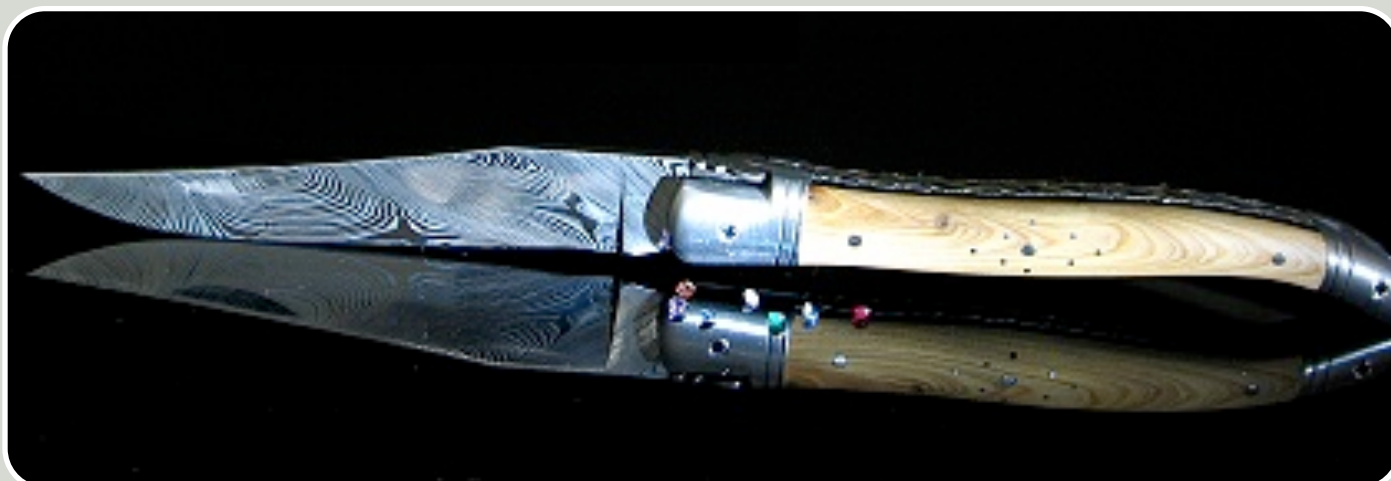


LAGUIOLE

Allgemein

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



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



Le Fidele Giselle Wacholder

Die Schmiede Le Fidele beweist, dass ein Laguiole Made in France nicht unbedingt sehr teuer sein muss, trotzdem aber auf einem hohen, qualitativem Niveau gefertigt werden kann.



**LAGUIOLE PHILIPPE
VOISSIÈRE „AILE DE
PIGEON“**

Liebe zum Detail

Genau das ist der größte Unterschied zwischen einem Laguiole „Made in France“ und „Made in Fernost“. Wenn man ein Laguiole in der Hand hält, spürt man die Energie und die Liebe, die der Schmied in sein Werk hineinsteckte.



Gute Messer / schlechte Messer,... Original oder Fälschung ?

Fangen wir direkt mit dem wohl von Laien am häufigsten diskutierte Thema an: Original oder Fälschung?

Schon die Fragestellung ist falsch. Es gibt kein Original, da Laguiole keine eingetragene Marke ist, demnach kann es auch keine Fälschung oder Plagiate geben, wie von vielen gerne behauptet. Es gibt deshalb nur gute oder schlechte Laguiole Messer.

Die guten stammen aus den Traditionsschmieden Frankreichs und die schlechteren meist aus Fernost, meist aus Pakistan oder China. Der eigene Geldbeutel, die gesellschaftliche Stellung, der eigene Anspruch an Qualität sowie die Emotionen zu Thema Tradition wird vermutlich darüber

entscheiden, ob man sich ein günstiges Fernost-Messer zulegt, was durchaus nicht beim ersten Aufklappen auseinander fällt, oder ein französisches Laguiole aus einer bekannten Schmiede. Wobei man auch hier keine Garantie hat, dass eine in Frankreich ansässige Schmiede oder Hersteller nur in Frankreich gefertigte Messer verkauft. Gerne wird aufgrund des Preisdrucks in Fernost zugekauft!

