

Nr. 3-2004 • 3,- €

KATANA

Die Welt der Klingen

ISSN 1613-7043



Forge de Laguiole
Savoir vivre seit 175 Jahren

Das Laguiole und seine Geschichte

Alles begann 1829 in dem kleinen Städtchen Laguiole (man spricht es Lajoll) im Aveyron, im Süden der Auvergne, als ein junger Schmied mit Namen Pierre-Jean Calmels ein Messer entwickelte, wie es so in der Geschichte der Messerschmiedekunst zuvor noch nicht bekannt war und das schon bald in ganz Frankreich und in der Welt stolz den Namen seines Geburtsortes führte: das Laguiole. Aber was ging voraus?

Pierre-Jean Calmels lebte in der Auvergne, genauer in ihrem südlichsten Zipfel, dem Aveyron, einer vulkanischen Landschaft. Calmels Kunden waren die Viehzüchter und Bauern der Region, die berühmt waren für die Spezialitäten, die sie erzeugten: Käse wie den „Roquefort“ aus Millau und den „Laguiole“ aus Laguiole. Und natürlich die Rinder, deren vorzügliches Fleisch in ganz Frankreich als besondere Delikatesse gilt sowie die Würste, welche in der klaren, trockenen Luft des Aveyron besonders gut reifen. Die Auvergne bot (und bietet natürlich heute noch) vorzügliche Weine und verfügte darüber hinaus über einen besonders damals wichtigen Bodenschatz: Kohle.

So lebte man von der Viehzucht und vom Handel, denn viele Auvergnaten waren sogenannte „Routiers“ (von „la route“, die Straße), also Händler, die mit Ihren Pferdefuhrwerken durch ganz Frankreich zogen und manchmal bis weit nach Spanien hinein reisten. Sie lebten vom Handel mit den Schätzen ihrer Heimat und hatten mit den Bauern und Viehzüchtern eines gemein: An ihrem Gürtel trugen sie den für das Aveyron typischen kleinen Dolch, den Capuchadou. Als die „Routiers“ eines Tages

von ihren Fahrten nach Spanien zurückkehrten, brachten sie von dort ein Messer mit, das es ihnen angetan hatte und das sie auch ihrem Messerschmied Calmels zeigten: ein Navaja.

Unbestreitbar war es dem Capuchadou überlegen, war es doch zum Zusammenklappen und deshalb leicht in einer Hosentasche zu verstauen. Ein solches Messer war nicht hinderlich wie ein Dolch, der am Gürtel baumelte und der auch insofern ein Risiko barg, als man sich daran verletzen konnte, wenn man z.B. ungeschickt stolperte. Hier war die Klinge im Griff des Messers verborgen und diese damit gegen äußere Beschädigungen genauso geschützt, wie umgekehrt sein Träger vor der Klinge im Falle eines Ungeschicks. Bei aller Funktionalität und Eleganz hatte dieses Messer aber auch einen gravierenden Nachteil. War es einmal geöffnet, ließ es sich nur wieder zusammenfalten, wenn man an einem Ring zog, der sich hinderlich auf dem Messerrücken befand und mit dessen Hilfe man die Blockierung lösen mußte. Dem Erfindergeist Pierre-Jean Calmels ist es deshalb zu verdanken, daß dieses Messer, mit einem „Ressort“ (der Feder im Rücken des Messers) versehen, sich öffnen und schließen läßt, ohne daß eine Blockade gelöst werden muß. Und so verfügt mit dem Laguiole zum ersten Mal ein Messer über eine im Gebrauch feste Klinge, die dann im geschlossenen Zustand sicher im Griff geborgen ruht und nicht herausfällt. Beide Funktionen werden durch das von Calmels erfundene Prinzip des Ressorts bewältigt, welches durch entsprechenden Druck auf bestimmte Partien der Klinge diese entweder im geöffneten oder im geschlossenen Zustand festhält und sichert.

Schön, einfach und nützlich – so wurde es schnell zum unentbehrlichen Begleiter für jedermann. Die Rinder- und Schafzüchter benötigten einen Dorn (zum Anstechen des Darms bei Koliken), die Fuhrleute ebenfalls zur Reparatur des Lederzeugs ihrer Zugtiere. Also fügten ihn die Schmiede als erstes Zusatzteil der Klinge hinzu.

