

LAGUIOLE

Allgemein

Das Laguiole ist ein traditionelles französisches Taschenmesser... Das Design stammt aus dem 19. Jahrhundert. (wikipedia)



alle Ausgaben
finden Sie unter:
[original-laguiole.de/
laguiole-journal](http://original-laguiole.de/laguiole-journal)

„**ÜBER ORIGINAL-LAGUIOLE.DE**“

**Vorurteile, Halbwahrheiten, Laguiole und seine Geschichte,
sowie einen Überblick der namhaftesten Schmieden**

Allgemeines, über uns...

Bereits 1995 wurde der Grundstein des späteren www.original-laguiole.de gelegt. Wir wandten uns zunächst nur an Industrie und Handel, später dann im Jahre 2004 wurde aus dem rein kaufmännischen Handel mit Laguiole-Produkte eine Leidenschaft, die wir gerne mit allen Endverbrauchern teilen wollten.

Aus dieser Leidenschaft heraus, haben wir uns zum wohl bekanntesten und renommiertesten Laguiole-Händler im Internet entwickelt. Auch in Medienberichten werden wir als Experten und Referenzadresse angegeben (z.B. Bei Galileo PRO7) und stehen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Diesen Ratgeber haben wir geschrieben, um Einsteigern in die Laguiolemesser-Sammelleidenschaft

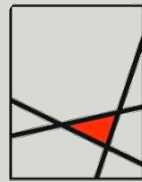
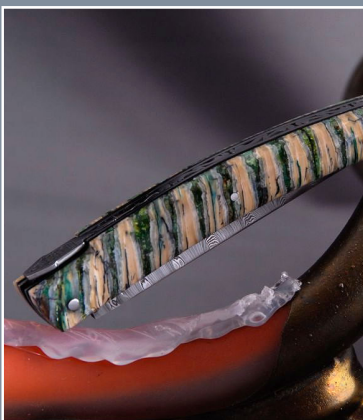
einen Leitfaden zu geben und mit so manchen Märchen vom „einzigen, echten Laguiole“ aufzuräumen.

Wir arbeiten mit folgenden Schmieden zusammen:

- [Laguiole Le Fidele](#)
- [Laguiole Philippe Voissiere](#)
- [Claude Dozorme](#)
- [Chevalier Laguiole](#)
- [Laguiole Fontanelle Pataud](#)
- [Laguiole en Aubrac](#)
- [Forge de Laguiole](#)
- [Laguiole Honore Durand](#)
- [Laguiole Du Barry](#)
- [Laguiole Vent D'Aubrac](#)
- [Laguiole Arbalet G. David](#)
- [Laguiole Aveyron](#)
- [Laguiole Goyon-Chazeau](#)

THEMEN in dieser Ausgabe:

- Präsentation der Schmiede Laguiole Goyon-Chazeau:** Seite 2
- Laguiole Sommelier - Weinöffner mit Tradition:** Seite 3
- Woran erkennt man ein Laguiole Made in France:** Seite 4
- Edition Styl'ver der Schmiede Laguiole Goyon-Chazeau:** Seite 6
- 30% Familien- und Sammlerrabatt bei original-laguiole.de:** Seite 7
- Entwicklung der Lederscheide „Justine de Mergé Collection“ by original-laguiole.de:** Seite 8, 9
- 1. Laguiole-Fühltag am 11.11.2017 in Wuppertal** Seite 10
- Neue Laguiole-Produkte in unserem Sortiment** Seite 11



Coutellerie GOYON-CHAZEAU

Cœur de forge

von Justin Jernoü

Thiers ist das Zentrum der französischen Messermacher und -schmieden mit einer Tradition von über 6 Jahrhunderten. Genau hier im Herzen der traditionellen Messerschmieden begannen 1950 Herr Goyon und seine Frau Chazeau zunächst Messer zu polieren, dann Edelstahl zu schweißen. Sie gründeten 1975 die Schmiede Goyon-Chazeau, anfangs als Zulieferant für andere Schmieden, später als Anbieter eigener Messerkollektionen.

Heute wird die Schmiede von der dritten Generation der Goyon-Chazeau Familie geführt - ein Familienunternehmen durch und durch.

Goyon-Chazeau beschäftigt 8 Mitarbeiter, liefert seine Ware an über 400 Firmen in Frankreich und 100 Firmen im Ausland. Hier werden über 20.000 Messer pro Jahr hergestellt - 100% made in France, 100 % handgemacht, 100% made in Thiers.

