

# Mit 30 Zentimeter langer Pinzette ans Grillgut

VON PIA BERGMEISTER

Während der warmen Jahreszeit ist Grillen ein Muss. Wie man Fleisch und Co. am besten zubereitet, dazu gibt es viele Philosophien. Damit das Grillgut nicht verbrennt, muss es häufig gewendet werden. Doch so einfach ist dies oft nicht. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Grillzangen nicht gut zu handhaben sind und unpräzise greifen“, erzählt Sabine Rodenkirchen.

Zusammen mit ihrem Ehemann Karl-Heinz Rodenkirchen leitet sie das Familienunternehmen Paul Hölzer an der Messerstraße 5 in Hörscheid. 1918 von Karl-Heinz Rodenkirchens Großmutter gegründet, stelle die Firma, die Rodenkirchen in den 90er Jahren von seiner Mutter übernahm, anfangs Taschenmesser und Bestecke her. „Innovation und stetige Weiterentwicklung unserer Produkte war uns

immer sehr wichtig“, betont Sabine Rodenkirchen.

Ein Schwerpunkt der Produktion liegt auf der Spezialanfertigung von Pinzetten und Zangen für feine-mechanische Arbeiten aller Art. „Wir fertigen seit Jahrzehnten Präzisionswerkzeuge für Branchen wie die der Uhrmacher, Juweliere, Briefmarkensammler, Optiker und für die Elektroindustrie“, erklären Karl-Heinz und Sabine Rodenkirchen.

## Viele Unikate

Von der Fadenbaltepinzette in der Werberebranche bis zu Steinhaltepinzetten für Juweliere sei alles dabei. „Viele unserer Werkzeuge gibt es nur einmal, weil sie speziell auf die Bedürfnisse unserer Kunden zugeschnitten sind.“

Zu ihnen gehören auch Köche. „Für einen Koch haben wir eine Grill- und Kochpinzette herge-



Viele ihrer Produkte sind Unikate – Sabine und Karl-Heinz Rodenkirchen mit Asket-Grillpinzetten. FOTO: BARBARA KEßNER

# Grillgut

ten und für viele Arbeiten in der Küche mehr. „Ich tue dies auch, denn mit der Grill- und Kochpinzette kann ich viel präziser arbeiten“, sagt Sabine Rodenkirchen.

Anfangs nur in der Gastronomie verwendet und immer weiter perfektioniert, ist die etwa 30 Zentimeter lange Pinzette nun in Serie gegangen und kann auch von Otto Normalverbraucher bei der Firma Paul Hölzer gekauft werden. Dank der Verchromung ist das ungewöhnliche Küchenwerkzeug sogar spülmaschinenfest. Noch bis Ende Juli gibt es sie anlässlich der „WM-Grillsaison“ zu einem reduzierten Preis. Die Rodenkirchens haben bisher nur positive Rückmeldungen zu ihrer Grill- und Kochpinzette erhalten: „Die Leute sind begeistert und verwenden sie sogar als Spachtelzange – zum Dekorieren und zum Probieren.“

[www.asket.de](http://www.asket.de)

frieden gewesen. Nun verwendet er das Solinger Produkt nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Anrich-

stellen“, so Sabine Rodenkirchen. Der Koch sei mit herkömmlichen Grillzangen und -gabeln nicht zu-

*Solinger Morgenpost v. 14. Juli 2010*