

KNIFE Guide 2026



KNIFE

Chimera by Peter Hofman, Winner KNIFE Award 2024

DEUTSCHES
KLINGEN
MUSEUM
SOLINGEN



Deutsches Klingenmuseum Solingen

The German Blade Museum

Das schärfste Museum Deutschlands
und **Veranstalter der KNIFE Solingen**

*Germany's sharpest museum
and **organiser of KNIFE Solingen***



Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, auch das Deutsche Klingenmuseum zu besuchen: Vom Steinzeitmesser bis zur Nagelschere erzählt das DKM die ganze Geschichte der Klinge und des Schneidens. Ein Shuttle-Bus bringt Sie direkt von der KNIFE zum Museum (siehe S. 18), der Eintritt ist im KNIFE-Ticket inbegriffen.

Don't miss the opportunity to visit Deutsches Klingenmuseum: From Stone Age knives to nail scissors, the DKM tells the whole story of blades and cutting. A bus shuttle brings you directly from KNIFE to the museum (see page 18), the entry fee is included in your KNIFE ticket.



»ME FECIT SOLINGEN – Klingen : Stadt : Geschichte« – eine mitreißende Ausstellung zur Solinger Klingengeschichte vom Mittelalter bis zum 18. Jahrhundert.

"ME FECIT SOLINGEN – Blades: City: History" – a captivating presentation with interactive stations invites visitors to learn about Solingen's blade history from the Middle Ages to the 18th century.



»DRACHE UND ZAUBERSCHWERT« – eine märchenhafte Reise durch die Solinger Klingentradition für kleine und große Kinder.

"DRAGON AND MAGIC SWORD" – a fairy-tale journey through Solingen's blade-making tradition for small and big children.



»SHE BLADES« – eine Sonderausstellung mit handgemachten Stücken internationaler Messermacherinnen. Nur noch bis einschließlich 10. Mai 2026 zu sehen!

The exhibition "SHE BLADES" – a special exhibition on handmade knives by international female knife makers. Last day on display: 10 May 2026!

www.she-blades.com

Außerdem können Sie während der KNIFE im offenen Schmiedehaus selbst den Hammer schwingen und die Museumsbibliothek besuchen!

You can also try your forging skills at the open smithy, or visit the museum library!

Klosterhof 4, 42653 Solingen
www.klingenmuseum.de



Grußwort Greetings

KNIFE



Foto: Lars Langemeier

Liebe Freundinnen und Freunde der schönen Klingen,

keine andere Stadt in Deutschland und kaum eine andere Stadt weltweit ist so eng mit den Klingen verbunden wie Solingen. Seit dem Mittelalter werden hier in höchster Qualität Klingen aller Art hergestellt und in alle Welt exportiert. Nicht umsonst trägt Solingen seit 2012 den offiziellen Titel »Klingenstadt«. Mit der KNIFE, der Klingenmesse in Solingen, möchten wir diese jahrhundertealte Tradition feiern – zusammen mit Ihnen allen, die sich genauso für den scharfen Stahl begeistern, wie wir es in Solingen tun.

Zum ersten Mal in einer neuen Location, unserer Eissporthalle, aber in gewohnter Weise heißt es auf der KNIFE 2026 wieder: »Die Welt der Klingen zu Hause in Solingen«. 250 Ausstellerinnen und Aussteller aus 28 Nationen, von A wie »Australien« bis Z wie »Zuid-Afrika«, präsentieren ihre Produkte. Und ein Begleitprogramm quer durch unsere Stadt zeigt Ihnen, wie lebendig die Klingentradition nach wie vor in Solingen ist.

Mein Dank gilt den Teilnehmenden, den Besucherinnen und Besuchern, den Sponsoren und Kooperationspartnern, allen weiteren Unterstützerinnen und Unterstützern und nicht zuletzt dem Team des Deutschen Klingenmuseums, das die KNIFE organisiert. Ich wünsche Ihnen eine wunderbare Zeit auf der KNIFE 2026 hier in unserer Klingenstadt!

Ihr Daniel Flemm

Oberbürgermeister Stadt Solingen
Schirmherr KNIFE 2026

Dear friends of fine blades,

No other city in Germany—and few other cities in the world—is as closely associated with blades as Solingen. Since the Middle Ages, blades of all kinds have been manufactured here to the highest standards and exported all over the world. It is no coincidence that Solingen has held the official title of "City of Blades" since 2012. With KNIFE, the blade trade fair in Solingen, we want to celebrate this centuries-old tradition—together with all of you who are just as passionate about sharp steel as we are here in Solingen.

KNIFE 2026 takes place at a new location, but its motto remains the same: "The World of Blades at Home in Solingen." 250 exhibitors from 28 nations, from A for "Australia" to Z for "Zuid-Afrika," will present their products. And a supporting program throughout our city will show you just how vibrant the blade-making tradition remains in Solingen.

My thanks go to the participants, the visitors, the sponsors and cooperation partners, all other supporters, and last but not least, the team at the Deutsches Klingenmuseum, which organizes KNIFE. I wish you a wonderful time at KNIFE 2026 here in our City of Blades!

Yours sincerely,

Daniel Flemm

*Mayor of Solingen, the City of Blades
Patron of KNIFE 2026*

CHALLENGE: GERMANY'S NEXT COVER KNIFE

EURE CHANCE:

- **Bringt** am 9. und 10. Mai zur **KNIFE** in Solingen **selbstgemachte Messer** oder eigenhändig gepimpte Serienmesser **mit**.
- **Wir fotografieren sie** am Stand von MESSER MAGAZIN.
- Alle Messer werden von uns **auf Instagram und Facebook gezeigt**.
- **Alle Messerfans** können online **ihre Favoriten wählen**.
- Die **drei Gewinner zieren das Cover vom MESSER MAGAZIN** 5-2026, das im September im Handel erscheint.

FOTOAKTION:

Stand A006 (MESSER MAGAZIN)
Samstag 12:00, 14:00, 16:00 Uhr
Sonntag 12:00, 14:00 Uhr



MESSER
MAGAZIN

Scharfer Stahl seit 1769

Interview mit der Puma GmbH IP Solingen,
dem Hauptsponsor der KNIFE 2026



KNIFE Solingen (Veranstalter): Toll, dass Sie als Hauptsponsor dabei sind! Für alle, die PUMA noch nicht kennen: Wer sind Sie – und wofür steht die PUMA GmbH IP Solingen?

PUMA (Hauptsponsor): PUMA ist ein Traditionsunternehmen aus Solingen. Seit der Gründung 1769 stellen wir hochwertige Stahlwaren in Solingen her und seit etwa hundert Jahren haben wir uns auf Messer für die Jagd und Outdooraktivitäten spezialisiert. Wir stehen für Solinger Handwerk, langlebige Produkte und eine klare Haltung: Gute Klingen sollen funktionieren, Freude machen und Generationen überdauern.

KNIFE Solingen: 1769 – das ist eine Ansage. Was ist Ihnen als »Solinger Marke« heute besonders wichtig?

PUMA: Solingen ist nicht nur Standort, sondern Identität. Uns ist wichtig, dass man die Geschichte und die Gegenwart der Klingengstadt erleben kann – vom klassischen Jagd- und Outdoormesser bis zu modernen Serien und neuen Zielgruppen, etwa im Küchenbereich.

KNIFE Solingen: Warum passt die KNIFE für Sie als Hauptsponsor so gut?

PUMA: Weil die KNIFE genau das zusammenbringt, was unsere Branche ausmacht: Makerszene, Industrie, Materialien, Wissen – und vor allem Menschen mit echter Leidenschaft für Klingen. Eine Messe, die explizit das ganze Spektrum zeigt, ist für uns ein idealer Ort, um Qualität sichtbar zu machen und mit der Community ins Gespräch zu kommen.

KNIFE Solingen: Was bedeutet Sponsoring für Sie – eher Markenpräsenz oder eher Kulturförderung?

PUMA: Beides gehört zusammen; Natürlich ist Sichtbarkeit wichtig, aber noch wichtiger ist, dass Solingen als Klingenstadt erlebbar bleibt. Veranstaltungen wie die KNIFE schaffen Begegnungen zwischen Handwerk, Handel, Sammlern und Neugierigen – und genau diese Vernetzung stärkt am Ende auch den Standort.

KNIFE Solingen: Die KNIFE hat 2026 mehr »Programm«: Workshops zum Mitmachen und erstmals eine eigene Bühne mit Talks, Vorträgen und Interviews mitten in der Halle, das »KNIFE Forum«. Wie bewerten Sie diese Entwicklung?

PUMA: Das ist konsequent, weil dadurch Wissen und Können stärker in den Vordergrund rücken. Gerade Workshops (z. B. rund ums Schleifen) senken die Hemmschwelle: Man sieht die Produkte nicht nur, man versteht sie.

KNIFE Solingen: Was wünschen Sie sich für die KNIFE 2026 – aus Sponsorensicht?

PUMA: Dass die Mischung stimmt: starke Aussteller, neugieriges Publikum und Formate, die Austausch ermöglichen. Und dass das neue KNIFE Forum wirklich zum Treffpunkt wird, an dem Geschichten, Handwerk und Ideen eine Bühne bekommen.

KNIFE Solingen: Vielen Dank für das Interview – und für Ihre Unterstützung der KNIFE 2026!



FIRMENPORTRAIT

PUMA GmbH IP Solingen ist ein traditionsreicher deutscher Hersteller von Jagd-, Sport- und Arbeitsmessern mit Sitz in der Klingenstadt Solingen. Die Firma verbindet über 250 Jahre Handwerkskunst mit moderner Fertigungstechnik und ist weltweit für Qualitätsmesser wie das ikonische »White Hunter« bekannt.

