

FEST VERANKERT

Über ganz Frankreich verteilt sind auch heute noch gut 50 unterschiedliche Klappmesser-Typen – wie selbstverständlich – im täglichen Gebrauch. Viele davon haben einen besonderen regionalen Bezug. Beneidenswerte Vielfalt.

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



Handlich und vielseitig: Das Tonneau aus dem Burgund wird etwa seit 1900 gefertigt. Typisch sind die Doppelbacken, Hornbeschalung und die starke Schaffußklinge.

Brotzeitmesser: Das Tiré Droit ist mit dem Tonneau verwandt. Man findet es vor allem in der Mitte Frankreichs – von der Loire über das Burgund bis zur Bresse.

Spezialisiert: Die Ausstattung mit zwei Schaffußklingen – die kurze fürs Beschneiden der Hufe, die andere zur Essenzubereitung – macht das Piétain zum Messer der Schäfer.

➤ In Frankreich gehören Klappmesser immer noch zum alltäglichen Leben. Womit sonst sollte man auch beim casse-croûte, der Brotzeit, das frische Baguette aufschneiden, den Käse portionieren oder die feine Pastete verteilen?

Viele Franzosen haben sich einen natürlichen Umgang mit dem Messer bewahrt. Für sie ist es schlicht das Werkzeug für „tous usages“, also all die täglichen Arbeiten, die so anfallen: Einen Ast im Garten zurecht stutzen, frische Kräuter schneiden, das Essen in der Küche zubereiten, einen Apfel schälen oder eine Paket öffnen. In der Land-, Alm- und Forstwirtschaft, dem Weinanbau oder

der Fischerei gehören spezialisierte Klappmesser ohnehin zum Arbeitsalltag.

Ganz typisch für die Franzosen ist deren tiefe Verbundenheit zu der Region, in der sie leben und aufgewachsen sind.

Für viele Franzosen ist ein Taschenmesser das Werkzeug für „tous usages“: die alltäglichen Arbeiten.

Dieses regionale Zugehörigkeitsgefühl kommt auch in den Messern zum Ausdruck. Mehr als 20 unterschiedliche Regionen gibt es in Frankreich – und beinahe jede Region hat seine eigenen Messertypen. Sie unter-

scheiden sich nicht nur in Form und Funktion, sondern auch in den verwendeten Materialien. In den Bergregionen Frankreichs greift man ganz selbstverständlich auf Kuhhorn und -knochen oder Widderhorn für die Messergriffe zurück. Im Süden auf Buchsbaum oder Olivenholz. Man nimmt, was man vor Ort vorfindet, das war schon immer so. Nur in der maritimen Anwendung werden und wurden – der Widerstandsfähigkeit halber – auch Tropenhölzer wie Eben- oder Guajakholz (Pockholz) verwendet.

Früher war ein Taschenmesser aber noch mehr als ein hilfreiches Werkzeug. Es war ebenso Ausdruck der gesellschaft-

lichen Schichtzugehörigkeit des Besitzers. Denn ein präzise arbeitendes, womöglich noch mehrteiliges Klappmesser herzustellen war zu aufwändig für viele Dorfschmiede und blieb daher spezialisierten Schmieden überlassen. Und die hatten ihren Preis. Leisten konnte sich so ein Messer nur, wer es zu gewissem Wohlstand gebracht hatte. Der Rest war froh, wenn er ein einfaches Klappmesser zur Verfügung hatte.

Unser Streifzug durch die Messerkultur Frankreichs wird uns durch fünf Landesteile führen: den Nordwesten und -osten, den Südwesten und -osten sowie das Zentralmassiv im Süden und Osten Frankreichs. So

Typisch: Den Namen Gouttière (auf deutsch: Rinne) trägt das Messer aufgrund der zwei Einkehlungen auf den vorderen Backen.

Frauenschwarm: Die handliche Größe macht das Langres vor allem auch bei Frauen beliebt, die es in der Küche oder im Garten benutzen.

Unverzichtbar: Wer es nicht mehr nötig hatte, auf dem Feld oder im Garten zu arbeiten, leistete sich ein feines Messer wie das Navette.

