



TINA 2015 im Museum der Gartenkultur, Illertissen

Baumschuler und Gärtner vertrauen
auf wertvolles Werkzeug



Schwille



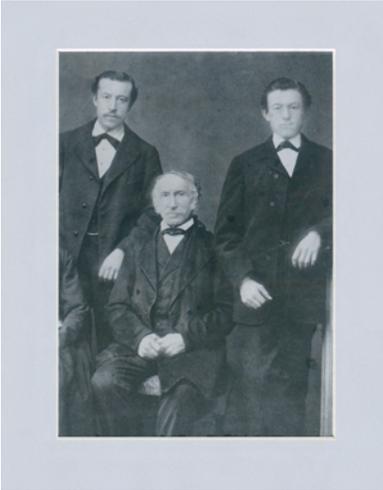
Scharfe Sachen

Die Geschichte
der gärtnerischen Schneidegeräte
11. April bis 13. September 2015

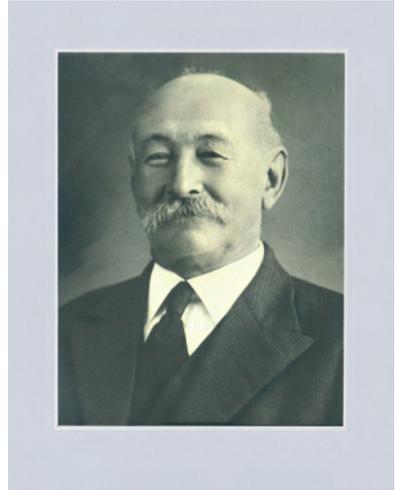
Museum der Gartenkultur
Jungviehweide 1
D-89257 Illertissen
Telefon +49 7303 9524747
kontakt@museum-der-gartenkultur.de
www.museum-der-gartenkultur.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag
11.00 - 18.00 Uhr





1. Johann Friedrich Schwille 1824 - 1900
Bauer und Messerschmied



2. Gottlieb Friedrich Schwille 1867 - 1940
Messerschmiedemeister

1845:

Der Pfullinger Bauernsohn Johann Friedrich Schwille (1824 - 1900) erbt 30 württembergische Morgen Land von seinem Vater. Diese landwirtschaftliche Fläche ist zu klein, um damit eine Familie zu ernähren. Was soll er tun? Er sieht zwei Möglichkeiten: Nach Amerika auswandern oder sich ein zweites Standbein aufbauen.

Johann Friedrich entscheidet sich für Letzteres. In Schaffhausen lernt er den Beruf des Messerschmieds. Zurück in Pfullingen fertigt er ab 1854 Bauerntaschenmesser im Nebenerwerb. Hauptberuflich ist er Landwirt. Das Messergeschäft läuft immer besser und so entwickelt sich das zweite Standbein nach und nach zum Haupterwerb der Familie.

1885:

Gottlieb Friedrich Schwille (1867 - 1940), der Sohn des Gründers, steigt in den Betrieb ein. Noch im selben Jahr lässt er die Messerschmiede bei der Handwerkskammer eintragen.

Neben der Messerherstellung begründet Gottlieb Friedrich einen Großhandel für den landwirtschaftlichen Bedarf, der bis zum ersten Weltkrieg besteht. Eine bis heute wichtige Weichenstellung: Gottlieb Friedrich beginnt mit dem Export. Erste Vertriebskanäle etabliert er in die Schweiz und auf den Balkan. Um 1910 erschließt er mit Mittelamerika einen wichtigen Absatzmarkt. Unter der Marke „El Indio“ liefert Schwille über Hamburger Exporthäuser bis nach Honduras und Nicaragua. 1919 zieht die Firma mit inzwischen 15 Mitarbeitern von Pfullingen ins benachbarte Reutlingen. Dafür sprechen praktische Gründe wie die größere Nähe zum Bahnhof oder zum Zoll.



