

# *The Passion of Sharpness!*

**TRADITION & INNOVATION** • MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



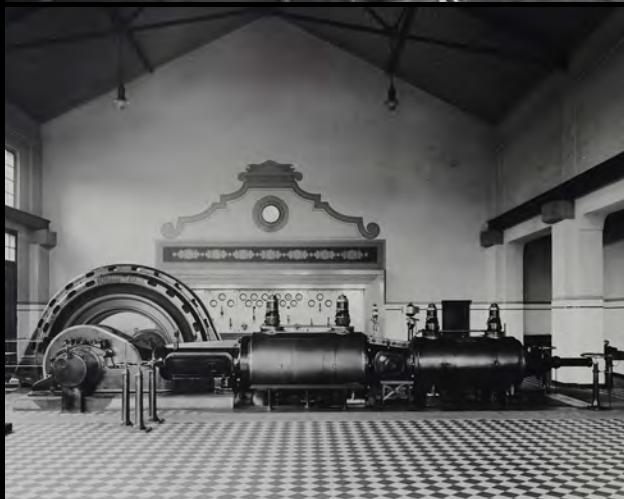
**BOSCHERMESSER**  
09 | 23

*since 1727*



**Don  
Carlos**





# TRADITION & INNOVATION MADE IN SOLINGEN SINCE 1727

**Willkommen bei Friedrich Herder Abraham Sohn**

**„Die Passion der Schärfe“ – das ist der Leitgedanke,  
der unser Unternehmen und unsere Produkte prägt.**

**Seit unserer Gründung im Jahr 1727 hat Friedrich Herder Abraham Sohn sich der Herstellung hochwertiger Schneidwaren und Werkzeuge aus Solingen, dem Herzen der deutschen Messerindustrie, verschrieben. Als Inhaber des ältesten noch genutzten Markenzeichens der Klingentadt Solingen vereinen wir die Gedanken von traditioneller Handwerkskunst und moderner Fertigungsverfahren in all unseren Produkten. Diese einzigartige Kombination ermöglicht es uns, das langjährige Wissen und die Erfahrung in der Herstellung von Schneidwaren und Werkzeugen mit den Vorteilen moderner Technologien zu verbinden. Durch die Bewahrung der traditionellen Handwerkskunst zeigen wir Respekt vor unserer Geschichte und den handwerklichen Fähigkeiten, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.**

# DIE PASSION DER SCHÄRFE

Unsere Unternehmensgeschichte begann am 27. Februar 1727 mit der Registrierung des Warenzeichens „Schoppenass“ (= „Pik As“) durch Peter Herder zu Pilghausen. Seitdem steht unser Markenzeichen für Qualität und Beständigkeit. Später kamen das Gabelzeichen und der kreuzförmig angeordnete Doppelschlüssel hinzu, die Teil unseres Erbes sind.

Im Laufe der Zeit übernahmen Abraham und Johann Peter Herder das Unternehmen, gefolgt von Johann Abraham Herder und seinem Enkel Friedrich Herder. Unter dem Namen „Friedrich Herder Abraham Sohn“ führte Friedrich das Unternehmen weiter. Nach Friedrichs Tod im Jahr 1887 leitete Gustav Weyersberg das Unternehmen.

Im Jahr 1907 übernahm Carl Weyersberg gemeinsam mit Hermann Bick die Leitung der neu gegründeten Niederlassung in Buenos Aires.

