

# Messerneuheiten von PassionFrance: Altes Design ganz neu

Diese Messer von Passion France (kurz: PF) folgen klassischen französischen Vorbildern, wurden aber in Design und Technik überarbeitet. Sie haben Griffschalen aus Hirschhorn, fossilem Mammut-Elfenbein, Bein und Rinderhorn.



Nach wie vor kommen aus Frankreich Klappmesser in althergebrachter Ausführung – jetzt zeigen ein deutscher Messerhersteller und ein französischer Designer, was man da gestalterisch noch herausholen kann.



Die Macher (v.l.): Wolfgang Lantelme und Robert Beillonnet.

Als Wolfgang Lantelme von der Firma PassionFrance mitteilte, seine neue Messerreihe sei marktreif, stellte sich die Frage, was an nach altbekannten Vorbildern erstellten Messern neu sein könne. „Viel“, sagte Lantelme beim VISIER-Besuch in seinem Darmstädter Firmen-Showroom. Die Erläuterungen des studierten Architekten und bekennenden Liebhabers der französischen Lebensart zeigten, dass auch in althergebrachten anmutenden Messern jede Menge Hightech steckt, der klassischen Linienführung und den wunderbar natürlichen Materialien wie Horn, Bein und Wurzelmaserholz zum Trotz. Und dass bei Produktion solcher Stücke manche technische Schwierigkeit auf Designer und Hersteller wartet.

#### Vier Messer neu interpretiert:

Geht es ums Thema der französischen Klappmesser, dann drängen sich meistens zwei Messertypen ins Bewusstsein – die Laguiole-

Messer und diejenigen der Marke Opinel. Doch Frankreich ist das Land des *Savoir Vivre*, eine Ecke der Welt, in der man nicht nur wegen der Liebe und wegen des Essens und Trinkens leben kann wie ein Gott, sondern auch dann, wenn man sich für regionaltypische Klappmessertypen mit viel Geschichte inter-

essiert. Denn fast jede Region Frankreichs brachte im Lauf der Jahrhunderte eigene Messertypen hervor, von Viehzüchtern, Winzern, Flussschiffen, Seeleuten und Arbeitern für alltägliche Arbeiten ebenso benutzt wie zum Vespere. Und diese Messer sind in ihrer Gesamtheit ein Fest für jeden, der sich für den Material-, Varianten- und Formenreichtum bei Taschenmessern interessiert: Ob Knochen, Rinder- und Widderhorn, ob Hölzer wie Edelkastanie, Olive, Nussbaum, Pflaume oder das Material alter Weinfässer, alles ebenso da wie jede erdenkliche Klingeform vom geschwungenen Yatagan über das Salbeiblatt bis hin zum Schafsfuß mit seiner geraden Schneide. Und die Wiederbelebung exakt dieses althergebrachten Messer-Reichtums hat sich PassionFrance zum Ziel gesetzt. In ihrem Sortiment gibt es für jede Gegend Galliens inzwischen das passende Modell (siehe VISIER-Special 61 „Messer“). Nun jedoch offeriert das Unternehmen vier überarbeitete Modelle. Und mit denen begibt man sich, so Lantelme, „auf eine Reise durch ganz Frankreich“.

Denn das als „London“ bekannte Modell zeigt britischen Einfluss und stammt aus der Bretagne. Hier fanden die Messer mit dem knubbelig wirkenden Griff und der geraden Schafsfuß-Schneide vor allem im maritimen Bereich ihre Kunden. Das „Seurre“ kommt aus dem Burgund und damit dem Herzen der

Grande Nation. Auch es verfügt über eine mit gerader Schneide versehene Schafsfuß-Klinge. Das schmale „Laguiole“ mit dem gebogenen Griff und der schlanken Yatagan-Klinge entstammt dem Aveyron im Süden Frankreichs. Und das kürzere, wuchtigere, ebenfalls mit Yatagan-Blatt bestückte „Alpin“ hat seine Heimat im Südalpenraum, genauer: in Savoyen.