PUMA auf der KNIFE 2026: Stand **B112**
Diskussion »Qualität im Messerbau«
mit Yannick Dorn (PUMA), Stefan Steigerwald (DMG) und Tim Kögler (Spira Knives)
Samstag, 11:00–11:30, KNIFE Forum **C186**

PUMA SOLINGEN: TRADITION IN PERFEKTION

Seit 257 Jahren steht das PUMA WERK Solingen für Messer von außergewöhnlicher Qualität.

In der weltberühmten Klingenstadt entstehen seit 1769 im PUMA WERK Jagd-, Sport- und Outdoormesser, die mit Leidenschaft, Erfahrung und höchster Präzision gefertigt werden.

In enger Zusammenarbeit mit Jagd- und Outdoor-Experten werden Werkzeuge entwickelt, die sich in der harten Praxis bewährt haben.

PUMA Messer sind zuverlässige Begleiter fürs Leben: robust, langlebig und gebaut für anspruchsvolle Aufgaben.

PUMA WERK Solingen.
Messer, geschaffen für Generationen.





KNIFE Forum (C186)

Vorträge, Diskussionsrunden und Interviews zu Trends und Themen aus der Messerwelt
Moderation: Carsten Zulauf, Jörg Urbainczyk

Lectures, panel discussions, and interviews on trends and topics from the world of knives

Hosts: Carsten Zulauf, Jörg Urbainczyk



Böker Experience Area (C184)

Der richtige Outdoor-Einsatz des Messers:
batonen, schnitzen, Bushcraft-Skills
Zum Zuschauen und Ausprobieren!

*Proper outdoor use of knives:
batoning, carving, bushcraft skills
Watch and try out for yourself!*



Edge Area (E247)

Workshops, Vorführungen und Produktvorstellungen
rund ums Schärpen und Schleifen

*Workshops, demonstrations, and product presentations
on sharpening and grinding*



Vorführungen | Demonstrations

Action und Handwerkskunst: Schnitt-Tests mit dem Weltrekord-Schwert (**E246**), Montierung eines Degens (**D230**), Metallgravur und Edelsteinfassen unter dem Mikroskop (**A092**) und die Kunst der Scrimshaw-Gravur (**C169**)

*Action and craftsmanship: cutting tests with a world record sword (**E246**), fitting of a rapier (**D230**), metal engraving and gem setting under the microscope (**A092**), and the art of scrimshaw engraving (**C169**)*



Fechtkunst-Workshops | Martial Arts Workshops

(Theodor-Heuss-Realschule, Felder Straße 35, 42651 Solingen)

Hochklassiges Training vom mittelalterlichen Schwertkampf bis zum philippinischen Arnis und Kali, 400 m von der KNIFE entfernt. Teilnahme nur mit KNIFE-Eintrittsbändchen bzw. bei Vorlage des Online-Tickets und auf eigenes Risiko! Bitte mitbringen: Sportkleidung; Hallenschuhe; spezifische Ausrüstung, wenn vorhanden

High-quality training ranging from medieval sword fighting to Filipino Arnis and Kali, 400 m from the KNIFE. Participation only with a KNIFE admission wristband or upon presentation of an online ticket, and at your own risk! Please bring: sports clothing; indoor shoes; specific equipment, if available



Deutsches Klingensmuseum | German Blade Museum

Ausstellungen mit Klingen aus aller Welt und öffentliche Führungen, Gelegenheit zum Schmieden, eine spezialisierte Museumsbibliothek und die Sonderausstellung SHE BLADES. Ein Shuttle-Bus fährt direkt von der KNIFE zum Museum, Fahrt und Museumseintritt sind im KNIFE-Ticket inbegriffen (siehe S. 18).

Exhibitions featuring blades from around the world and public tours, opportunities for forging, a specialized museum library, and the special exhibition SHE BLADES. A shuttle bus runs directly from KNIFE to the museum; the ride and museum admission are included in the KNIFE ticket (see p. 18).



Böker Werksführungen | Factory Tours

(Schützenstraße 30, 42659 Solingen)

Spannende Einblicke in die Solinger Klingenproduktion bei der Heinr. Böker Baumwerk GmbH
300 m zu Fuß von der KNIFE

*Exciting insights into the traditional Solingen blade production at the Heinr. Böker Baumwerk GmbH
300 m from KNIFE by foot*

Zeitplan Begleitprogramm
time table

	C186 KNIFE Forum	E247 Edge Area
Zeit	Samstag Saturday	Samstag Saturday
10:00		
10:15		
10:30		
10:45		
11:00	11:00-11:30: Diskussion »Qualität im Messerbau« Yannick Dorn (Puma), Stefan Steigerwald (DMG), Tim Kögler (Spira Knives)	11:00-12:00: Der Solinger Schleifbock - Theorie und Vorführung + Schärfservice <i>The Solingen bench grinder + sharpening service</i> Teckel Solingen
11:15		
11:30		
11:45		
12:00	12:00-12:45: Live Podcast »Jagd & Hund« Raven the Pirate, Jörg Urbainczyk	12:00-13:00: <i>Abrasives and polishing materials</i> Abrasivi S-Emme
12:15		
12:30		
12:45		
13:00	13:00-13:30: Interview »Tech Knives, Sweeny Todd und der Generationswechsel« Dirk Hofmeister (Midgards), Lia Hofmeister (Midgards)	13:00-14:00: Workshop Schärfen mit dem Wasserstein <i>Sharpening with a whetstone</i> Wolfgang Peter-Michel
13:15		
13:30		
13:45		
14:00	14:00-14:30: Diskussion »Globale Messerwelt - Europa, Amerika und Asien« Maxi Hänsch (Knife Lounge), Thomas Wurth (Böker)	14:00-15:00: Neuigkeiten von HR-Schärfsysteme <i>News from HR-Schärfsysteme</i> Harry Ruf
14:15		
14:30		
14:45		
15:00	15:00-15:30: Vortrag »Neue Technologien in der Messerwelt« Jan Gierse (UG Tools)	15:00-16:00: Ein neues Schärfsystem <i>A new sharpening system</i> Simon Herde
15:15		
15:30		
15:45		
16:00	16:00-16:30: Vortrag »Einstieg ins Messermachen« Wolfgang Peter-Michel (WPM Knife Workshop)	16:00-17:00: Schleifen mit den Schleifjunkies <i>Sharpening with the Schleifjunkies</i> Schleifjunkies
16:15		
16:30		
16:45		
17:00	17:00-17:30: Interview »Japanese blades - between tradition and modernity« Kiku Matsuda (Kiku Knives)	17:00-17:50: Vorführung Pliesten, Schärfen, Ausmachen + Schärfservice <i>Demonstration "polishing and sharpening" + sharpening service</i> Teckel Solingen
17:15		
17:30		
17:45		
18:00	18:00: Ende Tag 1 end of day one	

Vorführungen Demonstrations	
Samstag Saturday	
	10:00-18:00: Die Kunst der Scrimshaw-Gravur <i>The art of scrimshaw engraving</i> C169 József Falukózi
11:00-11:30: Demonstration Schnitt-Tests <i>Cutting tests</i> E246 Reto Zürcher	10:00-18:00: Metallgravur und Edelsteinfasen unter dem Mikroskop <i>Metal engraving and gemstone setting under the microscope</i> A092 Melchior Saux
12:00-13:15: Werksführung <i>Guided company tour</i> Firma Böker Schützenstraße 30	10:00-18:00: Messer im Outdoor-Einsatz: Bushcraft-Skills in praktischer Anwendung <i>Knives in outdoor use: bushcraft skills in practical application</i> C184 Böker Experience Area
14:30-15:00: Demonstration Schnitt-Tests <i>Cutting tests</i> E246 Reto Zürcher	10:00-16:00: Messer im Outdoor-Einsatz: Bushcraft-Skills in praktischer Anwendung <i>Knives in outdoor use: bushcraft skills in practical application</i> C184 Böker Experience Area
16:00-17:15: Werksführung <i>Guided company tour</i> Firma Böker Schützenstraße 30	

Sporthalle Gym Hall		Deutsches Klingenmuseum	
Samstag Saturday		Samstag Saturday	
10:15-11:15: Partner-Drills - Rhythmus, Koordination und Technik <i>Partner drills - rhythm, coordination, technique</i> Modern Arnis Michael Naber		10:00-17:00: SHE BLADES Sonderausstellung geöffnet <i>Special exhibition open</i>	
11:30-12:30: »Espada y Daga« - von der Grundtechnik bis zur Anwendung <i>"Espada y Daga" - from basics to applications</i> Inosanto Kali Thorsten Klangwarth		11:00-12:00: Öffentliche Führung (deutsch)	
12:45-13:45: Von der Technik zum freien Fechten <i>From technical training to free fencing</i> Real Contact Stickfighting Kai Spintig		10:00-16:00: Offenes Schmiedehaus <i>Open smithy</i>	
14:00-14:30: Beginner-Kali Christian Klamm, Michael Dauzenroth		10:00-17:00: Bibliothek geöffnet <i>Library open</i>	
14:45: Schließung Sporthalle gym hall closes		15:00-16:00: Öffentliche Führung (deutsch)	
		17:00: Schließung Museum museum closes	

