

Ausgabe Dezember 2017

# EMOTION UND LEIDENSCHAFT

Laguiole- und Thiers-Messer aus Frankreich



**Damastklingen:** Unterschiede

Außergewöhnlich: **die Scorpion-Messer**

**Schmiedenvorstellung:** Laguiole en Aubrac



# 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 zusammengestellt.

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



## Bienenfressendes Wesen, TEIL 1 von 2

von Justin Jernoü

Das Markenzeichen (oder besser gesagt „das Erkennungszeichen“, da Laguiole keine Marke ist) der Laguiole-Taschenmesser ist zum einen die geschwungene Form aber auch die Biene zwischen dem Ressort und der Klinge. Je teurer ein Laguiole-Taschenmesser ist, desto aufwendiger wird das Ressort und die Biene gestaltet. Es gibt regelrecht Messer-Designer, die die Biene unter der Lupe mit sehr vielen Details bearbeiten. Man verbringt auf dieser Weise eine Menge Stunden für die Gestaltung eines Messers - das Ergebnis am Ende ist daher sehr oft atemberaubend.

Bei unserem Besuch in Laguiole diesen September suchte meine Lebens- und



Geschäftspartnerin, Frau Westhoff, ein aussergewöhnliches Messer für den Geburtstag ihres Sohnes. Als Herr Monteiro, der Inhaber der Schmiede Du Barry, seine wunderbaren Messer präsentierte und die aufwendige Arbeit an dem Ressort und der Biene seiner Messer vorführte, zuckte Frau Westhoff zusammen. Vor ihrem geistigen Auge sah sie, wie ein Skorpion die Du Barry Laguiole-Biene frass und er sich auf dem Messerrücken mit vollem Bauch gemütlich machte. Skorpion aus dem Grund, da ihr Sohn vom Sternzeichen einer ist und sich auch für diese Tiere sehr interessiert.

Sie hatte das Zeichen verstanden - die „Edition Scorpion“ war geboren. Das Projekt „Scorpion“ wurde ins Leben gerufen und wir setzten uns mit Herrn Monteiro zusammen, um einen Weg zu suchen, einen schönen Skorpion statt der Biene auf dem Messer zu platzieren. Es war nicht einfach den richtigen Skorpion zu finden, denn zum einen ist der Platz sehr begrenzt und zum anderen dürfen die Extremitäten des Skorpions nicht allzuviel über die Breite des Messers hinausragen. Der spätere, stolze Besitzer des Messers darf sich an dem Skorpion nicht verletzen und seine Hosentasche oder Etui damit nicht beschädigen. Die Form nahm langsam Gestalt an und nun stellte sich die Frage nach dem Griff dieses besonderen Messers. Speziell für Frau Westhoffs Sohn meinten wir alle übereinstimmend, dass ein Griff aus Mammutbackenzahn optisch am besten dazu passen würde.



## Bienenfressendes Wesen, TEIL 2 von 2

Wir fanden in dem Lager von Du Barry wunderschöne blaue Mammutbackenzahn-Stücke, woraus wir das erste Messer anfertigen liessen. Herr Monteiro setzte anschliessend unglaublich professionell und mit sehr viel Geduld und Erfahrung alle besprochenen Details aus dem Projekt Scorpion um. Das Messer „blue Scorpion“ wurde noch schöner als wir es uns vorgestellt oder auf dem Papier ausgemalt haben. Darin erkennt man tatsächlich nicht nur das absolute handwerkliche Können der Schmiede Du Barry, sondern auch die Liebe zu dem Laguiole-Messer.

Als Frau Westhoffs Sohn das Geschenk auspackte, konnte er das Leuchten in seinen Augen nicht verbergen. Wir waren Zeuge einer totalen Begeisterung eines jungen Mannes, gerade 20 Jahre alt geworden, der im Grunde noch nicht im Alter eines „typischen“ Laguiole-Messer-Sammlers war. Aber die Symbiose des unglaublich perfekt verarbeiteten Skorpions mit verhältnismäßig vielen Details, die in mühsamer Arbeit unter dem Mikroskop entstanden sind, und des Griffs aus blauem Mammutbackenzahn mit absolut einzigartigen Farbnuancen ist definitiv faszinierend und kann einen fast schon verzaubern.