Wie die Aufnahmen zu diesem Artikel zeigen, handelt es sich in puncto Linienführung um höchst unterschiedliche Messer – die aber jenseits ihrer atemberaubenden Ausführung alle eine Art gemeinsamer Handschrift zeigen. Die geht auf das Konto des Schmieds, Messerdesigners (und unübersehbaren Gourmets) Robert Beillonnet. Der wiederum wird in Kreisen französischer Messerliebhaber schon fast kultisch verehrt, da er als einer der einflussreichsten Messermacher Frankreichs gilt und in seiner Heimat bereits zwei Mal als „Meilleur Ouvrier“, also als „Bester Handwerker“ ausgezeichnet wurde. Aus Châteldon in der Auvergne stammend und dort wohnhaft, verfügt er übrigens auch über einen bekannten Weinkeller. Beillonnet hat nach Anregung Lantelmes die Linienführung der Messer überarbeitet. Das Design Beillonnets wurde dann von einem französischen Handwerker meisterlich in die Praxis umgesetzt – welcher Handwerker? Lantelme: „Pardon, sehen Sie es mir



Zwei Laguiole-Messer der neuen PF-Linie, einmal mit Griffschalen aus Kamelbein (€ 270,-), einmal mit solchen aus schwarzen Büffelhornspitzen (€ 250,-). Beide mit Korkenzieher und wie alle Messer der neuen Serie ohne Griffbacken.

bitte nach, wenn ich den Namen erst einmal für mich behalte.“ Nun, vergleicht man die vier neuen Entwürfe mit älteren Interpretationen derselben Messertypen, sieht man schnell, dass bei Beillonnets Quartett die Linienführung sauberer ist – und dazu ein paar Dinge anders.

**Technische Fragen:**

Um mit einem gemeinsamen Detail der Vier anzufangen: London, Alpin, Seurre und Laguiole kommen als das, was man im Englischen als *Slip Joint Knife* bezeichnet. Also als Messer, bei denen eine im Griff Rücken montierte Feder die geöffnete Klinge stützt, sie aber nicht verriegelt. Beim Zuklappen und Hantieren mit dem geschlossenen Messer besteht nun die Gefahr, dass die Schneide innen gegen die Feder stößt, sich daran reibt und so abstumpft. Hier kann man nun mit einer Art „Hubbel“ am Klingencricasso Schneide und Feder auf Abstand



Laguiole mit hellem Mammutstoßzahn – derlei kostet 800 Euro. Die Klinge misst 120 mm, ist etwas länger als bei früheren Laguioles. Wie bei allen gezeigten Messern besteht sie aus Sandvik-Stahl 14C28. Hinten das PF-Logo des gallischen Hahns.



Geschmiedet: Das Laguiole-typische Bienenmotiv, zu finden oben vorn am Griff am Übergang zwischen Rückenfeder und Klingenfuß, hier an dem Mammut-Exemplar. Der Legende zufolge soll das Motiv auf niemand anderen als Napoleon Bonaparte zurückgehen.

zueinander halten, aber die Klinge federt dann immer noch. Das findet bei diesen Vieren nicht statt. Denn hier gibt es einen Anschlagstift aus gehärtetem Stahl. Der korrespondiert mit einer halbkreisförmigen Aussparung an der Fehlschärfe und arretiert die zugeklappte Klinge so, dass sie fest anliegt und die Schneide im Griffinneren immer weg von der Feder gehalten wird.

Der Anschlagstift wiederum ist im Inneren des als „Fourniture“ bekannten, stählernen Griffunterbaus befestigt. Und das führt direkt zu deren Konstruktion: Weithin ist es gerade bei von zig Herstellern gefertigten Messertypen wie dem Laguiole üblich, diese Fourniture als vorgefertigten Rohling zuzukaufen. Vor allem im französischen Thiers haben sich Schmieden auf die Herstellung dieser Teile spezialisiert. Es liegt auf der Hand, dass der jeweilige Messermacher dann über das *Finishen* hinaus nur noch gestalterischen Spielraum hat. PassionFrance hatte nun den Anspruch, „die Linienführung vorsichtig neu zu interpretieren und die Messer zu 100 Prozent in Frankreich herzustellen“.

Nach Beillonnetts Design wurden also per modernem Wasserschnitt-Verfahren die Grundbestandteile der Messer ausgeschnitten – „Wasserschnitt hat den Vorteil, dass dabei im Unterschied zum Lasercut keine sich auf den Stahl auswirkende Wärmeentwicklung stattfindet, namentlich beim Schneiden von Rundungen“, erklärt Lantelme. Und dann ging es auf die Suche nach Handwerkern, die daraus Messer nach seinen und Beillonnetts detaillierten Wünschen fertigen sollten. Und es dauerte, bis das Duo jemanden gefunden hatte, der das eins zu eins umsetzte.

