



# World Wine

## Wein & Reisen

### SCHARFES HANDWERK

#### DAS SCHÖNSTE MESSER DER WELT

*von Eckhard Supp (Nov 96)*

Mitten im rauhen französischen Zentralmassiv, den meisten allenfalls durch ein oder zwei Käsemarken wie den Roquefort oder ein, zwei schwierige Etappen der Tour de France bekannt, wird in langwieriger Kleinarbeit eines der schönsten Messer der Welt gefertigt: das berühmte Laguiole - >lajoll<, wie es im regionalen Dialekt heißt. Einst von Andalusien in diese Gegend gekommen, war die Kunst der Messerfabrikation fast vergessen. Erst vor etwas mehr als zehn Jahren machte sich eine Gruppe von Handwerkern aus dem Städtchen, dessen Namen das Messer trägt, auf, um die alte Kunst des Messerschmiedens wiederzubeleben. Wir haben bei der Produktion des scharfen Kleinods zugeschaut.

In Frankreich gehen die Uhren anders! Ein wenig wie in alten Zeiten, als jeder Mann - und nicht selten auch die Frauen - noch sein Schneidewerkzeug mit sich führte, ist es bei unseren Nachbarn wieder modern geworden, das eigene Messer zu zeigen. Nicht irgendein Messer, versteht sich! Auf die Marke kommt es an und, da gelten heute nur zwei Namen: Während die einen auf das schlichte, rustikale Opinel mit seinem hellen Naturholzgriff stehen, schwören die anderen auf die feinziselierte Schmiedekunst aus Laguiole, deren Markenzeichen, die Biene oder Fliege - es darf gestritten werden! -, zum Inbegriff moderner, aber traditionsbewußter Lebenskunst geworden ist.

Laguiole ist wirklich ein verlorener Flecken im Niemandsland. Wäre da nicht das Zwei-Sterne-Restaurant von Michel Bras, das wie eine Trutzburg aus James Bonds Abenteuern über den kargen Hängen der Aubrac-Berge hängt - kaum ein Reisender würde sich wohl je hierher verirren. Kuh- und Schafherden dominieren das Bild, das nur gelegentlich von einem der typischen Dörfer mit seinen graudunklen Granitbauten unterbrochen wird.

## Tausende von Varianten

Um so erstaunlicher ist der Ort selbst. Ein Geschäft reiht sich an das andere, und fast alle bieten nur einen einzigen Artikel an: Messer, Messer und nochmals Messer! Beachtliche zehn Prozent der Bevölkerung des Städtchens leben davon. Dabei stammt das Messer, auf das die kleine Stadt so stolz ist, und das in Tausenden von Variationen verkauft wird, ursprünglich gar nicht aus Laguiole. Zwar benutzten die einheimischen Schäfer und Handwerker schon immer ein ganz besonderes Messer, Capuchadou genannt, aber das war erstens starr und hatte zweitens eine Klinge, die in nichts dem eleganten Schwung des heutigen Laguiole ähnelte.

Das änderte sich erst, als die jungen Männer der Region in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts auf Arbeitssuche nach Andalusien wanderten - damals bewegte sich der Fluß der Gastarbeiter noch in umgekehrter Richtung - und dort ein Messer kennenlernten, das ihrem eigenen um Längen überlegen war. Es war zusammenklappbar, hatte eine scharfe, kräftige Klinge und eignete sich daher viel besser zum alltäglichen Gebrauch als das oft recht dünne Capuchadou.

Schnell lernte man, die importierte Kuriosität zu imitieren, verfeinerte sie und schuf ihre heutige Form - den eleganten, am Ende leicht geschwungenen Griff, die Klinge, die an der Spitze in der Gegenrichtung ausläuft, und schließlich die Feder, fein ornamentiert und von der Biene oder Fliege gekrönt. Die Kreation geriet so perfekt, daß der Namen Laguiole bald auch außerhalb der regionalen Grenzen zu einem festen Begriff wurde.

## Die Wiedergeburt

Erfolg bringt Neider! Und so dauerte es nicht lange, bis die Stahlindustriellen im nahen Thiers sich des Messers aus Laguiole bemächtigten. Sie rationalisierten seine Produktion und machten aus dem

Schmuckstück ein maschinell gefertigtes Objekt, das in letzter Zeit sogar in Indonesien und Taiwan imitiert wurde: Leider hatten die Handwerker des Hochplateaus nicht daran gedacht, sich Form und Namen des Messers schützen zu lassen. In Laguiole gingen die Schmiedeöfen aus.

