



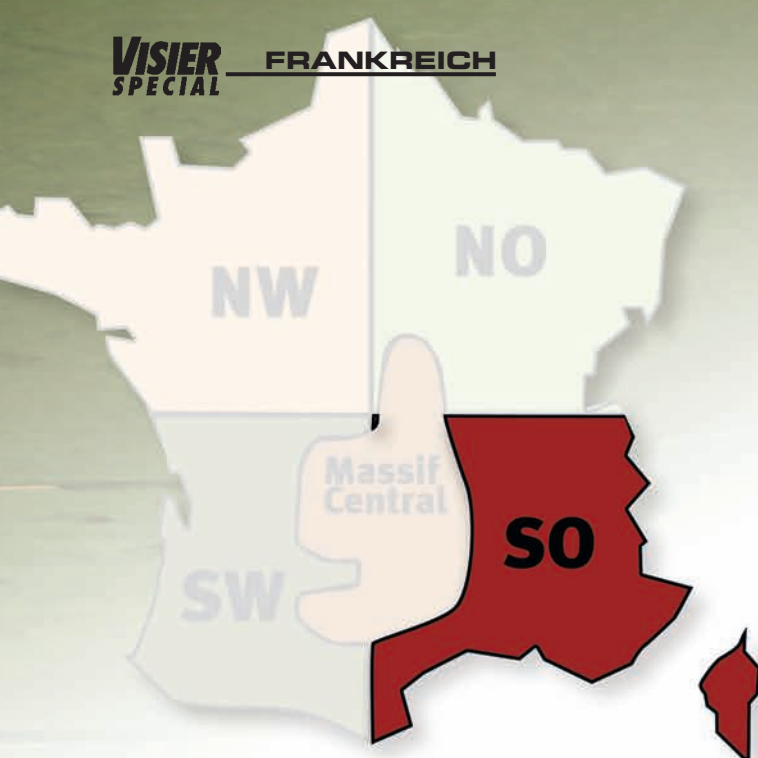
Schneiden wie Gott in Frankreich

Auch ohne die 2010 verstorbene Umfrage-Päpstin Elisabeth Noelle-Neumann posthum zu bemühen, lässt sich festhalten: Opinel und Laguiole – diese zwei Worte nennen die meisten Menschen spontan beim Thema französische Messer.

Mit Fliege oder Biene: Glaubt man den Legenden des Aubrac im Süden der Auvergne, reicht die Geschichte der mit dem Namen des Städtchens Laguiole belegten Klappmesser mindestens zurück bis in die Napoleonische Ära. Beeinflusst von südfranzösischen und spanischen Designs entstand ein graziler Messertyp mit etwas mehr als fingerlanger Klinge und schlankem Griff. Die Schalen bestanden häufig aus Knochen und Rinderhorn. Auf der Klingenstützfeder (französisch: "le ressort") findet sich meist das Ziermotiv eines stilisierten Insekts, Fliege ("mouche") oder Biene ("abeille"). Anhänger der Bienen-These pochen darauf, dass Napoléon persönlich dieses Motiv als Kennzeichnung angeordnet habe.

Vielleicht. Vielleicht auch nicht. Denn die Frage, wer das Laguiole-Design erfunden hat, sorgt in Frankreich fast schon für solche Debatten wie einst die Dreyfus-Affäre, wie 2010 die "équipe tricolore" bei der Fußball-WM oder wie aktuell die Schwangerschaft von Madame Bruni. Die bekannteste Geschichte nennt den

Pour le casse-croûte – zuerst drei Klappmesser aus der Mitte Frankreichs: Das Stück mit dem Ledergriff (u. I.) ist ein Laguiole le sélect von R. David. Auf dem Käse ein Laguiole PF von Robert Beillonnet, darüber ein Averonnais mit rötlich-weißem Horngriff. Die Messer mit dem Korkenzieher (unter dem Käse) kommen aus Nordost-Frankreich und heißen Tonneau (Griffschalen: weißes Bein, Rinderhorn). Stehend am Aststück ein Napoléon 1er von Cognet. Rechts darunter (auf der Wurst, v. o.): London (Nordwest-Frankreich), Alpin (Südost) und Basque Yatagan (Südwest). Das R. David von Böker, die übrigen von Passion France (PF).



