



VIER AUF EINEN STREICH

Wenn Deutschlands bester Kenner der französischen Messerszene und Frankreichs renommiertester Messermacher zusammenarbeiten, kann man Großes erwarten. Gleich vier neue Interpretationen französischer Regionalmesser sind aus der jüngsten Kooperation zwischen Passion France und Robert Beillonnet hervorgegangen.

Zwei Klassiker:
Zur neuen Robert-
Beillonnet-
Kollektion zählen
ein schlankes
12-Zentimeter-
Laguiole und ein
robustes Alpin, das
ursprünglich
aus dem bergigen
Savoyen stammt.



» Robert Beillonnet wird unter den Liebhabern traditioneller französischer Messer als eine Art Superstar verehrt. Der Messermacher, der von seinen Freunden scherzhaft-liebevoll „Le Gros“ genannt wird, errang bereits zweimal den hoch angesehenen Titel „Meilleur Ouvrier de France“ (= Bester Handwerker Frankreichs). Beillonnets besondere Leidenschaft gilt den regionalen Taschenmessern seines Heimatlandes, allerdings sind Stücke aus der Hand des Meisters nicht für jeden Geldbeutel erschwinglich. Umso erfreulicher ist es, dass Beillonnet gelegentlich auch für Manufakturen Messer entwirft, die diese dann in Serie herstellen.

Bereits 2009 taten sich Wolfgang Lantelme, Gründer und Inhaber von Passion France, und Robert Beillonnet zusammen und brachten ein Laguiole auf den Markt, das im darauf folgenden Jahr

auf der IWA als „Knife of the Year 2010“ ausgezeichnet wurde. Lantelme ist ein ausgewiesener Experte der Messerlandschaft Frankreichs, der die unter der Marke Passion France vertriebenen Messer unter strengen Qualitätsanforderungen von namhaften französischen Manufakturen fertigen lässt.

Für die neue Kollektion von Passion France, die die vier Modelle Laguiole, Alpin, London und Seurre umfasst, lieferte Beillonnet die Vorlagen. Die Fertigung übertrug Lantelme einem jungen, talentierten Messermacher, dessen Namen er aus verständlichen Gründen nicht preisgeben möchte. Allen vier Messern gemeinsam sind die traditionelle Slipjoint-Bauweise und die vernietete Griffkonstruktion. Außerdem sind die Klingenträger mit einem einseitigen, ungeschärften Anschliff versehen, der



Schönes Material: Die geflammten Griffschalen aus heller Hornspitze – im Französischen „corne blonde“ genannt – sind ein echter Hingucker.

LAGUIOLE

Herstellungsland	Frankreich
Klingenlänge	102,0 mm
Klingenstärke	3,0 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	14C28N
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	56-58 HRC
Länge Griff	120,0 mm
Stärke Griff	16,0 mm
Material Griff	schwarze Hornspitze
Arretierung	keine
Clip	nein
Zerlegbar	nein
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	80 g
Preis	EUR 250,-
Varianten	verschiedene Griffmaterialien
Mit dabei	Stofftäschchen

Bezugsquelle
Passion France,
Tel. 06151-710333,
www.passionfrance.de



KURZURTEIL

PLUS

- elegante Linienführung
- Klingenstopp
- saubere Verarbeitung
- komfortable Handlage

MINUS

- nicht ganz preiswert

L'ALPIN

Herstellungsland	Frankreich
Klingenlänge	88,0 mm
Klingenstärke	3,0 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	14C28N
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	56-58 HRC
Länge Griff	110,0 mm
Stärke Griff	17,0 mm
Material Griff	Widderhorn
Arretierung	keine
Clip	nein
Zerlegbar	nein
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	96 g
Preis	EUR 230,-
Varianten	verschiedene Griffmaterialien
Mit dabei	Stofftäschchen

Bezugsquelle
 Passion France,
 Tel. 06151-71 03 33,
www.passionfrance.de



KURZURTEIL

PLUS

- uriges Immer-dabei-Messer
- erstklassige Verarbeitung
- universelle Klingenform
- Klingestopp

MINUS

- nicht ganz preiswert



Für Weingenießer: Der Korkenzieher des Laguiole verfügt über fünf Windungen und einen konischen Spiralverlauf, der sich in der Praxis bestens bewährt.

beim Laguiole und Alpin fast über die gesamte Klingenlänge verläuft und beim Seurre und London nur das sich absenkende vordere Klingendrittel zielt.