Die in unserem Shop als „Made in France“ gekennzeichneten Messer stammen 100% aus Frankreich und entsprechen den von uns selbst an die Messer gestellten Qualitätskriterien.

Es gibt keine
Fälschung oder
Plagiat



FRANKREICH, AUBRAC



Ein wenig Ursprungsgeschichte

Der Ursprung dieser wunderschönen Messer ist Laguiole, ein kleines Dorf in Aubrac. Die moderne Geschichte beginnt allerdings in **Thiers**, eine kleine, seit 500 Jahren für ihre Schneidwaren berühmte Stadt in der französischen Auvergne. Dort hat dieses Messer mit der so bekannten "Biene" seit Generationen Tradition. Ideal für den täglichen Gebrauch, sind diese Messer ständige Begleiter Ihrer stolzen Besitzer.

Das Laguiole >lajoll< im regionalen Dialekt ausgesprochen, ist jedoch nicht in dieser Gegend "geboren" worden, sondern kam von Andalusien. Obwohl es eine so lange Tradition hat, wurde es doch für lange Zeit vergessen und erst in den 80er Jahren wiederentdeckt. Eine Handvoll Handwerker aus Laguiole machte sich daran, die alte Kunst des Messerschmiedens wieder zu beleben. Mittlerweile sind die Laguiole-Messer ein breit gehandeltes Gut und erfreuen den Sammler in verschiedensten Designs. Ihr Markenzeichen ist die "Fliege" oder auch "Biene" genannt. In dem Städtchen Laguiole leben 10% der Einheimischen vom Messerverkauf und sind sichtlich stolz auf Ihre Produkte. Was wohl die wenigsten wissen ist, dass die Messer ursprünglich gar nicht aus Laguiole stammen.

Zwar benutzten die einheimischen Schäfer und Handwerker schon immer ein ganz besonderes Messer, Capuchadou genannt, aber das war erstens starr und hatte zweitens eine Klinge, die in nichts dem eleganten Schwung des heutigen Laguiole ähnelte. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gingen die jungen Männer als Gastarbeiter nach Andalusien und lernten dort ein Messer kennen, welches ihrem Capuchadou maßlos überlegen war. Die Hauptvorteile

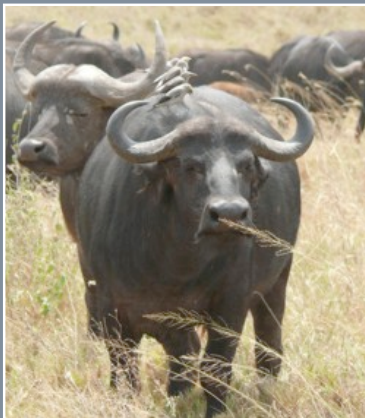
waren die kräftige, extrem scharfe Klinge und die Möglichkeit, das Messer auf praktische Weise zusammen zu klappen.

Doch man lernte schnell, kopierte und imitierte die mittlerweile importierten Messer und verfeinerte diese elegant, bis der schöne, geschwungene Griff der Laguiole Messer entstand, der von der "Biene" gekrönt wurde. Das Messer wurde schnell berühmt und große Industrielle fertigten nun auch die Messer, in minderer Qualität dafür jedoch in Massen, was für die kleinen Schmieden das Aus bedeutete, da man preislich und mengenmäßig nicht mithalten konnte.

Made in
France seit 500
Jahren



GRIFFE



Griff aus Büffelhorn oder Mammutelfenbein

Sehr begehrt sind die Griffe aus Büffelhorn oder Mammutelfenbein. Nicht nur weil diese extreme Handschmeichler sind, sondern auch erheblich unempfindlicher in der Pflege.

