

DAS LAGUIOLE TRADITION UND MODERNE KOPIE ODER ORIGINAL?

Alles begann 1829 in dem kleinen Städtchen Laguiole 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. Es sollte schon bald in ganz Frankreich und der Welt bekannt werden und stolz den Namen seines Geburtsortes führen: das LAGUIOLE (man spricht es Lajoll!). Aber wie kam es dazu und was ging voraus?

Pierre-Jean Calmels lebte in der Auvergne, genauer in seinem südlichsten Zipfel, dem Aveyron, einer vulkanischen Landschaft. Seine Kunden waren die Viehzüchter und Bauern der Region, die berühmt waren für die Spezialitäten, die sie erzeugten: 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. In der Auvergne wurden schon immer vorzügliche Weine hergestellt und sie verfügt über einen besonders damals wichtigen Bodenschatz: Kohle.

Man lebte also auch vom Handel. Viele Auvergnatten waren "Routiers" (von "la route", die Straße), also Händler, die mit ihren Pferdefuhrwerken durch ganz Frankreich zogen und manchmal bis weit nach Spanien hinein kamen. Sie lebten vom Handel mit den Schätzen ihrer Region und hatten mit den Bauern und Viehzüchtern eines gemeinsam: 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 ihrem Messerschmied zeigten: ein NAVAJA. Es war unbestreitbar dem CAPUCHADOU überlegen, denn es war zusammenklappbar und deshalb leicht in der Hosentasche zu verstauen. Ein solches Messer war nicht hinderlich wie ein Dolch, der am Gürtel baumelte und der auch insofern ein Risiko barg, als dass man sich an ihm verletzen konnte, wenn man z.B. ungeschickt stolperte. Hier war seine Klinge im Griff verborgen und damit gegen äußere Beschädigungen ebenso geschützt wie sein Träger im Falle eines Missgeschicks.

Bei aller Funktionalität und Eleganz hatte dieses Messer aber auch einen gravierenden Nachteil. Es ließ sich nur zusammenfallen, wenn man an einem Ring zog, der eine Sperre löste und der sich hinderlich auf dem Rücken des Messers befand. Dem Erfindergeist Pierre-Jean Calmels' ist es deshalb zu verdanken, dass dieses Messer, mit einem Ressort versehen (dem Federstahl im Rücken des Messers), 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 in geschlossenem 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 in geöffnetem oder geschlossenem Zustand festhält und sichert. Das Prinzip des modernen Taschenmessers war somit erfunden.

Schön, einfach und nützlich...so wurde es schnell zum unentbehrlichen Begleiter für jedermann. Die Rinder- und Schafszüchter 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 blieben und die das Messer in den Boden stießen, um so vor einem Kreuz beten zu können. Auch der manchmal anzutreffende Kranz kleiner Nägelchen um den mittleren „Clou“ ist ein christliches Zeichen. Es symbolisiert den Rosenkranz.

Aber Ende des 19.Jhs. begann das Aveyron zu verarmen. Eine große Landflucht setzte ein und auf der Suche nach Arbeit zogen die Menschen in die großen Städte und manche in die weite Welt hinaus. Vielen blieb oft nicht mehr von der Heimat als ihr LAGUIOLE in der Tasche. Aber wo immer man einen Menschen 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". Andere, die nach Paris gezogen waren, schafften es schnell, mit der berühmten Gastfreundschaft und der guten Küche der Auvergne die Hauptstadt zu erobern. Und wo man Wein trinkt, benötigt man einen Korkenzieher. Die Schmiede fügten ihn dem Messer hinzu.

So wurde das LAGUIOLE bald in ganz Frankreich bekannt und zu einem begehrten Objekt. Es wurde immer variantenreicher und für das Bürgertum oft auch aus edlen Materialien hergestellt. Doch bald nach dieser Blütezeit verschwindet die Produktion des Messers aus dem durch Armut verwaisten Aubrac. Sie verlagert 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 in Thiers und anderswo auf einem so tiefen Niveau angekommen war. Ganz im Gegenteil. Man strebte eine Wiederansiedlung der Messerherstellung in Laguiole selbst an. Dort wo es einst geboren wurde. Geschehen sollte dies unter neuen Vorzeichen und endlich auch mit einer Definition von Qualitätskriterien, um sich von den mittlerweile immer häufiger auch aus Fernost eingeführten Kopien minderer Qualität abzugrenzen. Und schließlich sollte Schluss damit sein, dass unter dem immer noch bekannten und guten Markennamen "LAGUIOLE" Kugelschreiber, Feuerzeuge und anderer Kitsch verkauft wurde, der mit dem ursprünglichen Gedanken des LAGUIOLE nichts zu tun hat.

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. Eine Marke, die höchste Verarbeitungsqualität garantieren soll, das „**LAGUIOLE ORIGINE GARANTIE**“.