Schwarzer Kumpel: Das Mineur war Untertage, aber auch am heimischen Essenstisch in Gebrauch, wo es oft das einzige Besteck war.

Feinschmecker: Das Alsacien hat eine Yatagan-Klinge und wird seit etwa 1920 hergestellt – vorwiegend in Thiers und nicht im Elsass.

Starker Arbeiter: Wie auch das Piétain ist das Berger ein Arbeitsmesser der Schäfer. Es ist allerdings länger und robuster.

Charakteristisch: Das Griffende des Donjons hat die Form eines Bischofsstabs (frz. *crose*). In den Katalogen der Schmiedebetriebe aus Thiers taucht es erstmals zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf.

behält man am leichtesten den Überblick und erkennt die regionalen Unterschiede leichter. Es gibt viel mehr zu sehen als Laguiole- und Opinel-Messer, die heute wohl bekanntesten Vertreter dieser reichen Kultur. Wir zeigen Ihnen die schönsten Modelle.

DER NORDWESTEN

Für die Küstengebiete des Atlantiks und des Ärmelkanals im Nordwesten Frankreichs sind vor allem zwei Messer typisch. Das London, das auch Armor (der keltische Name für die Bretagne) genannt wird, ist der

Prototyp eines maritimen Messers. Es ist der „compagnon fidèle“, also der verlässliche Begleiter der Seefahrer. Charakteristisch für diesen Messertyp sind die breite Klinge, die weit nach unten gezogene Spitze und gerade Schneide sowie ein voluminöser Griff, der sicher in der Hand liegt. Man benutzt es zum Schneiden von Tauen, für Reparaturen am Holz oder wie einen Cutter, um Segel zuzuschneiden. Und man nimmt mit ihm die Mahlzeiten ein. Einige Modelle haben auch eine Öse für einen Fangriemen.

Leider gibt es kaum noch alte Exemplare, da die salzige Meerluft und das feuchte Klima den Kohlenstoffstahlklingen doch sehr zusetzt. In Museen gibt es noch wenige besonders schöne Stücke zu bewundern: mit Scrimshaw-Verzierungen auf den Beschalungen aus Knochen oder Pottwalzahn. Sie stammen von Walfängern, die sich so auf ihren oft mehrere Jahre dauernden Fahrten die Zeit vertrieben.

Vermutlich kam das London Ende des 18. Jahrhunderts im Zuge der Auseinandersetzungen zwischen Engländern, Franzosen und Holländern von

England nach Frankreich. Als dann auch die Bauern in Küstennähe erkannten, wie vielseitig einsetzbar dieses Messer ist, verbreitete es sich schnell in der

Das London zeichnet sich durch eine robuste Schaf Fußklinge aus und war das Messer der Seeleute.

gesamten Region.

Auch das Poisson Culot findet man an der Küste im Nordwesten Frankreichs. Der Name bedeutet „frecher Fisch“ und beschreibt perfekt die Form des Messers. Es ist vor allem auch



Bretone: Das Queue de Poisson ist schön schmal und handlich. Das perfekte Messer für Damen oder kleine Jungs, für die es oft das erste Messer ihrer „Laufbahn“ war.

Feinfliedrig: Das Fénérol aus dem Nordwesten erhielt seinen Namen nach der Messerschmiede Fénérol-Chabrier aus Thiers (seit 1860).

Der Klassiker: Die vielseitig nutzbare Klinge und hohe Qualität der Fertigung machten das Pradel zu einem in ganz Frankreich beliebten Messer.

Verspielt: Das Sujet oder auch Coursolle (nach dem Namen des ersten Herstellers) genannte Messerchen besitzt Messingschalen, die stets verziert oder besonders geformt sind.

das Messer der Pfeifenraucher, da es am Ende eine Platte montiert hat, mit der man die Pfeife stopfen kann, ohne den Griff zu verbrennen. Ein anderer Name für das Messer lautet Kenavo, was ein bretonischer Abschiedsgruß ist. Der „freche Fisch“ ist mit einer breiten Bourbonnais-Klinge (salbeiblattformig mit nach vorne gerichteter Spitze) ausgestattet, die sehr vielseitig einsetzbar ist.

