DolceVita

WINTER 2013 EURO 4,50

DAS KÜCHEN- UND WOHNJOURNAL

MYTHOS KITZBÜHEL
Der glamouröse Wintersportort
im Wandel der Zeit

BROTSPEZIALITÄTEN
Die Vielfalt von Nord bis Süd

MESSERSCHARF – DAS LAGUIOLE
Von der Schmiede
auf den Tisch

WEICH WIE LEDER
Viele Facetten eines
Material-Klassikers

Vom Hirtenwerkzeug zum Must-have – kein Zweifel, das Laguiole hat eine steile Karriere hingelegt. Doch auch wenn es gerade in aller Hände ist, gibt uns das Messer Rätsel auf.

LAGUIOLE – MESSERSCHARFER SCHMIEDEKULT

Französische Politiker verschenken sie auf Staatsbesuch, Sommeliers öffnen damit feierlich die vorzüglichsten Jahrgänge, Modeschöpfer entwerfen Sondermodelle und in den Sterne-Restaurants gehören sie zum noblen Steak wie Romeo zu Julia. Laguiole-Messer haben internationalen Kultstatus erlangt, so viel ist klar. Doch trotz des großen Bekanntheitsgrads, richtig viel darüber wissen tun dann doch die wenigsten. Zugegeben, es ist auch ein bisschen verwirrend mit diesen Messern. Los geht es ja schon beim Namen, denn was ist „Laguiole" überhaupt? Die Marke? Die Schmiede? Der Ort? Und ist überall, wo „Laguiole" draufsteht, auch wirklich französisches Handwerk drin?

Wann ist ein Laguiole ein Laguiole?

Zum einen ist Laguiole der Name eines kleinen Dorfes in Frankreich, das dem ein oder anderen auch aufgrund seines Käses geläufig sein könnte, zum anderen ein generischer Gattungsbegriff für eine bestimmte Messerform. Und Letzteres ist schließlich der Grund dafür, dass der Begriff „Laguiole" nicht geschützt werden kann, was den Markt für Laien, die auf der Suche nach diesen handgeschmiedeten Gebrauchskunstwerken sind, besonders unübersichtlich macht. Grundsätzlich von Original oder Fälschung zu sprechen, ist also völlig unmöglich. Allein in Frankreich existieren über 130 Unternehmen, die Messer und andere Produkte unter der Bezeichnung „Laguiole" fertigen, die meisten der angebotenen Laguioles, also etwa 80%, stammen allerdings aus dem fernen Ausland. Maschinell gefertigt und von minderer Qualität, wird diese Massenware als „Original Laguiole" in den Handel gebracht, gegebenenfalls sogar unter dem extrem französisch klingenden Namen einer frei erfundenen Messerschmiede, ergänzt durch ein rechtlich unbedeutendes „Zertifikat". Mit traditionellem französischem Handwerk haben diese Erzeugnisse leider nichts mehr gemein.

Die Geburt einer legendären Klinge

Erfinder des Laguiole-Messer-Archetypus ist der Schmied und Tüftler Pierre-Jean Calmel aus – wie könnte es anders sein – dem bereits erwähnten Ort Laguiole. In der Auvergne war es schon immer üblich, dass vor allem Bauern und Hirten ein Messer mit sich trugen, welches ihnen bei der Arbeit als Allzweckwerkzeug diente und zugleich auch Waffe und Statussymbol war. Inspiriert von einem katalonischen Klappmesser, setzte sich Calmel zum Ziel, das in seiner Region verbreitete Capuchadou, ein dolchartiges Messer mit schlankem Griff und fester Klinge, durch ein klappbares Modell zu ersetzen. 1829 gelang es ihm, ein solches zu fertigen, und zwar mit einrastender Klinge und Griffschalen aus Horn – das war die Geburtsstunde des Laguiole. Das praktische Werkzeug wurde ein voller Erfolg, die Nachfrage wuchs und immer mehr Schmieden, die vor allem rund um die etwas nördlicher gelegene Stadt Thiers angesiedelt waren, nahmen seine Herstellung auf. In den darauf folgenden Jahren wurde es den unterschiedlichen Bedürfnissen angepasst und verfeinert. Auf Wunsch der Viehzüchter und Sattler gab es beispielsweise eine Variante mit Dorn und für die nach Paris ziehenden „Brasseurs“ und „Restaurateurs“ wurden Sommelierbestecke angeboten. Es war also längst nicht nur mehr ein Messer für die Landbevölkerung. Bereits 1880 hatte das Laguiole seinen Vorgänger endgültig abgelöst. Neue, edle Materialien wie exotische Hölzer oder Elfenbein und feine Ziselierungen und Ornamente trugen dazu bei, dass das begehrte Schmiedewerk bald zum Prestige- und Sammlerobjekt wurde, und zwar weit über die Auvergne hinaus.