Denn alle seinerzeit in Laguiole ansässigen "Laguiole-Schmieden" waren in Wirklichkeit keine "Schmieden", sondern lediglich Verkaufsstellen von Firmen, die andernorts ansässig waren und in Laguiole lediglich Verkaufsstätten für ihre Produkte unterhielten. Manche gar mit einer Scheinproduktion für die Touristen. Leider ist das auch heute noch weitgehend der Fall, so dass mancher Besucher, der nach Laguiole kommt und von dort sein Messer mitnimmt glaubt, er habe ein "echtes" LAGUIOLE erworben. Doch nicht selten erwirbt er ein Messer, das in Fernost entstanden ist. Sein Warenwert ist häufig kaum mehr als einen Dollar wert. Leider ist der Dorfname "LAGUIOLE" als Markenname trotz vieler Versuche nicht schützenswert und so ist die FORGE DE LAGUIOLE auch heute noch die einzige wirklich am Ort ansässige Messerherstellung mit eigener Schmiede.

1987 ist es endlich so weit: es wird die FORGE DE LAGUIOLE **in** Laguiole gegründet und ihre Ateliers werden **in** Laguiole angesiedelt....dort, wo das LAGUIOLE dereinst auch geboren wurde. Philippe Starck, ein berühmter Architekt und Designer, entwirft als Fertigungsstätte ein neues Gebäude mit besonderer Signalwirkung, das mit seiner aus dem Berg durch den Bau hinausragenden Messerklinge großes Aufsehen erregt. Seither werden in Laguiole wieder Klängen geschmiedet und werden in Laguiole 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** (Schmiede von Laguiole) hatte außer den von Anfang an auf höchstem Niveau arbeitenden Messermachern auch die Einführung des Qualitätssiegels "**LAGUIOLE ORIGINE GARANTIE**". Dieses Qualitätssiegel mit seinen im "Institut Nationale de la Propriété Industrielle" in Paris niedergelegten Kriterien garantiert:

1. die traditionelle und handwerkliche Fertigung eines LAGUIOLES durch einen einzigen Messermacher von Anfang bis Ende
2. seine Herstellung in Laguiole selbst oder zumindest innerhalb der traditionellen Region der Messerherstellung im "Petit Aubrac"
3. es garantiert auch, was eigentlich selbstverständlich scheint, dass die Klingen der LAGUIOLES von geschmiedeter Qualität sind und nicht aus Blechen geschnitten und lediglich geschliffen wurden. Ebenso werden die Qualitäten aller einzelnen Bestandteile garantiert. Deren Güte, Härte und Mindestmaße.
4. Wer dieses Qualitätssiegel führt unterwirft sich gleichzeitig Qualitätskontrollen, die die Einhaltung der zugesicherten Eigenschaften und Herstellungsmethoden überprüfen.

Darüber hinaus fertigt man in der FORGE DE LAGUIOLE auch Messer mit geschmiedeten und von Hand guillochierten Ressorts für die anspruchsvollsten Kunden. Der bekannteste Messermacher in der Manufaktur ist VIRGILIO MUNOZ. Er ist MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (BESTER HANDWERKER FRANKREICHS) und fertigt die außergewöhnlichsten Stücke. Sammler nehmen lange Wartezeiten in Kauf, um ein Einzelstück von ihm zu erwerben.

Dass es traditionell auch keine Bienen auf den Ressorts der LAGUIOLES sein müssen, soll in diesem Zusammenhang auch einmal erwähnt werden. Allgemein herrscht die Meinung, ein LAGUIOLE sei erst dann ein richtiges LAGUIOLE, wenn es von einer Biene oder Fliege geschmückt wird. Auf alten LAGUIOLES findet man aber die unterschiedlichsten Motive. Traditionelle Glückssymbole genauso wie solche, die den Schmieden seinerzeit einfach gefallen haben, so dass sie ihre Messer damit schmücken wollten: Kleeblatt, Weinreben, Stierköpfe etc und natürlich die Jakobsmuschel. Denn Laguiole liegt auf dem Jakobsweg. Pilger, die schon seit jeher auf ihrer Reise durch Laguiole wandern, kauften hier besonders gerne ein Messer, welches das Wappen ihres Reiseziels Santiago de Compostella trägt. Sie ziert auf dem Weg dorthin so manches Wegekreuz und manche Kirche. Bienen (oder sind es Fliegen? Man ist sich da keineswegs sicher!) tauchen in Mengen erst später auf, als das Messer bereits zum Massenprodukt geworden war. Auch dass es die Biene aus dem Wappen Napoleons sei, die er den Schmieden von Laguiole als Dank für deren Tapferkeit abzubilden gestattete, gehört wohl in das Reich der Fabel.