Schon von Anfang an haben die Werte der Gründer Goyon und Chazeau die Schmiede selbst und auch die folgenden Generationen geprägt: **Authentizität, Echtheit, Nähe zur Produktion, Qualität und Nachhaltigkeit.**

Die Messer werden aus den besten Stählen geschmiedet, die Klingen sind Hitze gehärtet und entlang der Klinge geschärft. Qualität ist nicht nur einer der Grundwerte der Schmiede, sondern wird auch täglich bei der Herstellung jedes einzelnen Messers von allen Mitarbeitern gelebt.

Dieser Qualität getreu hat Goyon-Chazeau 3 Marken ins Leben gerufen

- **Laguiolle Goyon-Chazeau:** die Laguiolle Messer haben eine 200jährige Geschichte. Goyon-Chazeau hat für die Messer zwei Laguiolle-Designs entwickelt: eine traditionelle und eine sehr moderne namens Laguiolle Klasse G.
- **Le Thiers Goyon-Chazeau:** Die Messer „Le Thiers“ wurden vor ca. 20 Jahren von einigen Messerschmieden in Thiers kreiert und designt.

Denis Goyon, der Sohn des Gründers, ist einer der Initiatoren dieser Marke. Die Marke Le Thiers ist geschützt, um Nachahmer und Kopierer fernzuhalten.

- **Goyon Styl'ver Chazeau:** Diese Messerreihe wurde ebenfalls von Denis Goyon designt und patentiert. Die Messer haben ein schönes, zeitgenössisches Design und sind so intelligent gebogen, dass der Griff optimal in die Hand passt - ein Messermacher-Meisterwerk.

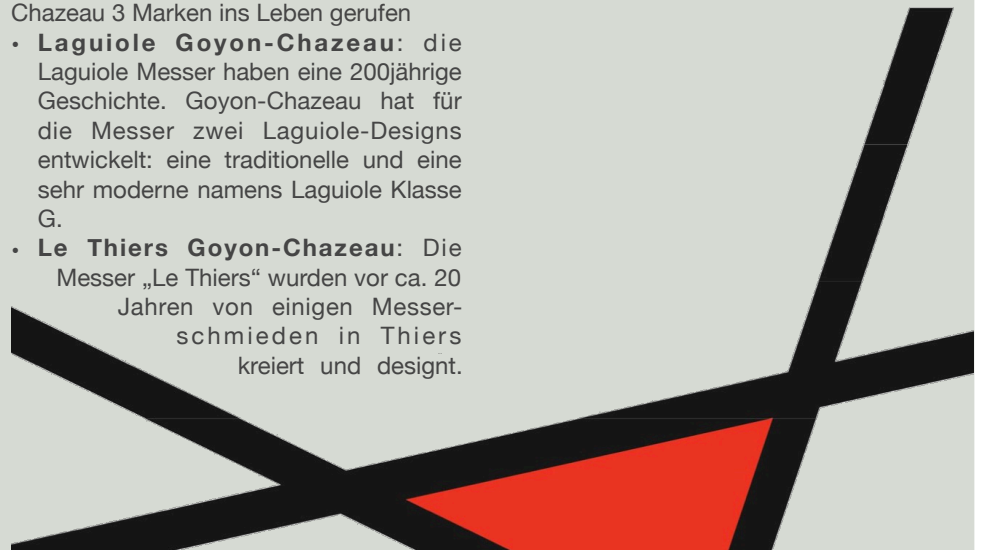
Im Bereich der Küchenmesser hat Goyon-Chazeau 4 verschiedene Kollektionen anzubieten:

- **Le Thiers Goyon- Chazeau**
- **Tradi'Chef**
- **Goyon Styl'ver Chazeau**
- **F1 Goyon-Chazeau**

Goyon-Chazeau benutzt eine große Vielfalt an Materialien für die Griffe:

- Hölzer wie Rosenholz, Schlangenhholz, Marmorholz, Ebenholz, Wacholder, Walnuss, Olivenholz, Pistazienholz, Thuya Holz
- Hörner von Widder, Büffel und Hirsch sowie Mammutzahn, versteinerte Koralle, Giraffenknochen und Wildschweinstossszahn
- zusammengesetzte natürliche Materialien wie Paperstone: eine Mischung aus recyceltem Papier, Cashewnuss und Stärke

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Messer der Schmiede Goyon-Chazeau zu präsentieren und anzubieten.



Laguiole Sommelier - Weinöffner mit Tradition

von Rüdiger Schepe

Die Geschichte des Weins ist auch eine Geschichte seiner Lagerung, d.h., wie er z.B. auch aufbewahrt wird.

