

Ohne Remscheid kein Döner

VON DEN STEINEN 90 Prozent der Messer kommen aus der Firma vom Hastener Baumschulenweg.

Von Sabine Naber

Remscheid. „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 gestern Mittag Remscheids. 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.

Auch Ferrari und Mercedes profitieren von den Produkten

„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 den Steinen ist Marktführer bei Dönermessern (von links): Schleifer Riza Soeguet, Michael Maag, OB Beate Wilding.

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

Und wie blitzscharf diese Mes-

se 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.

■ FIRMA VON DEN STEINEN

GEGRÜNDET Seit 1886 fertigt die Firma Ernst von den Steinen Qualitätswerkzeuge für die industrielle Trenn- und Bearbeitungstechnik. Die Produkte werden in der ganzen Welt eingesetzt, hauptsächlich aber in Europa.

STANDORT Im Remscheider Standort am Baumschulenweg sind heute 41 Mitarbeiter beschäftigt. Die Gründerfamilie ist 1992 aus dem Unter-

nehmen ausgestiegen. Seitdem gehört die Firma als 100prozentige Tochter in die Unternehmensgruppe der Friedr. Dick GmbH in Geisau.

TRENNUNG Vor vier Jahren wurden die beiden Geschäftsbereiche Messerherstellung (von den Steinen) und Maschinenbau (Spontan) getrennt, arbeiten aber weiterhin unter einem Dach.

ANZEIGE

Bei uns gehen
mehr Menschen shoppen
als in Paris.

Metropolregion Rheinland.

Mit fast 9 Mio. Menschen ist das Rheinland eine der bedeutendsten Konsumregionen in Europa.

ACN ist der Medienpartner für diese relevante Metropolregion. Wir vereinen die 10 führenden Titel zur größten regionalen Tageszeitungskombination in Deutschland. Weitere Informationen unter www.acn-rheinland.de

Der Remscheider
General-Anzeiger
ist Mitglied von ACN.

ACN
BIG CITY



Mit den Spezialmessern der Firma von den Steinen konnte Remscheids OB Wilding beim Döner gut abschneiden.



Blick in die Härterei der Firma von den Steinen - hier steckt viel Know-how. Mitarbeiter Sarras Rigoriadis hat alles im Griff. Alle Fotos: Doro Siewert