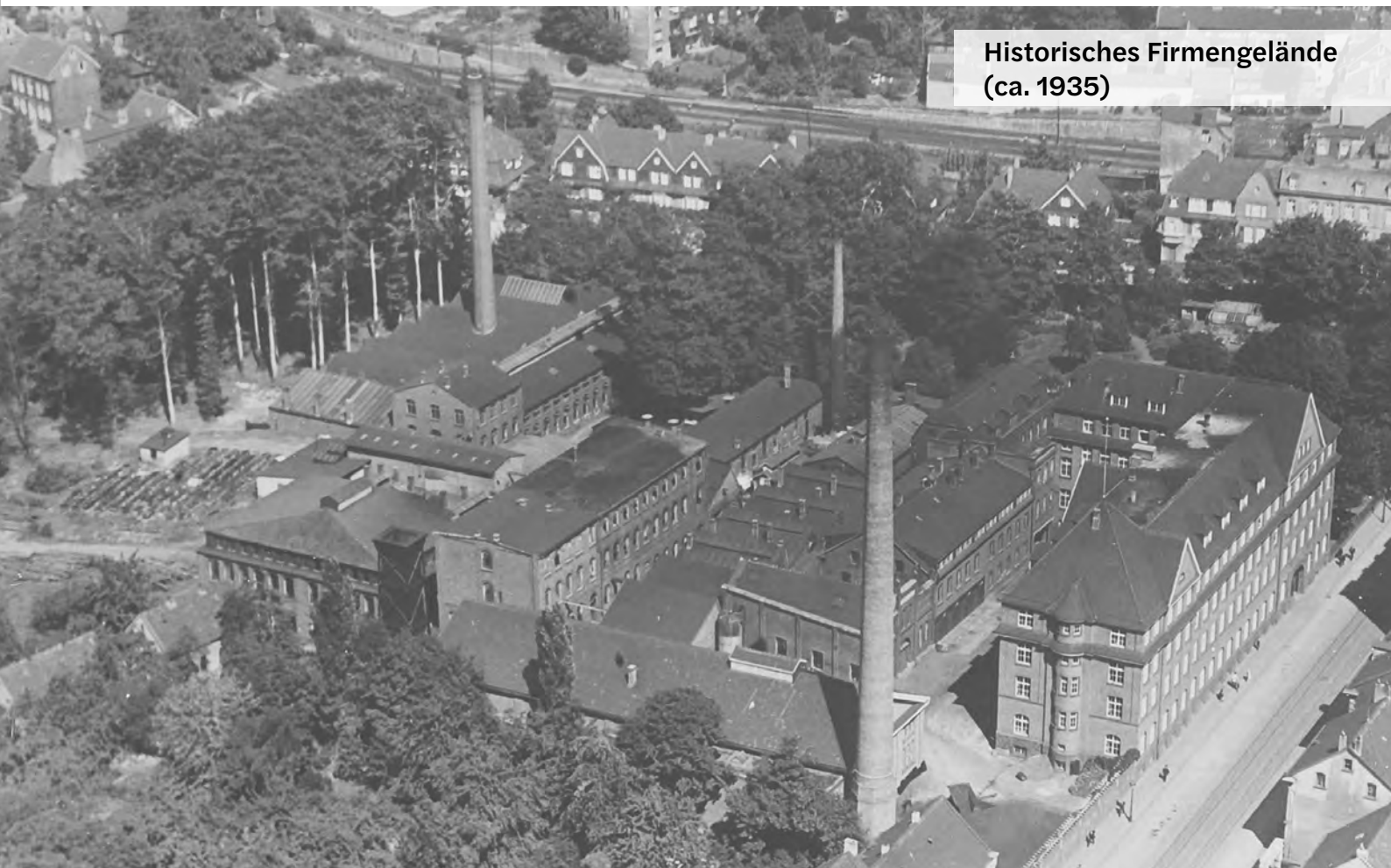
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

Detlef Weides aus der Insolvenz übernommen und als „Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH“ weitergeführt. Unter ihrer Leitung wurde das Erbe von Friedrich Herder Abraham Sohn bewahrt und das Unternehmen erfolgreich revitalisiert.

Im Jahr 2015 übernahmen die Geschäftsleute Stephan und Benno Burghaus das Unternehmen und setzen seither die Tradition und den Erfolg der Friedrich Herder Abraham Sohn fort. Mit ihrem Engagement und ihren innovativen Ideen haben sie das Unternehmen erfolgreich in die Zukunft geführt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige Schneidwaren anzubieten, die sowohl unsere langjährige Erfahrung als auch unsere Leidenschaft für Qualität und Innovation widerspiegeln.