Der Griffabschluss des schlanken Crosse aus dem Pays de la Loire ähnelt einem Gewehrkolben (crosse de fusil). Ebenfalls in den Nordwesten Frankreichs gehören das lange

und schmale Fénérol und das Queue de Poisson. Dieses ist besonders schmal und klein, weshalb es auch bei Frauen sehr beliebt ist. Häufig war es auch das erste Messer, das kleine Jungs geschenkt bekamen. Das Griffende ähnelt einer Fischflosse.

Das mittelspitze, einklingige Pradel war einst das am weitesten verbreitete Messer Frankreichs. Es ist ein stabiles Messer, dessen Form vermutlich auf einem Sheffielder „Jack Knife“-Modell des 19. Jahrhunderts beruht. Der Name der Herstellerfamilie, die später nach Thiers zog, wurde zum

Synonym für diesen Messertyp. Das elegante und geradlinige Rouennais wiederum war vor allem das Messer der gehobenen Bürgerschicht und – ausgestattet mit einer zweiten Klinge, die man „la flamme“ nannte und die zum Aderlass benutzt wurde – das Messer der Ärzte und Veterinäre. Für die Griffschalen verwendet man das Horn der Kühe, für die die Normandie bekannt ist.

DER NORDOSTEN

Die Messertypen Donjon, Langres, Tiré Droit, Gouttière und Tonneau aus dem Nordosten Frankreichs (also dem El-

sass, Burgund, den Ardennen...) ähneln sich alle dahingehend, dass sie relativ breite Schaffußklingen aufweisen. Das Donjon ist das typische Messer des Burgunds. Donjon ist der Name eines kleinen Orts am Allier mit einem dominanten Wehrturm – dem eigentlichen Namensgeber. Typisch ist das Griffende, das in Form eines Bischofsstabs („crosse“) gestaltet ist. Für die Beschalung kommt vor allem Horn der Rinder aus dem Charollais und Tronçais-Eichenholz (das zur Fertigung der besten Weinfässer verwendet wird) zum Einsatz.

Auch das Gouttière mit seinem schlanken, zylindrischen Griff aus Horn und den gekel-

ten Backen (daher der Name) gehört zum Burgund, wo es von den Männern in der Hosentasche getragen wird und für Arbeiten im Weinberg, im Garten, in der Küche oder beim casse-croûte benutzt wird.

Das Tiré Droit (oder Galvacher) ist ganz ähnlich geformt, verfügt jedoch über einen Korkenzieher und häufig noch einen Kapselheber – das kommt vielen Franzosen gelegen. Typisch für das Tonneau (auch Canot oder Charollais genannt) sind die gewölbte, an eine Tonne oder Fass erinnernde Form des Griffs aus Knochen oder Eichenholz aus dem Tronçais und die gleichförmigen Doppelbacken. Häufig ist es auch

mehrklingig (Säge, zweite Klinge, Ahle...).

Ganz im Osten Frankreichs, im Elsass, das an Deutschland und die Schweiz angrenzt, ist ein Alsacien oder Massu (massue = keulenförmig) genanntes Messer besonders populär. Es ist mit einer Yatagan-Klinge (ähnlich einer Hechtklinge) und Korkenzieher ausgestattet. Wegen seiner geringen Größe ist dieses Messer ein idealer Begleiter für unterwegs und bei Brotzeiten. Hat es eine zweite Klinge, läuft diese auf der selben Achse.

Das Mineur ist ein Arbeitsmesser. Es war der unverzichtbare Begleiter der Kumpel in den Steinkohlebergwerken im

Osten Frankreichs. Die Arbeiter waren arm, doch sie brauchten unter Tage ein verlässliches und solides Schneidwerkzeug. Es wird sogar erzählt, dass das Mineur aufgeklappt im Stiefelschaft getragen wurde, um sich

Ein aufgeklapptes Mineur zur Verteidigung gegen die Ratten – das Leben der Kumpel war hart.

der aggressiven Ratten erwehren zu können, die die Stollen in großer Zahl bevölkerten.

