

The Passion of Sharpness!

TRADITION & INNOVATION • MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



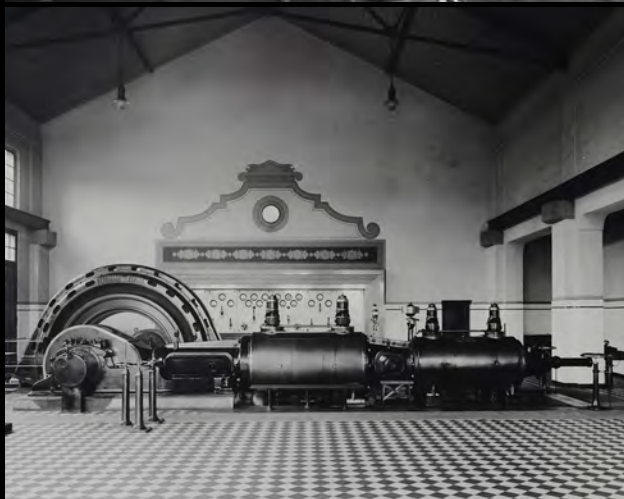
GEBRAUCHSMESSER
09 | 23

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 Klingenstadt 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.

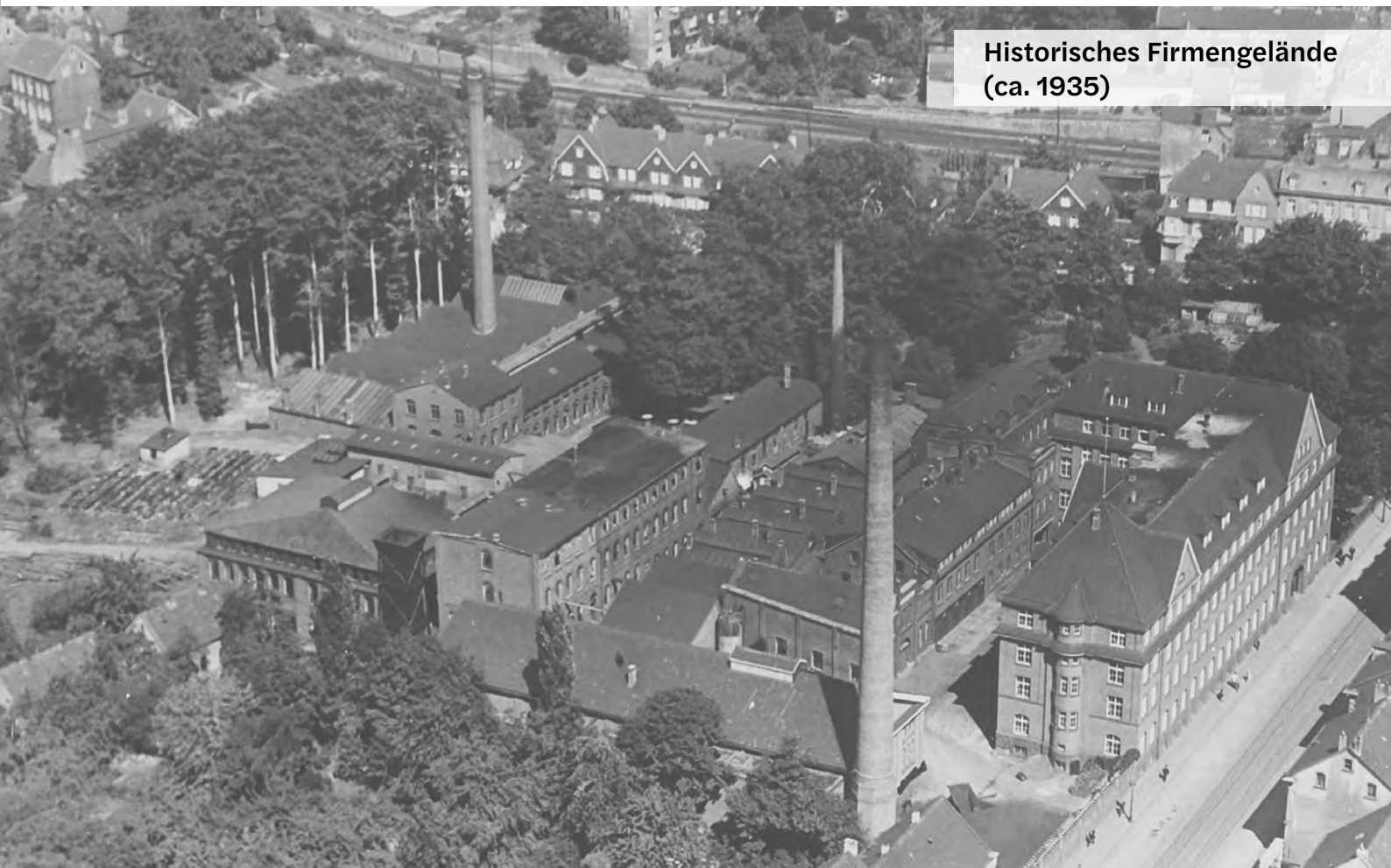
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