Eine moderne Neuerung ist der in allen Modellen verbaute Anschlagpin im Inneren des Griffs, der ein Aufschlagen der Klinge auf die Rückenfeder verhindert – ein sinnvolles Feature, wie man es auch von Fontenille Pataud kennt.

Die Wahl des Klingenstahls fiel auf den rostbeständigen 14C28N von Sandvik. Er gilt als verbesserte Version des bewährten 12C27, der für die allermeisten Zwecke ein gutes Material darstellt.

Laguiole: Der altbewährte Klassiker

Das neue Laguiole knüpft an die frühere Zusammenarbeit mit Robert Beillonnet an. Dem damaligen Elf-Zentimeter-Modell – Laguiole-Messer werden üblicherweise nach ihrer Grifflänge klassifiziert – folgt nun die ein Zentimeter längere Variante. Wie damals verzichtet Beillonnet auf Backen, wodurch die charakteristische elegant-schlanke Linienführung optisch unterstützt wird.

Die unverzierte Rückenfeder und die schlicht gehaltene Biene, die gleichwohl sorgfältig manuell aus dem Ressort herausgefeilt ist, sorgen für eine gebrauchsorientierte Anmutung dieses Laguiole. Ein Messer, das man gerne benutzt und nicht als Kunstobjekt in die Vitrine stellt.

Das Messer ist mit einem Korkenzieher mit konischem Spiralverlauf und fünf Windungen ausgestattet, der sich auch in der Praxis bestens bewährt. Unser Testexemplar war mit glänzend polierten Griffschalen aus schwarzer Hornspitze bestückt, lag bequem in der Hand und bestach durch seine rundum tadellose Verarbeitung.

L'Alpin: Das Messer aus den Bergen

Während man dem eleganten Laguiole die Herkunft aus dem bäuerlichen Umfeld nie ansah, nimmt man dem Alpin die Rolle als robustes Arbeitsmesser sofort ab. In



Eingeklappt: Die vier französischen Taschenmesser im geschlossenen Zustand.



Charakteristisch: Das Seurre und das London können ihren maritimen Ursprung wegen der Klingensform mit abgesenkter Spitze nicht verleugnen.

der Mitte des 19. Jahrhunderts in den Savoyer Alpen entstanden, diente das Messer den Bergbauern als universelles Werkzeug bei ihrer Arbeit auf den Almen. Die ursprünglichen Griffmaterialien – Knochen und Horn von Rindern sowie Esskastanien- und Walnussholz – stammten ebenfalls aus der Region.

Passion France bietet das von Robert Beillonnet gestaltete Alpin mit verschiedenen Hölzern sowie mit Hirsch- und Widderhorn an, wobei letzteres heute wohl am sinnfälligsten die alpine Herkunft des Messers repräsentiert. Die Widderhornschalen unseres Testmessers hatten eine

wunderbar gekerbte Oberfläche, deren Farbspektrum von hellem Beige bis in dunkle Brauntöne reichte. Auch nach über 150 Jahren hat dieses Messer nichts von seiner Alltagstauglichkeit verloren, und die moderne Ausstattung mit Klingensanschlag, Nagelhau, Schleifkerbe und 14C28N-Stahl tut ein Übriges, um das Alpin zu einem praktischen Immer-dabei-Messer zu machen.