Natürlich kam es auch bei der Garten- und Küchenarbeit zum Einsatz und war oft das einzige Besteck am Tisch. Die



Frecher Fisch: Mit der Endplatte des Poisson Culot können Pfeiferaucher (eine beliebte Tätigkeit an den Küsten des Atlantiks und der Bretagne) ihre Pfeifen stopfen.

Prototyp: Das London ist ein Seefahrermesser. Die Schaffußklinge heißt im Französischen auch „lame anglaise“, also englische Klinge.



Schmuckes Werkzeug: Typisch für das Crosse sind Schalen aus Horn, das Gewehrkolben-artige Griffende, flache Backen und die Bourbonnaise-Klinge mit nach vorne gerichteter Spitze.

Eleganter Begleiter der Oberschicht: Das Rouennais findet man häufig in der Normandie, gefertigt wird und wurde es jedoch meist in Thiers.

Klinge mit der nach oben weisenden Spitze ist vielseitig einsetzbar. Die Minen sind inzwischen geschlossen, doch das Mineur bleibt lebendiger Bestandteil der Kultur und Tradition der Menschen dieser Region, die sich von den Ardennen im Norden über das Elsass, die Vogesen bis Lothringen im Süden erstreckt.

Zwei weitere Messer sind ebenfalls besonders im Nordosten Frankreichs populär: Zum einen das kleine Navette, was Weberschiffchen bedeutet. Es liegt also nahe, anzunehmen, dass es das Messer der Weber war. War es jedoch nicht. Die Weber des 19. Jahrhunderts waren für das oft mehrteilige und

daher teure Messerchen viel zu arm. Das Navette war das Messer der Bürger, die es nicht mehr nötig hatten, auf dem Feld oder im Garten zu arbeiten, aber dennoch ein kleines Messer mit scharfer Klinge und häufig Zusatzwerkzeugen wie Korkenzieher in der Tasche zu schätzen wussten.

Piétain und Berger trifft man vor allem in Gegenden an, in denen Schaf- und Viehzucht betrieben wird. Es sind zweiklingige Taschenmesser. Beide Modelle besitzen eine kleinere Schaffuß-Klinge, die sehr scharf geschliffen und gehalten wird. Mit ihr beschneiden die Schäfer die Hufe ihrer Tiere. Die längere Hauptklinge (lame princi-

pale) dient beispielsweise zur Essenszubereitung. Sie ist beim Piétain ebenfalls schaffußförmig, beim Berger blattförmig. Das Berger ist die größere und aufgrund der Backen auch robustere Variante. Zusätzlich ist der Abschluss der Rückenfeder häufig zu einer Öse ausgeformt,

an der man eine Schnur zum Sichern befestigen kann.

In der nächsten Ausgabe führt uns der Streifzug durch Frankreich dann in den Süden und ins Zentralmassiv. Dort warten unter anderem das Laguiole und das Alpin darauf, genauer beleuchtet zu werden.

FRANKREICH-SPEZIALIST

Wolfgang Lantelme von Passion France ist ein ausgesprochener Kenner der französischen Messer. Er hat sich dem Erhalt der Modellvielfalt verschrieben und lässt die alten Klappmessertypen in verschiedenen ausgewählten Schmelzen in Thiers nach seinen Qualitätsvorgaben herstellen. Lohn dieser Arbeit war dieses Jahr ein IWA Award (Jahresmesser 2010; Laguiole Design Robert Beillonnet).

Tel. 06151-710333
www.passionfrance.de



Helle Variante: Hier ein einklingiges Pradel mit hellen Hornschalen. Das sich verbreiternde Griffende sorgt für eine gute Handlage.



Abwandlung: Vermutlich beruht das originale Pradel auf einem Sheffielder Messer-Modell. Mit dem hat diese Yatagan-Variante nicht mehr viel gemeinsam.