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)

GEBRAUCHS- MESSER

ZUVERLÄSSIGE PRÄZISION

Unsere Gebrauchsmesser-Serie ist nicht nur für Profischlächter, Profiköche und Jäger geeignet, sondern auch für den Einsatz in der Landwirtschaft. Ob Sie Fleisch verarbeiten, Geflügel schlachten oder bei landwirtschaftlichen Arbeiten wie der Zerlegung von größeren Tieren oder dem Schneiden von Futterpflanzen unterstützt werden müssen, unsere Messer sind vielseitig einsetzbar.

Die Klinge unserer Gebrauchsmesser besteht aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, der durch das Härteverfahren auf eine Härte von 56-57 Rockwell gehärtet wird.

Diese Kombination aus Härte und Flexibilität ermöglicht Ihnen präzise Schnitte und sorgt für eine langanhaltende Schärfe, selbst bei anspruchsvollen landwirtschaftlichen Aufgaben.



Unsere Gebrauchsmesser sind bekannt für ihre ausgezeichnete Rostbeständigkeit, so dass Sie sich keine Sorgen um Korrosion machen müssen.

Der ergonomische Holzgriff unserer Gebrauchsmesser bietet Ihnen Komfort und Kontrolle während des Gebrauchs. Selbst bei längeren Arbeitssitzungen werden Sie den Unterschied spüren und von einer besseren Handhabung und Genauigkeit profitieren.

Egal, ob Sie in der Landwirtschaft Fleisch verarbeiten, Geflügel schlachten oder andere Aufgaben erledigen müssen, unsere Gebrauchsmesser-Serie ist die ideale Wahl. Vertrauen Sie auf Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit, um Ihre landwirtschaftlichen Arbeiten effizienter und professioneller zu gestalten.

KNOCHENSPALTERMESSER



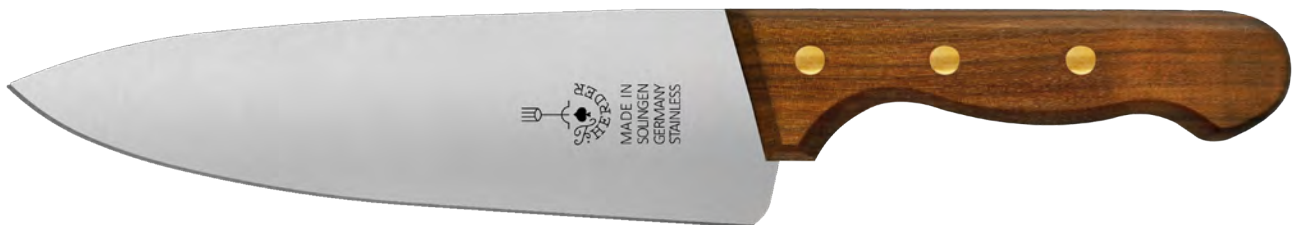
ART. 0313

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Knochenspaltermesser ist ein spezialisiertes Werkzeug, das für das Zerteilen von Fleisch und das Spalten von Knochen entwickelt wurde. Mit seiner besonders robusten, dicken und scharfen Klinge kann dieses Messer mühelos durch Knochen schneiden, was es zu einem unverzichtbaren Instrument in der Fleischverarbeitung und im Outdoor-Bereich macht.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0313.160.WALNUT	160 mm	290 mm	-