Le London: Das maritime Messer

Das London ist in Deutschland wegen der traditionellen Griffverzierung auch als

LE LONDON

Herstellungsland	Frankreich
Klingenlänge	88,0 mm
Klingenstärke	3,0 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	14C28N
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	56-58 HRC
Länge Griff	110,0 mm
Stärke Griff	13,0 mm
Material Griff	helle Hornspitze
Arretierung	keine
Clip	nein
Zerlegbar	nein
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	108 g
Preis	EUR 240,-
Varianten	verschiedene Griffmaterialien
Mit dabei	Stofftäschchen

Bezugsquelle
Passion France,
Tel. 0 61 51 - 71 03 33,
www.passionfrance.de



KURZURTEIL

PLUS

- originelle Interpretation eines Klassikers
- hochwertig verarbeitet
- Klingensstopp
- sehr gute Schneideigenschaften

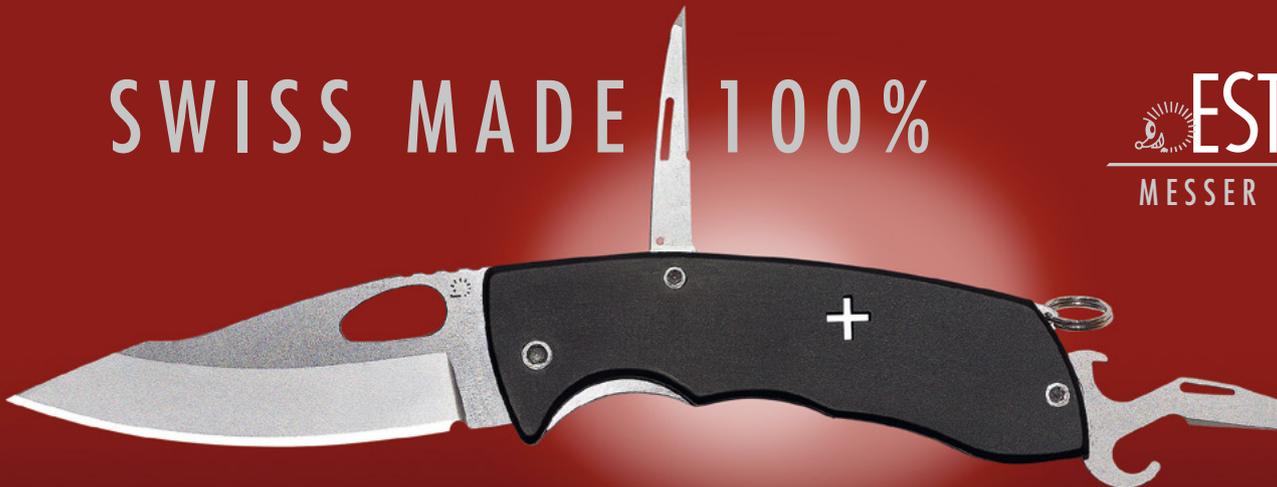
MINUS

- nicht ganz preiswert

Anzeige

SWISS MADE 100%

 **ESTALCO**
MESSER MANUFAKTUR



estalco.ch



Wiederentdeckt: Das Seurre gehörte zu den vergessenen Regionalmessern und erfährt nun eine Renaissance.

Als Wolfgang Lantelme das London bei Robert Beillonnet in Auftrag gab, weigerte dieser sich zunächst, dieses Regionalmesser neu zu gestalten. Seine Begründung: Er könne mit dem Messer nicht essen. Schließlich willigte er doch ein, bestand aber darauf, dem London ein gewaltiges Hinterteil – sprich: einen ausladend geformten Griffabschluss – zu verpassen. Im Unterschied zum geraden Schneidenverlauf der meisten London-Messer weist die Klinge des Beillonnet-London eine ganz leichte Krümmung auf, die sich spürbar positiv auf die Schneideigenschaften auswirkt.

Die geflammten Griffschalen aus heller Hornspitze verliehen unserem Testexemplar eine aufregende Optik, die gut mit der spektakulären Linienführung harmoniert. Die Verarbeitungsqualität war über jeden Zweifel erhaben.