Laguiole en Aubrac – Perfektion aus Tradition

Die Traditionsschmiede Laguiole en Aubrac ist einer der Orte, an denen nur Laguiole-Messer von bester Qualität entstehen, solche, die seinen stolzen Besitzer zum Kenner und Liebhaber hochwertiger Handwerkskunst auszeichnen. Sie befindet sich, wie der Name schon verrät, im Aubrac, im Département Aveyron, also in der Ursprungszone, dort, wo das Siegel „Laguiole Origine Garantie“ (LOG) verwendet werden darf. Und selbst das nur, wenn wirklich alle Einzelteile direkt vor Ort gefertigt werden wie in diesem Fall.

Je nach Ausführung sind für ein Messer dieser Schmiede 109 bis 216 Arbeitsschritte erforderlich, die hier, ganz dem Brauchtum entsprechend, immer von ein und derselben Person und in liebevoller Handarbeit ausgeführt werden. Jedes Laguiole ist somit ein Unikat, jeder Schmied macht

ÜBERLIEFERTE UMGANGSFORMEN

Auch einige Gepflogenheiten rund um das geschichtsträchtige Messer sind bis zum heutigen Tage erhalten geblieben, wenn auch in abgeschwächter bzw. nicht mehr so ernst genommener Form, denn das damals vorherrschende Patriarchatsdenken ist heute glücklicherweise überholt. Hier einige Beispiele:

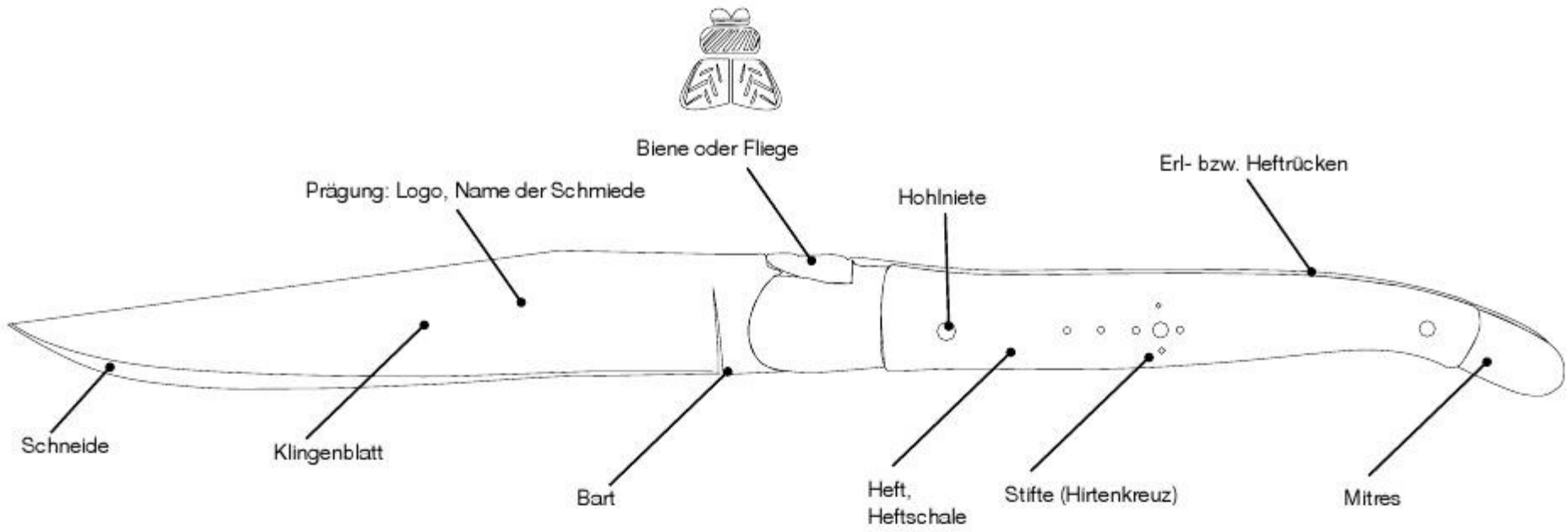
Durchaus noch üblich ist es, einem wertvollen Laguiole einen klassischen Frauennamen zu geben, wie „Antoinette“ oder „Lucienne“. Doch das ist die vertrauliche Angelegenheit des Besitzers.

