

YATAGAN UND VENDETTA

Die Messerkultur in Frankreich ist vielfältig und lebendig wie kaum sonst wo. Hier stellen wir Ihnen die typischen Taschenmesser des Südens vor.

Text: Oliver Lang • Fotos: Passion France, Oliver Lang





Handschmeichler: Das Aurillac wurde von den Bauern und Viehzüchtern in der Bergregion Cantal (Zentralmassiv) seit dem 19. Jahrhundert benutzt. Die vorderen Backen geben der Klinge zusätzlichen Halt, die Griffornung ist sehr komfortabel.



Putzig: Die Traditionsschmiede Arto (Arthaud Chosson), die dieses Laguiole fertigt, wurde 2008 von Cyril Ganivet übernommen. Das Wappen der Schmiede ziert ein Seepferdchen.



Glänzend: Aus der Schmiede Au Sabot (Zum Holzschuh) in Thiers stammt dieses Laguiole 1920 nach altem Muster. Der Griff besteht aus Alu.

Äskulap: Dieses Laguiole mit Griff in Form eines Skorpionschwanzes besitzt einen Griff aus vollem Horn und eine geschmiedete Biene.



Reine Handarbeit: Seit vier Generationen werden bei Arbalète G. David in Thiers Laguioles gefertigt.



Duftholz: Ohne Backen („mitres“), dafür mit duftendem Wacholderholzgriff wird dieses Laguiole gefertigt.



➤ Auch in den südlichen Landesteilen Frankreichs wird täglich mit dem Klappmesser gearbeitet: In der Viehwirtschaft, im Weinanbau, der Fischerei und Schifffahrt und im heimischen Garten und der Küche. Welche Modelle man hier bevorzugt, zeigt der zweite Teil unseres Reports über die Messerkultur Frankreichs.

Das Zentralmassiv

So vielfältig die Messerlandschaft Frankreichs auch ist: Die meisten Messer stammen – und stammten – aus der im Zentralmassiv gelegenen Stadt Thiers. Zwar gab es früher noch weitere Schmiedezentren wie Châtellerault oder Nogent, doch Thiers ist das einzige, das bis heute überlebt hat.

Seit dem 14. Jahrhundert werden hier Messer hergestellt, gut 70 Prozent der aktuell in Frankreich produzierten Messer

kommen aus Thiers. Mehr als ein Sechstel der rund 12000 Einwohner arbeitet heute noch in den mehr als 100, handwerklich ausgerichteten Betrieben.

Thiers klebt förmlich an einem steilen Berghang. Das starke Gefälle, mit dem das Flüsschen Durole hier herunterrauscht und in die Dore mündet, war bestens geeignet, um die Schleifsteine, Fallhämmer und später auch Generatoren anzutreiben. Vom Dore-Hafen aus konnten die Schneidwaren in die übrigen Landesteile verschifft werden. Kein Wunder, dass sich gut ausgebildete Schmiede gerade hier niederließen und Thiers zur „capitale de la coutellerie“ machten – zum Solingen Frankreichs.

Auch das zweifellos bekannteste Messer Frankreichs, das **Laguiole**, wird seit über 100 Jahren nicht nur im Dorf Laguiole, sondern vor allem in Thiers

hergestellt. Die Klone aus dem Rest der Welt lassen wir außer Acht. Doch das Laguiole, wie wir es heute kennen – mit schlanker Yatagan-Klinge, doppelten Backen („mitres“) und nach vorn verbreiteter Rückenfeder („ressort“) in Form einer Fliege oder Biene („mouche“

Das Laguiole ist weltweit bekannt – seine Vorläufer kennt kaum jemand außerhalb Frankreichs.

beziehungsweise „abeille“) – hat einige Vorläufer.

