

Ausgabe Januar 2018

# EMOTION UND LEIDENSCHAFT

Laguiole- und Thiers-Messer aus Frankreich



## 1 x 1 der Laguiole-Messer

kurze Erklärung der wichtigsten Begriffe aus  
der Laguiole-Messer-Welt





# Original Laguiole

## ÜBER ORIGINAL-LAGUIOLE.DE

### Allgemeines, über uns...

Bereits 1995 wurde der Grundstein des späteren [www.original-laguiole.de](http://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-Produkten 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 Laguiole-Messer-Sammelleidenschaft einen Leitfaden zu geben und mit so

manchen Märchen vom „einzigen, echten Laguiole“ aufzuräumen.

Auf den folgenden Seiten und in den folgenden Ausgaben stellen wir Ihnen einige der wichtigsten Laguiole-Schmieden vor.

- [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 Arbalette G. David](#)
- [Laguiole Aveyron](#)
- [Laguiole Goyon-Chazeau](#)



Viel Freude mit den Berichten aus der Welt der Laguiole- und Thiers-Produkten - wir hoffen Ihnen damit vieles Wissenswerte und Interessantes vermitteln zu können. Wir haben für Sie die größte Auswahl an Laguiole- und Thiers-Taschenmesser weltweit in unserem Online-Shop zusammengestellt.

Justin Jernoiu, CEO [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de)



# Laguiole 1 x 1

wir durchleuchten die letzten Geheimnisse der Laguiole Fachausdrücke  
alle Begriffe in Wort und Bild erklärt

© original-laguiole.de

## Laguiole Begriffserklärung - das 1x1 der Laguiole-Messer

Es gibt eine besondere Terminologie in der Welt der Laguiole-Messer. Nicht immer sind diese für den Laguiole-Sammler oder gar Laguiole-Laien verständlich und so steht man vor einem Berg an schön klingenden Worten, ohne direkt zu wissen, was damit gemeint ist. Wir möchten Sie in dieser Ausgabe aufklären und vor allem Ihnen helfen, schneller an das gewünschte Produkt zu gelangen. Mit über 1.000 Laguiole- und Thiers-Messer auf unserer Web-Seite [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de) ist es sicherlich nicht immer einfach gerade für einen Sammleranfänger das richtige Produkt zu finden.

Wir von [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de) versuchen Ihnen auf allen modernen Medien entsprechende Hilfe zu geben und sind natürlich auch telefonisch oder per Live-Chat gerne mit Rat und Tat für Sie da.

### Video-Kanal auf You-Tube:

Über unseren Video-Kanal präsentieren wir regelmäßig neue Messer, um zum Beispiel die Unterschiede zwischen Double-Platines und guilochiertes Ressort besser zu verdeutlichen. Auch kann man über die bewegten Bilder bestimmte Materialien wie Mammutbackenzahn besser wahr nehmen, als nur über ein Bild.

Unseren Video-Kanal finden Sie hier: <https://www.youtube.com/channel/UCM8hWIC4cdLgTva5-ftDYnQ>

### Große Übersicht Griffmaterialien Laguiole-Messer

Bei [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de) finden Sie eine Vielzahl an unterschiedlichen Griffmaterialien wie verschiedene Holzarten: Horn, Mammutbackenzahn, Giraffenknochen, Warzenschweinstosszahn, Kunststoff, Abalone Muscheln und vieles mehr. Wir haben für Sie eine Web-Seite fertiggestellt, auf der Sie eine Übersicht aller Materialien finden, die in den Laguiole-Messern verwendet werden.

Die Übersicht finden Sie hier: <https://www.original-laguiole.de/messer-griff-materialien.html>

### Unterschiede Made in France und Made in China

Ist mein Laguiole Taschenmesser ein 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 Frankreich von denen made in China?

Diese und weitere Fragen sowie einige Bilder zur Verdeutlichung haben wir für Sie in einem besonderen PDF-Dokument zusammengestellt. Es ist überhaupt nicht schwer zu unterscheiden, ob ein Messer in Frankreich oder China angefertigt wurde. Mittlerweile haben sich einige Firmen in Frankreich angesiedelt und versenden die chinesischen Laguiole-Messer von dort aus. Damit wird der Eindruck erweckt, dass auch die Messer in Frankreich angefertigt wurden. In diesem PDF-Dokument erfahren Sie genau, worauf Sie achten müssen, damit Sie das Laguiole-Produkt bekommen, welches Sie sich auch wirklich wünschen.