	C186 KNIFE Forum	E247 Edge Area
Zeit	Sonntag Sunday	Sonntag Sunday
10:00		
10:15		
10:30	10:30-11:00: »Deutsche Messermacher Gilde - Vorstellung des neuen Präsidenten & andere News« Erich Niemeier (DMG)	
10:45		
11:00	11:00-11:30: Diskussion »Messerszene aktuell - Chancen und Bedrohungen für den Markt« Dirk Hofmeister (Midgards), Philipp Schlude (Teckel), Richard Scholz (TFG)	11:00-12:00: Der Solinger Schleifbock - Theorie und Vorführung + Schärfservice <i>The Solingen bench grinder + sharpening service</i> Teckel Solingen
11:15		
11:30		
11:45		
12:00	11:45-12:15: Talk <i>"Successful knife design between designer and manufacturer"</i> Thomas Wurth (Böker), Lucas Burnley (BRNLY)	12:00-13:00: <i>Abrasives and polishing materials</i> Abrasivi S-Emme
12:15		
12:30	12:30-13:00: Vortrag »Quo vadis 42a?« Jan-Frederik Kremer (IVSH)	
12:45		
13:00	13:15-13:45: Vortrag »Wurbunte Schwerter in der heutigen Zeit« Reto Zürcher (Waffenschmiede Zürcher)	13:00-14:00: Workshop Schärfen mit dem Wasserstein <i>Sharpening with a whetstone</i> Wolfgang Peter-Michel
13:15		
13:30		
13:45		
14:00	14:00-15:00: Vorführung Pliesten, Schärfen, Ausmachen + Schärfservice <i>Demonstration "polishing and sharpening" + sharpening service</i> Teckel Solingen	
14:15		
14:30		
14:45		
15:00	15:00-15:30 KNIFE Award(s) Verleihung <i>Award ceremony</i> Maxi Hänsch (Knife Lounge), Dr. Sixt Wetzler (DKM)	
15:15		
15:30		
15:45		
16:00	16:00: Ende Tag 2 end of day two	
16:15		
16:30		
16:45		
17:00		

Vorführungen Demonstrations	
Sonntag Sunday	
	10:00-16:00: Die Kunst der Scrimshaw-Gravur <i>The art of scrimshaw engraving</i> C169 József Falukózi
11:00-11:30: Demonstration Schnitt-Tests <i>Cutting tests</i> E246 Reto Zürcher	10:00-16:00: Metallgravur und Edelsteinfasen unter dem Mikroskop <i>Metal engraving and gemstone setting under the microscope</i> A092 Melchior Saux
11:30-12:00: Montierung eines Degens <i>Fitting a sword</i> D230 Fusina Feraro	10:00-16:00: Messer im Outdoor-Einsatz: Bushcraft-Skills in praktischer Anwendung <i>Knives in outdoor use: bushcraft skills in practical application</i> C184 Böker Experience Area
12:00-13:15: Werksführung <i>Guided company tour</i> Firma Böker Schützenstraße 30	
14:30-15:00: Demonstration Schnitt-Tests <i>Cutting tests</i> E246 Reto Zürcher	

Sporthalle Gym Hall		Deutsches Klingenmuseum	
Sonntag Sunday		Sonntag Sunday	
10:15-11:15: Langes Messer - Fechten in der nahen Distanz <i>Langes Messer - fencing in close distance</i> Ulrik Neumann		10:00-17:00: SHE BLADES Sonderausstellung geöffnet <i>Special exhibition open</i>	
11:30-12:30: Doppelrapier - Muster und Anwendungen <i>Double Rapier - movement patterns and applications</i> Jan Gosewinkel		11:00-12:00: Free guided tour (English)	
12:45-13:45: Entwaffnungen mit dem langen Schwert <i>Disarms in longsword fencing</i> Malte Melms		10:00-16:00: Offenes Schmiedehaus <i>Open smithy</i>	
14:00: Schließung Sporthalle gym hall closes		11:00-17:00: Bibliothek geöffnet <i>Library open</i>	
		14:00-15:00: Öffentliche Führung (deutsch)	
		17:00: Schließung Museum museum closes	

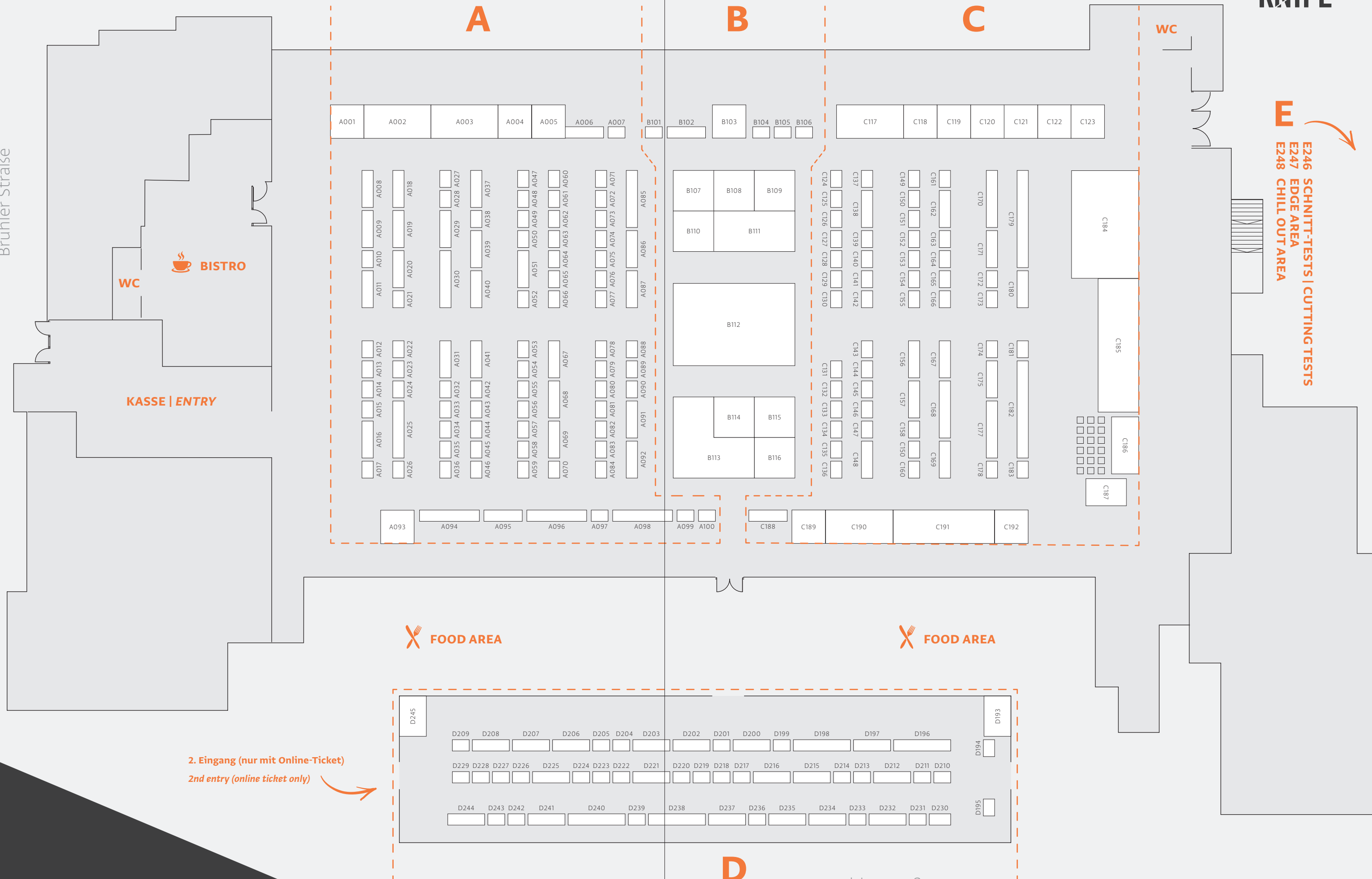
A	3co_knives	(DE)	A013
	Abarca, Boris	(FR)	A078
	Abrasivi S-Emme	(IT)	B108
	Acutum Ferrum	(DE)	C129
	Alb Knives	(DE)	D226
	Anan, Metin	(DE)	C147
	Anso of Denmark	(DK)	C118
	Arctic Antiques GmbH	(DE)	D238
	ART Knives	(UA)	A009
	ART-KEO	(FR)	A091
	AS Leder Accessoires & More	(DE)	D225
	Asgard Customs	(DE)	D239
	Axel Hain Customknives	(DE)	B106
B	Balbachdamast GmbH & Co. KG	(DE)	C167
	Baleta Handmade	(GB)	C175
	Balke-Messer	(DE)	C151
	Balticsea Knives	(DE)	C140
	Barisic, Damir	(DE)	C127
	Bauer, Eugen	(DE)	D224
	Baumann EDC Gear	(DE)	A015
	Bender, Steffen	(DE)	C132
	Berry Knife	(DE)	A099
	Binkert, Dominic	(AU)	A049
	BJ Custom Bartosz Jędrasik	(PL)	A033
	Black-Forest-Knives	(DE)	A051
	Blade Create	(DE)	D196
	Blaurock Blades	(DE)	C123
	Böker (Heinr. Böker Baumwerk GmbH)	(DE)	C185
	Böker Experience Area		C184
	Brothers Bereznyie	(LT)	D216
	Bruwer, Shaun	(ZA)	C150
	KNIFE Forum		C186
C	CarbonWaves	(NL)	D200
	Chiemgauer Schneidebretter	(DE)	A001
	Christensen, Jørn Sønderkov	(DK)	D213
	CKF (Custom Knife Factory)	(SK)	D218
	CornCraft Knives	(DE)	A011
	Cortese, Simone	(IT)	C159
	Cuteddu	(BE)	A088
D	Daily Customs	(DE)	C181
	Dark Blades Knives	(SI)	D217
	Delbart, Fabrice / Forge Celtique	(BE)	A089
	Der Damastschmied Andreas Kolloeth	(DE)	A040
	Der kleine Messerladen	(DE)	A004
	Derks, Pieter-Paul	(NL)	A059
	Des Horn Sharp Art	(ZA)	A010
	DOVO Stahlwaren GmbH	(DE)	B110
	dp_steelandleather	(DE)	A017
	Dreyer, Florian	(FR)	A080
	Drumm, Armin	(DE)	C148
	DT Grinder Hungary Kft.	(HU)	C191
E	Ed Mahony GBR	(DE)	B114
	Edge Area / Zelt der Schärfe		E247
	EDREI e.K. / EIKASO	(DE)	B116
	Eickhorn-Solingen GmbH	(DE)	B113
	Emil Handmade Knives	(PL)	D198
	Emmer, Timothy	(DE)	A084
	Essensu.pl	(PL)	D245
F	Facciopieri Coltelli Artigianali	(IT)	C158
	Faluközi, József	(HU)	C169
	Feine Jagd- und Sammlermesser / Helmut Klein	(DE)	C143
	Feines Holz	(DE)	A018
	Feltresi, Moreno	(IT)	C157
	FMA Ausrüstung / Rene Marc Zeller	(DE)	A100
	Forgeworks	(DE)	A095
	Francescato Bladesmith	(IT)	B105

	Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH	(DE)	A052
	Fuchsbauschmiede	(DE)	C165
	Fusina Feraro	(IT)	D230
	FX-Knives	(DE)	D197
G	G-E Knives	(NL)	A071
	Gereke, Harald	(DE)	C137
	Giesen & Forsthoff GmbH & Co. KG	(DE)	A093
	Götterschmiede	(DE)	A020
	Günther, Mario	(DE)	C131
H	Haase Knives	(ES)	A021
	Hand Forged / Glenn Hoffmann	(DE)	A014
	Handgemachte Messer / Francis Schön	(CH)	D211
	Hankala, Jukka	(FI)	A076
	Hans Baier e.K.	(DE)	C192
	Hardentknives	(NL)	A058
	Hauschild, Thomas	(DE)	C162
	Helle	(NO)	C119
	Herde, Simon	(DE)	C172
	Herman Knives	(PL)	B115
	Hofman Knives	(CZ)	A062
	Horl 1993 GmbH	(DE)	C189
	HR-Schärfssysteme	(DE)	D199
	Huber, Martin	(AT)	A096
	Hubertus Messer	(DE)	B102
	Hultafors	(SE)	C119
I	Icelandic Knives / Jóhann Vilhjálmsson	(IS)	A077
	IM Bladesmithing	(HR)	A012
	Infostand / Deutsches Klingensmuseum		B103
	Isoma s.r.o.	(CZ)	C188
J	Jägel, Ingo	(DE)	A085
	Janosch Hollich Knives	(DE)	C154
	JF-Messer	(DE)	C178
	JOHBE Knives	(DE)	C177
	JONS Knives	(DE)	C160
	Josef Rusnak Handmade Knives	(CZ)	A063
	Jürgen Schanz Messer und Schleiftechnik	(DE)	C168
	justNoble GmbH	(DE)	A019
K	Kaljumae, Eberhard	(DE)	C135
	Kalous, Petr	(CZ)	A026
	Kamisori Harnisch UG	(DE)	A028
	Kanygin, Włodimir	(PL)	C180
	Kapuga / MK Knives & Tools	(PL)	A025
	Kato Group (Knivesandtools)	(NL)	D244
	Kershaw	(US)	C121
	Kiku Knives	(JP)	A037
	Kminiak, Adam	(SK)	D233
	KNIFE Award		C187
	Knife Lounge	(DE)	C182
	KnifeMakerManfred	(DE)	A039
	Knifematerial.at	(AT)	B111
	KnippenbergKnives	(NL)	A057
	Knives by AD	(PL)	A042
	Komajack Knives and EDC	(DE)	D229
	Kuber Knives	(PL)	A043
	Kurota, Filip	(CZ)	A047
	Kuznia Barona	(PL)	A035
L	La Forge Agab	(FR)	A090
	Laguiole-Germany.de	(DE)	C133
	L'Atelier du Couteau de Vaunaveys	(FR)	B101
	Leimküller, Matthias	(DE)	C153
	Lesbar	(UA)	A036
	Liversage Designs	(GB)	C174
	LK Messer	(DE)	D222
	Logemann & Waibel oHG	(DE)	A005
	LOSC Messer	(DE)	A066
	Luxus in der Hosentasche	(DE)	D223

M	Maaßen, Christian	(DE)	C149
	Main Knives UAB	(LT)	A094
	Malandain, Pola	(AT)	A083
	Manufaktur Krismer	(AT)	A070
	Markman Bouw & Design	(NL)	A055
	Messer Macher Max	(DE)	D195
	Messer Magazin	(DE)	A006
	Messer Schmidbauer by De Rosa feine Messer Tegernsee	(DE)	C124
	Messer Spitzl	(DE)	C125
	Messer und Werkzeug Schmiede Rosswald	(CH)	D212
	Messergarage Uwe Heieck	(DE)	D207
	Messermanufaktur Wildenbergen	(DE)	C156
	Messer-Maxx	(DE)	D206
	Messerschmiede Gadavics	(AT)	A097
	Messerschmiede Glatt	(DE)	D208
	Messerschmiede Hangler / ApexUltra	(AT)	A069
	Messerschmiede Henrichs	(DE)	A008
	Messerschmiede Jettenbach	(DE)	D228
	Messerschmiede Winkler-Hermaden	(AT)	A068
	Messerteam Kalb	(DE)	D240
	Messerwerk / Distler & Pichler GbR	(DE)	C126
	Metallgestaltung Lacker	(DE)	D234
	MF-Knives	(DE)	C190
	Michel Grini Couteaux	(FR)	A079
	Midgards Messer	(DE)	C179
	Mikael Hansen Knife	(DK)	D214
	Moose Custom Knives	(PL)	A044
	Mordor Forge	(PL)	D203
	Müller-Messer	(DE)	D221
N	Niemeier, Erich	(DE)	C139
	Novawood Strauss & Mayer GbR	(DE)	A030
O	Olir Knives	(DE)	D215
	Olivier Lorge Forge	(BE)	A082
	Oostendorp, Toni	(NL)	A054
	Ostrzałki Ostry	(PL)	A045
	Otter-Messer GmbH	(DE)	C183
P	Paps Custom Axes and Tomahawks	(PL)	A031
	PassionFrance	(DE)	A029
	Paul Adrian e.K.	(DE)	A003
	Peltonen Knives	(FI)	A098
	Peter-Michel, Wolfgang	(DE)	A007
	Petráš, Jakub	(CZ)	A061
	Pirge GmbH	(DE)	D241
	PM Messerschmiede	(DE)	A087
	Pöhler, Hans-Joachim	(DE)	C146
	Prandi & C. SRL - Società Benefit	(IT)	D193
	PSknives	(NL)	A056
	Puma GmbH IP Solingen	(DE)	B112
	PyraSter / József Fazekas	(HU)	C169
R	Raeven, Bart	(DE)	D236
	RaSch-Messer	(DE)	C164
	Ravs Knives	(PL)	A034
	Rinkes, Siegfried	(DE)	C134
	Rixdorfer Schmiede, K. & M. Böck GbR	(DE)	D210
	Rocket Knives	(DE)	D227
	RockFoxx	(DE)	D243
S	SAF Mikołaj Zbrożek	(PL)	D219
	Saux, Melchior	(FR)	A092
	Scheidler, Lars	(DE)	A038
	Scherffirearts	(AT)	A067
	Schick, Michael	(DE)	A086
	Schimmel Freuschle GbR / Facto Messerschmiede	(DE)	D237
	Schlassam	(FR)	A081
	Schleifjunkies GmbH	(DE)	C117
	Schmiedekunst Oldenburg	(DE)	C136
	Schmischke, Frank	(DE)	C166

	Schmitt, Hermann	(DE)	C144
	Schmitz-Messer	(DE)	A027
	Schultz, Richard	(DE)	C163
	Schwarz Blades	(AT)	A053
	ScorpioDesign	(DE)	C152
	Sellando GmbH / Xadr	(DE)	D242
	SG-Knives	(DE)	C128
	Silesia Custom Knives	(PL)	A023
	Simsek, Aziz	(NL)	A065
	Sliwkosky Knives	(PL)	A032
	solid.grind	(DE)	D209
	Sollorz, Wolfhard	(DE)	C141
	Spira Knives	(DE)	C155
	Spyderco	(US)	C122
	Šrom, Bohumil	(CZ)	A060
	Stahlwerk Messer	(DE)	D235
	Steigerwald Messer	(DE)	C138
	Stepcic, Elvis	(LT)	D231
	Stoklasa, Roman	(CZ)	A048
	Sviklas, Adomas	(LT)	D232
T	Tapel srl	(RO)	D205
	Teckel Messer	(DE)	D204
	Tesařík, Richard & Veronika Tesaříkova	(CZ)	A064
	Tessin, Michael	(DE)	C142
	Titangrinder S.r.l	(SM)	B109
	Tools for Gents GmbH	(DE)	C170
	Tormek AB	(SE)	B107
	TRC KNIVES / UAB Blade Group	(LT)	C171
	Trollsky Custom Knives	(PL)	A024
	Tuominen, Pekka	(FI)	A075
U	UG Tools GmbH	(DE)	A002
V	Voß, Roland	(DE)	C130
	Vultur Custom Knives	(NL)	D202
W	Waffenschmiede Zürcher	(CH)	E246
	Wagendorp, Tim	(BE)	A073
	Walther, Andreas	(DE)	D194
	Weissers Handwerk	(DE)	D220
	Westschmiede	(DE)	C173
	Wicked-Fish Knives & Tools	(NL)	D201
	Wilczyński Custom Knives	(PL)	A046
	Wirtz, Achim	(DE)	A074
	Worksharp	(US)	C120
	Wouters, Georges	(BE)	A072
	Writing Turning Flipping / Krauts Knives	(DE)	A016
	Wroan Custom Knives	(PL)	A022
	Wulf Knives	(DE)	A050
X	Xerxes-Knives	(DE)	C161
Z	Zero Tolerance	(US)	C121
	Zirbes, Richard	(DE)	C145