Während des 19. Jahrhunderts gewinnt die verkorkte Flasche deutlich an Popularität und Bedeutung und hält zusehends auch breiteren Einzug als Behältnis für Weine: Während in Cafés weiterhin Weine überwiegend vom Fass offen ausgeschenkt werden, bürgert es sich zunehmend in Restaurants ein, Weine in Flaschen zu servieren.

Fest verknüpft mit dem Thema Wein ist das Berufsbild des Sommeliers.

Das Wort Sommelier ist die französische Bezeichnung für Weinkellner. Das Tätigkeitsfeld eines Sommeliers umfasst beispielsweise neben Aufbau und Pflege von Weinkellern auch die Kundenberatung im gastronomischen Bereich zu allen Fragestellungen zu Weinen, ihrer Qualität, Verköstigung und Lagerhaltung.

Sein vielleicht wichtigstes Arbeitswerkzeug ist dabei das Sommelier- oder auch Kellnermesser.

Die Geschichte dieses Sommeliermessers beginnt 1882, als der von Karl Wienke in Rostock zum Patent angemeldete „Korkenzieher mit einarmigem Hebel“ unter der Nummer 20815 in der Klasse 87 „Werkzeuge und Geräte“ durch das Kaiserliche Patentamt freigegeben wird.

Diese auf dem Hebelgesetz basierende Erfindung stellt eine Weiterentwicklung des ersten Korkenziehers des Briten Samuel Henshell aus dem Jahr 1795 dar. Es besteht aus einem Kronkorkenzieher mit Hebel und Gelenk und wird auch schon seit seinen ersten Tagen durch einen zusätzlichen Kapselschneider ergänzt. Um die verkorkte Weinflasche zu öffnen, wird der Kronkorkenzieher in der Mitte des Korkens platziert und wenige Windungen tief in den Korken gedreht. Nach Ansetzen des Hebels am Flaschenhals wird anschließend der Korken mithilfe der Hebelwirkung aus der Flasche befördert.

Etwa zur selben Zeit, in der die erste Patentierung eines Sommeliermessers datiert, werden auch die berühmten Laguioles aus dem Aveyron erstmals mit Korkenziehern ausgestattet. Das Design dieser ersten Versionen ist durch eine

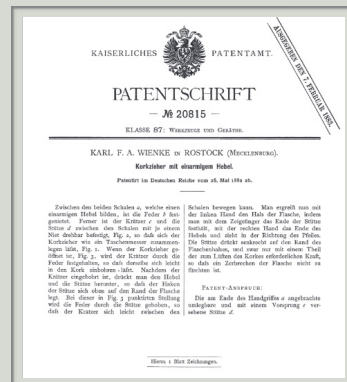
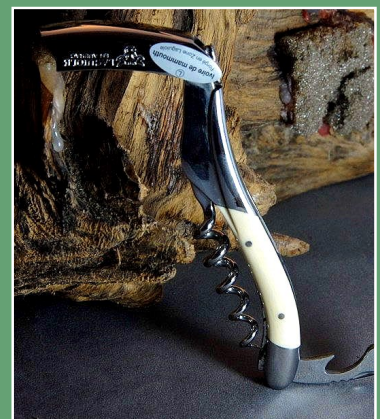
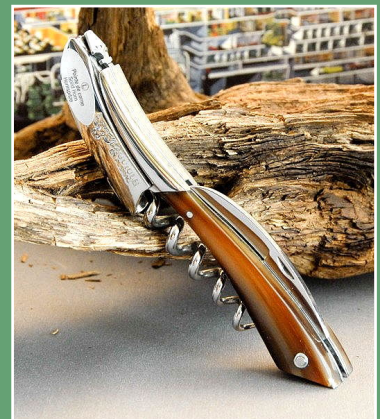
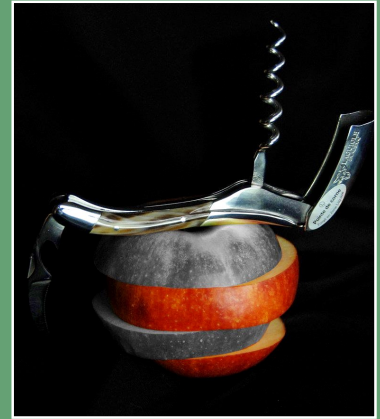
Verminderung der Griffkrümmung sowie durch Verbreiterung und Abrundung des unteren Teils gekennzeichnet. Sie liegen zwar gut in der Hand, können allerdings noch nicht an die Eleganz ihrer einteiligen Pendants anknüpfen. Innerhalb der nächsten zehn Jahre ändert sich dann die Griffgestalt dieser mehrteiligen Laguioles, die neben Klinge und Korkenzieher auch häufig einen Dorn besitzen, so dass sie eine elegante, ästhetisch ansprechende Form haben und wohlwollend als praktische Helfer im Alltag in den Brasserien und Cafés breite Aufnahme finden.