Ebenfalls aus ganz alten Zeiten stammt ein weiteres liebevolles Detail auf dem Griff vieler Laguioles, das typisch ist für die Religiosität der Menschen: ein aus kleinen Metallnägeln in die Griffschalen eingelegtes Kreuz. Man erzählt, daß es den Hirten diene, die einst nachts bei ihren Tieren bleiben mußten und die das Messer in den Boden stießen, um so vor einem Kreuz beten zu können. Auch der manchmal anzutreffende Kranz kleinerer Nägel um den mittleren „Clou“ ist ein christliches Symbol, es ist Ersatz für den Rosenkranz.

Aber Ende des 19. Jahrhunderts begann das Aveyron zu verarmen. Eine große Landflucht setzte ein und auf der Suche nach Arbeit zogen die Menschen in die großen Städte und in die Welt hinaus. Man blieb oft nicht mehr von der Heimat als das Laguiole in der Tasche. Aber wo immer man jemanden traf, der ein gleiches Messer besaß, wußte man sich unter Freunden. Man half einander, teilte Brot und Käse. Und so entstand der Begriff des „passport auvergnat“, dem Erkennungszeichen unter Freunden und Gleichgesinnten. Andere, die nach Paris gezogen waren, schafften es schnell, mit der berühmten Gastfreundschaft und guten Küche der Auvergne die Hauptstadt zu erobern. Und wo man Wein trinkt, benötigt man einen Korkenzieher. Die Schmiede fügten ihn dem Messer hinzu.



Die klassische Form besticht seit 175 Jahren.

Und schon bald entstand der Brauch, ein Laguiole zu verschenken. Dies war dann das Zeichen einer besonderen Freundschaft, der Aufnahme in den Kreis einer Familie oder den Kreis von Freunden, und natürlich erhielt der Sohn ein Laguiole vom Vater. So war – und ist noch heute – ein Laguiole ein Messer der Freundschaft. Immer wurde jedoch ein „Sous“ (eine kleine Münze) dafür zurückgegeben. Denn damit wurde letztlich das Messer „gekauft“. Die Freundschaft war besiegelt und konnte nicht mehr zerschnitten werden.

So wurde das Laguiole bald in ganz Frankreich zu einem begehrten Objekt. Es wurde immer variantenreicher und für das reiche Bürgertum oft auch aus edlen Materialien hergestellt. Doch schon bald nach dieser Blütezeit verschwindet die Produktion der Messer aus dem durch Armut verwaisten Aubrac. Sie verlagerte sich in die Industrieregion von Thiers, und dort vegetierte sie viele Jahrzehnte mehr schlecht als recht vor sich hin.

In Laguiole selbst hatte man sich aber keineswegs damit abgefunden, daß die Produktion dieses kleinen Messers dort und anderswo auf einem so niedrigen Niveau angekommen war. Ganz im Gegenteil. Man strebte eine Wiederansiedlung der Messerherstellung in Laguiole selbst an, dort, wo es einst geboren wurde. Geschehen sollte dieses unter neuen Vorzeichen und endlich auch mit einer Definition von Qualitätskriterien, um sich von den mittlerweile immer häufiger auch aus Fernost eingeführten Kopien abzugrenzen.

Mitte der 80er Jahre nimmt sich deshalb eine neue Generation von Messermachern des Laguioles erneut an.

Die Gemeinde Laguiole gründet die Association „Le Couteau de Laguiole“ und legt damit den Grundstein für eine neue Schmiede und für ein neues Gütezeichen, das LOG „Laguiole Origine Garantie“.

Denn alle seinerzeit in Laguiole ansässigen „Laguiole-Schmieden“, waren in Wirklichkeit keine „Schmieden“, sondern nur Verkaufsstellen von Firmen, die gar nicht in Laguiole ansässig waren.



Die Produktion ist auch heute noch reine Handarbeit.

