

PASSIONFRANCE

SCHNEIDEN WIE GOTT IN FRANKREICH

Eine Tür geht zu, eine andere öffnet sich dafür – nach Jahren der Recherche und Entwicklungsarbeit startet Wolfgang Lantelme mit PassionFrance und seiner von Robert Beillonnet interpretierten Luxe-Messerserie jetzt so richtig durch.

Text & Bild: Sascha Numßen

Wer sich in der Messer-Szene auskennt, kam um den Darmstädter Wolfgang Lantelme nicht herum. Seit Anfang der 1990er Jahre hatte er sich der Forge de Laguiole angenommen, um die Marke, deren Taschenmesser und den Vertrieb in Deutschland aufzubauen.

Mit viel Herzblut arbeitete er mit Redaktionen und Fernsehteams zusammen, übersetzte, schrieb und gestaltete Broschüren und Kataloge auf eigene Kosten, die vor „savoir vivre“ (übersetzt: verstehen, zu leben) und Ästhetik nur so sprühten. Es machte Freude, ihm zuzuhören und sich auf dieses französische Lebensgefühl einzulassen. Dann, nach dem zweiten Inhaberwechsel in Frankreich, war die jahrelange, freundschaftliche Geschäftsbeziehung Knall auf Fall beendet.

Der studierte Architekt nahm nach 15 Jahren voller Leidenschaft erstmal eine längere Auszeit. Er war sich aber schnell darüber im Klaren, dass er die schönen Dinge nicht sein lassen wollte. „Mein Netzwerk, meine freundschaftlichen Verbindungen und mein Wissen war mir einfach zu kostbar, um es brach liegen zu lassen“, erinnert Wolfgang Lantelme sich zurück. Und nachdem er sein Herz an Frankreich verloren hatte, arbeitete er genau in dieser Richtung weiter. Er wusste damals,



Zwei Furniture-Sätze bestehend aus Klinge, Korkenzieher, Ressort, Platinen – hier die neue, exklusiv für die Luxe-Serie gefertigte Furniture mit Widderhorn als Griffmaterial.

dass es neben dem klassischen Laguiole noch sechs bis sieben andere Taschenmesser-Formen gab.

VOM WERKZEUG ZUM SCHMUCKGEGENSTAND

Schon im 13. Jahrhundert wurden Messer faltbar gemacht, um den Träger und auch die Klingen selbst zu schützen. „Ein gutes Taschenmesser zu bauen,

ist viel aufwendiger“, unterstreicht Lantelme. Natürlich gab es auch in Italien oder Spanien Taschenmesser, aber in Frankreich ist die Taschenmesser-Kultur sehr auf die regionalen Wurzeln bezogen.

Früher hatten Taschenmesser reine Werkzeugfunktion – und so sahen die Messer von Bauern, Schäfern, Matrosen, Fischern, Winzern oder Bergleuten auch alle anders aus, insbesondere die Klingensformen. Mit der einen musste man bei einer Kolik zustechen können, die andere diente zum Kappen der Reben, wieder eine andere zum Schneiden von Tuch zum Flickern der Segel. Heute ist aus dem Taschenmesser eher ein Schmuckgegenstand geworden, mit dem sein Besitzer auch ein Lebensgefühl ausdrücken möchte.

Wolfgang Lantelme stürzte sich voller Passion in das Thema, gründete 2007 PassionFrance und spürte in detektivischer Arbeit bis zum heutigen Tage 60 (!) traditionelle, regionale Taschenmesser auf. Doch seien wir ganz korrekt – seit der IWA 2017 sind es 61, denn von dem mit Schmied Robert Beillonnet (zweimaliger Meilleur Ouvrier de France = bester Handwerker Frankreichs) rekonstruierten und neu interpretierten „Seurre“ gab es nur ein paar mehr schlecht als recht erhaltene Originale. Doch greifen wir nicht zu weit



PassionFrance-Gründer Wolfgang Lantelme.

