



Al·Jawiah

*Schlacht- und
Fleischermesser*

Al-Jawiah

Al Jawiah oder auch Al Dschabiya war ein Ort, der zwischen der Hauran-Ebene und den Golan-Höhen im Nahen Osten lag. Er diente den Stammesfürsten der arabischen Ghassaniden als Residenz und hatte in der frühislamischen Zeit eine wichtige politische Bedeutung. Das Gebiet von Al Jawiah erstreckte sich über mehrere Hügel und wurde erstmals schriftlich in einem Syrisch-Aramäischen Brief um 520 n. Chr. erwähnt. Um ca. 638 n. Chr. nach der Schlacht am Yarmuk diente Al Jawiah als Militärlager nach der Eroberung Syriens durch die Araber. Hier wurde die Kriegsbeute zusammengetragen und der Sold an die Kämpfer ausgezahlt.

Erst im frühen 8. Jahrhundert verlor Al Jawiah seine Bedeutung als militärisches Zentrum. Heute ist der Ort vollständig verschwunden. Es erinnert nur noch ein Landstrich, der Tall Al Jawiah genannt wird, an diesen ursprünglich berühmten Ort. Wie so oft an Orten, wo Kriege stattgefunden haben, dürfte es auch hier durch die Waffenschmiede zu unterschiedlichsten Formen von Kriegsgerät, als auch von Messern gekommen sein. In der Regel setzten sich die Heere aus unterschiedlichen Kulturgruppen zusammen, je nachdem, wie die jeweiligen Herrscher ihre Truppen zusammensetzten.

Die Klingenform der Al Jawiah Messer zu einer besonderen Serie von Schlachtmessern zu nutzen, wurde durch unseren Partner Barq Al Haya angeregt, der diese Messerform kannte. Sie stammt vermutlich ursprünglich aus Syrien. Unser Archiv beinhaltet alte Kataloge mit solchen und ähnlichen Messerformen aus dem 19. Jahrhundert, die unter den Exportmessern für den Nahen Osten aufgeführt sind.



Verschiedene Modelle Export-Schlachtmesser.
Auszug aus einem Windmühlmesser-Katalog, 19. Jahrhundert.



Die Hölzer

Hainbuche schwarz

Hainbuche, auch Weißbuche genannt, ist von Natur aus ein sehr helles Holz. Es wurde traditionell im 19. und 20. Jahrhundert in Solingen mit natürlichem Blauholzextrakt in einem langen Prozess schwarz gefärbt. So schaffte man sich eine Alternative zum begehrten, aber teuren Ebenholz. Hainbuchenholz ist hart und sehr haltbar. Bei Gebrauch verblasst die schwarze Farbe mit der Zeit etwas.

Olive

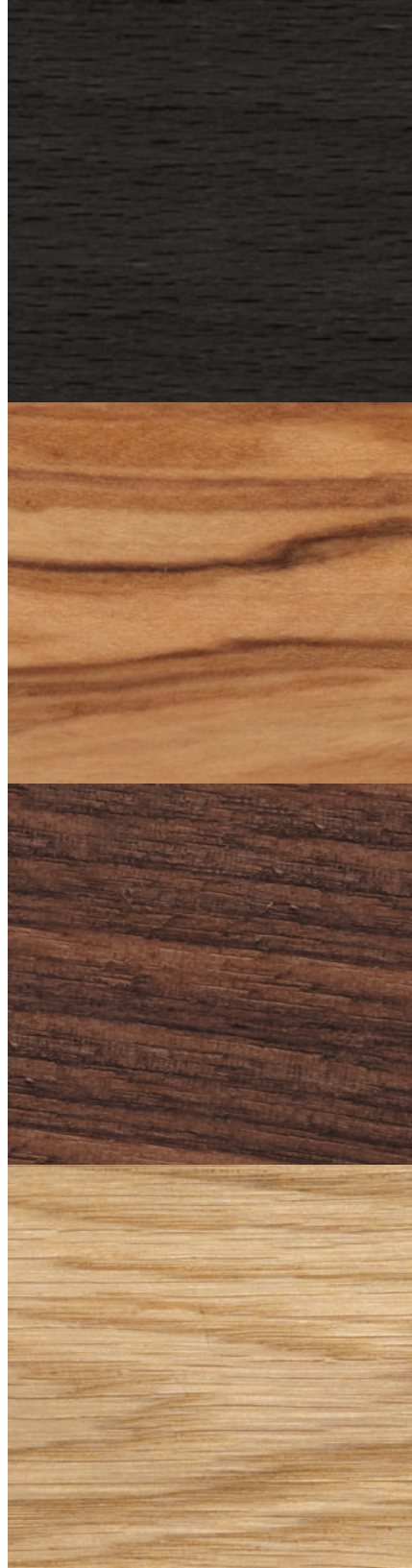
Olivenholz stammt aus mediterranen Ländern. Seine Farbe reicht von leuchtendem gelb über orange bis hellbraun, durchzogen mit dunkler, lebhafter Äderung. Es ist hart, durch den natürlichen Ölgehalt wasserresistent und sehr haltbar.