Willkommen in der Welt von Friedr. Herder Abr. Sohn – die Passion der Schärfe lebt weiter!



Historisches Firmengelände  
(ca. 1935)

# BOSCHER MESSER

## EIN STÜCK GESCHICHTE



Das Boschermesser ist ein zeitloses Werkzeug, das auf eine lange Tradition zurückblickt. Seine charakteristische Form und Fertigung sind seit Jahrhunderten nahezu unverändert geblieben. Hergestellt aus hochwertigem Kohlenstoffstahl, bietet es eine außergewöhnliche Schärfe, Haltbarkeit und Zuverlässigkeit.

Die Klinge des Boschermessers wird auf unseren klassischen Fallschmiedehämmern in Solingen gefertigt. In unserer eigenen Schmiede legen wir Wert auf traditionelle Handwerkskunst und Präzision, um eine Klinge von höchster Qualität zu schmieden.

Mit seiner vielseitigen Klinge bewältigt das Boschermesser mühelos verschiedene Aufgaben. Ob in der Landwirtschaft, Gartenarbeit, Fleischverarbeitung oder im Handwerk - das Boschermesser ist ein zuverlässiger Begleiter. Es ermöglicht präzises Schneiden, Würfeln und Hacken von Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und anderen Küchenarbeiten.

Das Boschermesser steht für solide Handwerkskunst. Jedes Messer wird mit Sorgfalt und Präzision gefertigt, um höchste Qualität und Funktionalität zu gewährleisten. Von der sorgfältigen Formgebung der Klinge bis hin zum ergonomischen Griff aus Holz oder Knochen - jedes Detail wird mit Blick auf Leistung und Langlebigkeit gestaltet.

Mit einem Boschermesser in der Hand spüren Sie die Qualität und die langjährige Erfahrung, die in jedem Schnitt steckt. Das Messer hilft Ihnen nicht nur bei Arbeiten in der Küche, sondern ist auch reich an Handwerksgeschichte.

Wählen Sie das Boschermesser und erleben Sie die Perfektion eines zeitlosen Messers, das seit Jahrhunderten seine herausragende Qualität und Leistungsfähigkeit unter Beweis stellt. Egal, ob Sie ein Profi sind, der nach höchster Präzision sucht, oder ein Enthusiast, der ein Messer mit Tradition und Klasse schätzt - das Boschermesser wird Sie begeistern.

# CLASSIC BOSCHER SPITZ



**ART. 0074**

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **HOLZ - KIRSCH**

Das Classic Boscher Spitz ist ein vielseitiges Arbeitsmesser, das sowohl in einer steifen als auch in einer flexiblen Version erhältlich ist. Hergestellt aus hochwertigem Carbonstahl bietet es eine herausragende Haltbarkeit und Schärfe. Die steife Klinge eignet sich perfekt für präzise und kraftvolle Schnitte, während die flexible Klinge besonders für filigrane und kontrollierte Arbeiten geeignet ist. Ursprünglich wurde dieses Messer für die Fleischverarbeitung entwickelt. Heute findet es jedoch zunehmend Verwendung bei Gartenarbeiten. Das Classic Boscher Spitz ist daher das perfekte Messer für Haushalt, Garten und robuste Arbeiten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0074.105.CHERRY	105 mm	180 mm	-
0074.105.CHERRY.FLEX	105 mm	180 mm	Flexible Klinge
0074.130.CHERRY	130 mm	215 mm	-
0074.130.CHERRY.FLEX	130 mm	215 mm	Flexible Klinge
0074.145.CHERRY	145 mm	260 mm	-
0074.145.CHERRY.FLEX	145 mm	260 mm	Flexible Klinge