Hier finden Sie das PDF-Dokument: <https://www.original-laguiole.de/pdf/Laguiole-echt-oder-unecht.pdf>

Auf den folgenden Seiten finden Sie die wichtigsten Begriffe in Wort und Bild erklärt mit einer Menge an Beispielen und Links zu den Seiten, damit Sie sofort die dazugehörigen Produkte finden können.

Wir klären auf und bringen Ihnen die vielleicht schönste Sammelleidenschaft näher:

**LAGUIOLE- und THIERS-MESSER Made in France**

## Verschiedene Laguiole- und Thiers-Messerschmieden

Die Laguiole-Messer sind nicht rechtlich geschützt und somit gibt es keine Schmiede oder Firma namens "Laguiole". Vielmehr gibt es eine Vielzahl an Schmieden, welche Messer produzieren. Einige davon haben sich darauf spezialisiert, ausschließlich Laguiole-Messer zu produzieren, andere stellen sowohl Laguiole- als auch Thiers-Messer her und andere wiederum sind groß und innovativ genug, um eigene Messerreihen ins Leben zu rufen, welche weder Laguiole- noch Thiers-Messer sind.

Daher spricht man in der Regel nicht von einem Laguiole-Messer, sondern von einem Laguiole-Messer aus der Schmiede Claude Dozorme (als Beispiel). Jede Schmiede hat seine eigene Charakteristika und Handschrift, so dass es durchaus Unterschiede in der Qualität und im Design gibt. Hier ein Überblick der Schmieden mit denen wir zusammenarbeiten:

### Laguiole made in Laguiole:

(Produktionswerkstatt in dem Dorf Laguiole)

- ★ Forge de Laguiole (mangels Nachfrage ab 2018 aus dem Programm genommen)
- ★ Laguiole Honore Durand
- ★ Laguiole Du Barry

### Laguiole Made in France

(Produktionswerkstatt im Umkreis bis zu 250 km um Laguiole herum)

- ★ Laguiole en Aubrac
- ★ Claude Dozorme
- ★ Le Fidele
- ★ Goyon-Chazeau
- ★ Laguiole Vent D'Aubrac
- ★ Laguiole Chevalier
- ★ Arbalete Gene Davis
- ★ Philip Voissiere
- ★ Laguiole Aveyron
- ★ Fontanille Pataud

### Thiers Messer

- ★ Claude Dozorme
- ★ Le Fidele
- ★ Goyon-Chazeau
- ★ Philip Voissiere

### Einige Laguiole-Schmieden





**THIERS-MESSER DES MONATS, VON CLAUDE-DOZORME**



**THIERS-TASCHENMESSER MIT MAMMUTBACKENZAHN**

## geschmiedete / geschweisste Biene (Edition Classic)

Bei den günstigeren Laguiole-Messern wird aus Kostengründen die Biene einfach angeschweisst. Bei den teureren Messern wird die Biene mit dem Ressort (Rückenplatine) geschmiedet. Die geschmiedete Biene geht nahtlos in das Ressort über. Zudem ist die angeschweisste Biene meist nicht 3D gestaltet, sondern wirkt flach mit nur sehr wenigen Details. Weiterhin ist das gesamte Ressort ebenfalls mit nur sehr "flachen" Verzierungen und sehr einfach gehalten. Solche Laguiole-Messer sind meist als Einstiegsmesser zu verstehen und für den Dauergebrauch vorgesehen. Taschenmesser mit einer angeschweisste Biene liegen zwischen 50 und 90 €.

Bei den Steakmessern ist es allerdings anders. Dort ist aus technischen Gründen nicht einfach die Biene zu schmieden. Daher haben die meisten Laguiole Steakmesser eine angeschweisste Biene und nur extrem wenige besitzen eine geschmiedete.