Die vier Messer stellten unterschiedliche Anforderungen. So musste Beillonnet das seinerzeit vor allem von Fluss- und Kanalschiffen im Saône-Gebiet benutzte Seurre komplett rekonstruieren, da es seit gut 60 Jahren nicht mehr gebaut wird. Er schuf ein Messer, bei dem die Linien der Klinge in einen sich sichtlich nach hinten verschmälernden Griff übergehen und so für eine sehr puristische Anmutung sorgen.



Das einst von Viehzüchtern und Almbauern benutzte Alpin-Klappmesser wiederum lag dem Savoyarden Beillonnet (aus Chamonix stammend) besonders am Herzen – als Symbol seiner Heimat stellt es für ihn „den Inbegriff des Messers“ dar. Hier zog er die Griffknaufpartie sichtlich länger und bescherte ihr statt der geraden Endschräge eine konkav ausgeführte Rundung. So ruht der Griff passgenauer in der Innenhand. Passend zur neuen Kontur auch die Klinge. Sie ist nun leicht gekrümmt und etwas breiter. Und wer ein geöffnetes Alpin alten Designs mit dem neuen vergleicht, stellt fest, dass die Linien von Griff- und Klingentrücken nun viel harmonischer ineinander übergehen.

Am weitesten modifizierte Beillonnet das schon im 17. Jahrhundert nachgewiesene London: Vergleicht man das alte Konzept mit dem neuen, zeigt sich eine viel ausladendere, birnenförmig auslaufende Griffform. Auch ist die Schneide nun nicht mehr Schafsfuß-gerade, sondern ganz leicht gewölbt. Das ermöglicht ziehende und wiegende Schnitte, ohne dabei die (auch von Teppich- und Cutter-Messern bekannte) Eigenschaft des höchst filigranen Schnittes nur mit der Spitze zu verlieren. Aus optischen Gründen gibt es vorn am Grifftrücken

**Der in der französischen Messerwelt weithin bekannte Robert Beillonnet zeichnet für die Überarbeitung des Messerdesigns verantwortlich.**



**Er hatte die Idee zu der neuen Linie: Wolfgang Lantelme, Inhaber der auf traditionelle französische Messer spezialisierten Firma PassionFrance.**

eine markant ausgebildete Fase, wie übrigens auch beim Seurre.

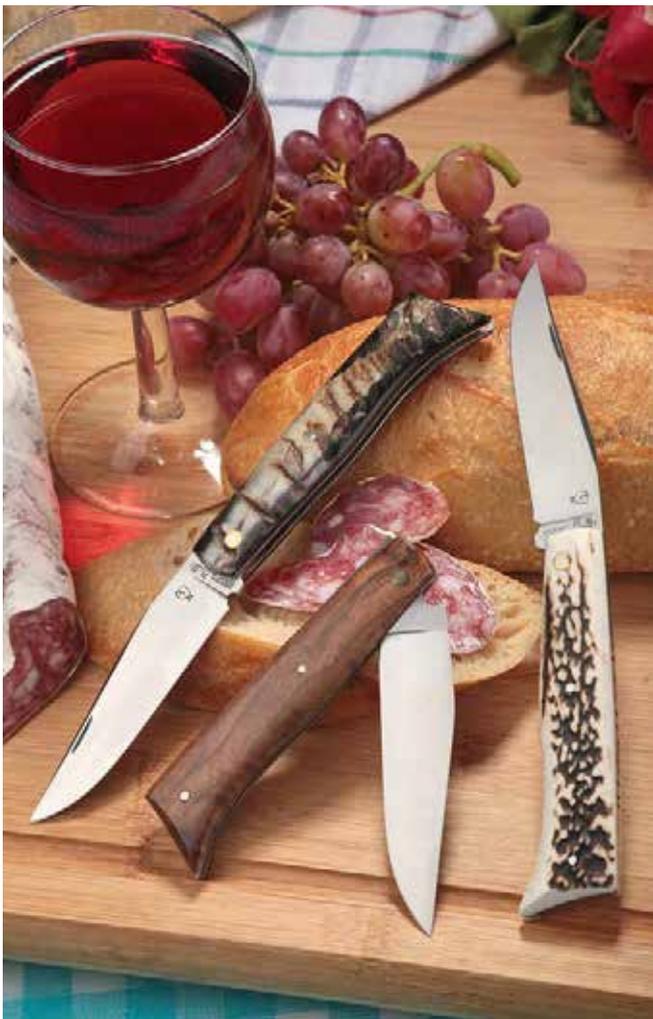
Beim Laguiole wiederum hatte Passion France eine hauseigene Grundform, zu erkennen unter anderem an einem Korkezieher mit stolzen fünfzehnhalb Wendeln. Zum Vergleich: Bei vielen anderen Messern liegt die Zahl der Steigungen bei vier oder drei und das Werkzeug ist kürzer – nicht ideal zum bruchfreien Ziehen des Korkens. Insgesamt handelt es sich bei diesem Laguiole um ein Messer, dessen Grunddesign bereits vor sieben Jahren mit dem renommierten IWA Knife Award ausgezeichnet wurde. Aber bei der nun vorliegenden Version wuchs der Griff von vormals elf auf jetzt zwölf Zentimeter. Denn es hatte sich gezeigt, dass