**WOLFGANG LANTELME SPÜRTE IN DETEKTIVISCHER
ARBEIT BIS ZUM HEUTIGEN TAG 61 REGIONALE,
FRANZÖSISCHE TASCHENMESSER AUF.**



1

Alles im Griff

Um den regionalen Charakter eines Messers zu unterstreichen, dienen als Griffmaterial die ursprünglichen natürlichen Rohstoffe der Heimat, wie spezielle Holzarten, Horn und Co.



2

1 ***Berufsmesser:** Das bergbäuerliche „Alpin“ und das „Roquefort“ der Schäfer aus dem Massif-Central. Von der Cote d'Azur stammt das maritime „Montpellier“. Das „Mineur“ trugen die Bergarbeiter, während das „Liadou“ Winzern diente. Das „Sujet“ findet sich überall – v.l.n.r.*

2 ***Luxe-Serie:** „Seurre“ mit Knochen, „London“ mit schwarzem Horn, „Alpin“ mit Widderhorn und Wacholder sowie ein „Laguiole“ mit Mammut-Beschalung – v.l.n.r.*

3 ***Vive la chasse:** Das „Capucin“ aus dem Aquitaine war Jahrhunderte das Messer in Südfrankreich. Den ältesten Taschenmessertypus repräsentiert das „Piémontais“, hier mit Hirschhorn und Esche. Das „Thiers“ ist patentiert. Nur eingetragenen Mitglieder der Messergilde dürfen es herstellen.*

4 ***Horn-Meister:** Die blonde Hornspitze ziert ein handgeschnitzter Jagdhundekopf, aus dem schwarzen Büffelhorn entstand ein prächtiges Keilerhaupt.*

vor, sondern gehen wir erst noch einmal zurück zu den Anfängen von PassionFrance...

DIESER WEG, WIRD KEIN LEICHTER SEIN

Lantelmes Arbeit begann vor Ort bei den Leuten. „Man muss mit ihnen reden, zuhören, und so bekommt man Bauteil für Bauteil zusammen.“ Natürlich landete er auch in der Messerstadt Thiers, die unserem Solingen nicht unähnlich ist und in der immer noch die geballte französische Messerkompetenz bestehend aus schmieden, schleifen, härten etc. sitzt. Dort fand er auch eine handvoll Manufakturen, die a) in die gleiche Richtung gedacht haben und b) das Knowhow für das aufwendige Taschenmesser-Produktion mitbrachten.

Stolz spielt allerdings nicht nur bei den Handwerkern eine Rolle. „Franzosen sind ausgeprägte Regionalisten,

sie sind stolz auf die Leistungen aus ihrer Region und zeigen das über Käse, Brot, Wurstwaren oder die typischen Messer“, erklärt Wolfgang Lantelme. Am Ende haben sich drei, vier Manufakturen herauskristallisiert, bei denen er „seine“ regionalen Messer herstellen lässt. Die beziehen von den Schmieden alte „Furniture“ (Messerskelett bestehend aus Klinge, Ressort, Platinen) und bauen die Messer nach Lantelmes Qua-

litätskriterien zusammen. Doch das hört sich einfacher an, denn die Teile der Furniture werden aus alten Werkzeugen gefertigt und sind daher nicht immer im besten Zustand, sondern müssen in den Manufakturen noch nachgearbeitet werden. „Solche Messer kosten bei PassionFrance später ab 80 Euro und tragen unser Logo, den Hahn, und das Markensymbol der Manufaktur“, erklärt mir Wolfgang Lantelme an-





1



2

1 Im Wandel der Zeit: Laguiole 1850 (voller Griff, Knochen, Bourbonnais-Klinge), Laguiole 1900 (Hornspitze, geschmiedete Biene, Ressort handguillochiert), Laguiole Art-Déco 1920 (Aluminiumgriff), Laguiole „Plein manche“ zwischen ca. 1920-40 (voller Griff; einmal mit, einmal ohne Korkenzieher), Laguiole ab 1940/1945 (die Mouche hat die Gestalt einer Biene/Fliege angenommen, die bis heute ihr Wahrzeichen ist – Griff Ebenholz und 2 Mitres bzw. Knochen mit Korkenzieher) – v.l.n.r.