LE SEURRE

Herstellungsland	Frankreich
Klingenlänge	88,0 mm
Klingenstärke	3,0 mm
Klingenschliff	flach
Klingenstahl	14C28N
Rostbeständig	ja
Härte Rockwell C	56-58 HRC
Länge Griff	110,0 mm
Stärke Griff	15,0 mm
Material Griff	Knochen
Arretierung	keine
Clip	nein
Zerlegbar	nein
Linkshändertauglich	ja
Gewicht	114 g
Preis	EUR 250,-
Varianten	verschiedene Griffmaterialien
Mit dabei	Stofftäschchen

Bezugsquelle
 Passion France,
 Tel. 0 61 51 - 71 03 33,
 www.passionfrance.de



KURZURTEIL

PLUS

- Regionalmesser mit besonderem Charme
- außergewöhnliche Formgebung
- exzellente Verarbeitung
- Klingenstopp

MINUS

- nicht ganz preiswert

„Ankermesser“ bekannt – tatsächlich trägt es noch viele weitere Namen und war an den Küsten der Nord- und Ostsee weit verbreitet. Es wird vermutet, dass es bereits Ende des 18. Jahrhunderts seinen Weg von England über Frankreich nach Europa nahm und dort entlang der Küsten beliebt war. Als ursprünglich maritimes Messer verfügt es über die typische Schafsfußklingenform, die die Verletzungsgefahr auf den schwankenden Planken eines Schiffes minimieren sollte.

Le Seurre: Eine Wiederentdeckung

Die Klingenform des Seurre ähnelt der des London, allerdings ist die Schneide nicht gekrümmt, vielmehr bildet sie mit der Unterkante des Griffs eine schnurgerade Linie. Außer der Tatsache, dass das Messer ebenfalls maritimen Ursprungs ist und auf den Märkten der Stadt Seurre verkauft wurde, weiß man über seine Geschichte so gut wie nichts. Die meisten Manufakturen, die sich dem Kanon der



Verpackungsdesign: Die eigens für diese Serie gefertigten Stofftäschchen passen gut zur schlichten Eleganz der Messer.



Handwerklich perfekt: Alle Klingen unserer Testmesser standen mittig zwischen den Platinen.

französischen Regionalmesser verpflichtet fühlen, haben es auch seit vielen Jahren nicht mehr produziert.

Umso begrüßenswerter ist es, dass Passion France dieses Messer, das mit seiner streng geometrisch anmutenden Formgebung sehr modern wirkt, vor dem Vergessen bewahrt. Unser Exemplar war mit Griffschalen aus Knochen ausgestattet, die in ihrer Schlichtheit sehr gut zum schnörkellosen Charakter des Seurre passen. Wer es edler mag, kann das Messer aber auch mit Schalen aus Mammutstoßzahn und guillochierter Rückenfeder haben.

Unser Gesamteindruck

Der von Wolfgang Lantelme beauftragte Messermacher hat die Entwürfe von Robert Beillonnet nicht nur kongenial, sondern auch in bestechender Qualität umgesetzt. Frankophilen Messerliebhabern bereitet Passion France mit der neuen Serie mit Sicherheit eine große Freude.

Wer alle vier Modelle in der hier vorgestellten Ausstattung kauft, muss dafür knapp 1.000 Euro auf den Tisch legen, erhält dafür aber Messer, die mit Originalität und hervorragender Verarbeitungsqualität punkten. Ganz besondere Highlights der Kollektion sind die imposant-schwungvolle Neuinterpretation des London und das vor dem Vergessen gerettete Seurre. <<

Text & Fotos: Stefan Schmalhaus



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DEIN MESSER

THE
SHARPER
SIDE
OF
RUGER



RUGER HOLLOW-POINT

RUGER MUZZLE-BRAKE



CRKT

MANUFACTURED BY CRKT® UNDER
LICENSE FROM STURM, RUGER & CO., INC.