



Mit den Spezialmessern der Firma von den Steinen konnte Remscheid's OB Wilding beim Döner gut abschneiden. Foto: Doro Siewe

■ REMSCHEID Von den Steinen liefert 90 Prozent der Messer

# Ohne Remscheid gäbe es keinen Döner

„15 000 Dönerbuden gibt es in Deutschland. Wir liefern knapp 90 Prozent der Fleischmesser zum Schneiden von Döner und Gyros, sind der Marktführer“, sagt Udo Bäcker, technischer Kundenberater der Firma von den Steinen am Remscheider Baumschulenweg.

Geschäftsführer Michael Maag hatte jüngst Remscheid's Oberbürgermeisterin Beate Wilding und Stadtplanungs- sowie Wirtschaftsförderungschef Hans-Gerd Sonnenschein zu einer Betriebsbesichtigung eingeladen und führte seine Gäste durch das rund 2000 Quadratmeter große Firmengebäude, in dem die beiden Geschäftsbereiche Maschinenbau und Messerherstellung beheimatet sind.

„Für unsere Maschinen haben wir einen eigenen Konstrukteur, der auch Sonderlösungen anbietet.

Hier werden High-tech-Sachen gefertigt“, so Bäcker und nennt ein Beispiel: „Die Nockenwellen beispielsweise für Ferrari oder Mercedes mussten früher von Hand entgratet werden. Wir haben jetzt eine Maschine, die das vollautomatisch kann.“

„Mit unserem Know-how hier am Hasten brauchen wir uns vor der Welt nicht zu verstecken“, betont Bäcker, der bereits seit 18 Jahren in der Firma arbeitet und nennt als Motto: „Tradition und Innovation“. Einst als Hersteller für Gewindewerkzeuge gegründet, fertigt die Firma heute verschiedenste Kreis- und Maschinenmesser für die industrielle Trenn- und Bearbeitungstechnik.

**Geeignet für den Einsatz unter extremen Bedingungen**

Die Lebensmittelindustrie ist der größte Kunde. Produkte, die

hier zum Einsatz kommen, haben in der Firma einen besonderen Stellenwert. „Unsere Messer werden in der Fleisch- und Fischindustrie eingesetzt, eignen sich auch für den Einsatz unter extremen Bedingungen, zum Beispiel bei der Fischzerlegung auf Fischfangflotten. Jetzt sind Brotmesser für den Einsatz in der Produktion und in den Bäckereien dazu gekommen“, erklärt Bäcker und weiß, dass in der industriellen Fertigung bis zu 600 Scheiben pro Minute geschnitten werden.

Wie am Baumschulenweg geschliffen, gebohrt, gehärtet und gesenkt wird und die Zähne scharf geschliffen werden, das bekamen die Besucher ausführlich erklärt. „Jeder ist hier ein Spezialist, die Qualität wird ständig überwacht und überprüft“, so der Fachmann und sagt mit Blick auf

eine Mitarbeiterin, die schon 26 Jahre hier arbeitet und gerade d

bei war, Messer zu schleifen: „Wenn sie einmal in Rente geht dann brauchen wir für die gleiche Arbeit zwei Männer.“

Und wie blitzscharf diese Messer sind, davon konnte sich Oberbürgermeisterin Beate Wilding im Anschluss an die Betriebsführung selbst überzeugen.

Um die Leistungsfähigkeit der Messer praxisnah zu demonstrieren, hatte der Geschäftsführer einen der führenden Hersteller von Dönerschneidmaschinen eingeladen und den Besuch der OB zum Anlass genommen, seine Mitarbeiter - und natürlich den Ehrengast - zum Döneressen zu bitten.

Die OB probierte das Schneiden aus, zeigte sich beeindruckt übergab die weitere Arbeit aber dann doch lieber den Profis.