Laguiole Schmieden

Es gibt derzeit ca. 245 Laguiole Hersteller/Schmieden/Marken in Frankreich und eine Vielzahl derer, die Laguiole-Messer verkaufen, diese jedoch aus Kostengründen nicht in Frankreich fertigen lassen, sondern in Fernost. Es ist demnach auch nicht korrekt, was viele Leute annehmen, dass es nur eine Original-Schmiede gibt und der Rest seien billige Kopien. Weit verbreitet ist der Glaube, nicht in Frankreich gefertigte Messer seien Plagiate. Diese Meinung verbreiten gerne Verkäufer, die sich nur auf eine spezielle Marke spezialisiert haben. Eigentlich weiß ein jeder, dass es gerade japanische oder chinesische Messer in höchster Qualität gibt, warum sollte es also nicht gelingen, dort ein gutes Laguiole herzustellen?

Denken Sie z.B. an die traditionellen japanischen Katanas, deren Schmiedekunst bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht. Zugegeben, die meisten Fernost-Messer können an die Qualität der Messer aus Traditionsschmieden nicht heranreichen, dies liegt aber eher daran, dass die Auftraggeber nur ein geringes Budget als Limit für die Herstellung ansetzen und man hier dann keine Wunder erwarten darf. Bei einem Laguiole-Messer geht es doch primär um das Aussehen. Jede Schmiede und jeder Hersteller kreiert

eigene Messervarianten und gerade diese Vielfalt macht es für Sammler interessant. Lassen Sie sich also nicht verunsichern, wenn Ihnen jemand erzählen möchte, es gäbe nur ein "echtes" Laguiole.

Es gibt höchstens Qualitätsunterschiede und diese werden Sie meist nicht zuletzt auch am Preis erkennen. Ein Laguiole-Messer, das 300 € kostet, muss natürlich hochwertiger verarbeitet sein als eines für 30 €.

Edle Griffvariationen

Die wohl schönsten Merkmale von Laguiole-Messern, neben der traditionellen Form, sind die vielfältigen, edlen Griffmaterialien. Die Palette reicht vom Olivenholzgriff bis hin zum Griffstück aus Koralle oder Elfenbein. Eine sehr schöne Kombination sind auch die Griffe aus Aluminium und Holz.

Zunehmend wird bei sehr teuren Exemplaren auch eine Kombination edelster Materialien eingesetzt, wie z.B. Mammut-Elfenbein und Giraffenknochen oder Ebenholz und Wacholder.



Laguiole
Philippe
Voissiere

DAMAST MIT MAMMUT- ELFENBEIN



Die Kunst des
Messermachens

*Philippe
Voissière*



Die Schmiede: Philippe Voissière

„Es war 1987, die Zeit, als alle Schmieden begonnen hatten, Laguiole-Messer herzustellen und viele junge Menschen ausgebildet wurden, um die große Nachfrage zu befriedigen. So begann auch ich, in einer Messerschmiede, den Beruf des Werkzeugmachers zu erlernen und wurde Schmied.“