Hier unterhielten sie in der Regel lediglich Verkaufsstätten für ihre Produkte, manche gar mit einer Scheinproduktion für die Touristen. Leider ist das auch heute noch weitgehend der Fall, so daß ein Besucher, der nach Laguiole kommt und von dort sein Messer mitnimmt, glauben mag, jetzt habe er ein „echtes“ Laguiole erworben. Doch häufig wird ihm ein Produkt verkauft, das in Fernost entstanden ist, das mit diesem Ort nur noch den Namen gemein hat und dessen Warenwert häufig kaum mehr als einen Dollar wert ist. Leider ist der Begriff „Laguiole“ als Name eines Ortes trotz vieler Versuche nicht zu schützen. So ist auch heute noch die Forge de Laguiole die einzige wirklich am Ort ansässige Messermanufaktur, die dort die Klingen selbst schmiedet und ihre Messer komplett anfertigt.

1987 aber war es endlich so weit: Die Forge de Laguiole wird in Laguiole gegründet und ihre Ateliers werden in Laguiole angesiedelt – dort, wo das Laguiole dereinst geboren wurde. Philippe Starck, Architekt und Designer, entwirft als Fertigungsstätte ein neues Gebäude mit spektakulärer Signalwirkung, das mit seiner aus dem Berg durch den Bau hinausragenden 17m hohen Messerklinge großes Aufsehen erregt. Seither werden hier in Laguiole wieder Klingen geschmiedet und wieder Messer nach traditionellen Herstellungsmethoden von je einem bis zum Schluß dafür verantwortlichen Messermacher angefertigt. Und damit erfüllte sich die mit der Gründung der Association „Le Couteau de Laguiole“ verbundene Absicht:

Die Rückkehr des Laguioles nach Laguiole.

Großen Anteil am Erfolg der Forge de Laguiole hatte außer den von Anfang an auf höchstem Niveau arbeitenden Messermachern die Einführung der Marke „Laguiole Origine Garantie“. Dieses Qualitätssiegel, mit seinen in Paris am INPI niedergelegten Kriterien, garantiert:

1. Die traditionelle und handwerkliche Fertigung eines Laguioles

durch einen Messermacher von Anfang bis Ende.

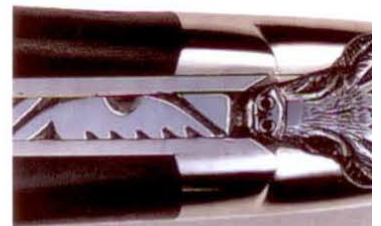
2. Seine Herstellung in Laguiole selbst oder innerhalb der traditionellen Messerregion im „Petit Aubrac“, in der auch früher die Laguioles hergestellt wurden (und nicht in Fernost).
3. Es garantiert auch, was eigentlich selbstverständlich scheint, daß die Klingen des Laguioles geschmiedet sind und nicht aus Blechen ausgeschnitten und lediglich geschliffen werden. Auch die Qualität aller einzelnen Bestandteile, deren Güte, Härte und Stärke werden definiert und deren Standards festgelegt. Wer dieses Qualitätssiegel führt, unterwirft sich gleichzeitig auch Qualitätskontrollen zur Einhaltung der zugesicherten Eigenschaften.

Darüber hinaus fertigt man in der Forge de Laguiole auch Messer mit geschmiedeten und handguillochierten Ressorts für die anspruchsvollsten Kunden. Und der bekannteste Messermacher in der Manufaktur ist Virgilio Munoz. Er ist Meilleur Ouvrier de France (Beste Handwerker Frankreichs). Er fertigt die außergewöhnlichsten Stücke und Sammler nehmen lange Wartezeiten in Kauf, um ein von ihm signiertes Einzelstück erwerben zu können.

Daß es traditionell nicht immer Bienen auf den Ressorts der Laguioles sein müssen, soll in diesem Zusammenhang auch einmal erwähnt werden. Allgemein herrscht die Meinung, ein Messer sei überhaupt erst dann ein Laguiole, wenn es von einer Biene geschmückt wird. Auf alten Laguioles findet man die unterschiedlichsten Motive und Verzierungen. Traditionelle Glückssymbole und solche Motive, die den Schmieden seinerzeit gefallen haben, so daß sie das Ressort ihrer Messer damit schmücken wollten: Kleeblätter, Weinreben, Stierköpfe etc. und natürlich die Jakobsmuschel. Denn Laguiole liegt auf dem Jakobsweg. Pilger, die schon seit jeher auf ihrer Reise durch Laguiole wanderten, kauften hier mit Vorliebe ein Laguiole, welches das Wappen ihres Reiseziels Santiago de Compostella trägt. Diese Jakobsmuschel zierte auf dem Weg dorthin so manches Wegekreuz

und manche Kirche. Biener sind es Fliegen? Man ist sich neswegs sicher!) tauchen irgen jedenfalls erst später a das Messer bereits zum Mass dukt geworden war. Auch die Biene aus dem Wappen leons sei, die er den Schmied Laguiole als Dank für deren keit abzubilden gestattete, wohl eher in das Reich der F