Stammvater des Laguiole ist wohl das **Yssingaux**: ein alter Messertyp, der von allen Bevölkerungsschichten benutzt wurde. Das schlanke Messer ist mit einer salbeiblattformigen, mittelspitzen Klinge (Bourbonnais-Form) ausgestattet, die Rückenfeder ist am Klingenschlag

typischerweise ohne Verbreiterung ausgeführt. Der Griff verläuft (relativ) geradlinig und endet in einer Wölbung nach unten, die man „bec de corbin“ (Rabenschnabel) nennt.

Im Örtchen Laguiole (Departement Aveyron, ebenfalls in der Auvergne) machte sich um 1830 herum der damals noch junge Schmied Pierre-Jean Calmels an die Weiterentwicklung des Yssingaux. Calmels Version besaß unter anderem eine verbreiterte Rückenfeder. Seine wirklich noch als Einzelstücke hergestellten Laguioles wurden ohne Backen gefertigt (die kamen erst auf, als die Messer in größerer Stückzahl gefertigt wurden). Bekannt wurden seine Messer damals unter dem Namen ihres Herkunftsorts: Laguiole!

Mit hoher Wahrscheinlichkeit war Calmels der erste Schmied, der das Laguiole mit

INFO: DAS „LE THIERS“

Ausgerechnet in Thiers, wo seit Jahrhunderten Frankreichs feinste Messer entstehen, hatten sich die Schmiede nie um ein eigenes regionales Messer bemüht. Jetzt gibt es eins. Nur Mitglieder der Messergilde Thiers dürfen es in ihrer jeweils eigenen Interpretation herstellen (die durch eine Kommission autorisiert werden muss).

Beliebt im ganzen Land: Die Linienführung ist elegant, und das Messer ist stabil.

Ideengeber: Die Idee, ein Messer zu machen, das symbolhaft für das Messermacherzentrum Thiers steht, stammt vom Altmeister der Schmiedegilde, M. Treille.

Formgeber: Die Form entwarf der zweifache „Meilleur Ouvrier de France“ und Messermacher Robert Beillonnet.

Schafmilchkäse: Ursprünglich war das Roquefort das Messer der Schäfer, die ihre Herden durch die Causses trieben – wilde, karstige Hochebenen.

Im Gegensatz: ... zum Yssingaux besitzt das schlankere Saint Martin ein Ressort mit einer geschmiedeten „mouche“ (Fliege).

Urahn: Das Yssingaux ist ein alter Messertyp, auf dem unter anderem das Laguiole und das Saint Martin beruhen. Der Griff endet rabenschnabelförmig.

Dezent: Trotz seiner langen Tradition und bäuerlichen Herkunft ist das Saint Martin ein elegantes Taschenmesser mit klarer Linienführung. Mit seiner angenehmen Größe paßt es bequem in die Tasche.

Anhänglich: Das Salers aus dem Cantal hat eine Yatagan-Klinge. Nahe des Griffendes wird die Rückenfeder („ressort“) zu einer Öse ausgeschmiedet, um eine Leine daran befestigen zu können.

Gedrechselt: Das Nontron ist ein Messer mit langer Geschichte. Die Virole-Verriegelung wird auch von Opinel benützt.

der – damals sehr populären – Yatagan-Klinge fertigte. Dabei handelt es sich um eine besonders schmale Variante der Clip- oder Hechtklinge, die die Leih- und Wanderarbeiter der Auvergne (die während der Wintermonate als Arbeitskräfte nach Spanien gingen) oder die „routiers“ (die fahrenden Händler, die mit den Schätzen der Auvergne bis nach Spanien zogen) bei den spanischen Navaja-Messern kennengelernt hatten. Die Spanier wiederum hatten diese Klingensform aus dem Orient mitgebracht.

Fünf bis sechs Jahrzehnte lang wurden die Laguiole-Messer tatsächlich vor allem im Örtchen Laguiole hergestellt, doch nach und nach entdeckten auch die Messermacher in Thiers den besonderen Reiz des Yatagan-Laguiole und nahmen es in ihr Programm auf. Dort wurde später dann auch die ursprünglich gerade Form des Griffs zu der heute gebräuchlichen, geschwungenen Linienform geändert.