Bei den Fotos dieses Artikels sehen Sie eine in mehrere Regionen gegliederte Karte Frankreichs. Die jeweilige Region ist durch eine kräftige Farbe klar hervorgehoben, die übrigen sind abgedämpft. Diese Gliederung hat Wolfgang Lantelme von PassionFrance erdacht. Frankreich hat viele kleine Regionen. Fast alle brachten eigene Messerformen hervor. Hinzu kommen noch die, welche unverwechselbar französisch sind, sich aber nicht an einer Landschaft festmachen lassen. In diesen Wüst brachte Lantelme Klarheit und ordnete die Messer fünf Großregionen zu. Natürlich geht das in Grenzbereichen nur mit Vereinfachung. So findet sich auch mal ein als nordöstlich kategorisiertes Modell im Zentralmassiv oder im Südosten. Insgesamt erleichtert das Ordnungssystem aber allen Kunden, Sammlern und Forschern Zuordnung und Überblick sehr.

Schmied Pierre-Jean Calmels. Er soll um 1829 erstmals ein Messerdesign seiner Region mit der neuen, bis heute für Laguioles typischen Klinge bestückt haben. Darauf weisen neueste Forschungen des Messerhistorikers Christian Lemasson hin. In älterer Literatur findet man oft nur die Verbindung des Laguiole zum spanischen Navaja-Klappmesser und zum Capuchadou, ei-



Drei Messer im korsischen Stil (o.): Vendetta mit drei Kreuzen im Knochengriff (l.), Montagnulu (auch Corse Yatagan, u.) mit Griffschalen aus Edelkastanie und das kräftige Jäger- und Bauernmesser Amicu (alias Corsina, r.) mit Widderhorn. Alle: PF.



Aus dem Südosten – unten vier Alpin (auch Savoyard oder Montagnard) mit Griffschalen aus Rinderhorn, Büffelbein, Zirkote und Widderhorn. Drei tragen im Griff das Motiv des "flocon" (Schneeflocke). Oben auf dem Bilderrahmen ein von Cagnet gebautes Montpellier von der Côte d'Azur. Typisch: Klinge mit nach unten gerichteter Spitze und gerader Schneide. So modern Griff- und Klingeform wirken – das ist eins der ältesten französischen Messerdesigns. Alle: PF.

nem damals für die Auvergne typischen Messertyp. Wahrscheinlich aber lief die Entwicklung in Etappen. Sicher basiert das Laguiole auf Elementen des älteren Yssingeaux-Messers. (Yssingeaux, sprich: Issängschoh, ist wie Laguiole ein Ort in der Auvergne). In der Mitte des 19. Jahrhunderts begann der Siegeszug des eleganten Laguiole. Seine weitere und hauptsächlich Entwicklung, Formgebung wie Fertigung fand aber in Thiers, der Messerhauptstadt der Franzosen, statt. Die hier kreierten Formen luden die Frauen liebenden Franzosen dazu ein, ihr Muster gern mit Namen wie Antoinette oder Josephine zu belegen. Auch heute noch. Apropos Name. "Laguiole" spricht sich "Lajoll" und ist als Gattungsbegriff nicht geschützt: In Frankreich (vor allem Thiers) befassen sich bestimmt 130 Firmen damit. Nicht zu reden von Kopien aus Fernost: Die aber sind freilich so wenig französisch wie Dom Pérignon im Tetrapak.