3. Friedrich Schwille 1906 - 1993
Messerschmiedemeister



4. Sieghard Friedrich Schwille geb. 1953 mit Ehefrau
und Tochter Christine Marie Louise in 5. Generation

1924:

Mit Friedrich Schwille (1906 - 1993) tritt die dritte Generation in den Familienbetrieb ein. Bis dahin heißen die Produkte wie die Inhaberfamilie: „Schwille“. Der junge Friedrich macht sich auf die Suche nach einem Namen, der überall auf der Welt möglichst gleich ausgesprochen wird. Er entscheidet sich für „T I N A“.

1927 wird die Marke beim Deutschen Patentamt registriert. Sie ziert seit damals jedes Messer der Firma. 1945 zerstören Bomben das Firmengebäude. 1953 errichtet Friedrich Schwille einen Neubau, den heutigen Unternehmenssitz. Er beschäftigt inzwischen 30 Mitarbeiter.

1983:

Diplom-Kaufmann Sieghard Schwille (geb.1953) steigt 1983 in den Familienbetrieb ein. Bereits ein Jahr später führt er die „verlängerte Werkbank“ ein, lagert also Arbeitsgänge an Zulieferer aus. Erfreulich konstant ist die Auftragslage bei TINA.

Pro Jahr werden in Reutlingen rund 200.000 Messer geschmiedet. 2014 gingen diese in 35 Länder der Welt. Von den schwäbischen Streuobstwiesen über belgische Rosensträucher und amerikanische Pekannussbäume bis zu neuseeländischen Kiwi-Plantagen: Veredlungsmesser von TINA sind weltweit erste Wahl.



Kopulation

(Zusammenführung)

Die Kopulation ist ein Verfahren zur Herstellung von Messern aus zwei verschiedenen Stählen. Ein Stahl wird als Klinge geschliffen, ein anderer als Griff. Die beiden Teile werden dann zusammengefügt.

Qualitätsmerkmale:

- Die Klinge ist sehr scharf und haltbar.
- Der Griff ist sehr stabil und langlebig.

Zusätzliche Informationen:

- Die Kopulation ist ein traditionelles Handwerk.
- Sie wird seit Jahrhunderten in Deutschland praktiziert.

Okulation

(Zusammenführung)

Die Okulation ist ein Verfahren zur Herstellung von Messern aus zwei verschiedenen Stählen. Ein Stahl wird als Klinge geschliffen, ein anderer als Griff. Die beiden Teile werden dann zusammengefügt.

Qualitätsmerkmale:

- Die Klinge ist sehr scharf und haltbar.
- Der Griff ist sehr stabil und langlebig.

Zusätzliche Informationen:

- Die Okulation ist ein traditionelles Handwerk.
- Sie wird seit Jahrhunderten in Deutschland praktiziert.

Chip-budding

(Zusammenführung / Augenmerk)

Das Chip-budding ist ein Verfahren zur Herstellung von Messern aus zwei verschiedenen Stählen. Ein Stahl wird als Klinge geschliffen, ein anderer als Griff. Die beiden Teile werden dann zusammengefügt.

Qualitätsmerkmale:

- Die Klinge ist sehr scharf und haltbar.
- Der Griff ist sehr stabil und langlebig.

Zusätzliche Informationen:

- Das Chip-budding ist ein traditionelles Handwerk.
- Sie wird seit Jahrhunderten in Deutschland praktiziert.

Die Kunst, ein Messer zu schmieden

Bei TINA wird jedes Messer in bewährter handwerklicher Tradition gefertigt. Bis zu 65 Arbeitsschritte sind notwendig, bevor das fertige Messer mit dem Markennamen geprägt und in die Welt hinaus geschickt wird. TINA zählt zu den wenigen Handwerksbetrieben, die Messerschmiede ausbilden. „Das Spezialwissen unserer Mitarbeiter findet sich nicht am Arbeitsmarkt, daher bilden wir traditionell selbst aus“, erklärt Inhaber Sieghard Schwillke.

Schmieden, Scharfschleifen, Feinschleifen, Härten
Die Qualität der Messer beruht auf dem perfekten Zusammenspiel sämtlicher Arbeitsgänge. Geschmiedet wird von Hand aus einem Stahl, der nach eigener Rezeptur hergestellt wird. Gehärtet werden die Klingen nach einem gut gehüteten Verfahren. Anschließend wird jede von Hand exakt geschliffen, poliert und abgezogen.