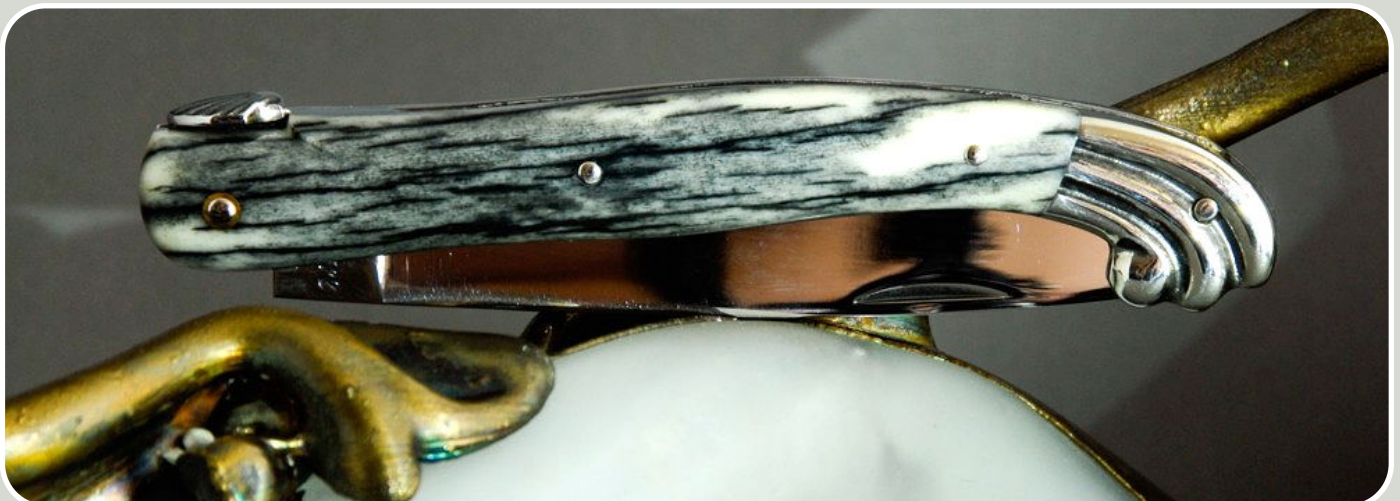
Nach acht Jahren in der Schmiede beschloss ich in meiner Heimat für mehrere Unternehmen zu arbeiten. Durch diese Erfahrung verbesserte ich im Laufe der Zeit immer mehr meine handwerklichen Fähigkeiten und es entstand eine Leidenschaft.

So nutzte ich jede Sekunde meiner Freizeit um besondere, außergewöhnliche Messer herzustellen.

Im Jahr 2003 wagte ich den Sprung in die Selbstständigkeit, um als Handwerker meine eigenen Messerkreationen zu verkaufen und die ersten Voissière der Welt vorstellen zu dürfen.“

Unserer Meinung nach gehört Philippe Voissière zu den absoluten Top Schmieden und bietet die in Punkto Qualität perfekten Messer!

Der Designer
unter den
Schmieden





Qualität als oberstes Ziel



Die Schmiede: Fontanille Pataud

Fontenille-Pataud befindet sich in Thiers, dem Mekka des französischen Bestecks (wie Solingen in Deutschland oder Sheffield in England), gelegen in der schönen vulkanischen Region Auvergne in Frankreich. Seit 1920 hat die Manufaktur FONTENILLE PATAUD elegantes Besteck zum Kerngeschäft gemacht.

Die Messer wurden in Handarbeit aus echten Elfenbein, Ebenholz sowie Horn hergestellt und waren sehr beliebt. Sie verkauften sich in den besten Geschäften Frankreichs, Deutschlands und der Schweiz. Jetzt, durch die Modernisierung und die neuen Technologien, hat auch unsere Art zu leben, sich verändert. Die Erfindung des Geschirrspülers änderte die Präferenz des

Handels. Natürliche Materialien wurden durch die Bequemlichkeit weniger begünstigt und durch Kunststoff ersetzt. Im Jahr 1994 kaufte Gilles Steinberg die Firma von seinem ursprünglichen Besitzer und entschied sich zur Rückkehr zum eleganten Handwerk der außergewöhnlichen Schneidwaren.

Seit 1995 hat Fontenille-Pataud die Herstellung der LAGUIOLE Messer neu initiiert. Im Gegensatz zu einigen anderen Herstellern setzt die Firma auf Qualität und nicht auf Quantität.

Perfekt, edel,
einfach nur
schön





LAGUIOLE MIT OLIVENHOLZ- GRIFF

Vielfalt und Innovation



**LAGUIOLE
LE FIDELE**



Die Schmiede: Claude Dozorme

Gegründet im Jahre 1902 von Blaise Dozorme, genannt der Wolf, ist die Marke Claude Dozorme die Signatur einer langen Familientradition. Die Manufaktur Claude Dozorme strebt danach, einige der gewagtesten und avantgardistischen Schneidwaren weltweit zu kreieren. Es ist eine innovative Marke, die eigene Kreationen mit der Neuinterpretation der klassischen Formen kombiniert.