Beispiele für Classic Laguiole-Taschenmesser:

- Le Fidele Classic



### Double Platines

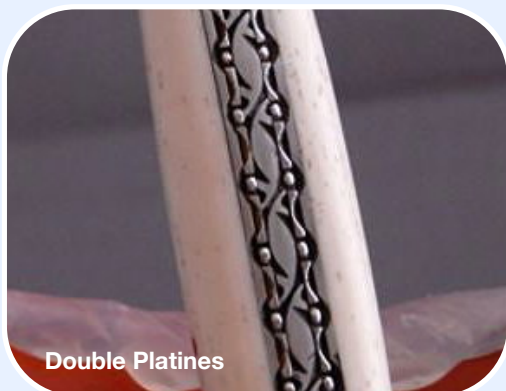
Das Ressort (der Rücken) eines Laguiole-Messers besteht meist aus 3 Metallstücken: die Mittelplatine und jeweils rechts und links davon eine weitere Platine. Die 2 Platines um die Mittelplatine gehören eigentlich zu der Halterung des Griffmaterials (Holz, Horn, Stein,...). Bei der guilochierte

Platines und Edition Classic sind diese 2 Metallstücke einfach gerade und dienen nur als Begrenzung zwischen dem Griffmaterial und der Mittelfeder. Bei dem Double Platines Taschenmesser sind diese jedoch je nach Preis sehr aufwendig gestaltet. Dadurch sind die Double Platines Taschenmesser etwas breiter und teurer als die zuvor genannten Varianten. Die Biene ist hierbei geschmiedet und manchmal wird diese in dem gesamten Ressort-Design mit integriert.

Jede Manufaktur hat einen oder mehrere Messerdesigner, die solche Platinen aufwendig designen und unglaublich viele Details integrieren. Solche Arbeiten lassen sich natürlich nur langsam unter einem Mikroskop durchführen. Dabei entstehen atemberaubende Werke und man kann nur ahnen, wie lange der Designer für die aufwendige Arbeiten benötigt hat. Solche Messer kosten bis zu 2.000 €, je nach Material des Griffes und der Klinge.

Beispiele für double Platines Laguiole-Taschenmesser:

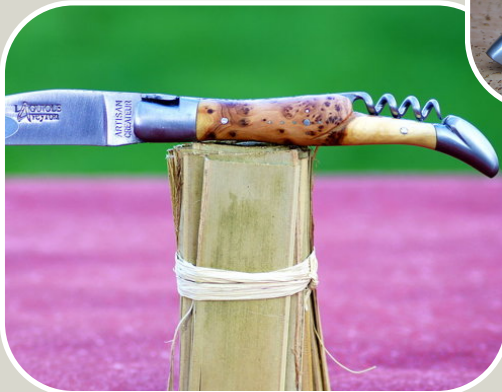
- Laguiole en Aubrac Double Platines
- Laguiole du Barry Double Platines
- Laguiole Honore Durand Double Platines
- Le Fidele Double Platines



## Taschenmesser mit Korkenzieher

Die meisten Schmieden bieten Laguiole- oder gar Thiers-Taschenmesser mit einem Korkenzieher daran an. Traditionell ist bekannt, dass solche Messer tatsächlich in Gebrauch waren. Auch scheint erst einmal logisch, solche Messer mit Korkenzieher unterwegs zu benutzen, um die Flasche Wein auch outdoor zu öffnen. Allerdings hat der daran montierte Korkenzieher aus Platzgründen nur 3 Windungen. Damit ist die Gesamtlänge nicht ausreichend für viele deutsche und ausländische Weinflaschen. Somit führt die Nutzung dieser leider nicht immer zum Erfolg.

Wir empfehlen daher lieber Laguiole- oder Thiers-Sommelier für die Öffnung einer Weinflasche einzusetzen. Der Einsatz dieser führt immer zum Erfolg.



Edition Plein

## Edition Plein

Traditionell haben die Laguiole Taschenmesser jeweils am Anfang und Ende des Griffes sog. Backen aus Metall. In der Regel sind diese Metallbacken massiv und geben dem Messer Stabilität. Auch ist es einfacher die Niete, welche von einer Seite des Griffes zum nächsten geschlagen werden, zu verarbeiten.

Mögliche Fehlschläge können wegpoliert werden. In der früheren Geschichte haben die Schmieden allerdings damit begonnen, die Griffe komplett aus Holz, Horn oder andere Materialien zu gestalten. Diese Editionen werden Plein genannt und sehen unglaublich elegant aus, da die Maserung und Schönheit des Griffmaterials nun über die ganze Länge des Griffes wirken kann. Je nach Material wirken diese Messer völlig anders auf den Betrachter; zierlicher, weniger massiv, einfach wunderschön.

