

Ausgabe November 2017

EMOTION UND LEIDENSCHAFT

Laguiole- und Thiers-Messer aus Frankreich

Original  Laguiole



Vorstellung: **Laguiole Claude Dozorme**

Thiers Messer - geschütztes Design

Sondereditionen Le Chef

Griffe aus **Wacholder** Holz

Laguiole **Pflegebalsam**

DROP9-Mechanismus von Claude Dozorme



CLAUDE DOZORME

Kurze Vorstellung der
Schmiede Claude Dozorme

von Justin Jernoiu

Die Schmiede Claude Dozorme ist seit der Gründung 1902 bis heute ein Familienunternehmen geblieben. Die Leidenschaft für Messer wurde in dieser Zeitspanne von Vater zu Sohn und Vater zu Tochter weitergegeben. Heute sitzt die Tochter Claudine Dozorme an die Spitze des Unternehmens, wobei die Mutter mit 72 Jahren immer noch aktiv im Unternehmen tätig ist.

Die über 100 - jährige Geschichte begann 1902 in la Monnerie, nahe bei Thiers. Blaise Dozorme, ein erfahrener Stahlarbeiter, eröffnete als Subunternehmer in seinem Haus eine kleine Messerwerkstatt. Seine Professionalität und sein starkes Pflichtgefühl brachte ihm zunächst eine gewisse Bekanntheit in dem Thiers-Umland. Schon nach kurze Zeit wurde er wegen seinem unternehmerischem Geist und seiner dominanten Persönlichkeit «der Wolf» genannt. Der Wolf ist seit langer Zeit das Wahrzeichen des Unternehmens.

Sein Sohn Valentin hat den Betrieb 1934 übernommen und die kleine Werkstatt allmählich vergrößert. In dieser Zeit hatte sich die noch kleine Firma einen sehr guten Namen in der Thiers-Region gemacht. Aber erst in den 70er Jahren wurde in größeren Maßstäben gedacht und gehandelt. In dieser Zeit hat die nächste Generation das Ruder übernommen. Claude, Sohn von Valentin und Enkel von Blaise Dozorme, beschloss nun massiv in Werkzeugen zu investieren und trieb die Industrialisierung des Betriebes voran. Der Name Claude Dozorme hatte nun die Reife entwickelt, tragend genug zu sein, um eigene Produkte auf den Markt zu bringen. In den 80er Jahren wurden die ersten Produkte unter dem Namen Claude Dozorme mit großem Erfolg vermarktet.

Claudine Dozorme, die Tochter von Claude Dozorme, hatte nach dem Bachelor-Studium und 2 Fortbildungsjahren bei der Firma Kraft als Verkaufsmangerin gearbeitet. Nie hätte Sie gedacht, dass Sie eines Tages in der Messer- und Besteckindustrie arbeiten

würde. 1991, nach 7 Jahren bei Kraft, war es aber dennoch so weit. Ihr Vater hatte sie gebeten, seine Marke weiter zu entwickeln. Sie übernahm die Vertriebs- und Marketingaktivitäten der Firma Claude Dozorme, erarbeitete eine Strategie für die Weiterentwicklung der Firma, bildete ein Verkaufsteam für Frankreich, erstellte Kataloge und Musterprodukte und übernahm die strategische Entwicklung neuer Modelle und den Einsatz neuer Materialien für die Messerfertigung. Die Ankunft dieser lebendigen jungen Frau hat das kleine Familienunternehmen revolutioniert und zu einem großen Player in Thiers aufgebaut.

Heute produziert Claude Dozorme Messer, die für moderne Lebensstile entworfen sind, während man aber den traditionellen Techniken treu geblieben ist. Nach einer strengen Auswahl der hochwertigsten Materialien werden alle Messer der Claude-Dozorme-Kollektion von Anfang an in den Werkstätten des Unternehmens in der Nähe von Thiers hergestellt.

Vom Laserschneiden bis zum Handpolieren von Messern über Schärfen oder Guillochage (französische Gravurtechnik) verkörpert das Claude-Dozorme-Besteck das Konzept der modernisierten Tradition.