2 Savoir vivre: Gutes Essen, Zeit für Gespräche, der Genuss zeichnet das französische Lebensgefühl aus! Hier ersichtlich an den kleinen Taschenmessern für alle Fälle wie „Violon“ (aus dem Perigord), „Boule“, „St. Martin“, „Sujet“ Venus, „Navette“ und dem „Rouennais“ aus der Normandie.

hand eines „London“ mit Ankermotiv im Horngriff. Damit bewegt man sich schon deutlich über einer Handelsware (wird bezogen und weiterverkauft) wie dem DoukDouk, das es ab 20 Euro gibt.

LEBENDIGER BESTANDTEIL DER KULTUR

Wer den Darmstädter kennt, weiß, dass das nicht das Ende der Fahnenstange sein konnte. So hat er nach langer Suche Robert Beillonnet überzeugt, mit ihm seine neue Luxe-Serie zu verwirklichen. „Messer sind lebendiger Bestandteil der Kultur und damit auch Veränderungen unterworfen. Man erkennt noch den Charakter, trotzdem ist man einen Entwicklungsschritt weiter gegangen“, beschreibt Lantelme die Vorarbeit zu den vier auf der IWA präsentierten und von Beillonnet neu interpretierten Modellen.

Die eigene „Furniture“ ist dabei ein Herzstück, sie wird modern mit dem Laser oder im Wasserschneide-Verfahren hergestellt, die Klinge schließt aufschlagfrei und auch kleine Änderungen in der Form geben einem klassischen Design ein eigenes, neues Ge-

sicht. Dabei hat sich Robert Beillonnet vier Typen vorgenommen, das „Alpin“, das „Laguiole“, das „London und eben das wieder auferstandene „Seurre“. Die Messer der Luxe-Serie werden dann in Handarbeit von einem jungen Meister zusammengebaut – und beginnen ab 190 Euro. „Das ist doch nichts, eine gute Jeans kostet heutzutage ähnlich viel“, grinst Lantelme.

Dabei gibt es Modelle mit geschmiedetem Ressort, je nach Rückenverzierung und Griffmaterial (Nussbaum, Wacholder, Horn, Hirschhorn) sind nach oben kaum Grenzen gesetzt; so ein Messer kann dann mit Mammut-Griffschalen bis 2000 Euro kosten. Erkennen tut man ein Luxe-Modell an der Klingenbeschriftung mit Hahn und Design R. B. Allein das Stöbern auf der PassionFrance-Webseite bereitet schon so viel Freude, weil man die unterschiedlichen französischen Regionen anklicken kann und dann typische Messer von dort präsentiert bekommt – samt einer emotionalen Kurzbeschrei-

bung. Ein Umstand, der schon eine Sammel-Leidenschaft auslösen kann...

FRANZÖSISCHE LEBENSART INKLUSIVE

Wer dann noch den Messestand auf der letzten IWA zur Mittagszeit besucht hat, konnte französisches Lebensgefühl atmen. Denn dort tischten Wolfgang Lantelme und Sabine Eigener (Herzdame und zuständig für den Vertrieb) Weißbrot, Wurst- und Käsespezialitäten sowie ein Gläschen Rotwein auf. Ohne eigenes Messer fühlt man sich da irgendwie nackt. Mit aber ist man Teil der Familie! Dann isst, trinkt, genießt und schneidet man eben wie Gott in Frankreich.

Passport auvergnat

Eine Reblaus vernichtete die Weinberge der Auvergne. Es kam zur Landflucht. Vielen blieb nur ihr Laguiole. Aber wo immer man jemanden traf, der auch eines besaß, wusste man sich unter Freunden. So entstand dieser Begriff!



i PassionFrance ☎ 06151/710333
 ✉ info@passionfrance.de
 🌐 www.passionfrance.de



Team-Work: Wolfgang Lantelme und Sabine Aigner „rocken“ PassionFrance.