



2021 WÜSTHOF COLLECTION 1814

AMICI 1814 – EDLES MESSERHANDWERK TRIFFT ITALIENISCHE KULTUR

Pressemitteilung Inspiriert von traditionellen florentinischen Kunstgravuren präsentiert WÜSTHOF Amici 1814 die botanische Vielfalt Italiens. Die üppige, präzise auf der Klinge aufgetragene Gravur des Meistergraveurs Dario Cortini aus Norditalien verbindet sich mit der charismatischen Maserung des kalabrischen Olivenholz-Griffes. So versprüht dieses elegante Kunstwerk eine natürliche Kraft und würdigt mit nur 1.814 signierten Einzelstücken eindrucksvoll die besonderen Momente des Lebens.

Eine Hommage an die botanische Vielfalt Italiens

Mit Italien verbinden wir die schönen Momente des Lebens: La Dolce Vita – das Leben genießen. Sinnbildlich dafür steht die vielfältige, reiche Natur Italiens. Jeder Landstrich von Nord nach Süd hat seinen individuellen Charakter.

Die Illustrationen auf der Klinge entführen auf eine Entdeckungsreise durch Italien: So verzaubern die leuchtenden Sonnenblumen der Toskana und Umbriens, die strahlenden Mandelblüten aus Sizilien oder die für die mediterrane Landschaft sinnbildlichen Olivenzweige Kalabriens. Zum Leben erweckt werden die botanischen Highlights durch die für Italien typischen Schwalbenschwanz Schmetterlinge oder die Blüten bestäubenden italienischen Honigbienen. Wer genau hinschaut, findet sie inmitten der Pflanzenornamente.

Die Schönheit der prächtigen Gravur steht im engen Zusammenspiel mit den charaktervollen Olivenholz-Griffen. So ist das Amici 1814 Kochmesser nicht nur ein echter Beweis für vollendete Handwerkskunst und eine liebevolle Wertschätzung der Natur. Es ist mehr: ein individuelles Meisterstück gemacht für Food-Fans, die das Besondere lieben.



WÜSTHOF



DIE DETAILS

Geschmiedet – die Kunst des Schneidens

Das WÜSTHOF Amici 1814 Kochmesser ist ein echtes Kunstwerk, das in der Anwendung herausragende Profieigenschaften zeigt.

Designt und entwickelt wurde das Messer von dem erfahrenen WÜSTHOF Entwicklungsteam. Geschmiedet wurde es unter Beachtung der kompromisslosen Qualitätsrichtlinien in dem Werk in Solingen. Auch ohne Gravur ist die Herstellung der Amici 1814 Klinge eine echte Kunst, die Erfahrung, Fachwissen und Inspiration benötigt. Der verwendete Edelstahl ist rostbeständig, zäh und hart. In der Schmiede wird er millimetergenau geformt und danach in einem speziellen Härtingsprozess für den täglichen Gebrauch fit gemacht. Die finalen Arbeitsschritte übernehmen die erfahrenen Messerschleifer, die per Hand schleifen und polieren – das Messer erhält so die beeindruckende WÜSTHOF Schärfe.

Das Verhältnis zwischen Klinge und Griff verleiht dem Design seine besondere Harmonie. Genauso ausgewogen ist auch die Gewichtsverteilung des Messers. Durch die schlanke Halbkropf-Geometrie ist es auffallend leicht und liegt angenehm ausbalanciert in der Hand.

Graviert – die Kunst der Präzision

Die Veredelung der Klinge durch die einzigartige Kunstgravur stammt von Dario Cortini, einem namhaften italienischen Gravurkünstler, unter dessen Regie die feine Gravur auf die Klingen der Messeredition in der weltberühmten Bottega Incisioni C. Giovanelli aufgebracht wurde. Das Amici 1814 Messer zelebriert diese Kunstform, die seit dem 15. Jahrhundert in Norditalien ausgeübt wird. Die Bottega Incisione C. Giovanelli ist mit über 45 Graveuren eine weltweit geschätzte Manufaktur, die auf eine einmalige Weise das traditionelle Handwerk in die Gegenwart überträgt und mit der darstellenden Kunst verbindet. Hier entstehen wertvolle Unikate für einige der weltweit renommiertesten Menschen und Marken – sogar für den Papst.