Im Jahr 1993 wurde Claude Dozorme als neues Unternehmen wiedergeboren - größer, besser, effektiver, mit einem Showroom, in einem

Gebäude mit über 700 qm. Es wurden mehrere Investitionen in umfangreichen Modernisierungen getätigt, so zum Beispiel die erste in Thiers eingesetzte Laser-Schneidemaschine und ein Klingenschleifzentrum.

2009 wurde die Firma Claude Dozorme mit dem Patrimoine Vivant Label ausgezeichnet, eine Belohnung für die tiefen Wurzeln in der Region Thiers und dass die Produkte vollständig in Frankreich hergestellt werden.



BESONDERES MESSER, NOVEMBER 2017, LAGUIOLE DU BARRY, ABALONE



BESONDERES MESSER, NOVEMBER 2017, LAGUIOLE CLAUDE DOZORME, LE THIERS

Spezieller Laguiole-Messer Pflegebalsam - 100% naturrein

von Justin Jernoiu



12,50 €

nur bei original-laguiole.de

Ein Messer beginnt sein Leben im Stahlwerk, wo das Metall mittels Hitze aus dem Millionen Jahre alten Berggestein herausgeholt wird. Hier wird schon seine Bestimmung als späteres Messer festgelegt. Noch in flüssiger, heißer Form werden Zusätze hinzugefügt, und damit der Metall-Charakter geformt.

Es wird noch viele Verarbeitungsprozesse durchlaufen und durch viele Hände gehen, bis es eines Tages als fertiges wunderschönes Messer die Vitrine eines Geschäftes ziert oder fotografiert in einem virtuellen Webshop verkaufsbereit hochgeladen wird.

Doch jetzt erst beginnt sein wahres Leben. Durch den Kauf oder die Schenkung und anschließend die Benutzung erkämpft es sich einen einmaligen Platz im Herzen seines Besitzers - eine seltene, positive Erinnerungsemotion wird geschaffen.

So materialistisch es sich auch anhören mag, wenn wir es schaffen, einen bloßen Gegenstand mit einer positiven Erinnerungsemotion zu koppeln, wird dieses Objekt zum Leben erweckt und für uns einen unbezahlbaren Wert

darstellen. Ab diesem Moment wird es uns ein Leben lang begleiten und manche davon schaffen es gar vom Vater zum Sohn die Generationen zu überbrücken.

Es ist nur selbstverständlich, dass wir genau diese Begleiter auch gerne pflegen möchten, damit sie uns lange erhalten bleiben. So lag es nahe, ein Balsam zu entwickeln, der durch seine Anwendung den Holzgriff schützt, pflegt und wieder zum alten Glanz verhilft.

Nach vielen Testreihen haben wir einen Balsam für die Laguiole-Messergriffe kreiert und in unser Programm aufgenommen. Es ist eine Mischung bestehend aus hochwertigen, 100% naturreinen, pflegenden Ölen, wie Macadamianuss- und Kamelienöl, sowie toll duftendem, ätherischen Zitronenöl. Zusammen mit einem Anteil an Bienenwachs zur Versiegelung, lässt sich der Balsam wunderbar auftragen und nach ca. 10 Minuten kann man mit einem Stofftuch den Messergriff polieren. Feuchtigkeit kann nun nicht mehr in die Poren eindringen.

Wir empfehlen die Messer regelmäßig, vor allen Dingen nach dem Gebrauch, mit unserem Balsam zu behandeln, um so noch lange Freude an Ihrem Laguiole zu haben. Der Balsam zieht sehr schnell ein und hebt die Maserung des Holzes hervor. Nach dem Polieren ist der Balsam rückstandslos und nicht fettend eingezogen. Sie werden von dem Ergebnis begeistert sein.