Ein verschenktes Messer trennt die Freundschaft oder die Liebe zum Beschenkten – dieser alte Aberglaube macht auch vor Laguiole-Messern nicht halt. Deshalb übergibt die beschenkte Person dem Schenkenden aus Tradition ein Geldstück. Damit hat er hat das Messer symbolisch gekauft und es sind keine schlimmen Folgen zu erwarten.

Anlässlich der ersten Kommunion oder spätestens zu seinem zwölften Geburtstag bekommt ein Junge von seinem Vater als Symbol des Vertrauens ein Laguiole geschenkt. Es zeichnet ihn als würdigen Nachfolger des Vaters aus, der sich schützend um die Familie kümmern wird.

Der „Hausherr“ segnet vor dem Essen am Tisch das Brot, indem er mit seinem Laguiole ein Kreuz auf die Unterseite des Laibs zeichnet. Anschließend lässt er lautstark die Klinge zuschnappen. Damit wird das Tischgebet eingeleitet und gleichzeitig betont, wer im Haus das Sagen hat. Erst dann wird von den Frauen das Essen serviert.

Man pflegt sein Laguiole, behält es sein Leben lang und vererbt es dem ältesten Sohn. Heutzutage darf es fortschrittlicherweise auch die älteste Tochter erhalten.



AUGEN AUF BEIM MESSERKAUF

Neben der renommierten Schmiede Laguiole en Aubrac gibt es in Frankreich noch zwei, die mit ihrem Namen und ihren Produkten für Authentizität, Tradition, Qualität und Garantie stehen: Fontenille Pataud und das erst 1988 gegründete Unternehmen Forge de Laguiole. Darüber hinaus gibt es zahlreiche ganz kleine Schmieden oder Ein-Mann-Betriebe, die ebenfalls exzellente Arbeit leisten. Letztendlich ist es eine Frage des Geschmacks, für welchen Hersteller man sich entscheidet. Generell sollte man beim Kauf eines Laguiole-Messers jedoch auf folgende Kriterien achten:

Die Schmiede
Ganz wichtig: Prüfen Sie die Existenz der Schmiede! Nehmen Sie im Zweifel direkt Kontakt mit ihr auf, denn hinter vielen verheißungsvollen Namen verbirgt sich minderwertige Fließbandware.

Das Logo
Grundsätzlich befindet sich der Name auf der Klinge, und zwar in gestanzter oder geprägter Form, nicht aber gelasert. „Laguiole" allein reicht hier nicht aus, es muss zusätzlich das Logo zu sehen sein, im Fall von Laguiole en Aubrac ist es der Stierkopf. (Bei Damaszener Klingen will man das Muster nicht zerstören, deshalb kommt das Logo auf den Klingenhals.)

Das LOG-Siegel
Besonders vertrauenswürdig sind Messer, die zusätzlich das LOG-Logo auf der Klinge tragen. Der Verband „Association de Défense du Laguiole Origine Garantie" vergibt dieses Siegel (LOG = Laguiole Origine Garantie) nur an Produkte, die nachweislich und ausschließlich in der Ursprungszone des Laguiole, dem Aubrac, per Hand gefertigt wurden.

Die Herkunftsgarantie des Händlers
Achten Sie auf eine Herkunftsgarantie vom Verkäufer in Form einer rechtlich bindenden Erklärung auf der Rechnung, die besagt, dass das Messer vollständig von der Schmiede selbst in Frankreich handgefertigt wurde. Weitere „Papiere" und Zertifikate sind keine ausreichende Garantie, da sie sehr einfach gefälscht werden können.

Die Klinge
Bei Markenware gibt es von der Schmiede selbst eine Garantie auf die Klinge und einen Reparaturservice. Ein authentisches Laguiole-Messer besteht traditionsgemäß aus 12C27 Stahl oder Damaststahl. Nur bei Steak-, Tafel- und Küchenmessern wird anderer Stahl verarbeitet. Vorsicht ist auch geboten bei Steakmessern mit Wellenschliff.