KOCHMESSER



ART. 0331

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Kochmesser ist das vielseitige Universalwerkzeug in der Küche. Mit seiner langen Klinge schneidet es mühelos Fleisch, Fisch und Gemüse. Präzise und scharfe Schnitte sind dank seiner Vielseitigkeit garantiert. Ein Muss für jeden Koch!

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0331.210.WALNUT	210 mm	360 mm	-
0331.260.WALNUT	260 mm	410 mm	-

SANTOKU-MESSER



ART. 0341

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Das Santoku-Messer, die „Drei-Tugenden-Klinge“, ist ein wahres Multitalent. Perfekt zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Genießen Sie präzise Schnitte und die vielseitige Anwendung dieses japanischen Küchenmessers.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0341.170.WALNUT	170 mm	320 mm	-

CHINESISCHES GEMÜSEHACKMESSER



ART. 0344

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Das chinesische Gemüsehackmesser, ist ein vielseitiges Werkzeug, das in der chinesischen Küche seit Jahrhunderten verwendet wird. Mit seiner breiten und dünnen Klinge eignet es sich hervorragend zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern von Gemüse. Die breite und scharfe Klinge ermöglicht präzises Schneiden und erleichtert das Bewältigen großer Mengen von Zutaten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0344.180.WALNUT	180 mm	330 mm	-

ABHÄUTEMESSER



ART. 0347

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Das Abhäutemesser ermöglicht einfaches abtrennen der Tierhaut vom Fleisch. Durch die spezielle Form unserer Klinge, wird das Fleisch dabei nicht beschädigt. Mit ihrer langen Schneide können selbst komplizierte Schnitte präzise ausgeführt werden.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0347.140.WALNUT	140 mm	290 mm	-
0347.155.WALNUT	155 mm	305 mm	-
0347.180.WALNUT	180 mm	330 mm	-
0347.260.WALNUT	260 mm	410 mm	-
0347.310.WALNUT	310 mm	460 mm	-

STECHESSER



ART. 0354

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUS**

Das Stechmesser, auch bekannt als Zuschneidmesser, ist ein vielseitiges Werkzeug für präzise Schnitte. Ursprünglich für das Abstechen von Tieren entwickelt, eignet es sich auch ideal zum Zuschneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Ein praktisches und robustes Messer für die Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0354.155.WALNUT	155 mm	305 mm	-
0354.180.WALNUT	180 mm	330 mm	-

ALLZWECKMESSER



ART. 0374

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Allzweckmesser ist der zuverlässige Partner für Jäger und Outdoor-Enthusiasten. Mit seiner robusten Klinge und speziellen Form ermöglicht es präzises Arbeiten. Ein unverzichtbares Werkzeug für die Wildverarbeitung.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0374.130.WALNUT	130 mm	280 mm	-
0374.155.WALNUT	155 mm	305 mm	-

HAUTMESSER



ART. 0375

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Hautmesser ist der Spezialist zum präzisen Entfernen von Haut. Mit seiner scharfen und gebogenen Klinge ermöglicht es müheloses Abhäuten. Unverzichtbar in der Fleischverarbeitung und für passionierte Jäger.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0375.100.WALNUT	100 mm	250 mm	-