Nun wurden wir aufmerksam und erkannten das Potential des „Projektes Scorpion“. Sofort haben wir die Chance ergriffen und gleich eine Reihe von Laguiole-Messern der Edition Scorpion mit unterschiedlichen Griffmaterialien bei Du Barry bestellt. Wir werden stetig die Palette der Scorpion-Messer erweitern und zudem weitere interessante Editionen mit aussergewöhnlichen Kunstwerken als Tier- und Insekten-Kreationen statt der Biene ins Leben rufen.

Das nächste „bienenfressende Tier“ ist bereits umgesetzt - die Edition „fire dragon“. Es stellt einen Drachen dar, welcher gerade dabei ist seine Gegner mittels Feuer regelrecht zu pulverisieren. Dieses Laguiole-Messer ist von einer „brutalen Schönheit“ und steht dem angriffslustigen Skorpion aus der „Edition Scorpion“ in nichts nach. Dagegen wirkt die herkömmliche Laguiole-Biene geradezu nonnenartig :-). Das erste Laguiole aus dieser neuen Messer-Reihe kommt in einer Größe von 13 cm im geschlossenen Zustand mit Griffen aus Giraffenknochen blau gefärbt daher und



heisst „blue fire dragon“. Der Feuer-Drache steht in den Startlöcher und wir arbeiten bereits an einer ganzen Messerreihe damit. Diese Edition wird dieses Mal bei der Schmiede Honore Durand angefertigt.

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Teams überraschen - es kommt noch einiges auf Sie zu!

Übrigens beide Editionen sind bereits online und können erworben werden. Also greifen Sie zu!

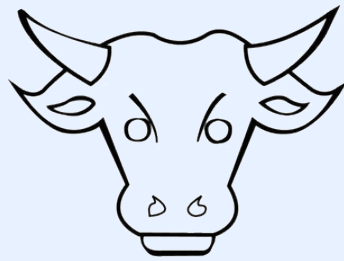




**THIERS-MESSER DES MONATS, LE FIDÈLE, ESCHEN-AHORN UND EICHENHOLZ**



**LAGUIOLE-TASCHENMESSER DES MONATS, VENT D'AUBRAC, EDITION EXCEPTION, MAMMUTBACKENZAHN, BLUE RAPSONY**



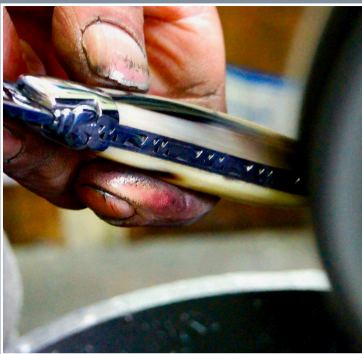
# LAGUIOLLE en Aubrac

Trademark of authenticity

## Vorstellung Laguiolle en Aubrac

### TEIL 1 von 2

von Frauke Westhoff



Es ist schon merkwürdig - wenn man in Espaniol, eine kleine Stadt in der Region Aubrac in Frankreich, vor den Betriebsstätten der Schmiede Laguiolle en Aubrac steht, fehlen sämtliche Zeichen einer der größten und einflussreichsten Laguiolle-Schmieden in Frankreich:

- ein Schild mit dem Firmen-Namen,
- große moderne Glashallen als Zeichen der Größe,
- ein freistehendes beeindruckendes Gebäude mit einem großen Parkplatz für die vielen Besucher davor

In den ersten Sekunden schaut man verwirrt und fragt sich, wo die Schmiede nun ist.

Die Firmenphilosophie von Laguiolle en Aubrac ist völlig anders strukturiert, als die von Forge de Laguiolle oder Laguiolle Honore Durand. Hier wurde konsequent, von Anfang an, auf weltweiten Vertrieb gesetzt und genauso sind die Betriebs-hallen auch aufgebaut. Diese sind architektonisch nicht auf Besucher ausgerichtet, sondern auf Produktion und weltweiten Versand der Laguiolle Taschen- und Steakmesser. Hier werden bis zu 6.000 Produkte pro Monat in Handarbeit hergestellt und eine Menge neu entwickelt und getestet.