So hat das Laguiole mit schlanker und eleganter Yatagan-Klinge nach und nach das

Ur-Laguiole mit der vielseitigeren Bourbonnais-Klingenform verdrängt. Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde es wiederentdeckt. Doch da der Name Laguiole bereits an den Yatagan-Typ vergeben war, benannte man es nach einem nahegelegenen Dorf mit bekanntem Markt, auf dem man die Messer verkaufte: St. Martin.

Ein Bruder des Laguiole ist das **Aveyronnais**, das auf alles Überflüssige verzichtet und puristischer ist. Beide haben die gleiche Form des Griffs und der Klinge. Aber eine kunstvoll ge-

formte Biene oder zusätzliche Werkzeugklingen gibt es hier nicht. Vorne ist das Aveyronnais mit Backen ausgestattet. Für seinen Griff wird das Horn der Rinder der Region verwendet. Die Klinsen schmiedet man aus feinkörnigem, nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl. Manche nennen das Aveyronnais „Laguiole des pauvres“, also Laguiole der Armen. Für andere ist diese puristische Version gerade wegen ihrer Schnörkellosigkeit das „wahre“ Laguiole.

Ein weiteres Modell, das sich der großen Yssingaux-

Familie zuordnen lässt, ist das **Issoire**. Kennzeichnend für das auch „marchand de vin“ genannte Messer ist die Zusatzausstattung mit einem Dorn, mit dem die Weinhändler die damals üblichen Weinschläuche anstechen konnten. Griffschalen aus Knochen oder Horn und ein bis zwei „mitres“ sind typisch.

Ebenfalls aus dem Zentralmassiv stammt das **Aurillac**. Es trägt den Namen der Hauptstadt des Départements Cantal, gefertigt wird es jedoch schon immer in Thiers, etwa seit dem Jahr 1900. Als Griffmaterial benutzt man die Materialien der Region, das Horn und Bein der Rinder (auf Platinen) und das schön gemaserte und widerstandsfähige Holz der uralten Eiben aus den Bergen. Die leicht gewölbten Griffschalen sind mit Messingnieten an den Stahlplatinen befestigt. Die Klinge ist bauchig und mittelspitz zulau-

fend. Typisch ist auch die Wölbung auf der Unterseite des Griffs, wodurch es ausgezeichnet in der Hand liegt.

Ganz am westlichen Rand des Zentralmassivs, bereits im Perigord, im kleinen Ort Nontron, werden seit dem Mittelalter Messer und Schwerter gefertigt. Eines der bekanntesten

Typischerweise benutzt man für den Griff Materialien der Region: Kuhhorn oder -bein, Buchsbaum...

Messer ist als **Nontron** bekannt. Der Griff besteht aus gedrechseltem Buchsbaumholz, das wegen seiner goldenen Färbung und hohen Festigkeit geschätzt wird. Die Griffform kann variieren: Holzschuh-förmig, oval, mit Eisenringen verziert, mit kugelförmigen Griffabschlüssen... Das Markenzeichen dieser

Messer sind die Brandmarkierungen des Griffs, häufig ein auf der Seite liegendes „V“ mit drei Punkten. Die Klingenform ist salbeiblattformig und mittelspitz, älteren Modellen sieht man aufgrund der Yatagan-Klinge auch den spanisch-orientalischen Einfluss an. Die Verriegelung erfolgt über die „virole“, ein Drehverriegelungssystem.

Der Süd-Westen

Agenais und **Saint-Amant** gehören zur selben Messerfamilie. Besonders auffällig sind beim Agenais die markanten Griffverzierungen und Niete, die die Griffschalen (Olive, Pflaume Buchsbaum, Steineiche sowie Horn von Kühen und Widder) mit den Stahlplatinen verbinden. Die Klinge hat entweder eine etwas breitere Yatagan- oder eine salbeiblattformige Bourbonnais-Form. Ganz äh-

lich ist das **Saint-Amant**, bei dem die Niete allerdings bündig abgeschliffen werden.