SchwarznuSS

Die SchwarznuSS gehört zur Familie der Walnussbäume. Sie zeichnet sich durch eine gerade, feine Maserstruktur mit dunklen und hellen Bereichen und eine gleichmäßige Härte aus. Aus Nordamerika stammend ist sie schon lange auch in Europa heimisch.

Eiche

In vielen Ländern ist der Eichenbaum ein Symbol für Stärke und Dauerhaftigkeit. Sein Holz zeichnet sich durch seine Haltbarkeit, Härte und hohe Belastbarkeit aus. Zudem ist es widerstandsfähig und durch seinen natürlichen Gerbstoffgehalt resistent gegen Pilze.



Al·Jawiah

Mit Ovaalem Blockgriff

Folgende Modelle sind erhältlich:

Abbildung	Griffholz	Klingenlänge ca. mm	Carbon Art.-Nr.	Rostfrei Art.-Nr.
	Hainbuche, schwarz	120	1531,450,03	1631,450,03
		140	1531,550,03	1631,550,03
		160	1531,600,03	1631,600,03
		180	1531,700,03	1631,700,03
	Olive	120	1531,450,05	1631,450,05
		140	1531,550,05	1631,550,05
		160	1531,600,05	1631,600,05
		180	1531,700,05	1631,700,05
	Schwarznuss mit Messing- nieten	120	1531,450,17	1631,450,17
		140	1531,550,17	1631,550,17
		160	1531,600,17	1631,600,17
		180	1531,700,17	1631,700,17
	Eiche	120	1531,450,28	1631,450,28
		140	1531,550,28	1631,550,28
		160	1531,600,28	1631,600,28
		180	1531,700,28	1631,700,28



Al·Jawiah

Mit Solinger Hakengriff

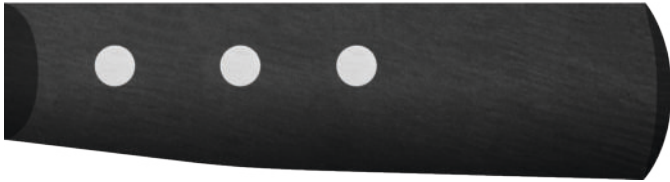
Folgende Modelle sind erhältlich:

Abbildung	Griffholz	Klingenlänge ca. mm	Carbon Art.-Nr.	Rostfrei Art.-Nr.
	Hainbuche, schwarz	120	1530,450,03	1630,450,03
		140	1530,550,03	1630,550,03
		160	1530,600,03	1630,600,03
		180	1530,700,03	1630,700,03
	Olive	120	1530,450,05	1630,450,05
		140	1530,550,05	1630,550,05
		160	1530,600,05	1630,600,05
		180	1530,700,05	1630,700,05
	Schwarznuss mit Messing- nieten	120	1530,450,17	1630,450,17
		140	1530,550,17	1630,550,17
		160	1530,600,17	1630,600,17
		180	1530,700,17	1630,700,17
	Eiche	120	1530,450,28	1630,450,28
		140	1530,550,28	1630,550,28
		160	1530,600,28	1630,600,28
		180	1530,700,28	1630,700,28



Die Griffformen

Beide Griffarten sind historische Formen, die schon im 19. Jahrhundert bekannt waren.



Ovaler Blockgriff

Es ist auffallend, dass an den Modellen, die für den Nahen Osten bestimmt waren, vornehmlich der ovale Blockgriff erscheint. Er wurde aus unterschiedlichen Hölzern, oft auch mit schönen Verzierungen gefertigt. Diese Form war sowohl von der praktischen Seite als auch hinsichtlich Gestaltung und Ergonomie in diesen Ländern sehr erfolgreich.