Gut 100 Jahre später wird das mit dem Patent von Karl Wienke verbundene Prinzip des Sommeliermessers auch von den Schmieden der Laguiole-Messer aufgegriffen und erfährt dadurch seine angemessene kulturelle Würdigung von Weltruf: 1989 meldet André Bras von der Forge de Laguiole eine Epoche schreibende Schöpfung des Sommeliermessers unter der Nummer 8916842 zum Patent an.

Sie erhält 1996 den DESIGN PLUS PREIS auf der Fachmesse Ambiente in Frankfurt und wird zum wichtigen Meilenstein für den Typus des Sommeliermessers, an dem sich alle anderen Schmieden mit ihren eigenen Kreationen ausrichten und diese individuell weiterentwickeln.

Es handelt sich um aufwändig in Handarbeit hergestellte Sommeliers, die sich durch kostbare Griffschalen und Ziselierungen auszeichnen. Jede Schmiede legt individuell viel Wert auf die Qualität der Ausstattung und Gestaltung ihres jeweiligen Sommelier-Designs:

Forge de Laguiole
Laguiole Le Fidèle
Laguiole Honoré Durand
Laguiole en Aubrac
Arbalette Genes David
Claude Dozorme





TASCHENMESSER DES MONATS OKTOBER 2017, LAGUIOLE EN AUBRAC JUMA



STEAKMESSER DES MONATS OKTOBER 2017, STEAKMESSERSET LE FIDELE OLIVENHOLZ

Woran erkennt man ein echtes Laguiole?

von Justin Jernoio

Ist mein Laguiole Taschenmesser Original oder eine Fälschung?

Wie kann ich sicher sein, dass ein Laguiole Messer in Frankreich hergestellt ist?

Kann ich dem Super-Angebot über ein sehr günstiges Laguiole Messer vertrauen?

Wie unterscheiden sich die Laguiole Messer made in France von denen made in China?

Original-Laguiole Messer - Ergebnis seit Jahrhunderten bestehender französischer Messerschmiedekunst und Kulturgut Frankreichs sowie leider unter gleichem Namen (weil kein Namensschutz besteht) angebotene Fernostware, die, was die Qualität betrifft, uns, die wir in hingebungsvoller Liebe mit den original französischen Laguiole-Messern verbunden sind, die Tränen in die Augen treiben!

Laguiole-Messer werden im Südwesten Frankreichs im Aveyron seit dem 19. Jahrhundert hergestellt. Anfangs als feststehendes Messer, das "Capuchadou", geschmiedet, später als Klappmesser, für welches vom Schmied Pierre-Jean Calmels ein einzigartiger Klappmechanismus (durch diesen wurde das Messer sowohl im offenen als auch geschlossenen Zustand, festgehalten) entwickelt wurde, den noch heute jedes Laguiole Messer hat, gefertigt.

Die hohe Handwerkskunst, die besondere Schärfe der Klingen und außerordentliche Qualität des verwendeten Materials, haben diese Messer zu einer Legende werden lassen. Sie werden unter der Bezeichnung Laguiole made in France gehandelt!!!

Extrem traditionsbewusste Sammler unterscheiden zudem noch zwischen Laguiole made in France und Laguiole made in France. Die Schmieden Laguiole Honore Durand und Forge de Laguiole befinden sich unmittelbar im Ort Laguiole, andere Schmieden, die auch Laguiole-Qualitätsmesser herstellen, wie zum Beispiel Laguiole en Aubrac, Laguiole Claude Dozorme, u.a., haben ihren Sitz in der weiteren Umgebung (bis Thiers). Französische Schmieden sind stolz auf ihre Produkte und prägen ihren Schmiedenamen in die Messerklingen!

- Laguiole Honore Durand
- Forge de Laguiole
- Laguiole DU BARRY

Laguiole made in France:

- Laguiole LE FIDÈLE
- Laguiole EN AUBRAC
- Laguiole ARBALETE G. DAVID
- Laguiole CHEVALIER
- Laguiole PHILIPPE VOISSIERE
- Laguiole CLAUDE DOZORME
- Laguiole AVEYRON
- Laguiole FONTENILLE PATAUD
- Laguiole GOYON-CHAZEAU
- Laguiole VENT D'AUBRAC

