



Rüssels Faßdauben Messer

Solingen: seit vielen Jahren Synonym für beste Messer. Eine Manufaktur hebt sich dabei besonders hervor durch spezielle, feinste handgearbeitete Messer. Messerkunst von Hand, für die Hand gemacht. Die Firma Franz Güde hat sich in Zusammenarbeit mit Sternekoch Harald Rüssel, dessen Gourmetrestaurant und Hotel Landhaus St. Urban in einem Seitental des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer liegt, etwas Besonderes einfallen lassen. Eine Messerserie für den Hobbykoch und Weinliebhaber.

Ein feiner Griff aus Eichenholz, dem Fuderfaß-Holz alter Weinfässer: bereits über 80 Jahre alt. Früher Halt für viele gute Rieslinge und heute gereift und unverwüstlich. Das Faßdaubenholz kommt aus dem schwiegelelterlichen Weingut in Leiwen an der Mittelmosel, gegründet von Ökonomierat Nic Weis. Von ihm gingen die Fässer über Vater Herrmann an den jetzigen Betriebsleiter Nik Weis, den Bruder von Harald Rüssels Frau Ruth.

1992 eröffneten Ruth und Harald Rüssel ihr Hotel. Ihre Verbundenheit zur Weinregion Mosel-Saar-Ruwer zeigten sie, indem sie die alte Mühle nach dem Schutzpatron der Winzer „Landhaus St. Urban“ nannten.

So schließt sich der Kreis für Menschen mit Freude am Genuss und Spaß an schönen Produkten mit Sinn. Und so wird eine Küche durch eine ganz besondere Philosophie wie ihre Messer. Authentisch und ehrlich.

Viel Freude mit Rüssels Faßdauben Messer wünschen Ihnen Firma Franz Güde und Harald Rüssel.

The Rüssel "Faßdauben" knives

Solingen has been a byword for outstanding quality in knife making for many years. And one workshop is particularly renowned for its special, high-precision, hand-forged knives – Franz Güde products are made by hand for the hand. In collaboration with master chef Harald Rüssel, whose gourmet restaurant and hotel „Landhaus St. Urban“ is situated in a side valley of the Mosel-Saar-Ruwer wine-growing region, the Franz Güde company has come up with an idea for something a bit special – a new range of knives for enthusiastic amateur cooks and wine lovers.

The fine handles are made from over 80-year-old oak, formerly used for old wine barrels. This wood, which previously housed many good Riesling vintages, is now mature and almost indestructible. The barrel wood comes from a family vineyard in Leiwen founded by economist Nic Weis. From him the barrels passed to Herrmann, father of current owner Nik Weis who is the brother of Harald Rüssel's wife Ruth.

In 1992 Ruth and Harald Rüssel succeeded in converting an old mill into a hotel and clearly demonstrated their roots in the Mosel-Saar-Ruwer region by naming it "Landhaus St. Urban" after the patron saint of winegrowers.

Here guests can enjoy the finest of products prepared with a genuine feel for quality. The restaurant is characterised by exactly the same philosophy as its knives – authenticity and honesty.

Franz Güde company and Harald Rüssel hope you enjoy using the Rüssel "Faßdauben" knives.

Landhaus St. Urban

Büdlischerbrück 1
D-54426 Naurath/Wald
Telefon +49 (0)65 09 - 91 40 - 0
Telefax +49 (0)65 09 - 91 40 - 40
E-Mail: info@landhaus-st-urban.de
<http://www.landhaus-st-urban.de>