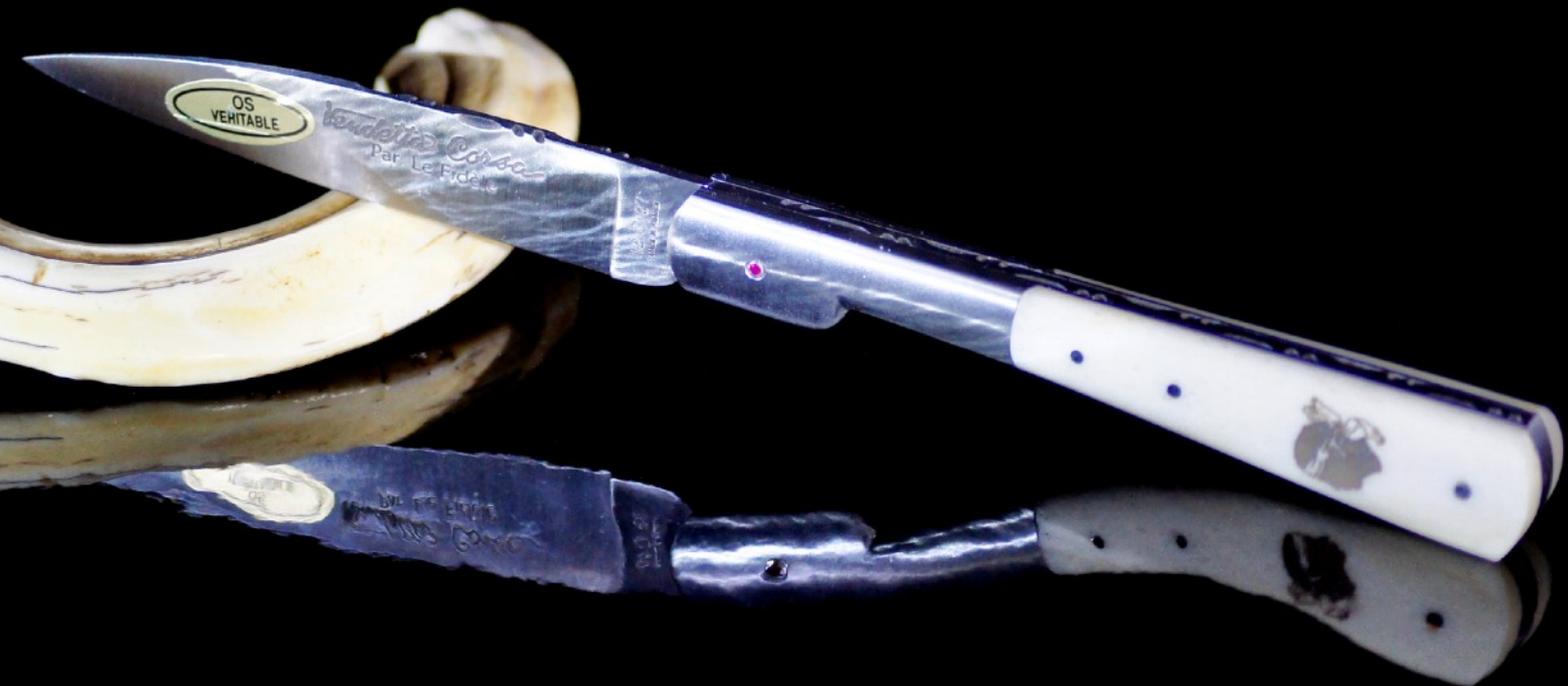
Ideal auch für Laguiole-Bestecke, die häufiger gereinigt werden als normale Taschenmesser.

Wir legen jedem versandten Paket eine kleine 3 ml Probe unseres Laguiole Pflegebalsams sowie eine Pflegeanleitung bei. So haben Sie die Möglichkeit sich von der Qualität des Produktes zu überzeugen.





TASCHENMESSER DES MONATS SEPTEMBER 2017, LAGUIOLE DU BARRY, GUILLOCHIERTE PLATINE



TASCHENMESSER MIT EDELSTEIN DES MONATS SEPTEMBER 2017, LE FIDELE VENDETTA RUBIN

Le Thiers Messer

von Frauke Westhoff



Linien des gelungenen Designs, an dem Logo auf der Klinge (ein T innerhalb eines Quadrates) aber auch vor allem an der immer gleichen Qualität, die genau vorgegeben und strengstens überwacht wird. Thiers zeigt mit dem „Le Thiers“-Messer, dass es nichts an seiner Vitalität verloren hat und immer noch die unbestrittene Hauptstadt der französischen Messerindustrie ist.