Leider gibt es, weil die Bezeichnung ungeschützt ist, auch Laguiole made in Fernost (China, Pakistan)!!! Diese Messer sind leicht erkennbar, obwohl die Form, die Griffhölzer, Hirtenkreuz und Stahlklinge einigermaßen gut verarbeitet sind, es wird aber Stahl 420 oder 440 verwendet, der nicht im entferntesten an den von den Franzosen verwendeten Stahl 12C27, TZ130 oder 14C37 heranreicht. Zwischen der Messerqualität liegen Welten! Auf China-/Fernostqualität weist auch hin, dass oft keine Stahlnummer und auch kein Schmiedename auf der Klinge vermerkt ist. Inzwischen prägen gewiefte Hersteller "Phantasie-Schmiedennamen" ein, um weniger erfahrene Kunden zu täuschen. Wodurch sich aber diese Messer aber sicher erkennen lassen, sind Preise durchweg unter 50,00€. Keine französische Schmiede kann unter Einhaltung der einzigartigen Qualität ein Original Laguiole-Messer zu diesem Preis herstellen.

Bei uns original-laguiole.de werden Sie nie ein solches Pseudo- "Laguiole-Messer" im Angebot finden. Wir bieten seit 1995 bei höchster Kompetenz die weltweit größte Auswahl von Laguiole-Messern made in France an. Alle Messer werden von uns mit einem AIPCL- Echtheitszertifikat ausgeliefert.

**MADE IN FRANCE
BEI ORIGINAL-
LAGUIOLE.DE**

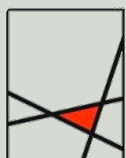
Laguiole made in Laguiole:

MADE IN CHINA



STYL'VER

Edition Styl'ver von
Goyon-Chazeau



Coutellerie
GOYON-CHAZEAU
Cœur de forge

von Justin Jernoïu

Perfekte Verarbeitung und zeitloses Design: Es ist die Kurve der Handfläche, die dem Styl'ver die besondere Form des Griffs und seine Silhouette in "S" Form gab. Das Styl'ver Taschenmesser wurde in der bekannten Schmiede Goyon-Chazeau in Thiers entwickelt, von Denis Goyon designt und patentiert.

Die Messer haben ein schönes, zeitgenössisches Design und sind so intelligent gebogen, dass der Griff optimal in die Hand passt - ein Messermacher-Meisterwerk.

Die Styl'ver Collection von Goyon-Chazeau beinhaltet Steakmesser als auch Taschenmesser. Beide mit den handgeformten Griffen in einer Vielzahl an Griffmaterialien wie

die Messer dieser
Collection beginnen
schon ab 149 €



Olivenholz, Amourette, Buchsbaum, Rosenholz, Violette, Pistazie, Birkenholz aber auch aus Horn.

Die hervorragende Schnitthaltigkeit der Steakmesser wird durch die Verwendung des handgeschmiedeten Z40 C13 Edstahls erreicht. Ob ein Messer gut in der Hand liegt, wird dem Umstand geschuldet, wie der Messermacher die Balance und den Schwerpunkt einstellt. Bei den Styl'ver Messer hat Denis Goyon ganze Arbeit geleistet und nicht nur den Schwerpunkt optimal eingestellt, hervorragende Griffmaterialien ausgewählt, sondern auch die Balance durch die Verwendung ausgewählter Edstahlsorten perfektioniert.

Man möchte ein Styl'ver nicht mehr aus der Hand lassen!





Eine Süße Verführung: 30% Familien- und Sammlerrabatt

von Frauke Westhoff

Unsere langjährigen Sammler sind dermaßen begeistert von den Laguiole-Messern, dass sie gerne die ganze Familie mit Laguiole Produkten beschenken möchten oder stocken gerne ihre eigene Kollektion weiter auf. Dabei geht es nicht nur um Taschenmesser, sondern auch um Sommelier oder Steakmesser. An dieser Stelle vielen Dank an die vielen Zuschriften, und dass Sie uns an Ihren Erlebnissen teilhaben lassen!

Aufgrund solcher Meldungen, Anregungen und Feedbacks von Ihnen haben wir ab dem 01.09.2017 den Familien- und Sammler-Rabatt eingeführt. Wenn Sie bereits mehr als 2 Laguiole-Produkte irgendwann bei uns gekauft haben, sei es Taschenmesser, Sommelier oder Stekmessersets, erhalten Sie beim Kauf eines 3. Laguiole-Produktes aus unserem Hause einmalig 30% Rabatt. Dies gilt für alle Produkte ausgenommen solche, die bereits in einer Aktion sind, wie unsere Wochenangebote. Da Sie bereits unser Kunde sind, brauchen Sie uns nur eine eMail zu schreiben, dass Sie gerne den Familienrabatt in Anspruch nehmen möchten und nennen uns die Artikelnummer. Alles weitere machen wir :) Diese Aktion gilt nicht rückwirkend und auch ausdrücklich nur dann, wenn Sie uns speziell darauf ansprechen.