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
Faßeiche**

**alpha
Faßeiche**

GÜDE
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.guede-solingen.de>



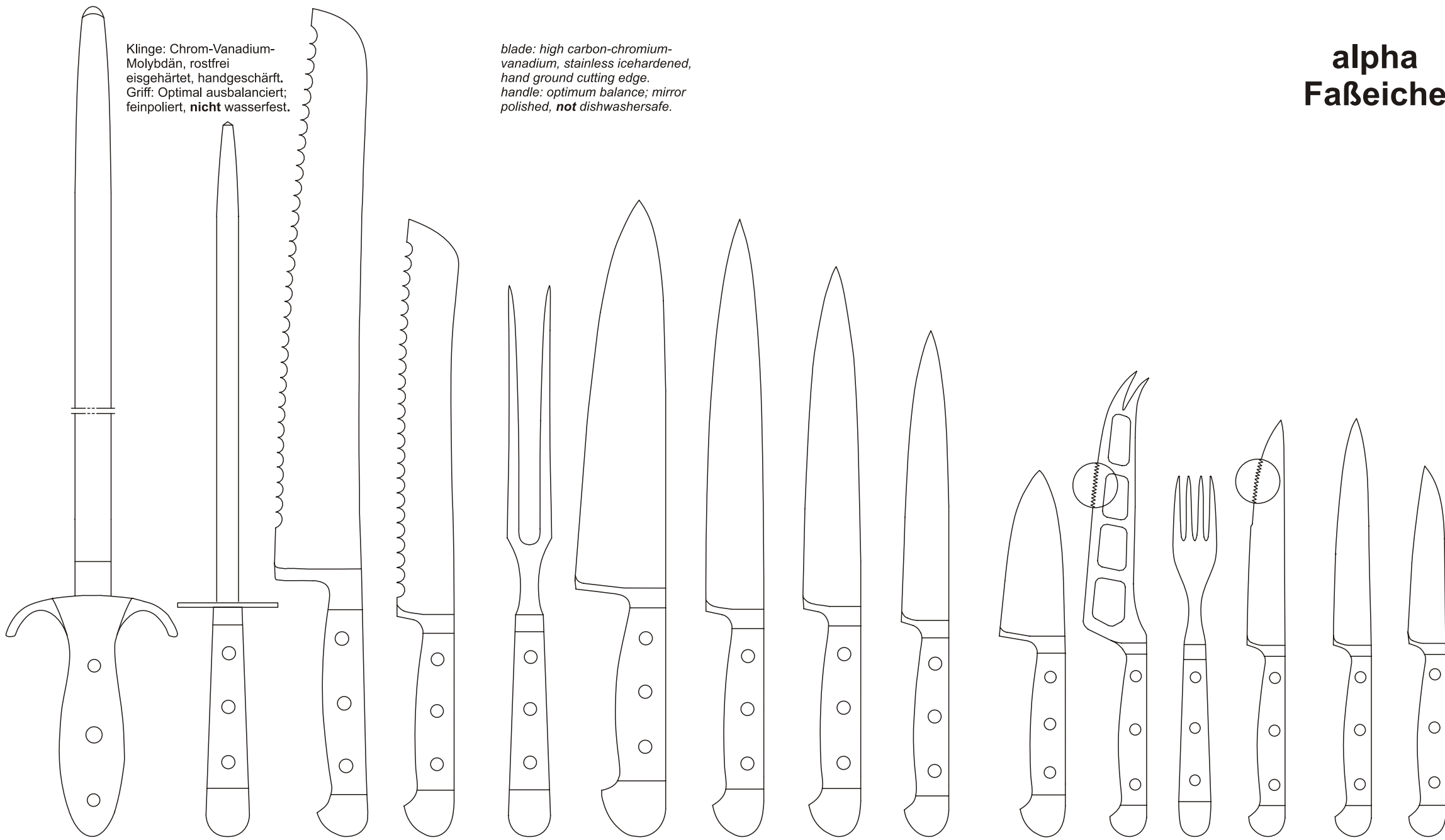
10/05/3000



alpha Faßeiche

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.



Wetzstahl
sharpening steel
E006/32 cm

Wetzstahl
sharpening steel
E055/26 cm

Brotmesser
bread knife
E431/32 cm

Brotmesser
bread knife
E430/21 cm

Fleischgabel
meat fork
E096/18 cm

Kochmesser
chef's knife
E805/16 cm
E805/21 cm
E805/26 cm

Schinkenmesser
slicing knife
E765/21 cm

Filiermesser flex.
fillet knife flex.
E765/18 cm

Zubereitungsm.
slicing knife
E765/16 cm

Hartkäsemesser
hard cheese knife
E805/10 cm

Käsemesser
cheese knife
E290/15 cm

Gabel
fork
E013/09 cm

Steakmesser
steak knife
E313/12 cm

Spickmesser
chef's paring knife
E764/10 cm
E764/13 cm

Gemüsemesser
paring knife
E701/09 cm

