgeschichte gleichzeitig zu achten und zu verändern, liegt die Herausforderung darin, Ergonomie, Technologie und Tradition nicht zu erneuern, sondern neu zu denken. Bei Nesmuk verbindet sich daher traditionelles Handwerk und moderne Technik zu Werksdesign in Perfektion: Ein Messer als funktionales Produkt, das an der Grenze zwischen Kunst und Handwerk steht.



Produktinformationen (v.l.n.r.):

Exklusiv Brotmesser 270: 270mm Klinge, wilder Damast, Griff aus Eukalyptus, 2.990 €

Exklusiv C90 Kochmesser : 180mm Klinge, wilder Damast, Griff aus Mooreiche, 1.290 €

Exklusiv C150 Officemesser C90: 90mm Klinge, wilder Damast, Griff aus karelischer Maserbirke, 2.980 €

www.nesmuk.com