Brühler Straße



2. Eingang (nur mit Online-Ticket)

2nd entry (online ticket only)

E
 E246 SCHNITT-TESTS | CUTTING TESTS
 E247 EDGE AREA
 E248 CHILL OUT AREA

A	001	Chiemgauer Schneidebretter	(DE)	A	067	Scherfirearts	(AT)
A	002	UG Tools GmbH	(DE)	A	068	Messerschmiede Winkler-Hermaden	(AT)
A	003	Paul Adrian e.K.	(DE)	A	069	Messerschmiede Hangler / ApexUltra	(AT)
A	004	Der kleine Messerladen	(DE)	A	070	Manufaktur Krismer	(AT)
A	005	Logemann & Waibel oHG	(DE)	A	071	G-E Knives	(NL)
A	006	Messer Magazin	(DE)	A	072	Wouters, Georges	(BE)
A	007	Peter-Michel, Wolfgang	(DE)	A	073	Wagendorp, Tim	(BE)
A	008	Messerschmiede Henrichs	(DE)	A	074	Wirtz, Achim	(DE)
A	009	ART Knives	(UA)	A	075	Tuominen, Pekka	(FI)
A	010	Des Horn Sharp Art	(ZA)	A	076	Hankala, Jukka	(FI)
A	011	CornCraft Knives	(DE)	A	077	Icelandic Knives / Jóhann Vilhjálmsson	(IS)
A	012	IM Bladesmithing	(HR)	A	078	Abarca, Boris	(FR)
A	013	3co_knives	(DE)	A	079	Michel Grini Couteaux	(FR)
A	014	Hand Forged / Glenn Hoffmann	(DE)	A	080	Dreyer, Florian	(FR)
A	015	Baumann EDC Gear	(DE)	A	081	Schlassam	(FR)
A	016	Writing Turning Flipping / Krauts Knives	(DE)	A	082	Olivier Lorge Forge	(BE)
A	017	dp_steelandleather	(DE)	A	083	Malandain, Pola	(AT)
A	018	Feines Holz	(DE)	A	084	Emmer, Timothy	(DE)
A	019	justNoble GmbH	(DE)	A	085	Jägel, Ingo	(DE)
A	020	Götterschmiede	(DE)	A	086	Schick, Michael	(DE)
A	021	Haase Knives	(ES)	A	087	PM Messerschmiede	(DE)
A	022	Wroan Custom Knives	(PL)	A	088	Cuteddu	(BE)
A	023	Silesia Custom Knives	(PL)	A	089	Delbart, Fabrice / Forge Celtique	(BE)
A	024	Trollsky Custom Knives	(PL)	A	090	La Forge Agab	(FR)
A	025	Kapuga / MK Knives & Tools	(PL)	A	091	ART-KEO	(FR)
A	026	Kalous, Petr	(CZ)	A	092	Saux, Melchior	(FR)
A	027	Schmitz-Messer	(DE)	A	093	Giesen & Forsthoff GmbH & Co. KG	(DE)
A	028	Kamisori Harnisch UG	(DE)	A	094	Main Knives UAB	(LT)
A	029	PassionFrance	(DE)	A	095	Forgeworks	(DE)
A	030	Novawood Strauss & Mayer GbR	(DE)	A	096	Huber, Martin	(AT)
A	031	Paps Custom Axes and Tomahawks	(PL)	A	097	Messerschmiede Gadavics	(AT)
A	032	Slwkosky Knives	(PL)	A	098	Peltonen Knives	(FI)
A	033	BJ Custom Bartosz Jędrasik	(PL)	A	099	Berry Knife	(DE)
A	034	Ravs Knives	(PL)	A	100	FMA Ausrüstung / Rene Marc Zeller	(DE)
A	035	Kuźnia Barona	(PL)	B	101	L'Atelier du Couteau de Vaunaveys	(FR)
A	036	Lesbar	(UA)	B	102	Hubertus Messer	(DE)
A	037	Kiku Knives	(JP)	B	103	Infostand / Deutsches Klingemuseum	(DE)
A	038	Scheidler, Lars	(DE)	B	105	Francescato Bladesmith	(IT)
A	039	KnifeMakerManfred	(DE)	B	106	Axel Hain Customknives	(DE)
A	040	Der Damastschmied Andreas Kolleth	(DE)	B	107	Tormek AB	(SE)
A	042	Knives by AD	(PL)	B	108	Abrasivi S-Emme	(IT)
A	043	Kuber Knives	(PL)	B	109	Titangrinder S.r.l	(SM)
A	044	Moose Custom Knives	(PL)	B	110	DOVO Stahlwaren GmbH	(DE)
A	045	Ostrzałki Ostry	(PL)	B	111	Knifematerial.at	(AT)
A	046	Wilczyński Custom Knives	(PL)	B	112	Puma GmbH IP Solingen	(DE)
A	047	Kurota, Filip	(CZ)	B	113	Eickhorn-Solingen GmbH	(DE)
A	048	Stoklasa, Roman	(CZ)	B	114	Ed Mahony GbR	(DE)
A	049	Binkert, Dominic	(AU)	B	115	Herman Knives	(PL)
A	050	Wulf Knives	(DE)	B	116	EDREI e.K. / EIKASO	(DE)
A	051	Black-Forest-Knives	(DE)	C	117	Schleifjunkies GmbH	(DE)
A	052	Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH	(DE)	C	118	Ansø of Denmark	(DK)
A	053	Schwarz Blades	(AT)	C	119	Helle	(NO)
A	054	Oostendorp, Toni	(NL)	C	119	Hultafors	(SE)
A	055	Markman Bouw & Design	(NL)	C	120	Worksharp	(US)
A	056	PSknives	(NL)	C	121	Kershaw	(US)
A	057	KnippenbergKnives	(NL)	C	121	Zero Tolerance	(US)
A	058	Hardentknives	(NL)	C	122	Spyderco	(US)
A	059	Derks, Pieter-Paul	(NL)	C	123	Blaurock Blades	(DE)
A	060	Šrom, Bohumil	(CZ)	C	124	Messer Schmidbauer by De Rosa feine Messer Tegernsee	(DE)
A	061	Petráš, Jakub	(CZ)	C	125	Messer Spitzl	(DE)
A	062	Hofman Knives	(CZ)				
A	063	Josef Rusnak Handmade Knives	(CZ)				
A	064	Tesařík, Richard & Veronika Tesaříkova	(CZ)				
A	066	LOSC Messer	(DE)				

C	126	Messerwerk / Distler & Pichler GbR	(DE)
C	127	Barisic, Damir	(DE)
C	128	SG-Knives	(DE)
C	129	Acutum Ferrum	(DE)
C	130	Voß, Roland	(DE)
C	131	Günther, Mario	(DE)
C	132	Bender, Steffen	(DE)
C	133	Laguiole-Germany.de	(DE)
C	134	Rinkes, Siegfried	(DE)
C	135	Kaljuma, Eberhard	(DE)
C	136	Schmiedekunst Oldenburg	(DE)
C	137	Gereke, Harald	(DE)
C	138	Steigerwald Messer	(DE)
C	139	Niemeier, Erich	(DE)
C	140	Balticea Knives	(DE)
C	141	Sollorz, Wolfhard	(DE)
C	142	Tessin, Michael	(DE)
C	143	Feine Jagd- und Sammlermesser / Helmut Klein	(DE)
C	144	Schmitt, Hermann	(DE)
C	145	Zirbes, Richard	(DE)
C	146	Pöhler, Hans-Joachim	(DE)
C	147	Anan, Metin	(DE)
C	148	Drumm, Armin	(DE)
C	149	Maaßen, Christian	(DE)
C	150	Bruwer, Shaun	(ZA)
C	151	Balke-Messer	(DE)
C	152	ScorpioDesign	(DE)
C	153	Leimküller, Matthias	(DE)
C	154	Janosch Hollich Knives	(DE)
C	155	Spira Knives	(DE)
C	156	Messermanufaktur Wildenbergen	(DE)
C	157	Feltresi, Moreno	(IT)
C	158	Facciopieri Coltelli Artigianali	(IT)
C	159	Cortese, Simone	(IT)
C	160	JONS Knives	(DE)
C	161	Xerxes-Knives	(DE)
C	162	Hauschild, Thomas	(DE)
C	163	Schultz, Richard	(DE)
C	164	RaSch-Messer	(DE)
C	165	Fuchsbauschmiede	(DE)
C	166	Schmischke, Frank	(DE)
C	167	Balbachdamast GmbH & Co. KG	(DE)
C	168	Jürgen Schanz Messer und Schleiftechnik	(DE)
C	169	Faluközi, József	(HU)
C	169	Pyraster / József Fazekas	(HU)
C	170	Tools for Gents GmbH	(DE)
C	171	TRC KNIVES / UAB Blade Group	(LT)
C	172	Herde, Simon	(DE)
C	173	Westschmiede	(DE)
C	174	Liversage Designs	(GB)
C	175	Baleta Handmade	(GB)
C	177	JOHBE Knives	(DE)
C	178	JF-Messer	(DE)
C	179	Midgards Messer	(DE)
C	180	Kanygin, Wlodimir	(PL)
C	181	Daily Customs	(DE)
C	182	Knife Lounge	(DE)
C	183	Otter-Messer GmbH	(DE)
C	184	Böker Experience Area	
C	185	Böker (Heinr. Böker Baumwerk GmbH)	(DE)
C	186	KNIFE Forum	
C	187	KNIFE Award	
C	188	Isoma s.r.o.	(CZ)
C	189	Horl 1993 GmbH	(DE)