Und so ist es fraglich, ob gendwo hergestelltes Messe licherweise eine Masse schon dadurch zu einem „Laguiole“ wird, weil es eine trägt und weil man ihm der



Einige der unterschiedlichen Ressorts.

schützbar Namen „Laguiole“ eingravierte. Kenner vertrauen deshalb auf das Logo der Forge de Laguiole mit dem halb geöffneten Messer, das wie ein großes L mitten im Schriftzug prangt. Und sie orientieren sich an dem Gütezeichen LOG, welches auf der Klinge eingeschmiedet ist und das die Qualität des Messers garantiert.

Die Tradition der Laguioles ist jetzt 175 Jahre alt. Eine lange Zeit, die dieses kleine Messer mit allen Höhen und Tiefen, aber insgesamt unbeschadet und sehr lebendig, überstanden hat. Dennoch ist es Zeit für eine Besinnung. Denn eine Tradition, die sich nur selbst wiederholt, ohne sich dabei zu hinterfragen und zu erneuern, hat heutzutage kaum eine Daseinsberechtigung. Aus diesem Grund haben immer wieder namhafte Architekten, Designer und Couturiers für die Forge de Laguiole gearbeitet. Ihre Entwürfe haben sehr zur internationalen Reputation der Forge de Laguiole beigetragen und viele dieser Messer wurden mit den namhaftesten internationalen Preisen ausgezeichnet.

Parallel dazu entwickelte die Forge de Laguiole einen neuen Typ von Messer: das Sommelier. Es entstand 1995, inspiriert von dem klassischen Laguiole der Viehzüchter und Bauern und in Zusammenarbeit mit professionellen Sommeliers. In ihm vereinen sich Tradition, funktionelle Qualität und Eleganz. Eigenschaften, die ein Laguiole schon immer auszeichneten. Auch das Sommelier entsteht in Laguiole in reiner Handarbeit. Sein Griff folgt perfekt den Linien der menschlichen Hand, und nur die edelsten Materialien werden für seine Herstellung verwendet. Zwei unterschiedliche Klingentypen ermöglichen alle Varianten des Kapselschnitts – auch für Linkshänder.

Von Fachleuten hochgeschätzt, gilt es heute als ein „Muß“ für den professionellen Sommelier genauso wie für den ambitionierten Kenner guter Flaschen. Für seine Eleganz und seinen funktionalen Gebrauchswert wurde ihm 1996 in Frankfurt der Design-Plus-Preis zuerkannt.

In Würdigung ihrer Gesamtleistung erhält die Forge de Laguiole 1992 den Preis der Europäischen Gemeinschaft anlässlich der Weltausstellung in Sevilla. Insgesamt wird diese Auszeichnung nur an drei europäische Firmen für ihre insgesamt außergewöhnlichen innovativen Leistungen verliehen.

Heute steht ein „Laguiole“ wie kaum ein anderer Gegenstand für das sprichwörtliche „savoir vivre“ und für französische Lebensart. Es teilt das Brot mit Freunden, es schneidet Wurst und Käse und öffnet den Wein. Mit seiner schlanken „spanischen“ Klinge ist es ein un-

entbehrlicher Begleiter bei der Brotzeit oder dem Picknick unterwegs. Und wenn das Steak auf den Tisch kommt, dann wird auch an den feinsten Tafeln ein Laguiole eingedeckt, damit die Freunde und Gäste ein perfektes Werkzeug für den Fleischgang vorfinden.

Für weitere Informationen lohnt sich ein Besuch auf der Website: www.forge-de-laguiole.com, und selbstverständlich steht Herr Lantelme natürlich allen Freunden dieses kleinen Messers für Fragen und für Händleranfragen gerne zur Verfügung.



Alleinvertrieb

**Forge de Laguiole Deutschland
Lantelme Distribution**

**Mauerstraße 9
64289 Darmstadt**

**Tel 06151-21341
Fax 06151-291299**

info@lantelme-distribution.de