Das Ding mit dem Ring: Ähnlich berühmt wie die Laguioles ist die Opinel-Messer-

Am Anfang auch jedes französischen Messers war das Feuer – das Foto zeigt eine Stufe beim Prozess des Klingenhärtens mittels Härten im Ölbad.

familie, benannt nach ihrem Erfinder: Gerade mal 18jährig, konstruierte Joseph Opinel um 1890 ein preiswertes Schneidinstrument für die Leute vom Land. Daher ließ der Savoyarde Stützfedern, Metallbacken, Griffplatten, Halte- und Zier-



Sechs mal Südwest (v.l.): das Schäfermesser Berger mit Buchsbaumschalen. Die kleine gebogene Klinge heißt piétain und diente einst zum Hufeschneiden. Das südfranzösische Capucin ist eine der ältesten Messerformen des Landes – hier von Cognet mit Holzgriff und Kohlenstoffstahl. Dann: Basque Yatagan ebenfalls mit Buchsbaumholz, Bonnet mit Horn, Saint Amant mit plan geschliffenen Nieten auf Pflaumenholz und Agenais mit Widderhornschalen (= bélier) und erhabenen, griffigen Nieten. Bis auf das Basque Yatagan alle mit salbeiblattformiger Klinge (= Bourbonnais).

nieten weg. Er baute seine Messer um einen schlichten Buchenholzgriff mit Längsschlitz auf. Ins Holz hängte er per Querstift die drehbare Klinge ein: eine Bauweise wie seit der Antike belegt. Einziges zusätzliches technisches Detail war am Griff über der Klingennachse ein Blechring als stabilisierende Zwinge. An der Unterseite gab es einen Längsschlitz, der mit dem im Griff korrespondierte. Logisch, sonst hätte sich die Klinge nicht ein- und ausfahren lassen. Insgesamt kam Opinel mit vier Teilen aus: Griff, Zwinge, Klinge und Klingennachse.

Mitte des 20. Jahrhunderts kam das als "Virobloc" bekannte Element hinzu. Bei geöffnetem Messer ließ sich der Blechring ein Stück zur Seite drehen. Dann stützte eine Kante am Ringschlitz den Klingenuß. Die konnte nun nicht versehentlich zuklappen. Nichts Unbekanntes – die in Nontron (Périgord) gefertigten Klappmesser kamen damit bereits seit 200 Jahren. Zwischenzeitlich hat das nach wie vor Familiengeführte Opinel-Werk die Drehsicherung erneut verbessert. Diese kann nun auch die zugeklappte Klinge fixieren.



Drehringe zum Arretieren (französisch: à virole) – das findet sich seit jeher auch bei den Nontron-Klappmessern mit den Salbeiblatt-Klingen und den Buchsbaumgriffen mit dem eingebrannten Punkt- und Haken-Muster. Die Formen des Griiffs (= "manche") nennt man (v.o.) "sabot" (Schuh, Pantoffel), "queue de carpe" (Karpfenschwanz) und "boule" (Kugel).



Frankreich hielt Opinels und Laguioles bald für unverzichtbar. Kein Arbeiter, der nicht bei der Brotzeit ein solches Messer zückte. Kein Winzer und Obstbauer, der nicht damit seine Reben oder Bäume ausputzte. Außerhalb der Grande Nation sah man vor allem die schlichten Messer aus Savoyen bald als so typisch französisch an wie Baguette und Baskenmütze. Noch heute stehen die Opinels für das französische Messer schlechthin. Wörterbücher (gedruckt wie im Web) geben bei der Suche nach "Klappmesser" neben "couteau pliant" auch "opinel" an. Die Standardversion dieses Klassikers fand sogar ihren Weg ins New Yorker Museum of Modern Art.

Und noch viel mehr: Viel Ehre für zwei Designs, zu Recht bekannt für die unverwechselbare Eleganz respektive funktionale Schlichtheit.

Seit 1890 der Inbegriff des couteau français: Opinel. Links das No. 10 tire bouchon – endlich mit Korkezieher. Der erweist sich als stabil, ist clever untergebracht und stört beim Schneiden nicht. Mitte: das zum 120. Bestehen gebaute Opinel – Kohlenstoffstahl, Kirschholz und der alte Stempel "J^H. OPINEL". Das Messer hat keinen Drehring; den führte Marcel Opinel erst 1955 ein. Daneben eins der vor einigen Jahren vorgestellten Messer mit weißen Griffen und bunten Sportmotiven. Alle: Herbertz.