# CLASSIC BOSCHER GERADE



**ART. 0095-S**

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **HOLZ - KIRSCH**

Das Classic Boscher Gerade ist ein zeitloses Arbeitsmesser mit gerader Klinge. Hergestellt aus hochwertigem Carbonstahl bietet es beeindruckende Haltbarkeit und Schärfe für verschiedene Anwendungen. Im Garten ist es ideal zum Schneiden von Pflanzen, Entfernen von Unkraut oder Ernten von Gemüse. In traditionellen Küchen des südostasiatischen Raums wird das Classic Boscher Gerade für die Fleischverarbeitung geschätzt. Seine Vielseitigkeit und sein robustes Design machen es zu einem unverzichtbaren Messer für Profis und Hobbygärtner gleichermaßen. Entdecken Sie die Qualität und Funktionalität des Classic Boscher Gerade bei Ihren Garten- und Küchenprojekten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0095.105.CHERRY	105 mm	200 mm	-
0095.105.CHERRY.FLEX	105 mm	200 mm	Flexible Klinge
0095.130.CHERRY	130 mm	230 mm	-
0095.130.CHERRY.FLEX	130 mm	230 mm	Flexible Klinge
0095.155.CHERRY	155 mm	260 mm	-
0095.155.CHERRY.FLEX	155 mm	260 mm	Flexible Klinge



Don  
Carlos



## CLASSIC BOSCHER GERADE



**ART. 0095-L**

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **HOLZ - KIRSCH**

Das Classic Boscher Gerade ist ein zeitloses Arbeitsmesser mit gerader Klinge. Hergestellt aus hochwertigem Carbonstahl bietet es beeindruckende Haltbarkeit und Schärfe für verschiedene Anwendungen. Im Garten ist es ideal zum Schneiden von Pflanzen, Entfernen von Unkraut oder Ernten von Gemüse. In traditionellen Küchen des südostasiatischen Raums wird das Classic Boscher Gerade für die Fleischverarbeitung geschätzt. Seine Vielseitigkeit und sein robustes Design machen es zu einem unverzichtbaren Messer für Profis und Hobbygärtner gleichermaßen. Entdecken Sie die Qualität und Funktionalität des Classic Boscher Gerade bei Ihren Garten- und Küchenprojekten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0095.180.CHERRY	180 mm	295 mm	-
0095.210.CHERRY	210 mm	330 mm	-
0095.235.CHERRY	235 mm	360 mm	-
0095.260.CHERRY	260 mm	385 mm	-

## CLASSIC BOSCHER GERADE MESSING



**ART. 8502**

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **HOLZ - KIRSCH**

Das Classic Boscher Spitz Messing ist ein exklusives Arbeitsmesser das speziell für den arabischen Raum entwickelt wurde. Mit seinem ansprechenden Design und den eleganten Messingbeschlägen ist es ein wahrer Blickfang in jeder Küche. Die geschmiedete Carbonklinge garantiert eine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit. Das Classic Boscher Spitz Messing eignet sich perfekt zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Zutaten. Dank seines speziellen Designs und der hochwertigen Verarbeitung ist es ein Must-Have für jeden Liebhaber orientalischer Küchen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8502.130.CHERRY	130 mm	240 mm	-
8502.155.CHERRY	155 mm	270 mm	-
8502.155.CHERRY.FLEX	155 mm	270 mm	Flexible Klinge

# CLASSIC BOSCHER SPITZ MESSING



**ART. 8525**

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **HOLZ - KIRSCH**

Das Classic Boscher Spitz Messing ist ein exklusives Arbeitsmesser das speziell für den arabischen Raum entwickelt wurde. Mit seinem ansprechenden Design und den eleganten Messingbeschlägen ist es ein wahrer Blickfang in jeder Küche. Die geschmiedete Carbonklinge garantiert eine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit. Das Classic Boscher Spitz Messing eignet sich perfekt zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und anderen Zutaten. Dank seines speziellen Designs und der hochwertigen Verarbeitung ist es ein Must-Have für jeden Liebhaber orientalischer Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8525.105.CHERRY	105 mm	200 mm	-
8525.130.CHERRY	130 mm	240 mm	-
8525.130.CHERRY.FLEX	130 mm	240 mm	Flexible Klinge
8525.145.CHERRY	145 mm	260 mm	-
8525.145.CHERRY.FLEX	145 mm	260 mm	Flexible Klinge