Das **Basque Yatagan** ist ein solides Arbeitsmesser, das man in ganz Spanien und in den französischen Regionen, die an die Pyrenäen angrenzen, findet. Auffällig sind die zahlreichen Niete mit großen Rosetten in einer charakteristischen Anordnung. Man sagt, dass es besonders bei den Tabakbauern um Bergerac herum beliebt war, da es aufgrund der ausgeprägten Reliefstruktur der Rosetten sicherer in der Hand liegt – denn der beim Schneiden der Tabakblätter austretende Saft macht die Messergriffe sehr rutschig. Auch wenn man heute häufig die Griffe schlanker fertigt und die Rosetten bündig mit dem Griff verschleift, bewahrt man ihre Anordnung als Dekor und als Element der Tradition dieser Messer.

Von altem Schlage: Die Griffform und salbeiblattformige Klinge des Agenais lassen die alten Wurzeln erkennen. Besonders beliebt ist es im Südwesten.



Mitglied: Das Saint Amant gehört zur selben Familie wie das Agenais. Die bauchige Bourbonnais-Klinge ist vielseitig verwendbar.

Baske: Auch dies ein Basque Yatagan, hergestellt von der Thiers-Schmiede Parapluie à l'épreuve.



Import: Die Yatagan-Klinge des Basque Yatagan ist ursprünglich orientalischen Ursprungs. Verbreitet ist es in allen Pyrenäengebieten und ganz Spanien.

Geschmeidig: Typisch für ein Messer aus dem Süden Frankreichs ist das helle, gelbliche Buchsbaumholz des Griffs.



Schwesterchen: Das Boule (oder Gimel Yatagan) war das von Frauen bevorzugte Messer vor allem im Südwesten Frankreichs. Ihr Bruder ist das Basque Yatagan.

Edel: Das Chatelleraut war nie ein Messer der arbeitenden Landbevölkerung, sondern Prunkstück der Noblen.



Schlager: Über Jahrhunderte war das vierteilige Capucin das am weitesten verbreitete Messer der bäuerlichen Bevölkerung Südfrankreichs.

Messer mit zwei Stiften: Ein schlichtes Capucin mit Griff aus vollem, blonden Horn. Die Klingen dieses sehr alten Messertyps bestehen auch heute noch aus feinem Kohlenstoffstahl.

Garonnais: Das Messer ist nach dem bekannten Fluss Garonne benannt. Im Südwesten Frankreichs, zwischen Périgord und den Pyrenäen, ist die Heimat des handlichen Messers.

Das Schäfermesser **Berger** ist mit einer großen Klinge und einer kürzeren Schaffußklinge ausgestattet. Man findet es in allen Regionen Frankreichs, in denen Vieh-, Schafzucht und Almwirtschaft betrieben wird.

Das **Boule**, auch **Gimel Yatagan** genannt, war das im 19. Jahrhundert von Frauen bevorzugte Messer im Südwesten Frankreichs. Seine schlanke, handliche Form und die edle Yatagan-Klinge machten es zu einem modischen Accessoire. Für die Griffe verwendete man meistens Buchsbaum oder Horn. Ebenfalls bei Frauen beliebt war und ist das **Garonnais** (auch **Girandou** oder **Violon** genannt). Geöffnet ist es nicht länger als 15 oder 16 Zentimeter, die mittelspitze Klinge ist schlank und eignet sich für viele Aufgaben im Haushalt und im Garten. Es ähnelt stark dem **Pradel**, der Griff ist jedoch bauchig.

Das wahrscheinlich älteste Klappmesser Frankreichs – und für viele Jahrhunderte eines der beliebtesten – ist das **Capucin**.