der Platz am Übergang von Klingensstützfeder zum Korkezieher für das Anbringen der Haltestifte zu eng war. Logisch, dass mit der Verlängerung des Griffs auch die Klinge ein leichtes *Stretching* erfuhr. Dieses Modell wartet nun als einziges der neuen Reihe mit einem zweiten Werkzeug auf. Und das stellte besondere Anforderungen, die wiederum direkt zu den Griffmaterialien überleitet.

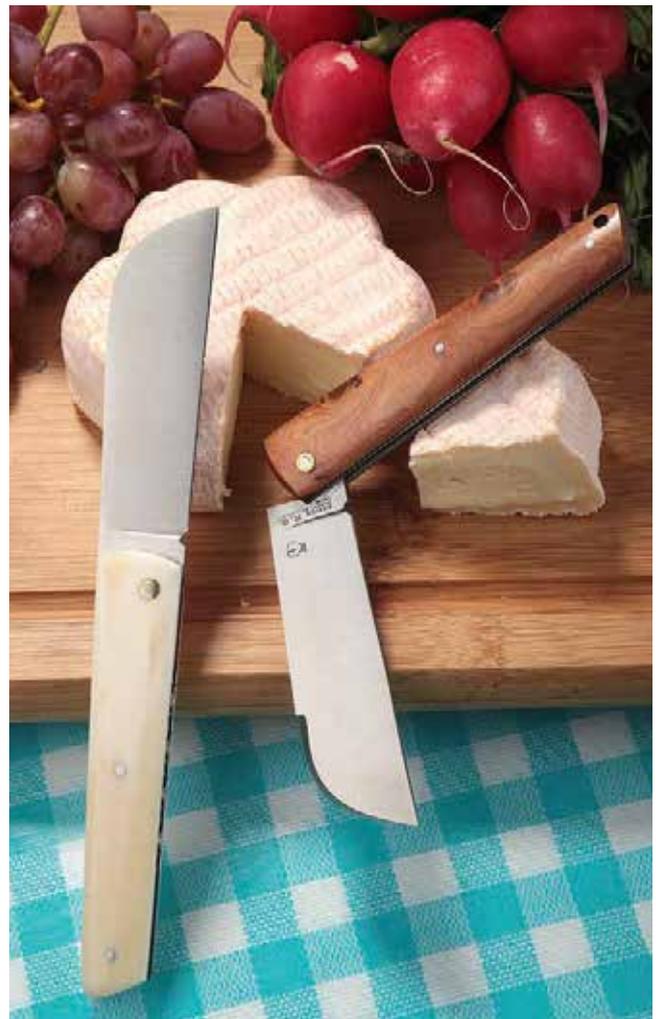
Der Korkezieher an sich ist ein extrem aufwendiges Bauteil, da mit abgeflachten Wendeln versehen, konisch zulaufend und sorgsam auf die Gesamtkontur des Griffes abgestimmt. Die Kunst bestand nun darin, dieses Teil so einzupassen, dass es beim Zuklappen nicht gegen das jeweilige Griffmaterial schlägt und

ihm so über kurz oder lang Schaden zufügt. Und hier warten dann sehr aufwendige Design-Finessen, die man erst auf den dritten oder vierten Blick erkennt. Denn die unter dem Korkezieher laufenden Schrägen der Aussparung in den Griffschalen folgen in exaktem Abstand der konisch-runden Kontur des Weinflaschenöffners. Eine kleine Mulde zum Ansetzen der Fingerkuppe wurde auch nicht vergessen.

