

Danke Athene!



Nach der griechischen Mythologie verdankt der Olivenbaum (auch Ölbaum genannt) seine Existenz einem Streit der Götter: Poseidon, dem Gott der Meere und Athene, der Göttin der Weisheit.

Beide wollten unbedingt Herrscher über die Region Attika werden. Kurzum erfand Göttervater Zeus eine einfache Spielregel für den Wettstreit:

Wer dem attischen Volk ein Geschenk von unvergänglichem Wert macht, darf in Attika herrschen. Auf dem Felsen, auf dem später die Akropolis entstehen sollte, wurde der Wettbewerb ausgetragen.

Poseidon stieß seinen Dreizack in diesen Felsen und erschloss so, natürlich siegesgewiss, eine sprudelnde Quelle.

Athene dagegen, pflanzte – ganz cool – würde man heute sagen, einen Baum – den ersten Olivenbaum. Damit schenkte Athene dem Volk ein Wunder der Natur mit vielseitigem Nutzen:

Öl gegen den Hunger, Öl als wichtiges Handelsgut, Öl für die Lampe, Öl als Heilmittel, Öl zur Körperpflege, Öl als Dufträger und der Ölweig als Friedenszeichen.

Klar: Siegerin war Athene – und damit die neue Herrscherin über Attika.

Schon seit Jahrtausenden ist der Olivenbaum eine bekannte Kulturpflanze. Die ältesten archäologischen Funde in Israel, einfachste Ölmühlen, sollen bis zu 9000 Jahre alt sein.

Auf der Erde gibt es rund 800 Millionen Olivenbäume (lateinisch: *Olea europaea*) in über 100 Arten. Die Lebensdauer eines Baumes beträgt ca. 300 bis 600 Jahre. Ein Olivenbaum trägt erst nach 5 bis 8 Jahren das erste Mal Früchte. Im Alter zwischen 35 und 150 Jahren ist der Baum am ertragreichsten. Die durchschnittliche Ernte eines Baumes beträgt etwa 20 kg Oliven pro Jahr. Aus dem Jahresertrag eines Baumes werden maximal 3 bis 4 Liter Olivenöl gewonnen.

Wussten Sie schon?:

Es gibt keine grünen und schwarzen Olivensorten, die grünen werden einfach nur unreif geerntet.

Olivenbäume werden nur gefällt, wenn sie keine Früchte mehr tragen.

Für die 25 neuen Alpha Modelle verwenden wir nur ausgesuchtes Olivenholz aus südeuropäischen Ländern. Da die Olivenstämme von Natur aus sehr verzweigt sind, zeigen die daraus hergestellten Griffschalen eine starke Maserung. Olivenholz ist sehr hart, wenig schwindend undwitterungsfest – ideal für ein gutes GÜDE Messer.

Trotzdem gilt unsere Bitte:

GÜDE Messer mit Holzgriff gehören auf keinen Fall in die Spülmaschine – dort werden sie immer wieder dem Wasserdruk und hohen Temperaturen ausgesetzt und dadurch könnten sogar die Griffschalen platzen.

Das Olivenholz für unsere Griffschalen ist zwischen 100 bis 500 Jahre alt.

Die Messer selbst sind aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän-Stahl geschmiedet, eisgehärtet und selbstverständlich handgeschärft. Alles in allem ist die neue Kollektion eine perfekte Kombination aus „geschichtsträchtigem“ Holz und „traditioneller“ Schmiedekunst.

Thank you Athena!



According to Greek mythology, the olive tree (also known in some languages as the "oil tree") owes its existence to a quarrel among gods: Poseidon, god of the seas, and Athena, the goddess of wisdom.

Both were absolutely determined to become ruler of the region of Attica. To settle the matter, Zeus, the father of the gods, proposed a contest which was simplicity itself: the one who could offer the people of Attica a gift of everlasting value would be allowed to rule the region.

The contest took place on the cliff where the Acropolis was later to be built.

Poseidon plunged his trident into the rock and – sure of victory, of course – opened up a bubbling spring. In return, Athena – cool as you like, as we would say today – planted a tree, the very first olive tree. Athena thus gave the people a wonder of nature with a wide variety of uses: oil as a food, oil as an important commodity for trading, oil for the lamp, oil as a medicine, oil for personal hygiene, oil as an odoriphore; and the olive branch as a sign of peace.

The clear winner – and thus the new ruler of Attica – was Athena.

For thousands of years, the olive tree has been known to us as a cultivated plant. The oldest archaeological findings in Israel are oil mills of the simplest type which are thought to be up to 9,000 years old.

Across the earth, there are around 800 million olive trees (*Olea europaea* in Latin) in over 100 species. The life span of a tree is around 300 to 600 years. An olive tree first bears fruit after five to eight years. The tree is at its most productive when it is between 35 and 150 years old. The average crop from one tree is about 20 kg of olives per year. From the tree's annual yield, a maximum of three to four litres of olive oil are obtained.

Did you know?

Whether green or black, there is only one sort of olive – the green ones have simply been harvested before ripening.

Olive trees are felled only when they no longer bear fruit.

For the 25 new Alpha models, we use only selected olive from Southern European countries. As the trunks of olive trees are naturally malformed, the knife handles manufactured from this wood are strongly grained. Olive is extremely hard, contracts little and is weather-resistant – ideal material for a good GÜDE knife.

Nevertheless, please take note: on no account should GÜDE knives with wooden handles be put in the dishwasher! If continually exposed to water pressure and high temperatures, the handles can even split.

The olive used in our knife handles is 100 to 500 years old.

The knives themselves are forged from a piece of chrome vanadium molybdenum steel, are ice-hardened and then sharpened – by hand, of course.

All in all, the new collection is a perfect combination of two elements: wood which is "laden with history", and metal which is forged with "traditional" skill.

Geschmiedete Messer aus bestem Stahl für Menschen, die gerne und gut kochen. Güde - Familienunternehmen seit 1910.

Forged knives manufactured from highest quality steel for people who enjoy cooking. Güde - a family run company since 1910.

alpha Olive

alpha Olive

GUDE
die Messer



Franz Güde GmbH
Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen
Telefon +49 (0)212 - 816166
Telefax +49 (0)212 - 815840
e-Mail: info@guede-solingen.de
<http://www.gude-solingen.de>



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

Alpha Olive