C	190	MF-Knives	(DE)
C	191	DT Grinder Hungary Kft.	(HU)
C	192	Hans Baier e.K.	(DE)
D	193	Prandi & C. SRL - Società Benefit	(IT)
D	194	Walther, Andreas	(DE)
D	195	Messer Macher Max	(DE)
D	196	Blade Create	(DE)
D	197	FX-Knives	(DE)
D	198	Emil Handmade Knives	(PL)
D	199	HR-Schärfssysteme	(DE)
D	200	CarbonWaves	(NL)
D	201	Wicked-Fish Knives & Tools	(NL)
D	202	Vultur Custom Knives	(NL)
D	203	Mordor Forge	(PL)
D	204	Teckel Messer	(DE)
D	205	Tapel srl	(RO)
D	206	Messer-Maxx	(DE)
D	207	Messergarage Uwe Heieck	(DE)
D	208	Messerschmiede Glatt	(DE)
D	209	solid.grind	(DE)
D	210	Rixdorfer Schmiede, K. & M. Böck GbR	(DE)
D	211	Handgemachte Messer / Francis Schön	(CH)
D	212	Messer und Werkzeug Schmiede Rosswald	(CH)
D	213	Christensen, Jørn Sønderkov	(DK)
D	214	Mikael Hansen Knive	(DK)
D	215	Olir Knives	(DE)
D	216	Brothers Bereznye	(LT)
D	217	Dark Blades Knives	(SI)
D	218	CKF (Custom Knife Factory)	(SK)
D	219	SAF Mikołaj Zbrożek	(PL)
D	220	Weissers Handwerk	(DE)
D	221	Müller-Messer	(DE)
D	222	LK Messer	(DE)
D	223	Luxus in der Hosentasche	(DE)
D	224	Bauer, Eugen	(DE)
D	225	AS Leder Accessoires & More	(DE)
D	226	Alb Knives	(DE)
D	227	Rocket Knives	(DE)
D	228	Messerschmiede Jettenbach	(DE)
D	229	Komajack Knives and EDC	(DE)
D	230	Fusina Feraro	(IT)
D	231	Stepcic, Elvis	(LT)
D	232	Sviklas, Adomas	(LT)
D	233	Kminiak, Adam	(SK)
D	234	Metalgestaltung Lacker	(DE)
D	235	Stahlwerk Messer	(DE)
D	236	Raeven, Bart	(DE)
D	237	Schimmel Freuschie GbR / Facto Messerschmiede	(DE)
D	238	Arctic Antiques GmbH	(DE)
D	239	Asgard Customs	(DE)
D	240	Messerteam Kalb	(DE)
D	241	Pirge GmbH	(DE)
D	242	Sellando GmbH / Xadr	(DE)
D	243	RockFoxy	(DE)
D	244	Kato Group (Knivesandtools)	(NL)
D	245	Essensu.pl	(PL)
E	246	Schnitt-Tests / Cutting tests: Waffenschmiede Zürcher	
E	247	Edge Area / Zelt der Schärfe	
E	248	Chill out Area	

Bus Shuttles

Shuttle Service Deutsches Klingenmuseum

KNIFE ↔ Deutsches Klingenmuseum | *German Blade Museum:*
Sa/So 12:00, 13:00, 14:00, 15:00 + Sa 16:00, 17:00

Kostenlos im historischen Diesel-Bus:
genaue Infos und Fahrzeiten am Info-Point (B103)
Start-Haltestelle: »Bahnhof Mitte P&R«

Free ride with the historic bus:
detailed information and time schedule at the info point (B103)
Bus stop start of tour: "Bahnhof Mitte P&R"

www.obus-museum-solingen.de



Shuttle Service Parkplatz Klingenhalle/Weyersberg Parking lot Klingenhalle/Weyersberg

KNIFE Bus-Stop Alexander-Coppel-Straße
Abfahrten laufend, letzte Abfahrt 30 min nach Messe-Ende
Departure every few minutes, last departure 30 min after closing

Weitere Sehenswürdigkeiten | Other Places of Interest



LVR Industriemuseum Gesenkschmiede Hendrichs Drop-Forge Museum Hendrichs

Museum in historischen Räumlichkeiten:
Solinger Klingenerstellung im Zeitalter der Industrialisierung

Museum with historic premises:
Blade manufacturing in Solingen since the Industrial Revolution

09./10.05., 11:00-18:00 | Merscheider Str. 289-297, 42699 Solingen

www.industriemuseum.lvr.de



Wipperkotten

Der letzte authentisch erhaltene, historische Schleifkotten Solingens ist malerisch an der Wupper gelegen. Eintritt frei.

The last remaining authentic, historic grinding mill of Solingen in a scenic surrounding at the River Wupper. Free entry.

09./10.05., 11:00-16:00 | Wipperkotten 2, 42699 Solingen

www.schleiferei-wipperkotten.de

Essen und Trinken | Foods and Drinks

Hungrig auf der KNIFE? Ein vielfältiges gastronomisches Angebot wartet auf Sie!
Hungry at KNIFE? A wide variety of dining options awaits you!



- Gerber's Ding Pinsa:** Frisch gebackene Pinsa mit ausgewählten Zutaten | *Freshly baked pinsa made with select ingredients*
- Gerber's Ding Grill & Würstchen:** Saftige Würstchen und deftige Klassiker | *Juicy sausages and hearty classics*
- Goodman's Premium Burger & More:** Frisch zubereitete Burger-Highlights | *Freshly prepared burger highlights*
- Taste of Licious Filipino Food:** Authentische, philippinische Spezialitäten mit exotischen Aromen | *Authentic Filipino cuisine with exotic flavors*
- Bistro Eissporthalle:** Pommes, Currywurst, Snacks, Kaffee und Süßes | *Fries, currywurst, snacks, coffee, and sweets*
- Eis Meran:** Jahrzehntelange Eis-Tradition nach eigenem Rezept | *Decades of ice cream tradition based on own recipe*
- Getränkestand | Drinks:** Kühle Getränke. Alkohol darf auf der KNIFE nicht ausgeschenkt werden | *Cool drinks. Alcohol may not be served at KNIFE*
- Kivamo Coffee:** Hochwertiger Kaffee, Espresso und feine Kaffeespezialitäten | *High-quality coffee, espresso, and specialty coffee drinks*

Hungrig nach der KNIFE? Durstig? Restaurants in unmittelbarer Nähe freuen sich auf Ihren Besuch!

Hungry after KNIFE? Thirsty? Restaurants in the immediate vicinity look forward to your visit!



Birkenweiher

(Birkerstraße 37-39, 42651 Solingen,
200 m from KNIFE)

Gemütliches Pub-Restaurant mit breitem Bierangebot & gutbürgerlichem Essen, von Klassikern bis hin zu eigenen Kreationen. Bei schönem Wetter: Terrasse & Biergarten! KNIFE Special: 5 scharfe Shots für 10 €. **Außerdem: Separater Raum für KNIFE-Besucher, die Ihre neuen Schätze auspacken und zeigen möchten.**

A cozy pub-restaurant with a wide selection of beers and home-style cooking, ranging from classics to original creations. When the weather is nice: patio and beer garden! KNIFE special: 5 spicy shots for €10. With separate room for KNIFE visitors who want to unpack and show their newly bought treasures.

Sa. geöffnet ab | *open:* 18:00

www.birkenweiher.de



Stückgut

(Alexander-Coppel-Straße 50, 42651 Solingen,
200 m from KNIFE)

Charmantes Restaurant mit gemütlichem Ambiente und vielfältigem Angebot aus deutschen, mediterranen und indischen Speisen. KNIFE Special: »Scharfe-Klingen-Karte« mit Thai-Curry-Suppe, Lamm- oder veganem Curry, Mango Lassi oder indischer Quarkspeise.

A charming restaurant with a cozy atmosphere and a diverse menu featuring German, Mediterranean, and Indian dishes. KNIFE special: "Sharp-Blades-Menu" with Thai curry soup, lamb or vegan curry, mango lassi or Indian cottage cheese dessert.

Sa. geöffnet ab | *open:* 16:00

www.restaurantstueckgut.de

Kein Messer
von der Stange.
Sondern deins.



Handgefertigte Messerunikate – Stand D222



SCHLEIFMACHINEN BANDSCHLEIFER

Schärfen? Messerherstellung? Holzarbeiten, Werkstattarbeiten?
Arbeite einfach und effizient mit professionellen Maschinen!

WARUM DT GRINDER?

Maximale Präzision, einfache Handhabung und professionelle Ergebnisse!