FLEISCHERMESSER



ART. 0388

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Unser Standard-Fleischer- / Schlachtmesser präsentiert sich mit einer extrem scharfen Klinge - optimal für ein präzises Schneiden von Fleisch, Geflügel und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0388.120.WALNUT	120 mm	270 mm	-
0388.140.WALNUT	140 mm	290 mm	-
0388.160.WALNUT	160 mm	310 mm	-
0388.180.WALNUT	180 mm	330 mm	-
0388.210.WALNUT	210 mm	360 mm	-
0388.260.WALNUT	260 mm	410 mm	-
0388.310.WALNUT	310 mm	460 mm	-

SCHLACHTMESSER



ART. 0391

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Unser Schlachtmesser, ausgestattet mit einer speziellen Clip-Point-Klinge, ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden, der Präzision und Kontrolle schätzt. Die „abgeklippte“ Form der Klingenspitze ermöglicht es, mühelos und genau in Fleisch und Fisch zu schneiden und präzise Schnitte auszuführen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0391.140.WALNUT	140 mm	290 mm	-
0391.190.WALNUT	190 mm	340 mm	-

AUFSCHNITTMESSER



ART. 0392

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Aufschnittmesser ist z. B. für einen Schlachtbetrieb oder eine Metzgerei unverzichtbar, da es präzise und gleichmäßige Schnitte ermöglicht und durch die abgerundete Spitze vielseitig einsetzbar ist und ein hohes Maß an Sicherheit bietet. Ein echter Allrounder bei Fleisch, Geflügel und Wurst.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0392.120.WALNUT	120 mm	270 mm	-
0392.140.WALNUT	140 mm	290 mm	-

ZERLEGEMESSER



ART. 0395

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Das Zerlegemesser ist ein unerlässliches Hilfsmittel, wenn es um das genaue Zerlegen und Teilen von Fleisch geht. Mit seiner strapazierfähigen, scharfen Klinge schneidet es mühelos durch Fleisch und Sehnen, was Ihnen dabei hilft, ideale Portionen für die Zubereitung zu erhalten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0395.130.WALNUT	130 mm	280 mm	-
0395.155.WALNUT	155 mm	305 mm	-
0395.210.WALNUT	210 mm	360 mm	-

ABSCHWARTEMESSER



ART. 0455

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

Mit unserem Abschwartemesser gelingt das Abschwarten, das Entfernen der Haut von Fleisch, mühelos und präzise. Durch seine spezielle Klinge kann die Haut sogar „aus der Decke schlagen“, ein Fachbegriff, der das Entfernen der Haut bei Schweinen bezeichnet.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0455.155.WALNUT	155 mm	305 mm	-

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 ABHÄUTEMESSER



*Lieferung ohne Messer

ART. LEATHERCOVER.0347

Die eine maßgeschneiderte Schutzhülle wurde speziell für Abhäutemesser entwickelt. Sie besteht aus hochwertigem Echtleder, das die scharfe Klinge des Messers sicher umschließt und vor Beschädigungen schützt, während es gleichzeitig eine sichere Aufbewahrung und einen einfachen Transport ermöglicht. Diese Lederhüllen sind besonders robust und strapazierfähig, um den Anforderungen beim Abhäuten von Tierhäuten gerecht zu werden.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0347.140	140 mm	265 mm	--
LEATHERCOVER.0347.180	180 mm	315 mm	-
LEATHERCOVER.0347.260	260 mm	380 mm	-
LEATHERCOVER.0347.310	310 mm	435 mm	-

LEDERHÜLLE FÜR HAUTMESSER



*Lieferung ohne Messer

ART. LEATHERCOVER.0375

Die Lederhülle ist speziell für Hautmesser gefertigt. Hergestellt aus hochwertigem Echtleder, bietet sie einen sicheren und langlebigen Schutz für die scharfe Klinge des Hautmessers und verhindert ungewollte Verletzungen während des Transports und der Lagerung.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0375.100	100 mm	220 mm	-