Aber das ist lediglich ein Bruchteil der Wahrheit: Zwischen Lille im Norden und Toulon im Süden gibt es weit mehr traditionell-charakteristische Messerformen als nur diese zwei. (Der Vollständigkeit halber: Ähnliches lässt sich ebenfalls für Italien sagen).

Wer sich damit befasst, staunt. Über die Vielfalt und oft offensichtliche Verflechtungen. Beispiel: Das Laguiole steht nicht allein – aus der gleichen Region stammen Yssingaux (das älteste), Saint Martin, Bec de Corbin (Schnabel des Raben), Roquefort und Issoire. Und es gibt nicht nur ein Laguiole, sondern auch ein Laguiole Droit. Beim Material schwärmen Plastikhasser: Es finden sich viele Holz- und Hornsorten, zudem je nach Typ Schmuckstifte und Nietenrossetten. Neben einklingige Messer treten Stücke mit Zweitklinge, Korkezieher und/oder

Pfriem sowie Multi-Werkzeug-Versionen, wie man sie heute vor allem als Schweizer Messer kennt. Die Klingenformen wiederum sind meist traditionell französisch. Das umfasst den geschwungenen Yatagan und das "Feuille de Saugé", die an Bauch und Rücken ausladende Salbeiblatt-Klinge. Hat sie eine nach vorn zeigende Mittelspitze, heißt das "Bourbonnais". Hippenartig Gebogenes fehlt so wenig wie der Schafsfuß mit gebogenem Rücken und gerader Schneide.

Jedoch wäre die Liste nicht komplett ohne Sonderversio-



Fünf Messer des Nordwestens (v. l.): Die Messerschmiedin Madame Lacroix entwarf das schlanke, nur 90 mm lange Gerät mit dem Fischeschwanz-Griff – daher der Name Queue de Poisson. Dann zweimal Rouennais: eins mit Weinfass-Eichenholz, eins mit hellem Horn. Die als "la flamme" bekannte Klinge mit der halblangen Hohlkehle diente früher oft zum Aderlass. Das Messer mit dem Höcker im Griff und den Schalen aus "corne blonde" heißt Crosse und kommt aus der Loire-Ebene. Rechts ein Poisson Culot (dreister Fisch) aus der Normandie. Es hat einen Metallplatten-Knauf zum Pfeifestopfen. Alle: PF.

nen. Etwa das mit einem Griff aus gebogenem Blech gefertigte Douk-Douk: erst für die Kolonien gefertigt, aber bald in Frankreich weit verbreitet. Und wer es nach 1900 modern haben wollte, führte ein Messer, das flache Messingschalen mit in Halbreliedprägung ausgeführten Motiven aufwies: Napoléons Portrait, Schönheiten, Sportler, Angler und Jäger – meist unterschiedliche Moti-

ve beiderseits. Und auch mal als kleine Story zum Augenzwinkern: Auf der einen Seite reizt ein kleiner Junge einen Hund. Und auf der zweiten reißt der Flegel aus, während ihn die Töle am Hosenboden packt. Passend zu dieser Vielfalt zeigen sich die Preise: Es geht mit 15 Euro los. Für die Masse der gallischen Messer fallen zwischen 70 und 150 Euro an. Je nach Material und

Ausführung verlangt man für handgefertigte Unikate auch eine vierstellige Summe.

Alles das erhielt sich aber nicht einfach so. Das erforderte bewusstes Handeln. Vor drei, vier Jahrzehnten sah es so aus, als rutschten Tradition und Formenreichtum ins Abseits. Auch in Frankreich befand sich anderes auf dem Vormarsch. Modern und technisch

auf dem Quivive, sicher, aber im Vergleich zu den alten regionaltypischen Sachen eher gesichtslos. Das machte einige Enthusiasten mobil. Sie wollten Identität und Authentizität ihrer heimischen Schneidwaren bewahren. Folglich befassten sich seither zig Schmiede, Messermacher, Designer, Künstler und Fachhändler mit französischen Messern. Stellvertretend seien Männer wie



Nordöstliches (v. o.): Navette (= Weberschiffchen), so der Name dieses Messers mit schwarzem Horn und mit Arbeitsklinge, Dosenöffner, Kapselheber und Korkenzieher. So einen "tire-bouchon" gibt es auch bei den zwei Alsacien- oder Massu-Messern, hier mit Horn und Holz. Das Mineur (4. v. o.) mit dem schwarzen Holzgriff war typisch für die lothringische und die deutscherseits angrenzende Kohleregion. Unter dem Mineur vier Modelle mit Schafsfuß-Klingen: Piétain (zweiklingig), Langres, Tonneau und Donjon – letzteres mit Griffschalen aus Tronçais-Eichenholz seiner Heimat Burgund. Alle: PF.