„Le Thiers“ gibt es als Taschenmesser und Steakmesser mit der ganzen Breite an edlen Materialien für den Griff, wie Wacholder, Amourette, Horn, Mammutbackenzahn, Warzenschweinstossezahn oder Giraffenknochen. In den letzten Jahren stieg die Akzeptanz und Bekanntheit der Le Thiers-Messer erheblich. Manche Schmieden in Thiers und Umgebung erwirtschaften mittlerweile über die Hälfte des Umsatzes mit dieser

Obwohl die Besteck-Unternehmen sich jetzt von den Ufern der Duroille (Fluss fließt durch Thiers) entfernt haben, machen diese immer noch 70% der Messerproduktion in Frankreich (Tischmesser, Taschenmesser, professionelle Küchenmesser) aus. In den verschiedenen Industriegebieten des Thiers-Beckens befinden sich derzeit über 60 Messer-Unternehmen. Der Dampf und später der Strom haben der Industrie die völlige Unabhängigkeit von der Wasserkraft beschert. Eines der wichtigsten Merkmale der Thiers Messer- und Besteckindustrie war und ist immer noch die Herstellung einer großen Auswahl an regionalen Messern, die berühmteste davon ist die «laguiole» (benannt nach einem Dorf im Aubrac).

unverwechselbar



Messerreihe. Die Zuwachsraten sind teilweise zweistellig und haben diejenigen der Laguiole-Messer überholt. Die hervorragende Qualität made in France, die komplett fehlenden chinesischen nachgemachten Produkte, und eine kontinuierlich erfolgreiche Marketingstrategie sorgen für eine stabile Entwicklung. Trotz der strengen Richtlinien und der laufenden Kontrolle über die Einhaltung derselben, haben die Schmieden noch genug Entwicklungsfreiheit, um einen persönlichen Touch dem Le Thiers-Messer zu verleihen. Damit steigt die Vielfalt der Le Thiers-Messer, ohne dass das unverwechselbare Design dabei auf der Strecke bleibt.



Viele Generationen lang konzentrierten sich die Messer-Macher in Thiers auf die Herstellung von regionalen Messern aus ganz Frankreich. Aber es war erst 1994, als die Schmieden, organisiert in der Gilde „confrérie du couté de tié“, begannen, ein Messer mit dem Namen „Le Thiers“ zu produzieren. Alles wurde streng durchdacht und es wurde sehr viel Wert auf den Schutz gegenüber den Nachahmern aus China gelegt. Frühere Fehler anderer regionaler Messermacher (wie zum Beispiel Laguiole) sollten nach Möglichkeit vermieden werden.

Ein Le Thiers Messer ist sehr leicht zu erkennen : an seiner vollendeten Form, an den



DROP9-System von Claude Dozorme

von Justin Jernoü



kraft 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. 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.

Klappmesser haben sich im Großstadtdschungel schon lange durchgesetzt, weil sie, wie der Name schon sagt, zusammengeklappt werden können. Dadurch sind sie kleiner und leichter zu transportieren. Zudem verursachen sie im zusammengeklappten Zustand keinen Schaden und sind völlig ungefährlich. Die große Schwachstelle gegenüber feststehenden Messern ist die zusammenklappbare Klinge. Damit sie nicht unerwartet schliesst, haben sich die Hersteller im Laufe der Zeit einiges einfallen lassen.

außergewöhnlich,
praktisch, sicher

Das alles passiert so leicht und mit einem derart minimalen Kraftaufwand, dass man ungern ein Messer mit einem herkömmlichen Öffnungsmechanismus in die Hand nehmen möchte.