Es ist ungleich schwerer solche Messer anzufertigen, da beim Schlagen der Niete erheblich mehr Aufmerksamkeit seitens des Messermachers benötigt wird. Zudem gibt es jede Menge Ausschuss, da die Griffmaterialien bei diesem Arbeitsschritt einfach reißen. Dies spiegelt sich natürlich auch direkt in den Preisen wieder. Die Edition Plein ist durchweg bei allen Schmieden preislich höher angesiedelt als die Messer mit Metallbacken.



Edition Plein



Edition Plein

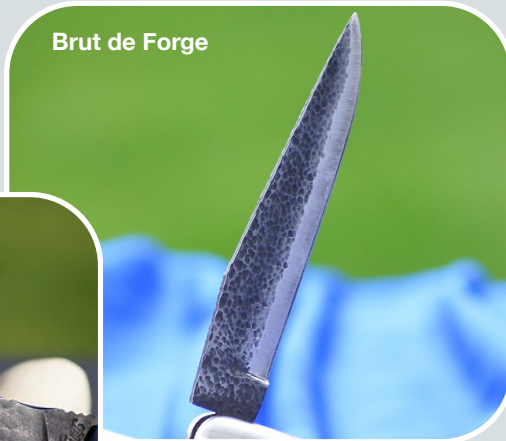
Beispiele für Edition Plein Laguiole-Taschenmesser:

- Laguiole Le Fidele, Edition Plein
- Laguiole en Aubrac, Edition Plein
- Laguiole Du Barry, Edition Plein

## Brut de Forge Klingen

Ebenfalls eine recht neue Entwicklung in der Laguiole-Welt sind die Messer mit der teilweise schwarzen Klinge - die so gestalteten Klingen sollen eine Art rohgeschmiedete Klinge darstellen und das Ursprüngliche, das Alte, das Traditionelle unterstreichen. Allerdings werden die Klingen nie "rohgeschmiedet" geliefert. Diese wunderschöne schwarze Schicht wird im nachhinein von den Schmieden auf die Klingen aufgebracht. Aber gerade dadurch bekommt die Klinge ein unverkennbaren Charakter, diese ist einmalig - unique.

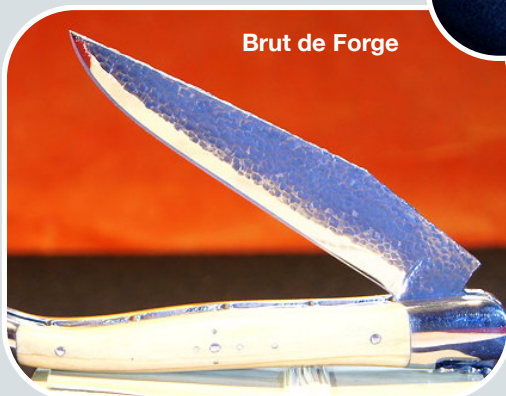
Brut de Forge



Brut de Forge



Brut de Forge



Brut de Forge



DROP9-System



## Das DROP9-System

Claude Dozorme hat eine alte Technik perfektioniert und neu in Laguiole-Thiers-Messer zum Leben erweckt. Gerade weil die Laguiole-Messer recht schwer zu öffnen sind, schafft es diese Technik, dass man mit einem Finger das Messer Öffnen und schliessen kann. Eine Kugel im Schaft, welche ganz einfach durch die Erdanziehungskraft getrieben wird, sorgt dafür, dass die Klinge butterweich auf und wieder zu geht. Wenn das Messer geschlossen ist, geht es nur auf, wenn man es senkrecht mit der Klingenspitze nach oben hält und auf die Klinge drückt. Die Klinge geht durch die Spannung ca. 2 cm aus dem Schaft heraus und kann dann ganz leicht komplett geöffnet werden.

DROP9-System



Beim Schliessen wird die Klinge nun mit der Spitze nach unten gehalten und durch die Schwerkraft bewegt sich die innenliegende Kugel so, dass durch ein ganz leichtes finales Andrücken des Klingentrückens die Klinge Ihre sichere Position im Schaft einnimmt.