Die Zusammenarbeit mit dem Meistergraveur der Bottega, Dario Cortini, war ein Kurationsprozess, der zu der ersten limitierten Edition der WÜSTHOF Collection 1814 führte. Die meisterhafte und filigrane Gravur auf der sorgfältig geschmiedeten Klinge ist eine Hommage an die natürliche Vielfalt Italiens und die grenzenlose Liebe zum Leben.

„Mit dem Amici 1814 Kochmesser ist die Zubereitung von Speisen Handwerk und Kunst zugleich“, Dario Cortini, Meistergraveur & Creative Director der Bottega Incisioni C. Giovanelli Gravurschule (Brescia).

Amici 1814 ist ein Messer zum Schneiden und ein Kunstwerk für die Sinne.



Der Künstler Dario Cortini

Das Talent ein Stück Stahl in eine Leinwand zu verwandeln

Er war 14 Jahre jung und liebte es zu zeichnen, als er Cesare Giovanelli davon überzeugen konnte, ihm eine Chance zu geben. Der junge Dario wusste, was er wollte und hat hartnäckig an seinem Ziel gearbeitet. Allerdings war es für den Teenager kein leichter Weg, denn sein Lehrmeister führte ihn in kleinen Schritten an die große Kunst des Gravierens heran. Es folgten endlose Jahre in denen er langsam aber sicher die Übertragung seiner Zeichnungen in echte Gravuren lernte.

Offensichtlich mit Erfolg. Denn heute ist Dario Cortini selbst Ausbilder – als Leiter der Bottega C. Giovanelli School of Engraving. Die Schule ist kostenlos und Talente aus der ganzen Welt besuchen sie. „Siebzig Prozent der Graveure in Italien haben hier studiert“, berichtet Dario.

Dario Cortini ist ein angesehener Künstler seines Fachs geworden, in dem er sein außergewöhnliches Talent bis heute immer weiter perfektioniert hat. Mit seiner intuitiven Art der Linienführung und seinen fein inszenierten Schattierungen schafft er es, aus einem blanken Stück Stahl eine geschichtenerzählende Leinwand zu gestalten.

WÜSTHOF Collection 1814

Amici 1814 ist das erste exklusive Messer der neuen WÜSTHOF Collection 1814 – limitierte Sonderauflagen, die von einem bedeutungsvollen Künstler gestaltet werden. Die WÜSTHOF Collection 1814 ist inspiriert vom Zeitpunkt der Gründung des Unternehmens durch Johann Abraham Wüsthof im Jahre 1814. Jede Sonderauflage besteht aus 1.814 Messern, jede Klinge ist mit einer fortlaufenden Seriennummer graviert.

Informationen unter wusthof.com/AMICI1814

- Limitierte Edition von 1.814 Stück
- Fortlaufende Seriennummer auf der Klinge
- Kochmesser, 20 cm, Halbkropf UVP 1.095 €

Ab 15.09.2021 exklusiv im WÜSTHOF Webshop **wusthof.com** und im WÜSTHOF Store Solingen erhältlich.



Über WÜSTHOF

WÜSTHOF, mit Sitz in Solingen, ist eine der am längsten etablierten Premium-Messer-Marken und produziert handwerklich hochwertige Lösungen aus den Bereichen Schneiden, Schärfen, Aufbewahren und Pflege. Das 1814 gegründete Familienunternehmen, das bereits in der 7. Generation geführt wird, fertigt auch heute noch jedes Messer mit handwerklicher Präzision, besten Materialien und modernster Technologie. Kunden von WÜSTHOF sind Food-Fans, renommierte Profi-Köche und Gourmets auf der ganzen Welt.

WUSTHOF.COM

Pressekontakt

Petra Schönfeld
Text & Kommunikation
Am Meerkamp 19a
40667 Meerbusch
T +49 2132.99 39 27
E contact@petraschoenfeld.de

WÜSTHOF GmbH

Sonja Wellhausen
Kronprinzenstraße 49
42655 Solingen
T +49 212.2067 0
E presse@wuesthof.de