In einem Musterbuch von 1792 wird es als „couteau à deux clous“ bezeichnet, das heißt Messer mit zwei Stiften. Es besteht aus nur vier Teilen: Klinge aus Kohlenstoffstahl, Griff aus massiver Kuhhornspitze und – eben – zwei Metallstiften (Klingengachse und -anschlag). Noch immer findet man diesen alten Klappmessertyp in den Taschen vieler Südfranzosen, die es mit Stolz tragen und benutzen.

Süd-Osten und Korsika

Die Savoyen sind die höchstgelegene Landschaft Europas, mit dem Mont Blanc als weltweit bekanntem Berg. Die Bauern, die hier im 19. Jahrhundert auf den Almen und in den Waldgebieten arbeiteten, trugen ein Schneidwerkzeug bei sich, das leicht und preiswert sein musste – für schwerere Arbeiten hatten die Almbauern Äxte oder anderes Gerät, und der Preis war für die armen Bauern immer ein Argument. Für die unterschiedlichen Arbeiten benötigte man eine vielseitig verwendbare, effiziente Klinge-

form und einen Griff, der angenehm in der Hand liegt.

Genannt wurde dieses Messer **Alpin** (auch **Savoyard** oder **Montagnard**). Der bekannteste Vertreter dieses Typus ist das heute weltweit verbreitete **Opinel**. Monsieur Opinel machte eigentlich nichts anderes, als das in der Region bekannte

Monsieur Opinel nahm sich das Alpin zum Vorbild und fertigte eine kostengünstigere Version.

Alpin als Grundlage zu nehmen und daraus ein günstigeres Messer zu entwickeln, indem er den aufwändigen Rückenfeder-Mechanismus durch die Virole (Drehverschluss) der Nontrons ersetzte. Es gibt unterschiedliche Hersteller, allen Modellen gemeinsam sind die gerundeten Griffe aus Holz (häufig Buche) und die breit ausgeführte Klinge mit abgesenkter Spitze.

Das **Montpellier** ist ein typisch maritimes Messer mit tief nach unten, auf Schneiden-

niveau abgesenkter Spitze. Wie das Capucin besteht es aus nur vier Teilen. Sein Griff ist trapezförmig, die Klinge wird nur über den Reibungswiderstand offen gehalten. Am Griffende ist häufig eine Fangriemenöse angebracht. Es gibt auch Modelle, die über zwei Drittel der Schneidenlänge mit einem Wellenschliff versehen sind, um dicke Taut besser schneiden zu können. Selten sind Montpellier mit Hakenklinge ähnlich einer Hippe („serpette“).

Das am häufigsten mit Korsika in Verbindung gebrachte Messer ist das schlanke **Vendetta** mit dolchartiger Klinge, langgezogenen Backen und einem Griff mit Wespentaille („taille de guêpe“). Doch das Vendetta wurde nie in Korsika selbst, sondern immer in Thiers hergestellt, da seine Fertigung hohes handwerkliches Können und Wissen voraussetzt, über das die Dorfschmiede auf der Insel nicht verfügten. Den Eindruck eines echten Arbeitsmessers macht es auch nicht gerade, dafür ist es äußerst elegant –

auch so manche Fehde soll damit entschieden worden sein.

Weiter verbreitet ist das vielseitig einsetzbare **Corse Amicu**, das auf der Insel viele Namen hat: Corniciulu, Corsinu, Cursina, Pastoru, Pasturedu, Ruzzina. Oft ist es vom Typ her ein „Capucin“. Diese alte und einfache Version wurde wahrscheinlich schon immer auf der Insel selbst hergestellt und findet sich auch heute noch in den Taschen der korsischen Schäfer. Mit seiner breiten, bauchigen Klinge lässt es sich für viele Arbeiten verwenden: einen Schäferstab zurecht schnitzen und verzieren, die Brotzeit zubereiten, ein erlegtes Tier ausnehmen... Der Griff besteht aus Widderhorn oder den typisch südlichen Hölzern wie Olive und Korkeiche.