Jedes Messer in der Sammlung Claude Dozorme wird vollständig in der Manufaktur hergestellt und einzeln von Hand gefertigt.

Insbesondere hat sich die Schmiede auf Laguiole-Bestecke, Laguiole-Gabeln und Laguiole-Steakmesser spezialisiert.

Gewagte und
avantgardistische
Schneidwaren

Die Schmiede: Le Fidele

Le Fidele ist eine unserer ersten Schmieden, die wir ins Programm aufgenommen haben. Es handelt sich um ein traditionelles Familienunternehmen, das sehr schöne Messer im mittleren bis hohem Qualitätssegment erzeugt. Diese Messer sind ideale, tägliche Begleiter.

Le Fidele-Laguiole Messer eignen sich besonders für Einsteiger, da das Preis-Leistungsverhältnis extrem ausgeglichen ist.

Die Edition Ciselle wird von uns besonders gerne mit Edelsteinen aufgewertet, z.B. Mit Diamanten, Rubinen und Saphiren. Das Messer wird zum Schmuck für den Mann.



Die Klingen der Laguiole Messer

12c27 Sandvik Stahl

Die Erzlager in Schweden haben von Natur aus schon eine sehr gute Zusammensetzung, um daraus hochwertigen Stahl zu machen.

Als die Aufbereitung von Stahl aus Eisen in Europa technisch noch nicht sehr fortgeschritten war, hatte Eisen aus Schweden einfach die besseren

Eigenschaften für Klingen. Daher blickt man auf eine lange Tradition zurück. Sandvik ist eines der größten Industrieunternehmen Schwedens.

Das Unternehmen, das in der Spezialstahlindustrie tätig ist, wurde 1862 im schwedischen Sandviken gegründet und von hier stammt der 12c27 Stahl, der für die meisten Laguiole-Messer zum Einsatz kommt.

LAGUIOLE



Bezeichnung	% C	% Chrom	% Mo	% V	% Mn	% Si	% Co	% Cu	% N	Rockwell (HRC)
420	0,4 - 0,5	12,0 - 14,0	-	-	-	-	-	-	-	54
425-M	0,54	13,5	1,0	-	0,35	0,35	-	-	-	60
440-A	0,6 - 0,75	16,0 - 18,0	0,75	-	1,0	1,0	-	-	-	56
440-B	0,75 - 0,95	16,0 - 18,0	0,75	-	1,0	1,0	-	-	-	56
440-C	0,95 - 1,2	16,0 - 18,0	0,75	-	1,0	1,0	-	-	-	58
CPM-T-440-V	2,15	17,5	0,5	5,75	0,5	0,5	-	-	-	57 - 58
1095	0,9 - 1,03	-	-	-	0,3 - 0,5	-	-	-	-	59
4034	0,42 - 0,5	12,5 - 14,5	-	-	1,0	1,0	-	-	-	54 - 55
12-C-27 Sanvik	0,58	14,0	-	-	0,35	0,35	-	-	-	54
154-CM	1,05	14,0	4,0	-	0,5	0,3	-	-	-	58 - 61
ATS-34	1,05	14,0	4,0	-	0,4	0,35	-	-	-	58
ATS-55	1,0	14,0	0,6	-	0,5	0,4	0,4	0,2	-	60
AUS-6 (=6-A)	0,55 - 0,65	13,0 - 14,5	-	0,1 - 0,25	1,0	1,0	-	-	-	56
AUS-8 (=8-A)	0,7 - 0,75	13,0 - 14,5	0,1 - 0,3	0,1 - 0,25	1,0	1,0	-	-	-	56
D-2	1,4 - 1,6	11,0 - 13,0	0,7 - 1,2	1,1	-	0,6	-	-	-	58 - 61
G-2 (=GIN-1)	0,9	15,5	0,3	-	0,6	0,37	-	-	-	58
VG-10	0,95 - 1,05	14,5 - 15,5	0,9 - 1,2	0,1 - 0,3	0,5	0,6	1,3 - 1,5	-	-	58
X.15 T.N.	0,4	15,5	2,0	0,3	-	-	-	-	0,2	58