Überhaupt – das Griffmaterial. So gibt es bei den neuen Messern von Passion France keine Griffbacken aus Messing oder Neusilber, um so die Linienführung klarer und eleganter zu halten. Das aber stellt wieder eigene Anforderungen. Dazu sagt Wolfgang Lantelme: „Die Me-



Drei Messer der neuen Alpin-Serie mit Widderhorn (€ 230,-), Nussbaum (€ 190,-) und Hirschhorn (€ 230,-). Die Länge der Klinge mit der langgezogenen Entenschnabelspitze beträgt 105 mm. Beillonnet hat das Griffdesign des Alpin neu gestaltet.



Das Seurre mit 115 mm langer Schafsfuß-Klinge, deren Linienführung sich im nach hinten verjüngenden Griff fortsetzt. Die Klinge vorn mit einseitig angesetzter Rückenfase. Griffmaterial: Kamelknochen (€ 250,-) und Wacholderholz (€ 200,-).



**Dreimal London**, zu erkennen an dem nach unten bauchig ausladenden Griff und der modifizierten 110 mm langen Schafsfuß-Klinge mit Rückenfase. Hier beschalt mit schwarzer Hornspitze (€ 190,-), Kohlefaser (€ 290,-) und blonder Hornspitze (€ 240,-).

Alle Messer der neuen Reihe haben an der Klingengefahrschärfe einen halbrunden Eingriff. Er korrespondiert mit einem stählernen Anschlag im Griffinneren. Beides sorgt dafür, dass die Klinge aufschlagfrei im Messergriff ruht.

*tallbacken kamen in der Industrialisierung, um den Herstellern das Leben zu erleichtern. Denn nun war es einfacher, den Klinge und Griff verbindenden Niet zu setzen. Ging ein Schlag daneben, ließ sich die Macke auspolieren. Damit aber konnten angelernte Kräfte diese Arbeit besorgen. Gegenüber dem Kunden hieß es früher, das Metall Sorge für mehr Stabilität. Dabei ist eine saubere Nietverbindung stabil genug, um das Ausbrechen der Klinge aus dem Griff sicher zu verhindern. Lässt man aber nun in Manier der ganz alten Bauweise die Backen weg, ist das beim Verarbeiten schier die Hölle. Wenn bei hartem Material wie Bein oder Hirschhorn der Schlag fehlgeht, kann der Werkstoff splintern, bei weicherem Stoff wie Rinder- oder Büffelhorn nicht mehr zu kaschierende Kerben erzeugen. Deswegen war und ist das Nietsetzen hier eine Sache für Meisterhand.“*

wendeten Griffschalen harmonieren soll. Auch für den Damast ist Top-Qualität vorgesehen – in dem Fall von dem renommierten französischen Meister Raymond Rosa.

Bei all dem Aufwand ging es Passion France darum, die Messer bezahlbar zu halten: „Die sollen unbedingt bei der Brotzeit und ähnlichem benutzt werden,“ so Lantelme, „daher reicht die Preis-Ränge von zirka 180 bis 280 Euro, bezogen auf Griffmaterialien wie Widder- und Rinderhorn, Bein und Hölzer wie Nussbaum, Makassar oder Pfeifen-Bruyère. Außerhalb dessen liegen Einzelstücke mit fein eingefeilten Zierarbeiten, Damast und Mammut-Griffschalen, die sind individuell kalkuliert.“ Und alle Griffe nur herkömmlich mit natürlichen Werkstoffen? „Nicht ganz“, sagt Lantelme und legt ein London-Messer auf den Tisch, dessen Griffschalen aus wild gemasertem Kohlefaser-Verbundwerkstoff bestehen: „Es wird einen Damaststahl geben, der genau diese Struktur fortführt.“

*Text: Matthias S. Recktenwald*

Beim Material stellt sich natürlich die Frage nach den Klingen. PassionFrance offeriert erstens Stücke mit Klingen aus rostträgem Sandvik-Stahl 14C28, zweitens aus Kohlenstoffstahl XC75, drittens aus pulvermetallurgischem Stahl RWL 34. Und zum Vierten soll es für jedes der Modelle einen speziellen Kohlenstoff-Damaststahl geben, dessen Muster mit der Struktur der jeweils ver-

Alle gezeigten Stücke: PassionFrance ([www.passionfrance.de](http://www.passionfrance.de)) – vielen Dank! Mehr zum Designer: [www.robert-beilonnet.com](http://www.robert-beilonnet.com). Raymond Rosa: [www.rosadamas.com](http://www.rosadamas.com).