Christian Valat, geboren 1962, ist der Gründer und jetziger Chef von Laguiolle en Aubrac. Er hat konsequent seine

Firma auf höchste Qualität von Laguiolle Produkten getrimmt, auch baute er mit Weitblick auf harte kommende Zeiten schon früh auf größtmögliche Unabhängigkeit hin diese aus. So verfügt Laguiolle en Aubrac als einer der wenigen Laguiolle-Schmieden über eine eigene Damast-Werkstatt in Montezic. Hier werden sehr aufwendig von sehr erfahrenen und passionierten Handwerkern besondere Damastklingen hergestellt. Es ist so, wie man es sich vorstellt: man beginnt wirklich mit einem Stück Metall, welches immer wieder gefaltet wird. Man kann zwar niemals ganz genau vorhersehen, wie die Musterung der Klinge später aussehen wird, aber es gibt einige Faktoren, die einen extremen Einfluss darauf haben.

Die drei wichtigsten Faktoren sind:

- Erfahrung
- Erfahrung
- Erfahrung

Danach kommen

- die Reihenfolge der Metalle, denn eine Damastklinge besteht aus unterschiedlichen Schichten von Metallen
- die genaue Temperatur im Ofen
- die Richtung der Faltung
- und noch einige geheime Faktoren :-)



# Vorstellung Laguiole en Aubrac

## TEIL 2 von 2

So hat die Schmiede Laguiole en Aubrac einen direkten Einfluss auf das Design, Qualität und die Menge der hier produzierten Damastklingen. Aufgrund der doch immer höher werdenden Mengen an verkauften Laguiole-Messern mit Damastklingen, und des sehr hohen Aufwandes solche herzustellen, werden die selbstgeschmiedeten Damastklingen nur in den sehr hochwertigen Taschenmessern eingesetzt. Für die anderen Messer wird der Damaststahl teilweise in Japan eingekauft.

Weiterhin hat Christian Valat rechtzeitig ein recht großes Lager an Griffmaterialien aufgebaut, damit er flexibel auf die Marktanforderungen reagieren kann. Gerade bei Materialien aus Afrika und Südamerika und den strengeren Anforderungen beim Import in die EU entsteht zunehmend eine Verknappung derselben. Und das nicht, weil die Büffel, Warzenschweine, Giraffen oder die Edelbäume weniger werden, sondern weil der Aufwand und die Anforderungen für einen Händler aus Afrika oder Südamerika ein solches Rohstoff in die EU zu exportieren, in den letzten Jahren unglaublich hoch geworden ist. Die Händler sind praktisch überfordert, die in unseren Augen durchaus sinnvollen Vorgaben für einen Export in die EU zu erfüllen. Da parallel die Nachfrage derselben Rohstoffe aus Fernost exponentiell steigt und der Export dorthin keine oder nur rudimentäre Anforderungen voraussetzt, exportieren die Händler verständlicherweise lieber dorthin ihre Ware. So kauft und lagert der weitsichtige Christian immer einiges an Rohmaterialien ein, wenn diese doch noch in größeren Mengen ins Land kommen. So garantiert er seinen Kunden eine relativ gleichmäßige Lieferbarkeit der meisten Messer das ganze Jahr über.

Bei Laguiole en Aubrac arbeiten nicht nur sehr hoch qualifizierte Messermacher, sondern auch Messerkünstler. Diese sind in einem separaten Werkstattgebäude untergebracht, damit sie mehr Ruhe zur Entfaltung der Kreativität haben und sich auf neue Designs konzentrieren können. So entstehen hier erstaunliche und sehr hochwertige Messer, die entweder als neue Editionen oder Sonderproduktionen an dieser Stelle zuerst das Licht der Welt erblicken. Diese einmaligen

Einzelstücke werden in Form einer besonderen Sammlung in einer speziellen Tasche direkt Herrn Valat übergeben. Christian Valat entscheidet dann über den Zeitpunkt des Erscheinens und über die Menge der ersten Edition der entsprechenden Einzelanfertigungen.