Der Preis
Qualität hat seinen Preis – das gilt natürlich auch bei Laguiole-Messern. Werden Sie hellhörig bei sogenannten Schnäppchen. Auch zusätzlich angebotene Artikel dieses Namens wie Feuerzeuge oder Aschenbecher sind ein klares Indiz für eine Herkunft aus Fernost und würden niemals von einer traditionellen Schmiede gefertigt werden.

seine Gravur für den Messerrücken auch etwas anders. Für die Griffschalen stehen 5 Horn-Varianten und fast 40 verschiedene Holzarten zur Verfügung. Metalle, Steine, Knochen und fossiles Elfenbein – alles natürlich ausschließlich erste Wahl – ergänzen die Materialvielfalt. Das Erkennungszeichen von Laguiole en Aubrac ist der berühmte Stierkopf, er ist auf allen Produkten dieses Hauses zu finden. Neben den Klassikern „Taschenmesser" und „Sommelierbesteck" werden hier unter anderem auch in zahlreichen Varianten Tafel- und Steakbestecke gefertigt, die sich gerade unter Gourmets größter Beliebtheit erfreuen. Wer trotz immenser Auswahl an Materialien und Modellen einen ganz speziellen Wunsch hegt, bei Laguiole en Aubrac gibt es nicht nur Messer à la carte, es stehen auch Sonderanfertigungen auf dem Programm. Zu Letzterem zählt zum Beispiel „Le Coupé", ein Messer, das aus original Porsche-901-Teilen von 1963 gearbeitet ist. Können macht eben erfinderisch.

Von Bienen, Fliegen und anderen Geschichten

Was alle Laguiole-Messer – und damit natürlich auch die von Laguiole en Aubrac – ziert, das ist die Biene oder Fliege auf dem Messerrücken. Nach wie vor streiten sich hier die Experten, um welches Tier es sich nun tatsächlich handelt. Einer Legende nach war es Napoleon I., der den Bewohnern der Auvergne das Recht verlieh, aus Dankbarkeit für den Mut der Soldaten während der Feldzüge ihre Messer mit seinem Wappentier, also der Biene, zu verzieren. Wacker hält sich allerdings auch eine andere Geschichte, derzufolge Napoleon III. die Biene als Pflichtverzierung angeordnet hat.

Für die Fliege spricht wiederum die Tatsache, dass das früher zum Entriegeln der Klinge notwendige Dreieck in der Fachsprache der Schmiede „mouche“ hieß, was zugleich das französische Wort für „Fliege“ ist. Heute dient dieses Element rein der Zierde, seine funktionale Bedeutung hat es über die Jahre verloren. Alternativ kann an dieser Stelle übrigens auch etwas anderes angebracht sein, zum Beispiel eine Jakobsmuschel oder ein Kleeblatt. Auch solche Symbole haben Tradition.

Ein weiteres Überbleibsel aus dem 19. Jahrhundert und typisches Merkmal eines Laguiole ist das „Hirtenkreuz“ aus feinen Messingstiften auf einer Seite des Hefts. Als die Hirten damals mit ihren Tieren in der Abgeschiedenheit der Hochebenen unterwegs waren, stachen sie die Messerklinge in den Boden, um so vor ihrem Kreuz zu beten. So zumindest die Überlieferung. 18 verschiedene Formen religiöser Verzierungen sind bekannt, unter anderem das christliche Kreuz, das symmetrische Kreuz, die Rosette und der Rosenkranz.

Und vielleicht sind es ja nicht nur die erstklassige Qualität und das stolze Aussehen, sondern auch genau dieser Hauch des Sagenumwobenen und Geheimnisvollen, der ein Laguiole zu viel mehr als einem Schneidewerkzeug macht. Für den Franzosen ist dieses fabelhafte Messer ein „Muss“, für uns ist es ein kunstvolles Stück „Dolce Vita“.

DolceVitas „Laguiole-Händler des Vertrauens“ und absoluten Fachmann für alle Fragen zu diesem Thema finden Sie unter: www.lennertz.de

Lennertz Group GmbH
Petra und Dr. Max Lennertz
Neuenberger Str. 54
41470 Neuss Rosellerheide
Telefon: +49 (0) 2137 998 527
Fax: +49 (0) 2137 998 528
E-Mail: info@lennertz.de

LENNERTZ
arts de vivre