DROP9-System





## Das Verou-System

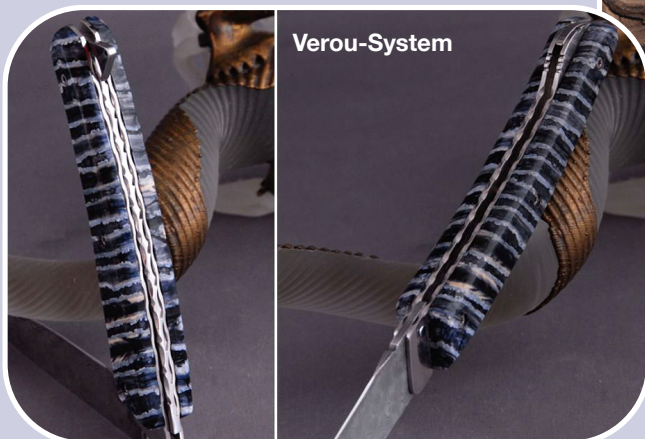
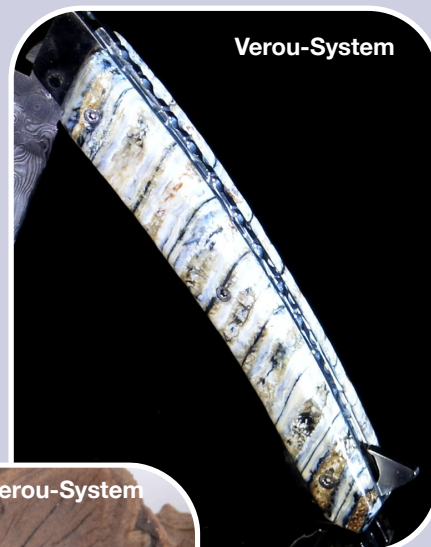
Der außergewöhnliche Schliess- und Öffnungsmechanismus aus dem Hause Dozorme erleichtert die Handhabung eines Taschenmessers ungemein. Die Klinge steht nicht mehr unter der Spannung einer Feder, wodurch diese extrem leicht zu öffnen und zu schliessen ist. Im komplett geöffneten und geschlossenem Zustand wird die Klinge mit einem Klick am Ende des Schaftes arretiert und somit gesichert. Die Bedienung ist mit minimalem Kraftaufwand verbunden.

Das Verou-System ist unglaublich sicher, leicht zu bedienen und das Design des Mechanismus passt einfach perfekt zu einem Thiers-Messer.

### UNTERSCHIEDE DROP9- und VEROU-SYSTEM:

Das Verou-System sichert die Klinge auch im geöffneten Zustand, so dass die Klinge auch durch Krafteinwirkung nicht zuschnappen kann.

Das DROP9-System erleichtert das Öffnen und Schliessen der Klinge aus dem Schaft, arretiert diese aber im geöffneten Zustand nicht.



## A.I.P.C.L. Zertifikat, garantiert Made in France

Wir sind Mitgründer und Mitglied der A.I.P.C.L. ([www.aipcl.com](http://www.aipcl.com)) (l'association internationale des propriétaires de couteaux Laguiole) deren Ziel es ist, die alte Laguiole-Tradition zu erhalten. Wenn ein Laguiole-Schmied mit Hingabe sein Handwerk ausübt und mit jedem Messer ein handgeschmiedetes, individuelles Kunstwerk erschafft, so tut er dies immer mit dem Wissen, dass vielerorts Laguiole-Messer in billigen Massenproduktionen maschinell gefertigt und trotzdem als echte Laguiole verkauft werden. Käufer, die ein echtes Laguiole made in France erwarten, werden so getäuscht und sind über die billige Qualität verärgert, oft nicht wissend, dass die wahren Laguiole den Billigproduktionen in Punkto Qualität und Verarbeitung Welten voraus sind.

Die A.I.P.C.L. ist die derzeit einzige Organisation, die ein einheitliches Echtheitszertifikat für fast alle französischen Schmieden herausgibt. Sie können also sicher sein, dass Sie ein 100% echtes Laguiole made in France in den Händen halten, wenn ein Echtheitszertifikat der A.I.P.C.L. beiliegt.