Zusammenfassung:

Sie erhalten einmalig 30% Rabatt auf ein Laguiole Messer, Laguiole Steakmesser oder Laguiole Sommelier von unserer Webseite, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

1. Sie müssen mindestens 2 Laguiole-Produkte von unserer Webseite gekauft haben. Definition "Produkte" im Sinne unserer Aktion: Mit einem "Produkt" ist eine Position auf der Rechnung gemeint. Wenn Sie also ein Stekmessersset mit 6 Messern erwerben, zählt das Produkt nicht als "mehr als 2 Produkte", da der Set als eine Produktposition auf der Rechnung erscheint. Weiterhin zählen alle Zubehör-Produkte nicht als Laguiole-Produkt. Für diese Aktion zählen nur Sommelier, Steakmesser, Taschenmesser, Jagdmesser und andere Messer aus unserem Programm. Jedes Produkt



muss einen Wert von mehr als 60 Euro haben, damit es im Sinne der Aktion Gültigkeit hat.

2. Mit Laguiole-Produkte sind gemeint: Laguiole Taschenmesser, Laguiole Steakmesser, Laguiole Gabeln, Laguiole Löffel oder Laguiole Sommelier.

3. Die Produkte müssen über unsere Webseite gekauft worden sein und nicht in unserem Shop bei eBay oder Amazon.

4. Der Kauf von Zubehör, wie Ausstellungsträger, Messerstände, Schärfwerkzeuge, Lederetuis oder Lederscheiden gelten dabei nicht als "Kauf" im Sinne dieser Aktion.

5. Der Rabatt gilt nicht auf unsere bereits rabattierten Produkte, wie zum Beispiel solche in der Wochenaktion. Auch wird der Familien- und Sammlerrabatt NICHT zusätzlich zu anderen Rabatten gewährt, wie zum Beispiel unser 5%

Wartebonus. Zu jedem Zeitpunkt gilt immer nur einer unserer Rabatte oder Aktions-Bonus.

6. Wenn Sie zum ersten Mal mehr als 2 Laguiole Messer gleichzeitig erwerben, können Sie auf das 3. Laguiole Messer ebenfalls die 30% Rabatt geltend machen. Dabei spielt die Reihenfolge der Messer in dem Warenkorb keine Rolle.

7. WICHTIG: Der Rabatt wird NICHT automatisch vergeben oder im Warenkorb bei dem entsprechenden Produkt abgezogen.

Jeder Kunde muss uns gezielt und ausdrücklich darauf ansprechen und willentlich den Sammler- und Familien-Rabatt beantragen.

8. Sollte Ihre bestellte Ware bereits versandt worden sein (Sie erhalten eine automatisierte eMail, wenn Ihre Ware versandt wurde), und Sie haben uns nicht auf dem Sammler- und Familien-Rabatt angesprochen, verfällt Ihr Anspruch auf diesen Rabatt.

9. Sollten Sie die Ware bestellt haben, diese ist aber nicht vorrätig und hat eine längere Lieferzeit, müssen Sie uns innerhalb von 3 Tagen nach dem Kauf auf den Sammler- und Familien-Rabatt ansprechen, sonst verfällt Ihr Anspruch auf diesen Rabatt.

© original-laguiole.de





Entstehungsgeschichte einer besonderen Lederscheide: Teil 1

von Justin Jernoïu

Seit 1995 verkaufen wir Laguiole-Messer. In dieser Zeit gingen eine Menge Laguiole-Messer und Lederscheiden durch unsere Hände. Da viele unserer Kunden die Laguiole-Messer nicht nur in der Vitrine als Sammelobjekt aufbewahren, sondern auch gerne zum Schneiden benutzen, haben wir ein großes Angebot an Lederscheiden zur Auswahl.

Schon früh haben wir gemerkt, dass unsere Kunden zwar auch gerne zu den höherwertigeren Taschenmessern greifen, dazu aber ein wirklich schönes und edles Lederetui für den Gürtel vermissen.

Aus diesem Bedarf heraus, entstand bei uns der Wunsch für Sie eine Lederscheide zu entwickeln, die gehobeneren Ansprüchen genügen würde.

die ersten
Schritte ...