Stahlsorten

Im Bemühen unseren Service für Sie zu verbessern, finden Sie hier eine aktuelle Stahlliste. Alle einschlägigen Klingenstähle sind hier mit Legierungsbestandteilen und erreichbarer Rockwell-Härte aufgelistet.

Wichtigstes Legierungselement ist Kohlenstoff (C), ohne den der Stahl nicht härtbar wäre. Um Stahl härten zu können, muss der Kohlenstoffanteil zwischen 0,5 und 2,0% liegen. Ab 1,7% C lässt sich Stahl schlecht schmieden, bei über 2,0%C wird der Stahl spröde und ist zur Messerherstellung nicht mehr geeignet.

Das nächste wichtige Legierungselement ist Chrom (Cr). Es erhöht die Festigkeit und macht den Stahl rostbeständig. Ab 12%Cr wird ein Stahl als rostfrei bezeichnet.

Absolute Korrosionsbeständigkeit gibt es aber bei Eisenwerkstoffen nicht.

Mangan (Mn) erhöht die Festigkeit

Molybdän (Mo) erhöht die Dauerstand- und Schneidfähigkeit, besonders in Verbindung mit V,W und Cr

Vanadium(V) verbessert die Warmfestigkeit

Wolfram(W) steigert die Festigkeit, erhöht die Härte und Schnitthaltigkeit wesentlich

C: Kohlenstoff, Cr: Chrom, Mo: Molybdän, V: Vanadium, Mn: Mangan, Si: Silizium, Co: Kobalt, Cu: Kupfer, P: Phosphor, N : Stickstoff

Die Resorts

Das Resort ist das Kernstück eines jeden Laguiole-Messers. Es arretiert die Klinge in geöffnetem Zustand und verhindert in geschlossenem Zustand ein Aufspringen der Klinge.

In der Regel besteht das Ressort aus einem Stück geschmiedetem Federstahl und einer aufgeschweißten Biene/Fliege. Die Verzierungen auf dem Resort heißen "Guillochen".

Bei einigen Sondereditionen werden die Resorts besonders aufwendig hergestellt, verziert und zusammen mit der Biene aus einem Stück gefertigt. Z.B. die Edition Cisele von Le Fidele oder gar Cisele Platines von Le Fidele mit einer extra breiten Guillochierung.

Ganz wichtig ist es vor allem, dass Sie das Laguiole-Messer nie in der Spülmaschine reinigen. Die Griffe der Laguiole-Messer sind aus Edelhölzern und natürlichen Materialien, welche empfindlich auf Feuchtigkeit reagieren. Nur bei sehr starker Verschmutzung sollte man diese feucht abwischen. Spülmittel greifen Holz und Horn an, daher Vorsicht bei der Anwendung!



Die Griffschalen

Es gibt eine unglaubliche Auswahl an Hölzern und Materialien für die Griffschalen. Längst werden nicht nur die traditionellen, einheimischen Hölzer genutzt, welche in dem Heimatland der Laguiole-Messer vorkommen - Frankreich.