Insgesamt werden bei TINA jedes Jahr rund 200.000 Messer geschmiedet und in derzeit 35 Ländern der Welt verkauft. Der Familienbetrieb besteht bis heute als Einzelunternehmen. In der 4. Generation wird er geleitet von Diplom-Kaufmann Sieghard Schwille.

Messer fürs Leben

Bis heute ist es vielerorts Tradition, dass der Gärtnerlehr-

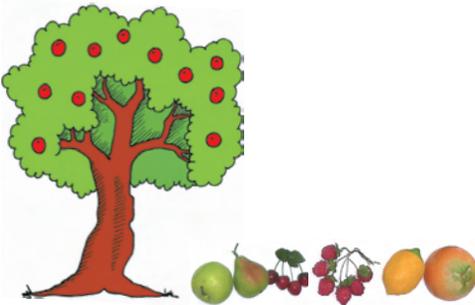
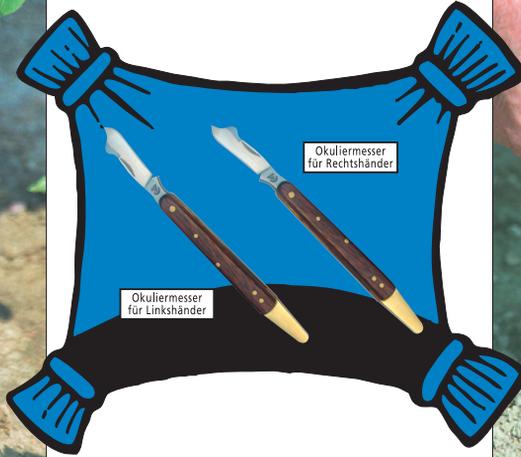
ling zur Gesellenprüfung vom Lehrmeister Hippe, Okuliermesser und Baumschere geschenkt bekommt.

Diese Werkzeuge behält er sein ganzes Berufsleben hindurch. Damit das Messer stets perfekt in der Hand liegt, fertigt TINA pro Modell vier Ausführungen: Messer in Männer- und Frauengrößen sowie für Rechts- und Linkshänder.

Okulieren in Ländern
mit kontinentalem Klima



Okulieren in Ländern
mit ozeanischem Klima



Keine Frucht ohne Veredlungsmesser

Stellen Sie sich vor, es gäbe keine Veredlungsmesser. Könnten Obstbäume nicht veredelt werden, gäbe es Ihr Lieblingsobst nicht. Erst das Veredeln bringt den Obstbaum dazu, Früchte zu tragen. Jeder Baum und Strauch, jedes Gehölz und jede Staude muss veredelt werden, um Früchte oder Rosenknospen zu tragen.

1 Messer. 25 Jahre. 1 Million Obstbäume.

„Mit einem TINA-Messer Nr. 600A/12 habe ich in 25 Jahren eine Million Obstbäume veredelt“, berichtete William Seabrook aus Chelmsford in Großbritannien.

Das macht pro Jahr 40.000 Bäume.

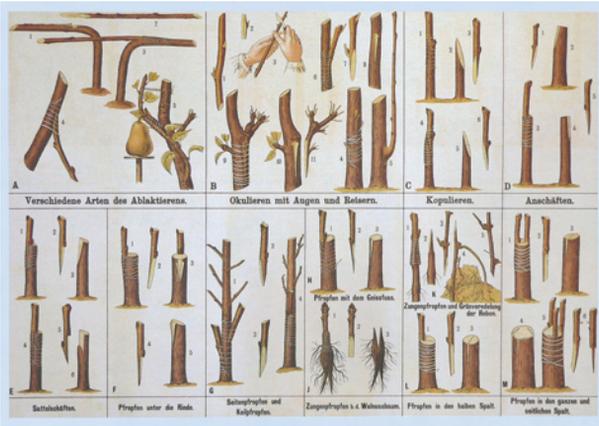
Nach dieser langen Zeit schickte er sein Messer an TINA mit der Bitte, es mit einer neuen Klinge zu versehen.