- ✓ Einfache und schnelle Schärfung
- ✓ 5 Jahre Garantie
- ✓ Maschinenzubehör
- ✓ Messerrohstoffe, Schleifbänder



www.dtgrinder.com

✉ info@dtgrinder.com ☎ +49 155 10525972





Cailliau, Ivan (FR)



Daim, Christoph (AT)



Derks, Pieter-Paul (NL)



Feichtel, Christoph (AT)



Gadavics, Marco (AT)



Handl, Andreas (AT)



Hofman, Peter (CZ)



Jary, Michal (CZ)



Kappeller, Richard (AT)



Lackner, Stefan (DE)



Markman, Erik (NL)



Menchini, Facundo (AR)



Mestrallet, Nicolas (FR)



Meyer, Nils (DE)



Petráš, Jakub (CZ)



Schlünder, Rafael (DE)



Steigerwald, Stefan (DE)



Stüttgen, Florian (DE)



Tuominen, Pekka (FI)



Winkler-Hermaden, Wolfgang (AT)

STIFTUNG
FREUNDE DES
DEUTSCHEN
KLINGEN
MUSEUMS
SOLINGEN



Khukri with a twist!

Das Khukri, die legendäre Klinge Nepals, ist eine der berühmtesten Messerformen der Welt. Für den KNIFE Award 2026 wurden hochwertige, handgemachte Khukris gesucht – aber »with a twist«: Jede Einreichung sollte einen besonderen Dreh haben, der den traditionellen Typ erweitert oder neu interpretiert und gleichzeitig durch Qualität, Design und Kreativität überzeugen.

Die Einreichungen werden von einer Fachjury bewertet. Der Jurypreis ist von der Stiftung Freunde des Deutschen Klingens mit einem Preisgeld von 2.000,- EUR dotiert.

Zusätzlich lobt die Firma Knife Lounge (www.knife-lounge.de) einen Publikumspreis von ebenfalls 2.000,- EUR aus. Über die Verleihung entscheiden die Gäste der KNIFE per Abstimmung während der Messe (Stimmzettel bei Eintritt in der Messetasche).

Alle Einreichungen sind während der KNIFE im Bereich **C187** (neben der Hauptbühne) zu besichtigen.

The khukri, the legendary blade of Nepal, is one of the most famous knife designs in the world. For the KNIFE Award 2026, we are seeking high-quality, handmade khukris – but “with a twist”: Each submission should feature a unique element that expands or reinterprets the traditional design, impressing with craftsmanship, design, and creativity.

Entries will be judged by a panel of experts. The jury prize, awarded by the Friends of the German Blade Museum Foundation, comes with a cash prize of 2,000 EUR.

In addition, Knife Lounge (www.knife-lounge.de) is offering a People’s Choice Award of 2,000 EUR. The winners will be decided by a vote of KNIFE attendees during the trade show (ballots are included in the goody bag upon entry).

*All entries will be on display during KNIFE in area **C187** (next to the main stage).*



**BEKANNTGABE UND VERLEIHUNG
AWARD CEREMONY**

🕒 SO | SUN, 15:00

📍 Hauptbühne | Main Stage

Publikumspreis gestiftet von | Audience Award sponsored by



KNIFE LOUNGE

Die Deutsche Messermacher Gilde

The German Knife Makers Guild

Seit 1986 der Ansprechpartner für handgemachte Messer im deutschsprachigen Raum. Und von Anfang an ein starker Partner der KNIFE Solingen – zum Beispiel als Sponsor von Fördertischen für den Nachwuchs der Szene.

Besuchen Sie uns auf der KNIFE 2026 an den Tischen **C124-C169!**

Since 1986, the go-to source for handmade knives in German-speaking countries. And from the very beginning, a strong partner of KNIFE Solingen – for example, as a sponsor of promotional tables for up-and-coming talent in knifemaking.

Visit us at KNIFE 2026 at tables **C124-C169!**



Ein Museum braucht Freunde!

Unterstützen Sie das Deutsche Klingmuseum, den Veranstalter der KNIFE Solingen, und werden Sie Mitglied im Förderverein »Freunde des Deutschen Klingmuseums« e. V.!

Weitere Infos: www.klingmuseum.de/inhalt/engagement



FREUNDE
DES
DEUTSCHEN
KLINGEN
MUSEUMS
SOLINGEN



Schlachtschwert von J. Allich, Solingen, ca. 1580. DKM 2009.W.001

Midgards Messer

Interview mit Dirk Hofmeister



Midgards Messer stehen für kompromissloses Design, klare Kanten und eine starke Markenidentität.

Dirk Hofmeister, der Gründer von Midgards Messer, hat seine Firma bewusst abseits des Mainstreams positioniert und eine Community aufgebaut, die seine Philosophie teilt. Dazu passt sein Engagement als Sponsor der KNIFE Solingen 2026.

Im Interview gibt er Einblicke in seine Perspektive auf die Szene, sein Unternehmen und die Bedeutung der KNIFE.

KNIFE Solingen (Veranstalter): Wie lange gibt es Midgards Messer schon, und wie kam es zur Entstehung?

Midgards Messer (Sponsor): Midgards-Messer entstand 2017, als sich ein Mann in der Blüte seiner Midlife-Crisis dazu entschloss, sich KEIN Boot zu kaufen und stattdessen ein neues Hobby zu beginnen: das Messermachen. Kurzerhand wurde die Garage zur Werkstatt, und ich brachte mir die Kunst des Messermachens autodidaktisch bei.

KNIFE Solingen: Wenn du Midgards Messer in einem Satz beschreiben müsstest – was macht euch wirklich anders als andere Messerhersteller?

Midgards Messer: Midgards-Messer ist derzeit sicher eine der innovativsten Firmen auf dem Markt, weil sie sich traut, Grenzen auszutesten und zu überschreiten. Nach dem Motto: »Einfach machen, wird schon gut werden.«

KNIFE Solingen: Eure Messer wirken oft bewusst »overbuilt« – und kompromisslos. Ist das für dich eher Funktion, Statement oder einfach Leidenschaft?

Midgards Messer: Das Wort »oder« kann man bei dieser Frage getrost streichen, denn das Ziel bei der Entwicklung unserer Messer ist es, genau das alles zu vereinen.

KNIFE Solingen: Midgards wird gefeiert – aber auch kritisiert. Nervt dich die Kritik? Oder siehst du sie als Beweis, dass ihr alles richtig macht?

Midgards Messer: Kritik gehört natürlich zu jedem Geschäft dazu. Jeder große Künstler der Geschichte hat auch seine Kritiker. Aber genau dieses Polarisieren gibt uns die Kraft, weiterzumachen und erst recht dickere Klingen, größere Messer, ausgefallene Designs herzustellen. Unsere Kunden könnte man ja fast schon Fans nennen, die genau diese Kompromisslosigkeit und die Besonderheit der Messer anerkennen.

KNIFE Solingen: Ihr arbeitet extrem eng mit eurer Community zusammen – teilweise beeinflusst sie eure Produkte direkt. Wie viel von dir selbst steckt noch in Midgards, wie viel kommt mittlerweile von außen?



Migards Messer: Ja, wir arbeiten viel mit unserer Community zusammen und sind immer offen für Feedbacks und Vorschläge. Wenn uns Designs von unseren Kunden gefallen, wie z. B. das »Saehremnik« von Prime Wutz, nehmen wir sie aber nicht einfach nur ins Programm auf, weil sie von einem guten Community-Mitglied erstellt wurden. Wir selektieren genau, was zu Midgards Messer passt, und was unsere Firma optisch und/oder technisch widerspiegelt.

KNIFE Solingen: Viele eurer Modelle tragen Namen aus der nordischen Mythologie. Woher kommt diese Inspiration und was bedeutet sie für euch als Marke?

Migards Messer: Die nordische Mythologie hatte meine Tochter Lia als Inspirationsquelle eingebracht. Während ich anfing, Messer zu machen, setzte sie sich intensiv mit ihr auseinander und fand, dass sie ein gutes Konzept für die Firma wäre. Lia präsentierte mir ein Blatt mit dem Namen Midgards Messer und dem gemalten »MM«, das ich für gut befand. Schnell hatte mich selbst das Wiking-Fieber gepackt. Und damit hatten wir dann Idee und Konzept und konnten richtig loslegen.

Anmerkung von Lia zum MM-Logo: Das große M bei Midgards steht übrigens auch sinnbildlich für meinen Vater und das kleine unten drunter für mich. Erwähnt hatten wir das noch nirgends!

KNIFE Solingen: Warum unterstützt ihr die KNIFE Solingen als Sponsor – und was macht diese Messe für euch besonders?

Migards Messer: Wir unterstützen die KNIFE gerne, um die Messer-Community zu stärken, aus der so viele Besucher zur Messe kommen. Natürlich freuen wir uns auch, dass viele Midgards-Fans und Freunde kommen, um uns an unserem Stand zu besuchen. Die KNIFE ist die einzige Messe, zu der wir alle Mitarbeiter mitnehmen, um als Team mit unseren Kunden in den Austausch zu treten und Midgards Messer vollzählig zu repräsentieren

KNIFE Solingen: Ganz ehrlich: Wenn du nur EIN Messer behalten dürftest – welches wäre es? Und warum genau dieses?

Migards Messer: Das eine Messer, welches ich behalten würde, ist ganz klar das »Lenore« von Lia. Als Vater macht es mich natürlich stolz zu sehen, dass sie sich ihren eigenen Platz in der Firma erarbeitet hat und ihr Designtalent mit einem so erfolgreichen Modell ausleben konnte. Für mich ist dieses Messer mehr als nur ein Produkt – es steht sinnbildlich dafür, dass Midgards Messer gestalterisch und mit guten Ideen weitergeführt wird, wenn ich mich irgendwann zurückziehe. Das gibt mir die Sicherheit, dass die Firma auch künftig konsequent bleibt. Und falls dann alle unserer Messer die Namen von toten Künstlern oder Poeten tragen sollten – damit könnte ich sehr gut leben.