Heute werden die Griffe aus Hölzern gefertigt, welche den Anspruch von Exklusivität und absoluter, optischer Perfektion in höchstem Maße gerecht werden:

- Amourette aus Südamerika
- Ebenholz aus Afrika
- Horn aus Spanien
 - Wacholder, Thuya, Bruyere, Palisander
 - Aluminium und viele andere



Die Pflege der Laguiole Messer

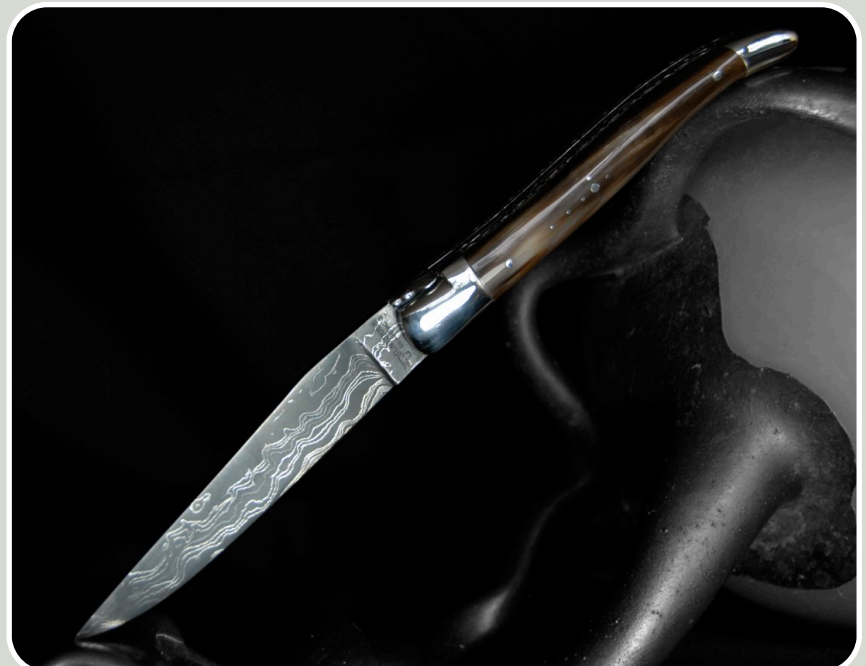
Hier einige Tipps, damit Sie lange Freude an Ihrem Laguiole-Messer haben.

- Schärfen Sie Ihr Laguiole-Messer mit einem geeigneten Schleifstein, z.B. mit unserem Abziehstein von Le Fidele

- Pflegen Sie die Holzgriffschalen ab und zu mit einem Tropfen Sonnenblumen- oder Olivenöl, auch Leinölfirnis eignet sich hervorragend.

- Reiben Sie die Stahlklingen gelegentlich mit einem geölten Lappen ein, um diese vor Oxidation zu schützen

Auch die Mechanik sollte von Zeit zu Zeit mit einem speziellen, harzfreien Waffenöl geölt werden.



... UND WEITER!

Zubehör, Veredelung, Tischkultur und mehr

world of innovation präsentiert auf der Seite www.original-laguiole.de nicht nur eine sehr große Auswahl an Laguiole-Taschenmessern, sondern auch jede Menge Etuis, Boxen und Kästchen sowie Sondereditionen und besondere Veredelungen.

Laguiole-Zubehör

Schleifsteine, Etuis, Aufbewahrungsboxen sowie Ausstellungsträger finden Sie in großer Auswahl in dem Bereich „Laguiole-Zubehör“. Somit können Sie als leidenschaftlicher Sammler Ihre Laguiole-Messer wunderbar in der Vitrine präsentieren oder aber auch stolz das

Messer im Etui am Gürtel tragen.

Veredelung mit Edelsteinen

Kann man ein Laguiole-Messer noch verschönern? Eine Möglichkeit gibt es: Durch Edelsteinverzierungen mit Saphiren, Rubinen und Diamanten entsteht aus einem wunderschönen Laguiole-Messer ein Schmuckstück. Natürlich werden die Edelsteine in Handarbeit angebracht.

Veredelung durch Lasergravur

Gerade wenn man ein Laguiole Messer verschenken möchte, bietet sich eine Lasergravur an. Damit erhält das Messer eine persönliche Note, über die sich der Beschenkte sicher freuen wird.



world of innovation INC - Zweigniederlassung Deutschland

Justin Jernoiu

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)