Henri Viaillon, Charles Couttier, Robert Beillonnet, Mickaël Moing, Robert David oder Lyonel Lataste genannt. Um 1999 gründeten der Händler Jean-Pierre Treille aus Thiers und andere Personen die Vereinigung "Fédération de la Coutellerie". Unter anderem auch, um die Tradition des "couteau français" zu wahren.

Was wiederum nicht heißt, dass alles unverändert bleiben muss. Mais non: Man entwickelt mit viel Gefühl fürs Althergebrachte weiter und kreiert Neues. So entwarf Robert Beillonnet für Thiers etwas Unverwechselbares – modern, aber der Tradition verpflichtet: das erste rechtlich geschützte, regionale Messer der Franzosen. Das darf nicht jeder fertigen. Apropos Beillonnet: Mit dem Darmstädter Architekten Wolfgang Lanteme nahm er sich das Laguiole zur Brust: Sie schafften es, einen Korkenzieher unterzubringen, ohne dadurch wie bisher die klassische Form zu ändern. Dann sind Ressort und Mouche durchgeschmiedet. Und im Inneren schon ein Anschlag Schneidenschärfe wie Federunterseite: längst ein preisgekrönter Entwurf.

Gallisches für Teutonen:
Vielleicht lag's an der Nähe

Massif Central: Beillonnet entwarf die Form des Thiers – die wuchtige Jägerversion Thiers Chasse (mit Korkzieher, l.) und das schlanke Thiers (o. r.) stammen von Arthaud Chosson. Darunter: Yssingeaux (Beingriff), zwei Aurillac mit geschwelltem Griff (Rinderbein und Eibe), ein Saint Martin (hat wie das Laguiole eine Mouche an dem Ressort) und ein Roquefort mit Ginsterholzschalen.

seiner saarländischen Heimat zu Frankreich. Jedenfalls hatte bereits vor gut zehn Jahren Bernd Rathey aus Ottweiler viel mit solchen Messern vor. Der Händler (und Experte für fernöstlichen Kampfsport) wollte ein Gesamtsortiment



solcher nach alter Väter Design gebauten Schneidwaren in Deutschland anbieten. Doch verhinderte Ratheys vorzeitiger Tod im Jahr 2006, dass er dieses langfristig angedachte Projekt noch realisieren konnte.

Mit etwas Zeitversatz zu Rathey, aber unabhängig von ihm kam ein weiterer frankophiler Messerenthusiast auf die gleiche Idee: Lantelme, der Messerwelt seit Jahren als einer der deutschen Fachleute für qualitativ hochwertige Laguiole-Messer bekannt. Wer einmal im Showroom seiner Firma PassionFrance das Sortiment näher begutachtet, sieht sie alle: Alpin, Alsacien, Basque Yatagan, Corse Vendetta,

Yssingeaux und Saint Martin gehören zur Ahnenreihe des Laguiole – PassionFrance fertigt Erstgenanntes mit diversen Griffmaterialien. Der Knauf heißt "bec de corbin" (Rabenschnabel) – in der Form fand er sich auch ursprünglich wohl beim Laguiole.





Thiers und natürlich Laguiole. Weil zu Frankreich ja noch Regionen außerhalb des Mutterlandes zählen und weil einige das Design bestimmter Messer beeinflusst haben, offeriert PassionFrance auch davon ausgesuchte Modelle. (Französische Küchenmesser fehlen ebenfalls nicht: ab Seite 94.)