KNIFE Solingen: Vielen Dank, Dirk, und viel Spaß auf der KNIFE!



Midgards Messer auf der KNIFE 2026: Stand **C179**

Gespräch »Tech-Knives, Sweeny Todd und der Generationenwechsel« mit Lia und Dirk Hofmeister
Samstag, 13:00–13:30, **C186** KNIFE Forum

Diskussion »Messerszene aktuell: Chancen und Bedrohungen für den Markt« mit Dirk Hofmeister, Philipp Schlude (Teckel Solingen) und Richard Scholz (TFG)
Sonntag, 11:00–11:30, **C186** KNIFE Forum



MIDGARDS-MESSER

Tradition trifft auf Moderne



SIGURD XXL

LIMITED!
AUF 20 STÜCK!

- ENTWICKELT FÜR MAXIMALE PERFORMANCE
- EXKLUSIV ZUR KNIFE MESSE 2026 – VERSEHEN MIT EINER SPEZIELLEN KNIFE-2026-LASERUNG

„Einfach machen, wird schon gut werden!“

So lautet das Motto von Dirk Hofmeister, dem Gründer von Midgards-Messer. Mithilfe dieser kurzen Weisheit erschaffte er unzählige futuristische Designs und revolutionierte den Messermarkt, technisch und visuell.



SCAN ME!

Entdecke jetzt die Welt von Midgards-Messer!
Alle Socials, Website etc. auf einen Blick.

Messeneuheiten Serienproduktion

New Serial Products



01

01 | PUMA 4-star KNIFE 2026, € 120, Stand **B112**: Auf 100 Stück limitierte Sonderedition exklusiv zur KNIFE 2026. Gesamtlänge 12,5 cm, Klinge aus 1.4110, Griff Palisander, Backlock. **Kompakt, alltagstauglich, klassisch PUMA.**

*Limited special edition of 100 pieces exclusively for KNIFE 2026. Total length 12.5 cm, blade of 1.4110, rosewood handle, back lock. **A compact EDC take on a PUMA classic.***



02

02 | Midgards Messer Sigurd Tip Glasbrecher, Stand **C179**: Kompaktes Rescue-Tool aus Titan (3D-Druckverfahren) im charakteristischen Midgards-Design. **Leicht, korrosionsbeständig und maximal stabil.**

*Compact rescue tool, made from 3D-printed titanium, in characteristic Midgards design. **Lightweight, corrosion-resistant, and built for maximum stability.***



03

03 | Midgards Messer Saerhemnir Folder, Stand **C179**: Community-Design von Prime Wutz. 2 in 1 Tool mit **zusammenschiebbarem Griff und integrierter Bit-Aufnahme** – für EDC, Outdoor und schnelle Reparaturen.

*Community-Design by Prime Wutz: 2 in 1 tool **with collapsable hilt and integrated bit holder** – for EDC, outdoor use, and quick repairs.*



04

04 | Böker Kiboku KNIFE 2026 Exclusive by Lucas Burnley, € 199,95, Stand **C185**: Exklusiv zur KNIFE 2026, auf 40 Stück limitiert. RWL-34-Klinge mit Acid-Splash-Finish, Richlite-Griff. **Jedes Messer wird vor Ort von Lucas persönlich graviert.**

*KNIFE 2026 special edition, limited to 40 pieces. RWL-34 blade with a Acid Splash finish, Richlite handle. **Each knife will be personally engraved by Lucas on site.***



05

05 | Böker Daily Knives AK4 KNIFE 2026 Exclusive by Alex Kremer, € 199,95, Stand **C185**: Sondermodell zur KNIFE 2026, auf 15 Exemplare limitiert. CPM-3V-Klinge im Two-Tone Finish, Griff aus Richlite und Walnuss. **Jedes Messer wird vor Ort von Alex persönlich graviert.**

*KNIFE 2026 special edition, limited to 15 pieces. CPM-3V blade in two-tone finish, handle Richlite and walnut. **Each knife will be personally engraved by Alex on site.***



06

06 | Bestblades CKF/GTK Elementak, KNIFE special price € 450, Stand **D218**: Gesamtlänge 193 mm, M398-Klinge (Mirror Polish oder CKFwash-Finish); Griff aus Crystal-Ti mit Frame-Lock. **Custom Knife Factory/GTK Knives-Kooperation.**

*Total length 193 mm, M398 blade (mirror polish or CKFwash finish); Crystal-Ti handle with frame lock. **Custom Knife Factory/GTK Knives collaboration.***



07

07 | Blaurock Blades BRB6, Stand **C123**: das neue Blaurock-Model, **erstmalig erhältlich auf der KNIFE 2026**. Mit jahrelanger Erfahrung in der Präzisionsfertigung hergestellt. Nur geringe Stückzahlen – schnell zugreifen!

*The new model from Blaurock, **available for the first time at KNIFE 2026**. Made with years of experience in high precision manufacturing. Only a small number of knives are available – act fast!*



08

08 | MAIN Knives Copper Line COPPERHEAD, Stand **A094**. Kooperation mit Christoph Daim: Ebenholzgriff, Hülse aus Kupfer, 440A-Klinge als Drop-Point- oder Sheepfoot-Variante – **klassisches Design mit modernen Akzenten.**

*Collaboration with Christoph Daim: Ebony handle, copper ferrule, 440A blade available as drop-point or sheepfoot version – **classic design with a modern touch.***



09

09 | Paul Adrian BELUGA ProtectoCut, Stand A003: Klinge 12C27M, Griff Olivenholz. **Optimierte Zeigefingerführung für Stabilität und Sicherheit beim Schneiden** für Kinder, Senioren und Menschen mit eingeschränkter Motorik.

Paul Adrian BELUGA ProtectoCut: Blade made of 12C27M steel, olive wood handle.

Optimized index finger guide for stability and safety while cutting, ideal for children, seniors, and people with limited motor skills.



10

10 | Peltonen Knives M95, M07 und M23, Stand **A098**: Ab Juni 2026 in neuer, rostfreier Version aus N690. **Besucher erhalten exklusive Discount-Codes**, um die N690-Modelle vorzubestellen.

Available starting in June 2026 in a new stainless steel version made from N690.

Visitors will receive exclusive discount codes to pre-order the N690 models.



11

11 | Pirge Handmade Serie, Stand **D241**: Erstmals zu sehen auf der KNIFE 2026. Klingen aus rostfreiem, **135-lagigem DAMAX**, Griff aus ca. **1500 Jahre alter Mooreiche** – überzeugend in Balance, Haptik und Performance.

*Debating at KNIFE 2026. Blades from stainless, **135-layer DAMAX**; handles made from ca 1500 year old bog oak – impressive in balance, feel, and performance.*



12

12 | PRANDI Cortel G10 Classic, Stand **D193**: Gesamtlänge 21,5 cm, Drop-Point-Klinge aus rostfreiem AISI420MoV, Vollerl-Konstruktion und G10-Griff, inkl. Lederscheide – **ideal für Jagd, Bushcraft und Camping.**

*Total length 21.5 cm. Stainless drop-point blade of AISI420MoV, full-tang construction, and G10 handle, incl. leather sheath – **ideal for hunting, bushcraft, camping.***



13

13 | TOOLS FOR GENTS/Fox Knives Chilin FX 530 G10B, Stand **C170**: Design von Jesper Voxnaes, stonewashed N690-Klinge mit KNIFE Logo, schwarze G10 Griffschalen. **20 Stück Limited Edition zum Messesonderpreis.**

Design by Jesper Voxnaes, stonewashed N690 blade, black G10 scales.

20 pieces limited edition at a special KNIFE price.



14

14 | TRC POLHEIM/Post Apocalyptic, € 365, Stand **C171**: Magnacut-Klinge im »Post Apocalyptic«-Finish und Burlap-Micarta-Schalen, inkl. Kydex-Scheide. Gesamtlänge 215 mm, Gewicht 140 g – **stabil und fähig zugleich.**

*Magnacut blade in "Post Apocalyptic" finish and burlap Micarta scales, incl. Kydex sheath. Overall length 215 mm, weight 140 g – **sturdy yet agile.***

KNIFE 2027

08./09. MAI

Eissporthalle
Solingen



Be part of the
next KNIFE guide!

Ansprechpartner Sponsoring und Werbung
Contact sponsoring and advertising

Andrew Gläser
A.Glaeser@solingen.de

Sponsoren | Sponsors



Hauptsponsor | *Main sponsor*



Premiumsponsor | *Premium sponsor*

Kooperationspartner | Cooperation partners



STADTMARKETING
Klingenstadt Solingen



FREUNDE
DES
DEUTSCHEN
KLINGEN-
MUSEUMS
SOLINGEN



STIFTUNG
FREUNDE DES
DEUTSCHEN
KLINGEN-
MUSEUMS
SOLINGEN



MESSER
MAGAZIN

Veranstalter | Organiser

Deutsches Klingenmuseum Solingen
Klosterhof 4
42653 Solingen

www.klingenmuseum.de
www.knife-solingen.de

KNIFE Guide 2026
Redaktion: Dr. Sixt Wetzler, Andrew Gläser
Layout: büro schmidt (www.bueroschmidt.de)
Auflage: 4.000 Stück

DEUTSCHES
KLINGEN
MUSEUM
SOLINGEN