Wer will, erhält sein Messer gegen Aufpreis mit kunst- und liebevoll ausgeführten *Filework*-Verzierungen.

## Mangelware Rinderhorn

Auf authentisches Zubehör bedachte Schwarzpulver-Schützen und Mittelalter-Reenactors stellen es schon seit Jahren fest: Zunehmend fehlt ihnen das Rohmaterial für Pulver- respektive Trinkhörner – es mangelt am Rinderhorn. Noch krasser ist die Lage bei Herstellern der regionaltypischen Klappmesser, die traditionell Griffschalen aus Rinderhorn aufweisen. Denn für diese Schneidwaren lässt sich der untere, hohle Hornteil meist nicht verwenden. Das liegt an Dicke und Größe der hier üblichen Griffschalen. Die lassen sich nur aus der massiven Hornspitze herstellen. Der Part aber macht allenfalls ein Drittel des Hornes aus. Hintergrund: Ob auf der Weide oder im Stall, heutigentags finden sich kaum noch Rinder, und hier vor allem Kühe, mit naturgemäßer Haupteszier – die Tiere werden meistens schon als Kalb systematisch enthornt, beim Wechsel von Freiland zu Stallhaltung mitunter auch im Erwachsenenalter. Dafür gibt es praktische Gründe. Blieben die Hörner dran, könnten die Tiere ihre Köpfe nur schwer durch die bei der Stallhaltung üblichen Futterluken schieben, auch senkt das Enthornen die Verletzungsgefahr in der Großstallhaltung. Über die Folgen wird debattiert: Der eine Teil der befragten Tierärzte und Bauern sieht sachgerechtes Enthornen als problemlos an, sofern in jungen Jahren durchgeführt. Demnach brauchen die Tiere die Hörner also nicht. Tier- schützer und Bauern wie der

bekannte Schweizer Aktivist Armin Capaul (<https://hornkuh.ch>) hingegen sagen, dass das Kappen der Hörner dem Befinden und der Gesundheit der Tiere zusetzt, da die Hörner durchblutet, von Nerven durchzogen und auch mit Nasenneben- und Stirnhöhlen verbunden sind. Auch soll sich das Kappen langfristig wohl auf die Qualität von Fleisch und Milch auswirken können. Wie dem auch sei – infolge des Enthornens wird es zunehmend schwerer, typisch europäische Rinderhörner mit ihrer charakteristischen blon-

den Farbtönung zu finden, die meist zwischen hellen Creme- und kräftigen Bernsteintönen changiert, aber auch schwarze Schlieren aufweisen kann. Als Konsequenz gehen die Rinderhornpreise seit einigen Jahren steil nach oben. Ausweichmöglichkeiten? Afrika, vor allem Horn vom Zebu-Rind. Jedoch gibt es auch hier Lieferengpässe. Wie Wolfgang Lantelme mitteilt, existieren da Import-Beschränkungen seitens der EU-Kommission, um so etwaige Fälle der Rinderkrankheit BSE zu verhindern. Die in Afrika liegen-

de Ware geht dann nach China, wo sie zermahlen als Dünger ebenso dient wie als Potenzmittel. Um das Ganze zu verschlimmern, fangen auch die afrikanischen Bauern mit dem Enthornen an. Lantelme: „Die Rinderzüchter schlachten oft nicht auf ihrer Farm oder im Dorf, dazu müssen sie zu zentral gelegenen Schlachthöfen fahren. Also packen die Bauern das Vieh auf die Ladeflächen ihrer LKW und Pick-ups – nur passen bei Vorhandensein ausladender Hörner weniger Tiere drauf als dann, wenn die Rinder keine Hörner haben.“



Ob vom Rind oder vom Widder, Horn gehört bei regionalen europäischen Messern zu den Griffmaterialien, welche die Schmiede seit altersher für ihre Produkte verwendet haben.



*Fourniture* – so nennt man in Frankreich das „Skelett“ des Taschenmessers, hier London. Das Set umfasst die Rückenfeder („Ressort“), ein Platinenpaar, die Klinge und die Griffschalen aus blonder Hornspitze.