Die Tradition der LAGUIOLES ist jetzt 175 Jahre alt. Eine lange Zeit, die dieses kleine Messer mit allen Höhen und Tiefen, aber insgesamt unbeschadet 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 keine rechte Daseinsberechtigung. Die FORGE DE LAGUIOLE hat deshalb seit ihrer Gründung die Zusammenarbeit mit zeitgenössischen Entwerfern, Architekten und Designern gesucht, die auf besondere und herausgehobene Weise unser Leben und unsere Umwelt gestalten. Nur so geschieht es, dass die klassischen LAGUIOLES aus den Werkstätten der FORGE DE LAGUIOLE ihre zeitgemäße Fortsetzung mit zeitgemäßen Entwürfen erleben. Viele der folgenden Modelle wurden mit internationalen Preisen ausgezeichnet:

PHILIPPE STARCK, Architekt und Designer, entwirft 1989 nach dem Entwurf der Produktionsstätte für die FORGE DE LAGUIOLE ein LAGUIOLE, das 1993 den deutschen DESIGN PLUS PREIS anlässlich der AMBIENTE in FRANKFURT erhält. Außerdem wird dieses Messer in die Sammlung des MUSEUM OF MODERN ART in NEW YORK aufgenommen.

YAN PENNOR'S (künstlerischer Leiter und Herausgeber verschiedener französischer Zeitungen wie Marie Claire, Paris Match etc) kreiert 1990 das Logo der FORGE DE LAGUIOLE mit dem L wie ein halb geöffnetes LAGUIOLE und entwirft ein Messer mit neuen High-Tech-Materialien. Ihm wird 1990 der GRAND PRIX FRANCAIS für Objekt-design zuerkannt.

ERIC RAFFY (international tätiger Architekt) entwirft 1992 das Restaurant für den berühmten Koch MICHEL BRAS in Laguiole und ein LAGUIOLE für die FORGE DE LAGUIOLE. Er erhält für dieses Messer 1995 anlässlich des Salons in Atlanta den "BLADE MAGAZINE AWARD" für innovatives Design.

SONJA RYKIEL (Haute-Couture-Designerin aus Paris) entwirft 1995 ein LAGUIOLE. Es ist das erste von einer Frau entworfene LAGUIOLE.

HERMES entwirft ein LAGUIOLE....**EDDY MITCHELL**....**COURRÈGE**....

Gleichzeitig entwickelt die FORGE DE LAGUIOLE einen neuen Typ von Messer: das **SOMMELIER**.....1996 erhält es den deutschen DESIGN PLUS PREIS in FRANKFURT.

In Würdigung ihrer Gesamtleistung erhält die FORGE DE LAGUIOLE 1992 der **PREIS DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT** anlässlich der WELTAUSSTELLUNG in SEVILLA. Insgesamt wird dieser Preis nur an drei europäischen Firmen für ihre insgesamt außergewöhnlichen und innovativen Leistungen verliehen.

Im Sommer 2001 besuchten die Außenminister unserer beiden Länder, Mr.Hubert Védrine und sein deutscher Kollege Joschka Fischer gemeinsam die FORGE DE LAGUIOLE (Herr Joschka Fischer erinnert sich bei dieser Gelegenheit an seine eigenen früheren Besuche in Laguiole mit seinem VW-Käfer).

Natürlich könnte man zum Schluss noch den einen oder anderen kleinen Messermacher nennen, der irgendwo versteckt kleine Serien oder Einzelstücke in besonderer Qualität fertigt. Auch wenn in diesen Werkstätten selten geschmiedet wird und man sich die Einzelteile meist zukaufen muss, entstehen dort manchmal sehr schöne und im ursprünglichen Sinne auch "echte" LAGUIOLES. Es lohnt sich deshalb immer, in das Aveyron zu reisen, Land und Leute sowie die unvergleichlich gute Küche der Region kennen zu lernen und den Spuren der LAGUIOLES nachzugehen. Denn bei so manchem BROCANTE mag möglicherweise noch ein altes Exemplar von Pierre-Jean Calmels verborgen liegen.....

Was rät man aber einem Messerfreund, wenn er fragt, zu welchem Messer er greifen soll? Das Signet der FORGE DE LAGUIOLE, das L wie ein halb geöffnetes LAGUIOLE im Namenszug, die Prägung "LAGUIOLE ORIGINE GARANTIE" auf der Klinge können eine gute erste Hilfe bei der Auswahl sein. Aber dann soll er es in die Hand nehmen und seine Verarbeitung prüfen, soll die Eleganz seiner schlanken Linienführung spüren und die Schärfe seiner Klinge. Er soll es sanft schließen und den Druck spüren, wenn er es öffnet...denn es soll ihn ein Leben lang begleiten!



Für weitere Informationen lohnt sich ein Besuch auf der Website: www.forge-de-laguiole.com
Alleinimport Deutschland
LANTELME DISTRIBUTION
Mauerstraße 9 64289 Darmstadt Tel 06151-21341 Fax 06151-291299
info@lanelme-distribution.de