Messer zum Savoir Vivre: In diesem Artikel sehen Sie Messer, wie sie bretonische Fischer, korsische Rebellen, Rinderzüchter der Auvergne, Kohle-Kumpel aus Lothringen und dem Elsass sowie Gebirgler aus dem Mas-

Kein regionales französisches Messer hat in den vergangenen zwei Jahrzehnten eine solche Karriere hingelegt wie das Laguiole. Es besitzt eine spanisch beeinflusste Klinge vom Typ Yatagan (auch: Jatagan). V. o.: Laguiole Jambette, Laguiole Bec de Corbin (also mit Yatagan, aber der alten Griffform), Laguiole Beillonnet und Laguiole Äskulap, so benannt, weil der Griff an den Schwanz der Äskulapnatter erinnert. Rechts und unten drei Muster mit Holzschalen – das untere Exemplar mit einer Klinge, die noch die Spuren von Schmieden zeigt. (Die zwei unten: Böker, sonst: PF.)

siv Central und den Pyrenäen mitgeführt haben. Mal unverändert, mal modifiziert, aber stets mit dem Flair der jeweiligen Region und ihrer Bewohner. Werkzeug, das Franzosen für tausenderlei kleine tägliche Verrichtungen nutzen. Das reicht vom Pfeife-Auskratzen über Fische-Aus-

nehmen, Hufe-Säubern und andere "viehische" Arbeiten bis hin zum Pakete-Öffnen und Kabel-Durchtrennen. Aber vor allen Dingen setzt man die scharfen Helfer bei den Ritualen ein, die in Frankreich untrennbar zum Essen und Trinken gehören und auch bescheidene Mahlzei-

ten in einen großen Genuss verwandeln.

Mögen Amerikaner und alle von ihrem Lifestyle geprägten Personen Fastfood herunter-schlingen und fünf Minuten später vergessen, was man ihnen da Zucker-befrachtet, Koffein-angereichert und Styropor-ummantelt kredenzt hat – nicht so die Franzosen. Hier liegt ein Grund, weshalb man sich da stärker als anderswo gegen die Amerikanisierung stemmt. Franzosen sind zu Recht stolz auf ihre weltweit gepriesene Tradition des gepflegten, gemächlichen Essens – kein Wunder in einem



“Jambette”, also Beinchen – zu der so benannten Abwandlung des Laguiole-Griffes kam es wegen der Aussparung für den mittig montierten Korkenzieher. Beillonnet und Lantelme fanden für ihr Beillonnet-Laguiole eine Korkenzieher-Position, welche die alte Form des Griffes wahr. Zudem hat dieser Korkenzieher einen Gang mehr.



Land, dessen Literaten auch mal Kochbücher verfassen, etwa Alexandre Dumas (“Die drei Musketiere”). Für ein feines Essen reichen auch wenige, aber anständige Zutaten. Beim “casse-crôte”, also beim Vespers, wären das – mit TV-Koch Tim Mälzer gesprochen – “gute Produkte”: Käse, Wurst, Pastete und Weißbrot, dazu et-

was Obst, guter Kaffee, ein Schluck Wein oder schlicht Wasser. So etwas kann man überall zu sich nehmen. Beim zweiten Frühstück, beim fröhlichen “dîner” mit Freunden oder beim lauschigen Picknick mit Chérie am Flussufer. Damit man aber Wurst und Käse schneiden und den Wein entkorken kann, braucht

Ob Biene oder Fliege – einst beim Laguiole die Handhabe zum Lösen der Klingensartierung. Heute ist es Zierrat, bei guten Stücken wird das mit der Klingensstützfeder verschmiedet.

DOWN UNDER
KNIVES

present

THE OUTBACK



€ 189,-
unverb. Preisempf.
suggested Retail

Weitere Infos unter
www.linder.de

Nr. 446028

The Outback™. Ein Messer der Superlative. 6 mm starke geschmiedete Klinge aus 440C-Stahl, rostfrei, dual-gehärtet. Klingenslänge 28 cm. Gesamtlänge 40,6 cm. Gewicht 800 g. Griff aus Ebenholz und Leder. Parierelement und Knauf aus Massiv-Messing. Starke Lederscheide mit Krokodilhaut-Prägung. Inkl. Wetzstahl.