Erstaunlich dabei ist die gefühlte Sicherheit. Obwohl das Öffnen und das Schliessen extrem leicht vonstatten geht, hat man immer das Gefühl der maximalen Sicherheit und Stabilität. Das Messer ist ein Meisterwerk französischer Handarbeit und ich würde es mir wünschen, dass auch andere Laguiole-Messermacher dieses System künftig nutzen.

Es gibt eine Vielzahl an Verschlusssystemen, dennoch haben sich nur wenige weltweit durchgesetzt. Die bekanntesten sind Lock Back, Liner Lock und Asis Lock. Manche Schmieden sind traditionsgebunden und aus dieser Verpflichtung heraus bauen sie ein bestimmtes Schliesssystem ein. Andere wiederum möchten eine maximale Freiheit beim Designen neuer Messer und setzen auf schlanke Verschlusssysteme.



Die Laguiole-Messer haben traditionell kein Verschlusssystem im herkömmlichen Sinn. Eine Feder hält die Klinge im geöffneten Zustand fest, so dass diese nicht von alleine schliesst. Erst durch Anwenden von Druck, gibt die Feder nach und klappt zusammen. Diese Feder hält auch die Klinge im geschlossenen Zustand fest, so dass die Klinge sich nicht einfach in der Tasche öffnet. Dadurch bedingt, lassen sich manche Laguiole-Messer etwas schwerer öffnen. Es wird schon etwas Kraft benötigt, die Klinge aus dem Schaft heraus zu ziehen.

An dieser Stelle hat sich die Schmiede Claude Dozorme einen neuen und einfachen, aber dennoch ausgeklügelten Mechanismus ausgedacht. Eine Kugel im Schaft, welche ganz einfach durch die Erdanziehungs-



Griffe aus Wacholderholz

von Rüdiger Schepe

Holz ist seit alters her ein Begleiter des Menschen. Seine Formbarkeit, seine Beständigkeit, seine Haptik, wenn man es anfasst, über seine Maserung streicht und dabei jede einzelne Kontur spürt, die Schönheit seines Farbenspiels, sein Duft und seine Wärme faszinieren den Menschen immer schon und ziehen ihn immer wieder bis heute in seinen Bann. Viele Gebrauchsgegenstände des Alltags sind durch alle Zeiten hindurch immer wieder ganz oder in Teilen aus Holz gefertigt worden und haben dadurch nicht nur ihren Gebrauchswert sondern auch ihre Eleganz im Design erhalten.

Ein uns wohlvertrauter Alltagsgegenstand ist natürlich auch das Messer, dessen Griff ganz oder teilweise aus Holz gefertigt ist. So begegnen wir im Aubrac im 18. und 19.

Jahrhundert dem Typus des Capujadous. Es ist ein typisches zweckmäßiges Messer dieser Zeit, das von den Bauern dieser Region im Alltag vielfältige Anwendung gefunden hat und als ein Vorläufer des Laguioles gilt. Das Capujadou ist ein feststehendes, gerades Messer mit breiter, mittelspitzer Klinge, die sich über ihre gesamte Länge zur Spitze verjüngt und schmal ausläuft. Der Klingenerl steckt in einem runden, zumeist hölzernen Griff, der aus dem Holz der Esche oder der Buche gedrechselt ist. Die Messerschmiede stellen aber auch für betuchtere Kunden solche Capuchadous mit Elfenbein- und Ebenholzgriffen etwa ab 1850 bis ca. 1920 her, als dieser Messertyp wieder verschwindet. Auch ein anderer Vorläufer des Laguioles im Aveyron, die Jambette Stéphanoise, besitzt bereits eine Yatagan-Klinge sowie einen gebogenen Holzgriff. Dieser Messertyp taucht bereits gegen Ende des 17. Jahrhunderts im historischen Produktionsgebiet des Laguioles auf und ist ihm bereits von der Form sehr ähnlich, besitzt aber noch keine Rückenfeder.

Das Laguiole selbst wird in seinen ersten Tagen hauptsächlich mit Griffschalen aus Horn oder Knochen vom Aubrac-Rind, seltener aus Edelhölzern oder auch aus zugekauftem Elfenbein sowie schwarzem Büffelhorn ausgestattet.