Nach einigen Brainstorm-Sitzungen im Kreise unseres neu einberufenen Creativ-Teams, haben wir erst einmal die grobe Form, die Spezifikationen und Anforderungen an ein solches Produkt erarbeitet. Der Wunsch nach einer einmaligen und innovativen Lederscheide, die keine Ähnlichkeit mit bisherigen Produkten hat, stand dabei allerdings an erster Stelle. Unser Lederetui sollte nicht nur edel, sondern auch authentisch und außergewöhnlich werden.

Als nächstes wurden die Gedanken zu Papier getragen und nach etlichen Zeichnungen und Entwürfen kristallisierte sich die grobe Form heraus. Dabei kam uns die langjährige Erfahrung zunutze. Die vielen Anmerkungen und konstruktiven Kritiken unserer Kunden, also Ihnen, mit den bereits auf dem Markt vorhandenen Lederetuis, stellten sich als besonders hilfreich heraus. So wurden zum Beispiel die Metallelemente an einem Etui als prädestinierte Ursache für Kratzer auf dem Messerschaft identifiziert. So wollten wir eine Lederscheide ganz ohne Nieten und Metallteile designen, die aber dennoch gut und sicher schließt und dazu stabil am Gürtel hängt.

Damit wir uns ein besseres Bild des Produktes machen konnten, haben wir zunächst ein einfaches Modell erstellt. Dabei konnten wir direkt testen, ob ein Laguiole-Messer hineinpasst und dieses in 3D genauso gut aussieht, wie es sich in unseren Köpfen vorher virtuell geformt hatte. Das Etui sollte an manchen Stellen aus mehreren Schichten Leder bestehen. Dennoch müsste ein Nähen möglich sein und am Ende auch nicht besonders schwerfällig wirken. Die obere Schicht des Etuis sollte zudem formstabil sein, so dass das Messer einfach hineinzustecken ist. Dafür muss das nasse

Leder 12 Stunden in einer bestimmten, von uns designten, Form gespannt werden. Hierfür eignen sich nur bestimmte hochqualitative Ledersorten, die wir zum Glück ohnehin einsetzen wollten.

Nachdem die Funktionalität und Größe so weit geklärt wurde, haben die Damen in unserem Creativ-Team an den Äußerlichkeiten gefeilt. Einfach nur schwarz oder braun erfüllte unseren Anspruch an ein außergewöhnliches Etui keineswegs. So entschieden wir uns für eine zweifarbige Lederscheide und eine einfarbige in Anthrazit mit farblich abgesetzten Nähten.

Weiter auf der nächsten Seite





JUSTINE DE MÉRGES COLLECTION



Entstehungsgeschichte einer besonderen Lederscheide: Teil 2

Unsere ersten Überlegungen, das Etui in Spanien herstellen zu lassen (die Spanier sind bekannt für ihre wunderschönen Lederarbeiten) haben wir wieder verworfen. Nach dem Treffen mit dem deutschen Produzenten des ersten echten Modells, mussten wir feststellen, dass unsere Ansprüche an dieses Produkt so hoch sind, dass auch später bei der Serienproduktion eine sehr enge Zusammenarbeit mit der Fabrik unerlässlich sein wird. Und das lässt sich mit einem Produktionsort in Spanien nicht realisieren.

Zudem haben wir sowohl den Mustermacher, als auch den Inhaber der Lederfabrik in die Entwicklung mit eingebunden. Viele sehr gute Ideen und Jahrzehnte lange Erfahrungen in Produktionen mit Lederwaren flossen in dieses neue Produkt mit hinein. So ist das neue Lederetui komplett in Deutschland entstanden, von dem ersten Gedanken bis zum letzten Produktionsschritt - wir prägen voller Stolz auf jede Lederscheide „Made in Germany“.

Es hat sehr viel Spaß gemacht, unsere erste Lederscheide zu entwickeln und produzieren zu

... das
fertige
Produkt

lassen. Wir haben ein hervorragendes Laguiole-Creativ-Team auf die Beide gestellt und fanden in der Lederfabrik einen wirklich kompetenten Partner, der sich voller Pathos für das Gelingen des Projektes eingesetzt hat. Wir haben als Team unser Leder-Baby einige Monate voller Freude „getragen“ und schließlich auf die Welt gebracht. Wir denken, es ist großartig geworden. Und wie es sich für ein tragendes Element eines Laguiole-Messers gehört, erkennt man zuletzt darin die Liebe der „Macher“.

Beflügelt von der Begeisterung beim Entstehen und Entwickeln eines neuen Produktes wurde der nächste Samen befruchtet - das nächste Projekt ist in der Wachstumsphase ...