Vertrieb:

linder®

Carl Linder Nachf. e. K. • Erholungstr. 10
D-42699 Solingen • Germany
Tel. (0212) 330856 • Fax (0212) 337104
info@linder.de • www.linder.de



Die flachen Messer des Typs **Sujet** kamen Anfang des 20. Jahrhunderts Frankreichweit en vogue: Herrenmesser für die Westentasche, mit diversen Klingenformen und Instrumenten. „Sujet“ deshalb, weil die Messingschalen ein geprägtes Halbre relief aufweisen – etwa Sportler, Jäger, Angler. Und in Form eines Automobils gab und gibt es das auch als Schlüsselanhänger (alle: PF).

schwarzem Kuhhorn oder aus „Bélier“ (Widderhorn). Südfrankreich inklusive Korsika ist das Reich der Olive. Daher passt das helle Holz zu Geräten wie dem wuchtigen korsischen Jagd- und Schäfermesser Amicu. Gemäß Fauna und Flora seiner Heimat gibt's das auch mit Widderhorn und Korkeiche. Und das Roquefort bestückt die Messerschmiede Hippocampe mit Ginsterholz, wie es in der Region des Messers wächst.

Zum dritten handelt es sich meistens um nicht feststellbare Folder. Die Feder stützt die geöffnete Klinge, setzt sie aber nicht mittels Rasten oder Nuten fest (das war übrigens der Fall bei frühen Laguioles; da

man ein Werkzeug – voilà: le couteau.

Drei Gemeinsamkeiten:

Frankreich als eins der größten Flächenländer Europas hat viele Regionen (hier des besseren Überblicks wegen in fünf Hauptgruppen gegliedert). Fast alle diese Winkel und Gefilde brachten eigene, zum Teil stark variierende Messerformen hervor. Allen Unterschieden zum Trotz stimmen sie in folgenden drei Punkten überein: erstens das zivile Äußere – kein Hauch von „Täcktickel-Dessein“. Zweitens äußert sich der Regionalbezug neben der Form auch bei Material und Bearbeitung. Die erhabenen Nieten-Rosetten des Basque Yatagan etwa rühren daher, weil man mit dem Messer Tabakpflanzen schnitt. Lantelme: *„Dabei tritt am Schnitt gallertartiger Pflan-*



zensaft aus, das Rosettenrelief bildet also einen Rutsch- oder Gleitschutz.“ Das Nontron kommt mit im Périgord häufigen Buchsbaumholz, traditionell verziert mit eingebraunten Punkt-Ornamenten. Ein weithin übliches Griffmaterial

ist Horn. So haben viele Laguioles Schalen aus honigfarbenen Rinderhorn („corne blonde“) – die Auvergne ist eine Rinderhochburg. Das vor allem als Schäfermesser der Pyrenäen bekannte „Berger“ hat dem Zweck gemäß Schalen aus

Keiner Region zuzuordnen, aber so französisch wie Brigitte Bardot: das von Gaspard Cognet 1929 entwickelte Douk-Douk. Der Name rührt von einer alten mythischen Figur aus Melanesien her. Sie findet sich als Prägung im Blechgriff und als umrankte Textätzung auf der Klinge. Und quer durch Frankreich sowie im deutschen Grenzraum nutzten Gartenliebhaber Messer vom Typ Serpette mit ihrer hippenartig gebogenen Klinge (PF).

diente die Biene/Fliege zum Entriegeln). Messer mit riegelloser Stützfeder heißen auf französisch „couteaux à cran forcé“. Das aber löst sie von mancher Beschränkung des Waffenrechts. Zu den riegelbewehrten Ausnahmen gehören Messer der Marke Opinel und solche aus Nontron mit per Drehring arretierender Klinge.



Kleine Messer, große Wirkung.