Solinger Hakengriff

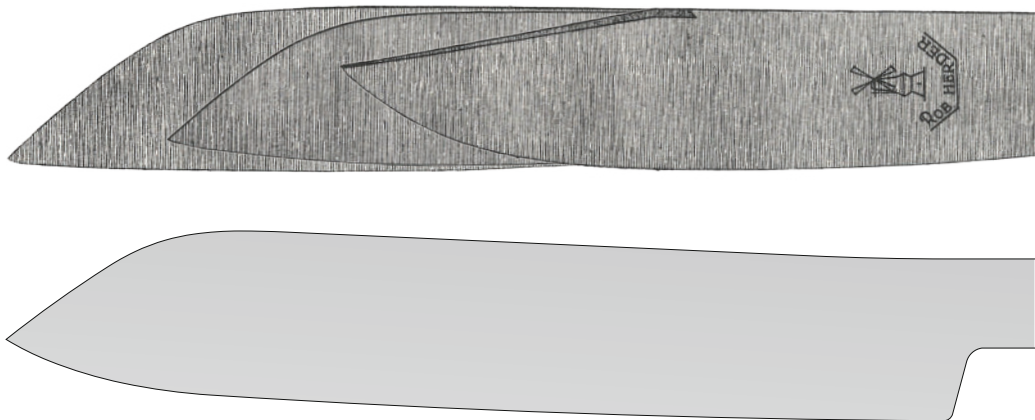
Auch der sogenannte „Solinger Hakengriff“ existiert seit mehreren Jahrhunderten. Es ist ein klar ausgeformter Griff mit abgeflachten Seiten, der schon immer im Bereich des Koch- und Fleischerhandwerks seine Anwendung fand. Durch die ergonomische Wölbung an der Unterseite, die sich in die hohle Hand schmiegt, und die Einbuchtung am Ende des Griffes, dem Haken, liegt er sicher in der Hand und verhindert, dass diese vom Griff abrutscht.

Die Klingenform

Im ausgehenden 19. Jahrhundert wurden bei uns verschiedenste Messer für das Schlachten und die Fleischverarbeitung hergestellt. Sie waren bestimmt für den heimischen als auch für zahlreiche ausländische Märkte. Entsprechend vielfältig war die Anforderung an Formen und Größen für die unterschiedlichen Regionen, in die die Messer exportiert wurden. Kulturelle Hintergründe, bestimmte Schnittechniken und lang überlieferte Handhabungen wurden damals sorgsam bei den Messern berücksichtigt. Entsprechend ihrer Anwendung für kleine oder größere Schlachttiere waren unterschiedliche Längen und Formen, sowohl bei den Klingen als auch bei den Griffen gefragt. Die Modelle auf einer der historischen Katalogseiten aus unserem Katalog aus dem 19. Jahrhundert lassen die Vielfältigkeit erahnen (siehe Abbildung in der Einleitung).

Die Klingen sind mit starkem, stabilen Rücken ausgestattet, der auch das Schneiden durch Haut und Knorpel erlaubt. Eine robuste Schneide von hoher Schärfe und Schnitthaltigkeit ist nötig, um der Belastung besonders bei der Zerteilung des Fleisches gewachsen zu sein. Die schlank zulaufenden Spitzen ermöglichen z.B. ein problemloses Durchtrennen der Sehnen beim Auslösen der Knochen. Die Ergonomie der Griffe korrespondiert mit der Handhabung der Messer beim ziehenden Schnitt, sowohl bei langen Filetierschnitten, als auch beim Lösen des Fleisches vom Knochen.

Die unterschiedlichen Klingenlängen sind abgestimmt auf die Größe der Tiere, deren Fleisch zerlegt wird: Die Längen 120 und 140 mm sind z. B. für Geflügel, Lämmer und Niederwild gedacht, die Längen 160 und 180 mm z. B. für Ziegen, Schafe, Rinder und Hochwild.



Drei Konturen historischer Schlachtmesser (oben) und die abgeleitete Al-Jawiah-Form (unten).

Al·Jawiah



Windmühlenmesser®



Robert Herder GmbH & Co. KG

Ellerstraße 16, 42697 Solingen, Germany

+49 212 26705-0 www.windmuehlenmesser.de contact@windmuehlenmesser.de