Das haben wir gerne gemacht.



Egal welche der vier Veredelungstechniken – **Okulation, Kopulation, Pfropfen, Chip budden** – der Gärtner anwendet:

Mit einem Spezialmesser bringt er dem Schössling gezielte Schnitte in die Rinde bei. Damit die Veredlung gelingt, müssen die Schnitte sauber und präzise sein. Um den von Land zu Land unterschiedlichen Anforderungen zu genügen, hat TINA dafür ein Sortiment von mehr als 70 unterschiedliche Gartenmesser entwickelt.



Gesamttafel Veredlungsarten nach Dr. Eduard Lucas 1816 - 1882
Gründer des Pomologischen Instituts in Reutlingen

So urteilen Fachleute über TINA Gartenmesser:

*Göttingen 27. Oktober 2010
Wir sind begeisterte TINA-Messer Fans.
Max-Planck-Institut, Abt. Gärtnerei*

*Auffdingen 15.04.2011
T i u a - There is no alternative!
Peter Meusel / Susanne Bauer*

*Seit ich im Jahr 1955 in Graz meine
Gärtnereibere begann, weiß ich alle TINA-Messer
zu schätzen. Heinrich Strache*

*Adelheim, 18. Jan. 2013
Die einmalige Qualität Ihrer TINA-Gartenmesser bleibt
mir im Berufsleben lang treu! Herbert Keiser*



Kopplerschnitt



Ribes-Veredeln



Okulation - Schneiden des Edelauges



Okulation - Einsetzen des Auges



Zapfenschnitt



40 arbeitsreiche
Lebensjahre liegen

zwischen diesen beiden Erntemessern.

Bei beiden handelt es sich um ein
TINA Gemüse-Erntemesser Nr. 696.

Das linke gehörte Peter Berg von der
Biogärtnerei Berg im südbadischen Binzen.
40 Jahre lang erntete er damit frisches Gemüse.

Er schrieb uns:

*„Wir freuen uns, mit Ihren Tina-Messern
solange und so gut arbeiten zu können.“*

2003: Osteuropa und Innovationspreis

Nach der Auflösung des Ostblocks eröffnen sich neue Märkte für TINA Messer. Aufgrund der klimatischen Unterschiede können jedoch nicht einfach vorhandene Okuliermesser geliefert werden. In Ländern wie Russland herrscht kontinentales Klima mit heißen Sommern und klirrend kalten Wintern. Daher ist die Rinde von Bäumen und Sträuchern dicker und so müssen auch die Okuliermesser stabiler sein.

In der Ukraine führt TINA im Jahr 2014 eine Testreihe mit einheimischen Rosenveredlern durch. Die herkömmlichen Veredlungsmesser sind bereits nach 400 Schnitten stumpf, Messer von TINA nach 1.400 Schnitten dagegen noch so scharf wie zu Beginn des Arbeitstages.

Da Veredler pro Stück bezahlt werden, verlieren sie Zeit und Lohn, wenn sie ihr Messer zwischendurch abziehen müssen. Ein qualitativ hochwertiges Messer ist daher kein Luxus, sondern lebensnotwendiges Werkzeug.



Für die Adaption der TINA Gartenmesser an die Anforderungen in Osteuropa erhält TINA 2003 den Innovationspreis für beispielhafte innovative Leistungen im Handwerk, verliehen von der Stiftung der Kreissparkasse Reutlingen.



Garten-Ansicht der TINA-Messerfabrik von Südwesten, Flaggenhügel und der Schleifer-Brunnen mit dem Zunftzeichen der Reutlinger Messerschmiede und dem Wappen der Familie Schwille von 1674



TINA-Messerfabrik, Friedrich Schwille
Inh. Dipl. Kfm. Sieghard Schwille
Am Heilbrunnen 77/79, D-72766 Reutlingen

Tel. 0 71 21 / 49 15 34 Fax 0 71 21 / 4 62 14
email: tina.messerfabrik@t-online.de
www.tina-messerfabrik.de