# WETZSTAHL



**ART. 1188**

GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Der Wetzstahl, auch Schleifstab oder Abziehstahl genannt, ist ein wichtiges Werkzeug für die Pflege von Messern. Mit seiner glatten, harten Oberfläche schärft der Wetzstahl die Klinge, indem er feine Metallpartikel entfernt und die Schneide wieder in Form bringt. Regelmäßiges Abziehen des Messers mit einem Wetzstahl erhöht die Schnitthaltigkeit und Präzision, wodurch das Messer länger scharf bleibt und präzise Schnitte ermöglicht.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
1188.210.WALNUT	200 mm	335 mm	-



Don  
Carlos



# LEDERHÜLLEN



Entdecken Sie die perfekte Verbindung von Schutz und Stil mit unseren einzigartigen Messer-Lederhüllen, die mit vermessingten Nietendetails veredelt sind. Diese exklusiven Hüllen bieten nicht nur einen erstklassigen Schutz für Ihre wertvollen Messer, sondern verleihen ihnen auch eine unvergleichliche Eleganz.

Diese Lederhüllen, bestehend aus echtem Rindsleder, wurden speziell entworfen, um Ihre Messer sicher aufzubewahren und gleichzeitig einen Hauch von Luxus zu verleihen. Die robuste 3-lagige Konstruktion schützt Ihre Messer vor Kratzern, Stößen und anderen Beschädigungen. In Verbindung mit der robusten Doppelnaht an der Klingenseite hält die Lederhülle unseren scharfen Messern stand.

Die vermessingten Nietendetails verleihen den Hüllen einen Hauch von Raffinesse und bieten eine ansprechende Optik, die sowohl für den täglichen Gebrauch als auch für besondere Anlässe geeignet ist. Egal, ob Sie ein begeisterter Koch sind, ein Outdoor-Enthusiast oder ein passionierter Messersammler, diese Messer-Lederhüllen mit goldenen Nieten sind die ideale Wahl, um Ihren Messern den Schutz und den Hauch von Glamour zu verleihen, den sie verdienen.





## LEDERHÜLLE FÜR BOSCHERMESSER SPITZ



\*Lieferung ohne Messer

### ART. LEATHERCOVER.0074

Unsere Lederhülle aus echtem Rindsleder bietet einen hochwertigen Schutz, die speziell für die Aufbewahrung von Boschermessern entwickelt wurde. Hergestellt aus robustem und langlebigem Echtleder schützt die Hülle die scharfe Klinge des Messers vor Beschädigungen und minimiert das Risiko von versehentlichen Verletzungen. Mit dieser praktischen und strapazierfähigen Hülle haben Sie Ihr Boschermesser stets griffbereit, geschützt und einsatzbereit.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0074.105	105 mm	180 mm	-
LEATHERCOVER.0074.130	130 mm	210 mm	-
LEATHERCOVER.0074.155	155 mm	250 mm	-

## LEDERHÜLLE FÜR BOSCHERMESSER GERADE



\*Lieferung ohne Messer

### ART. LEATHERCOVER.0095

Unsere Lederhülle bietet eine hochwertigen Schutz, die speziell für die Aufbewahrung von Boschermessern entwickelt wurde. Hergestellt aus robustem und langlebigem Rindsleder, schützt die Hülle die scharfe Klinge des Messers vor Beschädigungen und minimiert das Risiko von versehentlichen Verletzungen. Mit dieser praktischen und strapazierfähigen Hülle haben Sie Ihr Boschermesser stets griffbereit, geschützt und einsatzbereit.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0095.105	105 mm	180 mm	-
LEATHERCOVER.0095.130	130 mm	210 mm	-
LEATHERCOVER.0095.155	155 mm	250 mm	-
LEATHERCOVER.0095.180	180 mm	280 mm	-
LEATHERCOVER.0095.210	210 mm	300 mm	-







**Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH**

Obere Dammstrasse 18

D-42653 Solingen

+49 212-230220

+49 212-2302210

info@herder-solingen.de

herder-solingen.de

*since 1727*



**Don  
Carlos**