Die neuen Minis von PUMA

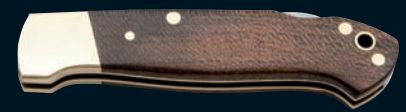
- Praktische Taschenmesser
- Klassisches Design
- Drop-Point-Klinge
- Backlock-System
- Beschalungen:
 - Hirschhorn
 - Pflaumenholz
 - Ebenholz

design by
h.p. knoop



21 2399 PUMA mini 240 Hirschhorn

Klingenlänge: 60 mm
Klingenstärke: 2 mm
Länge geschl.: 75 mm
Gewicht: 44 g
Beschalung: Hirschhorn
Stahl: 440C
Härte: 57-60 HRC



22 2398 PUMA mini 240 Pflaumenholz



22 2399 PUMA mini 240 Ebenholz

Neuer Katalog, Infos & Bestellung
unter: www.pumaknives.de

PUMA GmbH IP Solingen

An den Eichen 20-22 · D-42699 Solingen
Tel.: +49 (0)2851-58 96-50 · Fax: -58 96-60
Email: info@pumaknives.de

www.pumaknives.de
www.puma-individual.de



Beim Besuch von PF gesehen: Schubfächer aus Edelholz voll schicker gallischer Messer – am liebsten möchte man mit einer extra-großen Tasche anrücken und alle einpacken ...

Sie leiten PassionFrance: Sabine Eigner und Wolfgang Lantelme.

Weil man für Festsetzen wie Lösen des Blattes aber beide Hände braucht und die Messer keine Einhandversionen sind, lässt auch das den Gesetzgeber kalt. Zudem sind diese Ring-systeme mit ihrem dünnen,

nur in Holz gelagerten Stiften alles andere als eine "athletische" Konstruktion.

Leise ist besser: Das Fehlen Leiner Klingerverriegelung stört den praktischen Nutzen

nicht. Denn auch mit starkem Verschluss erreicht kein Folder die Stabilität eines durchgängig geschmiedeten feststehenden Stücks. Daher setze man ein traditionelles Klappmesser zum Schneiden, Schnitzen, Schnippeln ein, nicht zum Stoßen und Stechen, und nie als Hebel oder Meißel. Dann hat man an seinem couteau pliant viel Freude. Insbesondere, wenn man die übliche Innenkonstruktion bedenkt. Anders als bei Hightech-Foldern sitzt im Griff meist kein Anschlag, an dem sich der Klingenuß abstützt und so die Schneide von der Ressort-Unterseite fernhält. Eine Ausnahme ist das erwähnte Laguiole von PassionFrance. Bei den anderen gilt: Lässt man "la lame" pseudo-lässig zuschnappen, knallt sie an den Ressort. Das schadet der Schneide sofort und der Feder auf Dauer. Also halte man beim Zumachen die Klinge bis zum Schluss fest.

Nicht umsonst sagt ein altes Sprichwort der Auvergne mit stillem Humor: "couteau silencieux vivra vieux" – "nur das leise Messer wird alt." MSR

Zeichen im Stahl

"Cognet" steht auf der einen Klinge, "parapluie à l'épreuve" (= bewährter Regenschirm) auf der nächsten, all das oft begleitet von stilisierten Motiven, im letztgenannten Fall natürlich von einem Schirm – aber wer/was steckt hinter diesen und vielen anderen in Deutschland oft unbekanntem Emblemen auf den Klingen französischer Messer? Zumeist handelt es sich um Markenzeichen von Herstellern aus Frankreichs Messerhauptstadt Thiers. Wer sich, etwa als Sammler, für die Zuordnung dieser Zeichen, ihre Bedeutung und ihre chronologische Einordnung interessiert, surfe zur Webseite von Jean-François Lalliard (www.couteaux-jfl.com): eine Fundgrube rund um meist französische Messer, seien es Typen, Herkunft und eben Marken. Zum Betreten der Seite auf den Globus der Homepage klicken, dann in der Inhaltsübersicht auf "Les marques et les Poinçons". Der Löwenanteil befasst sich mit Thiers und Umgebung. Aber es gibt auch einen Überblick zu anderen Städten und zu Pradel, der wohl am häufigsten kopierten und abgewandelten französischen Messermarken. Ach ja: Ein paar Französisch-Kenntnisse sind hilfreich. Zum Einordnen der Marken reicht aber Schulwissen. MSR