Die A.I.P.C.L. wird von den wichtigsten Schmieden wie Laguiole en Aubrac, Arbalette G.David, Honore Durand, Le Fidele, Claude Dozorme, Philippe Voissieres, Goyon-Chazeau uvm. offiziell unterstützt.



## Brosse / Brillant, Matt / Glänzend

Wenn man nun bis hierhin alles gelesen und verstanden hat, sollte man noch wissen, dass innerhalb der gleichen Qualitäts-Kategorie die Taschenmesser nur noch durch die Oberflächenbeschaffenheit unterschieden werden. Das gleiche Taschenmesser kann in der Version Brosse (matt) oder Brillant (glänzend) hergestellt werden. Beide Varianten sind meist gleich teuer, da ähnlich aufwendig in der Herstellung.

Messer mit einer glänzenden Metalloberfläche sehen erheblich edler aus, wobei die Fingerabdrücke schneller sichtbar sind. Hingegen sind die Messer mit einer satinierten matten Oberfläche unempfindlicher und eher für den ständigen Einsatz geeignet. Es gibt sogar einige Taschenmesser, bei denen die Klinge glänzend und die Metallbacken matt verarbeitet wurden. Die Schmieden versuchen heute alle Nischen zu besetzen.

brosse



brosse



brillant



brillant



## Klingenarten / Damast

Es gibt im Grunde 3 unterschiedliche Klingen für die Laguiole-Messer: Stahlklinge in Matt oder Glänzend (siehe oben), Brut de Forge (siehe ebenfalls oben) und solche aus Damast. Man unterscheidet bei den Damastklingen zwischen Industriedamast, japanischem Damast und selbstgeschmiedetem Damast. Insofern ist die Auswahl bei den Klingen bei weitem nicht so riesig, wie bei den Materialien des Griffes. Jede Klinge hat sicher ihre Faszination und gerade in Verbindung mit den Griffmaterialien kann ein Laguiole-Taschenmesser unverwechselbar und einzigartig wirken.

Die Qualität einer Messerklinge hängt besonders von der Legierungsmischung des Stahls, der Geometrie der Klinge, den unterschiedlichen Wärmebehandlungs- und Härteverfahren bei der Klingenerstellung sowie den Eigenschaften des Schnittguts ab. Die Erfahrung des Anwenders bei der Handhabung des Messers im Gebrauch ist zudem von entscheidender Bedeutung, ob die Messerklinge mit ihren Qualitäten zur Geltung kommt.

In unserem Shop finden Sie Messer mit einer unglaublichen Auswahl an Griffmaterialien und Klingentähle. Es ist die größte Auswahl an Laguiole-Messern in einem Online-Shop weltweit.



## Laguiole Taschenmesser 9, 10, 11, 12, 13 und 14 cm Länge

Die Laguiole Messer werden in verschiedenen Längen hergestellt. Wenn man von der Länge eines Laguiole Messers spricht, dann sind damit die Maße des Messers im geschlossenen Zustand, also praktisch des Schaftes, gemeint. Die am meisten benutzte Länge ist 12 cm. Die Klinge ist dabei ca. 9 cm lang. Für diese Länge gibt es auch die meisten Lederetuis und wird auch am meisten von den Kunden gekauft.

Allerdings werden die Laguiole-Messer nicht nur am Gürtel getragen, sondern auch oft in der Hosentasche oder von Damen in der Handtasche. Dabei hat sich die Größe von 12 cm als etwas unpraktisch herausgestellt. Daher stellen die Schmieden auch kleinere Messer her, in 9, 10 und 11 cm. Selten trifft man die 8 cm Laguiole-Messer. Nach oben hin gibt es auch "keine Grenzen", wir haben Laguiole Messer bis zu 50 cm Länge gesehen. Diese werden aber eher nur zur Dekorationszwecken hergestellt und sind meist Einzelstücke.

Hingegen werden die 13 cm Laguiole-Messer durchaus öfters angeboten, da es viele Männer mit größeren Händen gibt, denen die 12cm-Version zu klein ist.

An dieser Stelle möchten wir aber auch Aufmerksam machen, dass man in Deutschland nur Messer bis zu einer Klingenlänge von 9 cm mit sich tragen darf.