Erst 1985 entschlossen sich Michel Chambon, Jean-Pierre Dumas, Patrick Fraysse und Raimond Bors, die Tradition des echten Laguiole wieder zum Leben zu erwecken. Sie gründeten eine kleine Manufaktur, nannten sie "Le Couteau de Laguiole" und begannen mit der Produktion.

Die Arbeit in den kleinen Ateliers am Ortsrand von Laguiole folgt noch heute dem Rhythmus der Arbeit vor hundert Jahren. Von flinken Händen werden die einzelnen Teile des Messers, die Klinge, die verschiedenen Teile des Griffs, manchmal auch ein Korkenzieher, die Kopfstücke und schließlich die berühmte Biene oder Fliege zusammengesetzt, gereinigt, geschliffen und poliert, so daß sie ein harmonisches, vor allem aber perfekt funktionierendes Ganzes bilden. Zwei, drei Schleif- und Poliergänge noch, und das echte Laguiole ist fertig. Wie Zauberei nehmen sich die raschen Bewegungen der Arbeiter des Ateliers aus, fast spielerisch setzen sie das gute Stück zusammen. Dennoch verraten ihre Griffe, ihre Sicherheit die jahrelange Erfahrung, die den wahren Meister macht.

## Modernes Design

Die geschmiedeten, polierten Teile des Messers, die anfangs noch von den Stahlfabrikanten aus Thiers bezogen werden mußten, kommen heute aus Laguiole. Wieder hatte der Erfolg die Neider nicht ruhen lassen. Diesmal jedoch setzten die Investoren nicht mehr auf Imitate, sondern auf das Original: Sie hatten verstanden, daß die neuen Liebhaber des Messers vom Zentralmassiv keine Billigware aus Taiwan wollten, sondern authentische Produkte.

Von Frankreichs Star-Designer Philippe Stark, der auch ganze Messerkollektionen für sie schuf, ließen sie sich ein futuristisches Fabrikgebäude auf die grüne Wiese setzen, in dem sogar - ein Trumpf, den die tapferen Musketiere um Michel Chambon nicht ausspielen konnten - eine eigene Schmiede für die Bauteile des Messers errichtet wurde, die heute auch die Väter des Laguiole-Revivals beliefert. "La Forge", wie die Firma, deren Messer ein großes "L" kennzeichnet, kurz genannt wird, ist heute mit dem Atelier von Chambon & Co. zusammen der einzige Be-

trieb, der original Laguiole-Messer liefert, auch wenn ihm vielleicht der Charme der handwerklichen Kleinproduktion fehlt.

## Ein Messer zum Beten

Auch ein anderes, liebenswertes Detail des Messers aus Laguiole ging bei manchem der Designerprodukte der "Forge" verloren: Es ist das kleine Kreuz aus vier oder mehr Messingpunkten, die in den fertigen Griff eingelassen werden. Laguioles Schäfer, so heißt es, ließen es anbringen: Monatelang auf den Weiden des Aubrac-Massivs isoliert, wollten sie das Kreuz nicht missen, zu dem sie beten konnten. So ramnten sie allabendlich ihr Messer in das rauhe Holz der Tische ihrer kargen und schmucklosen Hütten und knieten vor ihm zum Gebet nieder.

Moderne Laguiole-Fans haben da andere Sorgen. Sie interessieren sich allenfalls noch dafür, aus welchem Holz, Horn oder sonstigem Material der Griff hergestellt ist, ob die Klinge aus nichtrostendem 440er-Stahl oder dem traditionellen Kohlenstoffstahl gefertigt ist: Letzterer wird schon nach kurzem Gebrauch rabenschwarz, ist dafür aber viel leichter zu schärfen, und schneidet besser. Welches Messer der Liebhaber auch wählt, entscheidend ist, da er nicht nur ein Werkzeug erworben hat, sondern ein Stück lebendige Tradition. Vom Vater auf den Sohn, vom Großvater auf den Enkel wurden in Laguiole früher die Messer vererbt, und mit ihnen vererbte man die Geschichte von Generationen. Wenn andererseits ein Messer verschenkt wird, ist dies immer ein Zeichen der Freundschaft, nie des Kalküls. Als solches aber gehört es erwidert! Ein schlichter Franc in der Tasche hilft elegant aus der Verlegenheit.

## DIE ECHTEN MESSER VON LAGUIOLE

**Le Couteau de Laguiole**, Allée de l'Amicale und Chemin de Lavergne, Tel: 0565484850 und 0565484547, kleiner Handwerksbetrieb mit Laden am Marktplatz von Laguiole

**La Forge de Laguiole**, Route de l'Aubrac, Tel: 0565484334, eleganter Ausstellungsraum an der Fabrik und Laden im Zentrum von Laguiole