Laguiole en Aubrac produziert zum größten Teil Laguiole-Messer in der Qualität „obere Mittelklasse“ bis „Oberklasse“. In dem Künstlerbereich der Schmiede entstehen Messer, die ihresgleichen suchen und eigentlich eine völlig neue „Messer-Klasse“ für sich definieren, die weit ab von der herkömmlichen Oberklasse angesiedelt sein dürfte. Wir haben die seltene Ehre, Ihnen demnächst auch ein solches Laguiole-Messer anbieten zu dürfen, als limitierte Serie der Edition Christian. Darüber werden wir dann in einer der nächsten Ausgaben ausführlich berichten. In der Kreativ-Abteilung der Schmiede werden neue Messer entworfen, neue Rohmaterialien für künftige Taschenmesser ausprobiert und für die Produktion vorbereitet. So hat hier das neuartige Material „Texalium“ den Weg als Messerscheide gefunden. Ganz neu wurden auch recycelte Joghurtbecher als Griffmaterial entdeckt. Die Flexibilität und gleichzeitig die Festigkeit des neuen Materials haben zusätzlich zu der besonderen Optik letztlich als Griffmaterial überzeugt und Laguiole en Aubrac konnte damit eine neue Messerkollektion „Harlequin“ ins Leben rufen.

Als eine der wenigen Schmieden leistet sich Laguiole en Aubrac eine separate Abteilung für die Endkontrolle. Hier werden die Messer vor dem Versenden genauestens auf einwandfreie Optik und perfekte Funktionsweise kontrolliert.

Die Schmiede Laguiole en Aubrac hat den Spagat zwischen der herkömmlichen alten Tradition der Messerherstellung und der modernen Zeit mit den innovativen Griffmaterialien, Formen und Vertriebswegen, nicht nur hervorragend geschafft, sondern vorbildlich und nachhaltig umgesetzt - sie ist zum Trendsetter und Wegweiser geworden.





## Damastklingen - Unterschiede und Variationen

### TEIL 1 von 2

von Rüdiger Schepe

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.

Die wichtigsten Herausforderungen, die dabei an einen Klingenstahl gestellt werden, sind Beständigkeit gegen Korrosion, hohe Schärfe und Widerstandsfähigkeit gegen Abnutzung und Verschleiß sowie gute Schnittgüte im Gebrauch. Zudem muss er sich leicht schärfen lassen. Diese Eigenschaften sind eng mit den Werkstoffen verbunden, aus denen der Klingenstahl besteht, und stehen in einem wechselseitigen Spannungsverhältnis zueinander. Bei sehr hartem Stahl bleibt die Schneide zumeist bei normalem Gebrauch lange scharf, aber leider bricht solcher Stahl auch sehr leicht und stellt eine Herausforderung beim Schärfen dar. Eine Carbonstahlklinge

ist recht widerstandsfähig, lässt sich leicht schärfen, verliert allerdings schnell wieder an Schärfe und rostet leicht. Die Auswahl des optimalen Stahls für Kligen stellt deshalb immer einen Kompromiss dar, bei dem Nutzen und Zweck beim Messergebrauch abgewogen werden müssen.



Eine ganz besondere Auswahl für Messerklingen stellen Damaststähle dar. Diese werden seit mehr als zweitausend Jahren immer wieder auch für Messerklingen aufgrund ihrer herausragenden Eigenschaften verwendet. Solche Stähle werden seit alters her geschmiedet, die damit verbundene Schmiedetechnik ist eine hohe Kunst, die durch alle Zeiten immer nur von den besten Schmieden

beherrscht worden ist. Neben den hervorragenden Gebrauchseigenschaften sind es vor allen Dingen die zahlreichen dekorativen Muster der alternierend verarbeiteten Schichten von zwei oder mehr Stahlsorten, die Damaszenerstählen eine außergewöhnliche Ästhetik verleihen.

Bei der Herstellung solcher Stähle erfolgt eine Stapelung unterschiedlich legierter Stähle zu einem Paket, das an einer Seite mit einer Naht zusammenhängend zur Fixierung verschweißt wird. In der Schmiedeesse wird das Paket anschließend erhitzt, um die unterschiedlichen Schichten zusammenschmieden. Auf dem Amboß erfolgt dann das Schmieden des heißen Pakets, auch Damastbarren genannt, das dabei immer wieder gestreckt, eingeschnitten und gefaltet wird. In der heutigen Zeit verwenden die Schmiede dazu Lufthämmer, die dem Schmied allerdings immer noch hohes Augenmass, viel Erfahrung und Geschick abverlangen.