Ein Messer gehört noch unbedingt in unsere Übersicht: das **Douk Douk**. Gefertigt wird es seit 1929 von der in Thiers ansässigen Familie M.C. Cognet. Es ist ein schmales, aber stabiles Messer mit einem Griff aus gefalztem Blech, einer innen liegenden Rückenfeder und einer orientalischen Klingenform. Es wurde vorwiegend für den Export in Frankreichs damalige Kolonien in Afrika, dem Indischen Ozean und Ozeanien gefertigt. Seine einfache und robuste Konstruktion, die extrem scharfen Kohlenstoffklingen und sein geringer Preis machten es zu einem beliebten Messer.

So endet unsere Reise durch die Messerlandschaft Frankreichs, die vielfältig wie keine andere ist. All die unterschied-

lichen Modelle verbindet, dass sie ursprünglich Messer für die – teilweise sehr unterschiedliche – tägliche Arbeit von Fischern, Schäfern oder Bauern, die Kumpel unter Tage oder für den Alltag der Bürger sind. Bei der Auswahl der Griffmaterialien sind sie ein Spiegel ihrer Region: Widderhorn in den kargen Landstrichen oder den alpinen Regionen, Kuhhorn und Knochen dort, wo man Viehzucht betreibt, gegen Seewasser unempfindliche Hölzer für die Fischer und im Süden hartes Buchholz oder geschmeidige Olive. Das ist es, was die Messer Frankreichs so unverwechselbar macht.

Für die Menschen der Regionen sind sie ein lebendiger Bestandteil ihrer Kultur, und sie tragen ihre Messer wie seit Ge-

nerationen selbstverständlich in den Taschen. Man zeigt sie stolz seinen Freunden, und man benutzt sie beim „casse-croûte“ – dann, wenn man zusammen kommt und Wein, Brot und Käse miteinander teilt. Sie sind Teil der Lebensart Frankreichs... très charmant. <

INFO

Diese Händler führen französische Messer:
www.cjherbertz.de
 Tel.: 0212-20630-0
www.dick.biz
 Tel.: 0991-9109-100
www.passionfrance.de
 Tel.: 06151-710333
www.roedter-messer.de
 Tel.: 09281-84526
www.schneidwarenkonto.de
 Tel.: 02357-928744

Arbeitsmesser: Das Alpin war das Arbeitsmesser der Bauern, die im 19. Jahrhundert in den Savoyen auf den Almen und in den Waldgebieten arbeiteten.

Voraussetzungen: Das Alpin musste leicht und scharf sein und auch bei langen Arbeiten angenehm in der Hand liegen. Das trifft auch heute noch auf diesen Messertyp zu, dessen bekanntester Vertreter das Opinel ist.

Alleskönner: Ein Corse Yatagan mit Griffschalen aus dem Holz der Edelkastanie („châtaigne“). Ein Messer für alle Fälle – die Jagd, auf dem Feld, in der Küche...

Authentisch: Das Corse Amicu wurde tatsächlich auch von den Dorfschmieden Korsikas gefertigt. Es ist ein einfacher Messertyp, der auch heute noch weit verbreitet ist auf der Insel.

Seemannsmesser: Das Montpellier liegt mit seinem schlanken, trapezförmigen Griff ausgesprochen gut in der Hand. Mit der Klinge aus Kohlenstoffstahl lässt sich gut schneiden.

Vendetta: Typisch für das Vendetta ist die „taille de guêpe“ (die Wespentaille) des Griffs, die langen Backen und die spitz zulaufende Klinge.

Exportschlager: Das Douk-Douk wird seit 1929 in Thiers hergestellt. Seine robuste Konstruktion, der günstige Preis und die scharfen Klingen machten es weltweit beliebt – vor allem in Frankreichs ehemaligen Kolonien.