Bei den Edelhölzern kommen beispielsweise Buchsbaum oder Ebenholz zum

Einsatz, da sie aufgrund ihrer Eigenschaften gut mit den zeitgenössischen Arbeitstechniken verarbeitbar sind und auch in der erforderlichen Qualität zur Verfügung stehen. Ab etwa 1920 finden zunehmend auch die neuen Materialien Aluminium sowie synthetische Stoffe aufgrund der sich rasant entwickelnden Fertigungs- und Oberflächenveredelungstechniken als Griffmaterialien Anwendung.

Beim Laguiole in der heutigen Zeit finden sich neben den klassischen Griffmaterialien auch infolge des großen technischen Fortschritts bei den Verarbeitungs- und Veredelungstechniken eine atemberaubende Vielfalt von Griffmaterialien. Dabei finden auch Edelhölzer Anwendung, die klassischerweise nicht in erforderlicher Qualität oder

Menge für die Messerherstellung zur Verfügung stehen. Hierzu zählen insbesondere Wacholderhölzer, wobei häufig der heimische gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) verwendet wird. Er gehört zu den strauchartigen Zypressengewächsen und besitzt schönfarbiges, feinjähriges Holz mit rötlich- bis gelblichbraunem Kernholz mit dekorativer zarter gestreifter Zeichnung. Das Holz ist nach Trocknung formstabil und lässt sich dann mit allen Werkzeugen sauber und leicht bearbeiten. Auch Schrauben- und Nagelverbindungen lassen sich gut herstellen. Die Oberflächenbehandlung ist mit den heutigen Technologien problemlos möglich. Sein besonderer Reiz besteht darin, dass das Holz ätherische Öle mit einem lang anhaltenden, angenehm aromatischen, leicht pfeffrig kampferartigen Geruch besitzt. Diese Öle sind ein altes Volksheilmittel gegen rheumatische Erkrankungen, Gelenk- und Hautkrankheiten.

Mit diesen außergewöhnlichen Eigenschaften ist es im Laufe der Zeit zu einem der prädestiniertesten Materialien für die Messerherstellung avanciert. Jede der Schmieden verwendet es heute bevorzugt, um wunderbare Laguioles und Le Thiers Messer oder andere regionale Messerdesigns von außerordentlicher Qualität in Verarbeitung und Ausstattung herzustellen.



Damast / Wacholder / Ebenholz
Schmiede: Honore Durand



EDITION LE CHEF: Claudine 01 Claudine 02

von Justin Jernoiu

Es begann, so wie in den meisten Fällen, mit einer Idee - die Schaffung von etwas besonderem, außergewöhnlichem. So entstand die high-quality Lederscheide „Justine de Merges Collection“, die Sonderedition blue scorpion, die aktuellen Editionen Le Chef mit Claudine 01 und Claudine 02, und so sind auch weitere Ideen bereits in der Umsetzung oder noch in der Entwicklungsphase.

Die Inhaber der Laguiole-Schmieden sind voller Pathos dabei, die einzigartige Tradition zur Herstellung eines Laguiole-Messers zu pflegen und von Generation zu Generation weiterzugeben. Nicht selten findet man die Laguiole-Betriebe in der 2. oder sogar 4. Generation, wobei die Kinder der jetzigen Inhaber schon jetzt durchblicken lassen, dass das Know-How, die Tradition, die Liebe zu dem Kultobjekt „Laguiole-Messer“ nicht aussterben, sondern weiter getragen wird.

Es ist daher an der Zeit den Gründern, den Vätern, den jetzigen täglichen „Fackelträgern“ aber auch den neuen zukünftigen Erben Hochachtung zu erweisen. Ihnen zu Ehren und mit vollem Respekt vor der Tradition möchten wir nun die Reihe „Edition Le Chef“ ins Leben rufen. Diese Messer sollen eine Hommage an die Schaffenskraft, den Durchhaltewillen und die Liebe zur Tradition und der französischen Handwerkskunst stellen.

