

Scharfes Design für schärfere Messer

MAYERUNDTHIELE Start-Up-Preis des Jahres

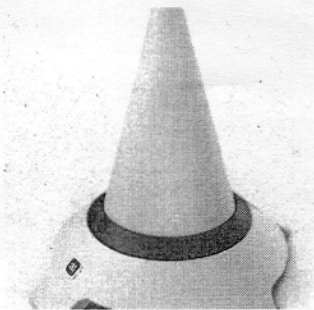
Von Klaus Koch

Zu jeder Messe versucht Hannes Mayer ein neues Produkt zu präsentieren. Mittlerweile kommt die Firma „mayerundthiele“ so inklusive der Varianten auf elf Produkte. Und immer geht es dabei um Küchenwerkzeuge.

Hannes Mayer, der die jetzt mit dem Start-Up-Preis des Jahres ausgezeichnete Firma Ende 2004 zunächst an der Hofaue gegründet hat und nun einen Standort in der Treppenstraße hat, nennt die Zielvorgaben dabei genau so, wie man das von guten Designern erwarten darf: „Hohe Funktionalität bei niedriger Komplexität“.

Ein Gedanke, der sich beim Thema Messerschärfen nahezu sinnbildlich bewahrheitet. Denn Ursprungsidee für die Messerschärfer von Hannes Mayer ist die Erinnerung daran, dass die Messer früher auf der unteren und nicht behandelten Seite der Teller geschärft wurden. Diesem Prinzip folgend, funktionieren auch die designorientierten Geräte aus Wuppertal.

Die gibt es als Schärfbank, als Schärfhut, als Schärfcubus, als Schärffstein – mal in der Classic-Version, mal in Graphit, mal mit und mal ohne hochwertige Messer und mittlerweile auch gerne in Geschenkboxen. Außerdem rundet eine Küchenwaage das Programm ab. Die Schärfbank präsentiert Mayer jetzt auch in einer kleineren Version, nachdem



Aus Porzellan: Der Schärfhut von „mayerundthiele“.

Japaner ihn darauf aufmerksam gemacht haben, dass sie nur wenig Platz zur Verfügung haben.

„Ausgezeichnet“. So lautet das von Hannes Mayer auf dem Prospekt zur Schau getragene Motto. Das trägt er mit Recht wie das Beispiel Design-Preis Red Dot für die Küchenwaage und die Schärfbank zeigt. „Natürlich sind das Türöffner“ sagt Mayer, der PR-Arbeit und Vertrieb mittlerweile auch in externe Hände vergibt.

Die Produkte selbst gibt es im Einzelhandel sowie im hochwertigen Versandhandel, gefertigt wird ausschließlich in Deutschland, aus Wuppertal stammt nicht nur das Design, sondern hier wird auch konfektioniert und montiert. Eine Beobachtung macht Mayer auch jetzt noch: Viele Kunden zelebrieren mittlerweile zwar das Kochen, hochklassige Messer haben sie aber nicht immer. Und Frauen scheuen vor großen Messern zurück.

© www.mayerundthiele.de