### Editionen ohne Biene

Ursprünglich wurden die Laguiole-Messer mit einer Fliege/Biene verziert. Bis heute weiß man nicht ganz genau, ob es sich bei diesem Markenzeichen um eine Biene oder Fliege handelt. In Frankreich wird sie als Abeille oder Mouche bezeichnet. Schon damals gab es einige wenige Variationen, wie z.B. Jakobsmuschel oder okzitanisches Kreuz. Im Zuge der Beliebtheit und Verbreitung der Laguiole-Messer kamen immer mehr Wünsche der Kunden, die Biene durch andere Figuren zu ersetzen. Auf diese Weise konnten die Firmen Ihr Logo einsetzen oder die Kunden Ihr Lieblingsmotiv/Tier umsetzen.

Nach einem Höhepunkt der Diversifikation vor ca. 10 Jahren geht diese nun zurück. Die Kunden möchten immer mehr die traditionelle Biene oder eben einen außergewöhnlichen Ersatz auf dem Laguiole-Messer haben. So stellen die Schmieden in unserem Auftrag entsprechende Sondereditionen her, so wie unser "Blue Scorpion", "Fire Dragon" und demnächst "black Tiger". Es sind einmalige und limitierte Editionen, welche die Kreativität und das Können der französischen Messermacher einmal mehr unter Beweis stellen.



## Stahl 12C27, 14C28 und T12

Die meisten französischen Schmieden benutzen den 12C27 Stahl der Firma Sandvick aus Schweden. Diese Klingen sind so weit fertig geschmiedet und müssen nur noch entsprechend in Form gebracht und geschärft werden. Neuerdings benutzen einige Schmieden den 14C28 Stahl. Dieser Stahl ist nur geringfügig anders und wird hauptsächlich benutzt, um sich von der Konkurrenz abzusetzen.

Die Schmiede Forge de Laguiole benutzt allerdings als einzige eine andere Stahlsorte, das T12. Dieser Stahl wird in Frankreich hergestellt und muss allerdings noch Hitze behandelt werden. Die Schmiede Forge de Laguiole hat demnach einen Arbeitsgang mehr zu erledigen als alle anderen Schmieden. Der T12-Stahl ist an sich kein rostfreier Stahl und darf auch so nicht bezeichnet werden. Allerdings kann man schon sagen, dass die Klingen der Schmiede Forge de Laguiole heute so gut verarbeitet werden, dass es praktisch nicht vorkommt, dass diese Klingen rosten.

In der Erstausgabe unseres Magazins "Emotion und Leidenschaft" haben wir eine Tabelle über die Härtegrade verschiedene Stahllegierungen abgebildet. Sie können sicher sein, dass alle Schmieden, die wir hier vertreten, hervorragende Stahllarten benutzen. Unserer Meinung nach sollte daher die Stahlsorte keine Rolle bei der Entscheidung spielen, welches Laguiole-Messer Made in France Sie erwerben möchten. Unserer Erfahrung zeigen, dass die Klingen aus den Stahlsorten 12C27, 14C28 und T12 alle gleich gut sind.

## Sondereditionen verschiedener Schmieden

So gut wie alle Schmieden produzieren die "Butter und Brot" - Laguiole-Taschenmesser, wie die Classic-Editionen, Double Platines und guillochierte Platine. Allerdings beschäftigen einige dieser Schmieden nicht nur Messermacher, sondern auch Messerkünstler. Diese bekommen innerhalb der Schmiede besondere Werkstatt-Räume, wo die Kreativität derselben sich frei entfalten kann. Es entstehen dabei atemberaubende Designs und in Verbindung mit einer hervorragende Verarbeitung teils unter dem Mikroskop sind diese wunderschöne Messer eine absolute Augenweide. Links in dem Video sehen Sie 2 dieser Kreationen als Beispiel für die unglaubliche Kreativität und für das handwerkliche Können einigen Messerdesigner. Natürlich spiegelt sich diese stundenlange, intensive Arbeit auch im Preis wieder.