Nach intensiven Gesprächen mit den Inhabern der Schmieden, wurde jeweils ein Messer kreiert. Darin sollten die Lieblingsmaterialien, -modell und -klinge Verwendung finden. Es wurde daraus eine besondere Edition, ein besonderes Messer. Wir starten im November mit der Edition Claudine 01 und Claudine 02 von Claude Dozorme. Claudine Dozorme leitet die Geschäfte der Schmiede Claude Dozorme in Thiers. Eine kurze Vorstellung der Firma haben wir in diesem Heft bereits vorgenommen. Claudine Dozorme hat gleich 2 Lieblingsmesser, welche jeweils in einer limitierten Auflage von 50



Stück hergestellt werden. Die durchlaufende Zahl wird sowohl auf der Klinge als auch auf der wunderschönen



Geschenk-Holzbox gelasert. Ein besonderes Merkmal der Messer ist der auf der Klingenkante 3D gelaserte Name Claudine. Die gelaserte Widmung auf der Klinge zählt ebenfalls zu den Besonderheiten. Zu dem Paket gehört auch das Buch über die Geschichte von Claude Dozorme, geschrieben in englischer und französischer Sprache. In das Claudine 02

Messer wurde sogar das DROP9-System eingebaut, welches das Messer extrem leicht und sicher öffnen und schliessen lässt. Dieses System wurde von Claudine Dozorme Vater neu zum Leben erweckt, modernisiert und in diesem Messer eingebaut.

Demnächst folgen weitere Le Chef Editionen von Laguiole en Aubrac und Laguiole Honore Durand - wunderschöne Le Chef Messer, bleiben Sie gespannt!



Themen der nächsten Ausgabe (Dezember 2017):

Damastklingen: Unterschiede und Variationen

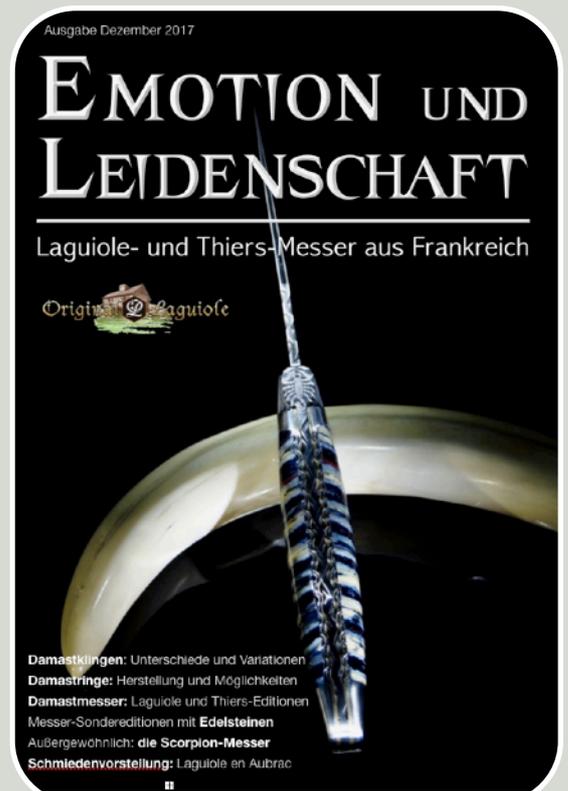
Damastringe: Herstellung und Möglichkeiten

Damastmesser: Laguiole und Thiers-Editionen

Messer-Sondereditionen mit **Edelsteinen**

Außergewöhnlich: **die Scorpion-Messer**

Schmiedenvorstellung: Laguiole en Aubrac



Damastklingen: Unterschiede und Variationen
Damastringe: Herstellung und Möglichkeiten
Damastmesser: Laguiole und Thiers-Editionen
Messer-Sondereditionen mit **Edelsteinen**
Außergewöhnlich: **die Scorpion-Messer**
Schmiedenvorstellung: Laguiole en Aubrac



MIT FREUNDLICHER EMPFEHLUNG DER SCHMIEDEN:



**world of innovation INC -
Zweigniederlassung
Deutschland**

Justin Jernoü

Heinz-Fangman-Str. 2, Haus 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)