1. Laguiole-Fühltage 11.11.2017

Veranstaltung in Wuppertal, original-laguiole.de

1. Laguiole Fühltag am 11.11.2017

original-laguiole.de, der Laguiole-Händler mit der größten Laguiole-Messerauswahl weltweit, veranstaltet den ersten Laguiole Fühltag. Es ist eine Veranstaltung, bei der Sie die unglaubliche Vielfalt der Laguiole-Messer, insbesondere der Messergriffe kennenlernen können. Vom weißen und seltenen Warzenschweinstosszahn bis zum braunen Giraffenknochen, vom wohlriechenden Wacholderholz bis zum unglaublich dunklen Ebenholz, von dem zweifarbigen Pistazienholz bis zum traditionellen Wasserbüffelhorn, von dem lokal wachsenden Olivenholz bis zu der exotische Amourette, besser bekannt als Schlangenhholz, können Sie die meisten Griffmaterialien hautnah erleben.

Wir haben zwar wunderschöne und detailreiche Bilder in unserem Online-Shop eingestellt, dennoch springt die Magie eines Laguiole Messers auf den zukünftigen Besitzer erst beim Anfassen über. Die 200 Jahre alte Tradition der Herstellung von wunderschönen Laguiole-Taschenmessern kann man tatsächlich sowohl mit dem Auge als auch mit der Hand wahrnehmen.

Nehmen Sie haptischen Kontakt zu den unterschiedlichen Materialien auf, riechen Sie das Wacholderholz und fühlen Sie neue Materialien wie Texalium. Sie erhalten eine einmalige Gelegenheit seltene Materialien kennenzulernen, verschiedene Damastklingenmuster zu sehen, aber auch ganz neue Taschenmesser zu finden, die wir noch gar nicht im Sortiment haben. Fachsimpeln Sie bei Kaffee und Kuchen über die neuesten Trends bei den Laguiole Schmieden und erfahren Sie die feinen aber durchaus sichtbaren Unterschiede zwischen Laguiole made in France und solchen made in China.

Sollten Sie sich spontan in das eine oder andere Laguiole-Produkt verlieben, können Sie dieses vor Ort bezahlen (PayPal, Kreditkarte oder bar). Wir verschicken es Ihnen umgehend nach der Veranstaltung. Da wir auch einige

Unikate vorstellen, können wir Ihnen diese nicht sofort aushändigen, sondern erst nach Ende des ersten Laguiole-Fühltages.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und vor allem, Ihnen unsere unglaubliche Vielfalt an Laguiole-Taschenmesser präsentieren zu dürfen.

Was:

Der erste Laguiole Fühltag: fühlen Sie die verschiedenen Materialien für den Griff eines Laguiole-Messers und nehmen Sie den haptischen Kontakt zu Ihrer nächsten Leidenschaft!

Wann:

Am 11.11.2017 von 11:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo:

**Heinz-Fangman-Straße 2 - Haus 4,
42287 Wuppertal**

In der unmittelbaren Nähe der Schnellstrasse L418, von der A46 und A1 innerhalb wenigen Minuten zu erreichen
Wir befinden uns in dem modernen W-Tec Gebäude (Technologiezentrum Wuppertal). Besucherparkplätze und Haupteingang befinden sich auf der Rückseite des Gebäudes!

Entfernungen in Auto-Minuten:

von Düsseldorf: ca. 30 Min.

von Köln: ca. 40 Min.

von Essen: ca. 30 Min

von Oberhausen: ca. 1 Stunde

von Dortmund: ca. 30 Min.

NEUE LAGUIOLE-PRODUKTE IN UNSEREM SORTIMENT

immer zu sehen unter: www.original-laguiole.de/laguiole-neuheiten.html

EDITION FORTERESSE



178 €

EDITION LE CERF



175 €



382 €

MAMMUT-BACKENZAHN YELLOW CAB

140 €



HONORE DURAND SCHLANGENHOLZ 14C28

135 €



VENDETTA EDITION RUBIN

world of innovation INC - Zweigniederlassung Deutschland

Justin Jernoü
Heinz-Fangman-Str. 2-4
42287 Wuppertal
Tel. 0202-590853, Fax 0202-590883
Steuernummer: 131/5938/0513
Umsatzsteuer-ID.: DE 298338754
Handelsregister: HRB 26125
Amtsgericht Wuppertal

Internet

www.original-laguiole.de

eMail

Info@original-laguiole.de

Hauptniederlassung:

World of Innovation INC.
4100 Spring Valley Road, Suite 510
75244 Dallas, USA
Handelsregister: 153609700

LAGUIOLE JOURNAL

Alle Ausgaben finden Sie unter:

[original-laguiole.de/
laguiole-journal.html](http://original-laguiole.de/laguiole-journal.html)