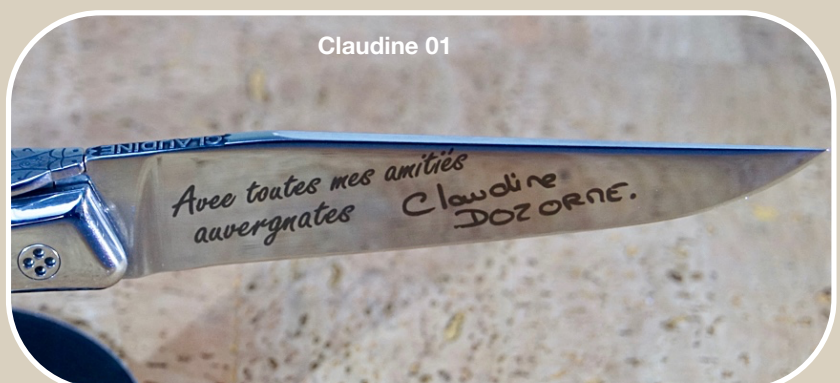
Gerade diese Messer sind für die Laguiole-Sammler der Traum schlechthin - sich optisch an der unglaublichen Handarbeit zu erfreuen, die Oberflächenstruktur zu spüren, eine Zeitreise in der Vergangenheit zu unternehmen und sich bildlich vorzustellen, wie das Messer entsteht - das ist Entspannung und Genuss pur! Diese Messer werden wahrscheinlich niemals wieder geschliffen, sie werden nie etwas schneiden - und dennoch das Herz des Besitzers mehr erfreuen als vieles andere.

Beispiele für Sondereditionen der Laguiole-Taschenmesser:

- Laguiole en Aubrac Sondereditionen
- Laguiole du Barry Sondereditionen
- Laguiole Honore Durand besondere Kreationen
- Le Fidele Sondereditionen



Christian 01



Claudine 01

## Themen der nächsten Ausgabe in Februar 2018

Laguiole und Thiers **Steakmesser**  
Das **Verou-System** von Claude Dozorme  
Thiers und Laguiole **Küchenmesser**

### ECHTE LAGUIOLE?

Garantiert mit Zertifikat der A.I.P.C.L. nur von [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de)!

Wir sind Mitgründer und Mitglied der A.I.P.C.L. [www.aipcl.com](http://www.aipcl.com) (l'association internationale des propriétaires de couteaux Laguiole) deren Ziel es ist, die alte Laguiole-Tradition zu erhalten.

Wenn ein Laguiole-Schmied mit Hingabe sein Handwerk ausübt und mit jedem Messer ein handgeschmiedetes, individuelles Kunstwerk erschafft, so tut er dies immer mit dem Wissen, dass vielerorts Laguiole-Messer in billigen Massenproduktionen maschinell gefertigt und trotzdem als echte Laguiole verkauft werden. Käufer, die ein echtes Laguiole „made in France“ erwarten, werden so getäuscht und sind über die billige Qualität verärgert, oft nicht wissend, dass die wahren Laguiole den Billigproduktionen in Punkto Qualität und Verarbeitung Welten voraus sind.

Die A.I.P.C.L. ist die derzeit einzige Organisation, die ein einheitliches Echtheitszertifikat für fast alle französischen Schmieden herausgibt. Sie können also sicher sein, dass Sie ein 100% echtes Laguiole made in France in den Händen halten, wenn ein Echtheitszertifikat der A.I.P.C.L. beiliegt.

Die A.I.P.C.L. wir von den wichtigsten Schmieden wie Laguiole en Aubrac, Arbalette G.David, Honore Durand, Le Fidele, Claude Dozorme, Phillipe Voissierés, Goyon-Chazeau uvm. offiziell unterstützt.

A.I.P.C.L. - Echtheitszertifikate gibt es ausschliesslich bei [original-laguiole.de](http://original-laguiole.de)



**LAGUIOLE  
LE FIDELE**

### MIT FREUNDLICHER EMPFEHLUNG DER SCHMIEDEN:



**LAGUIOLE  
en Aubrac**  
Trademark of authenticity



CHEVALIER LAGUIOLE



**CLAUDE  
DOZORME**



Coutellerie  
**GOYON-CHAZEAU**  
Cœur de forge



Coutellerie du Barry



**LAGUIOLE  
de l'Artisan**

#### **world of innovation INC - Zweigniederlassung Deutschland**

Justin Jernoïu

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](http://www.original-laguiole.de)

#### **eMail**

[Info@original-laguiole.de](mailto: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)