LEDERHÜLLE FÜR FLEISCHERMESSER



*Lieferung ohne Messer

ART. LEATHERCOVER.0388

Die Lederhülle für Fleischermesser ist eine ideale Lösung, um die scharfen Klingen sicher und geschützt aufzubewahren. Das hochwertige Rindsleder und die passgenaue Form sorgen dafür, dass das Messer vor Stößen und Kratzern bewahrt wird und ermöglichen gleichzeitig einen sicheren Transport für Fleischer und Köche.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0388.120	120 mm	240 mm	-
LEATHERCOVER.0388.140	140 mm	265 mm	-
LEATHERCOVER.0388.160	160 mm	285 mm	-
LEATHERCOVER.0388.180	180 mm	305 mm	-
LEATHERCOVER.0388.260	260 mm	380 mm	-
LEATHERCOVER.0388.310	310 mm	440 mm	-

LEDERHÜLLE FÜR ZERLEGEMESSER



*Lieferung ohne Messer

ART. LEATHERCOVER.0395

Die Lederhülle für Zerlegemesser ist ein unverzichtbares Zubehör für professionelle Metzger und Fleischer. Hergestellt aus robustem Rindsleder, bietet sie einen zuverlässigen Schutz für die scharfe Klinge des Zerlegemessers, sowohl während des Transports als auch bei der Lagerung.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.0395.130	130 mm	260 mm	-
LEATHERCOVER.0395.155	155 mm	285 mm	-

STILVOLLE AUFBEWAHRUNG

ELEGANZ TRIFFT FUNKTIONALITÄT

In der Welt der kulinarischen Künste ist die richtige Aufbewahrung und der sichere Transport von hochwertigen Messern von entscheidender Bedeutung. Genau hier kommen unsere exklusiven Aufbewahrungstaschen ins Spiel. Mit ihrem ansprechenden Design und ihrer ausgezeichneten Funktionalität sind sie die perfekte Wahl für anspruchsvolle Köche und Messerliebhaber.

Unsere Aufbewahrungstaschen sind aus hochwertigem Stoff gefertigt, der nicht nur robust ist, sondern auch eine elegante Note verleiht. Das Highlight der Tasche ist die Lederapplikation mit dem Friedr. Herder-Logo.

Das Innenfutter unserer Aufbewahrungstaschen besteht aus schnittfestem Material und bietet so eine sichere Aufbewahrung unserer scharfen Messer. Durch die individuell gestalteten Fächer und Schlitze, findet jedes Messer seinen eigenen Platz.

Neben dem ästhetischen Aspekt bieten unsere Aufbewahrungstaschen auch einen praktischen Nutzen. Sie schützen Ihre Messer vor Staub, Feuchtigkeit und anderen äußeren Einflüssen, sodass Ihre Klingen und Griffe länger in bestem Zustand bleiben. Darüber hinaus erleichtert das handliche Design den Zugriff auf Ihre Messer, sodass Sie immer das richtige Werkzeug zur Hand haben, wenn Sie es brauchen.

Entdecken Sie die perfekte Kombination aus Eleganz und Funktionalität mit unseren Aufbewahrungstaschen. Stellen Sie sich ganz einfach Ihr eigenes, individuelles Set zusammen.



Don
Carlos



AUFBEWAHRUNGSTASCHE

ART. BAG.SMALL

Die Aufbewahrungstaschen bieten 3 individuell gestaltete Fächer, die eine sichere Aufbewahrung Ihrer wertvollen Messer ermöglichen. Mit je 2 Klettverschlüssen innen sowie außen lässt sich die Tasche sicher verschließen. Damit ist der sichere Transport für Ihre Messer gewährleistet. Unsere Aufbewahrungstaschen sind aus hochwertigem, robustem und schnittfestem Stoff gefertigt.

Passend für Klingenlängen bis maximal 21 cm.

ART.	HÖHE	BREITE
BAG.SMALL.GREEN	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BLUE	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BROWN	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BLACK	390 mm	225 mm



*Lieferung ohne Messer

WETZSTAHL



ART. 1188

GRIFF: **HOLZ - WALNUSS**

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.	LÄNGE OHNE GRIFF	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
1188.210.WALNUT	200 mm	335 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**