## Damastklingen - Unterschiede und Variationen

### TEIL 2 von 2

Erfolgt die Umformung des Paktes lediglich durch Falten, so erhält man Schicht- oder Lagendamast, der auf der Oberfläche der Klinge ein ungleichmäßiges Linienmuster aufweist. Wird der Stahl tordiert, so bilden sich wellenartige oder gekräuselte Dekore. Dieser Damaststahl wird auch als Thorsionsdamast bezeichnet. Daneben existieren weitere Verarbeitungstechniken, wie z.B. Stempeln, bei denen außergewöhnliche Muster entstehen, die sich durch hohe Filigranität auszeichnen und jedem Messer zu außerordentlicher Ästhetik verhelfen. Diese Dekore haben die Formen von Rosen, Rauten oder Pyramiden, besitzen ein Fischgrätmuster oder andere spektakuläre Strukturen. Hierzu zählen Explosions- oder Mosaikdamast. Durch Ätzung oder Polieren werden die Damaststrukturen auf der Klingenoberfläche sichtbar gemacht. Hierdurch entsteht ein besonders edel anmutender Kontrast heller und dunkler Strukturen der einzelnen damastierenden Stahlschichten.

International bekannte Schmiede für stimmungsvolle Damaststähle sind Markus Balbach, Achim Wirtz, Chad Nichols, Jean Pierre Veysiere oder Henri Viallon, deren Stähle immer wieder von Messermachern insbesondere in Frankreich verarbeitet werden. Zu wahrer Meisterschaft hat es dabei der Damastschmied Alain Dumoussset aus Viscomtat gebracht. Gemeinsam mit seinem Freund, dem Mathematiker Maurice Rochefolle, stellt er perfekt ornamentierte Damaststähle in seiner Schmiede her. Die dabei entstehenden Muster lassen sich mathematisch genau vorausberechnen: Maurice Rochefolle berechnet exakt, an welcher Stelle der Stahl gefaltet, tordiert oder gebogen werden muss. Mit Couteliers wie Robert Beillonnet entstehen dann außergewöhnliche Messerdesigns. In der heutigen Zeit werden sowohl rostende als auch nicht rostende

Damaststähle hergestellt. Insbesondere stellt die schwedische Firma Damassteel Damaststähle auf pulvermetallurgischer Basis her, die eine grundlegende Neuerung gegenüber den traditionellen Herstellungstechniken darstellen. Die dabei entstehenden filigranen, ästhetisch äußerst reizvollen Dekore dieser PM-Damaste sind bei der Herstellung hochwertiger Schneidwaren sehr gefragt.

Besondere Damaszenerstähle werden auch in Japan hergestellt. Der Suminagashi genannte Laminatstahl besitzt einen Kern aus hartem Monostahl, auf den beidseitig ein mehrlagiger Zierdamast geschmiedet wird. Der Name Suminagashi leitet sich von der Ähnlichkeit des Damastdekors mit der Form japanischen Marmorpapiers her, das im Wasserbad produziert wird. Ein weiterer Damaststahl mit außergewöhnlichen Eigenschaften ist der Kyoumei der Familie Masashi. Eine Klinge aus diesem Stahl ist eine dreilagige Schichtenstruktur in Sandwich-Technik. Den Kern bildet D2-Stahl, der mit Nickel gesintertem SUS420J2-Stahl überzogen wird und von Hand geschmiedet wird.

Für die besonders edlen Messerdesigns werden aufgrund der herausgehobenen Ästhetik und der besonderen Eigenschaften von den Messerschmieden solche Damaststähle ausgewählt. Sie runden jedes Design ab, bei dem Materialien höchster Qualität verarbeitet sind. Die Schmieden Laguiole en Aubrac sowie Honore Durand stellen auch Damastklingen selbst her.



## Themen der nächsten Ausgabe in Januar 2018

Laguiole und Thiers **Steakmesser**  
Das **Verou-System** von Claude Dozorme  
Thiers und Laguiole **Küchenmesser**  
**Grundlegende Unterschiede der Laguiole Messer** (Double Platines, guilochierte Platine, Classic,... )

### ECHTE LAGUIOLE?

**Garantiert mit Zertifikat der A.I.P.C.L. nur von 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, Arbalet 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)**