

URSPRUNG

Das Piemontais ist der wohl älteste Klappmesser-Typ der Welt. Alleine deshalb ist es eine Betrachtung wert. Dieses Modell des französischen Messerschmieds Yannick Epiard hat eine faszinierende Geschichte.

Text & Fotos: Oliver Lang

> Bei einem Aufenthalt in London entdeckte der französische Messerschmied Yannick Epiard vor Jahren inmitten der Dekoration einer Kathedrale aus dem 13. Jahrhundert die Abbildung eines Klappmessers, das ihn faszinierte – und zur Vorlage für das vorgestellte Piemontais wurde.

Weshalb das Messer in der Kathedrale abgebildet ist, ob es

sich um ein ursprüngliches englisches Modell handelt oder von einem Steinmetz vom Festland mitgebracht und als dessen Lieblingsmesser abgebildet wurde (wie ja auch oft die eigenen Gesichter in Stein verewigt wurden), ist unbekannt. Sicher ist jedoch, dass Messer im Mittelalter unerlässliche Werkzeuge für die alltäglichen Arbeiten und auch in einem sozialen und kulturellen Zusammenhang von erheblicher

Bedeutung waren. Ein nahezu identisches Messer aus dem 13. Jahrhundert befindet sich in der Ausstellung des Museum of London, wo es genau dokumentiert und beschrieben ist.

Das alte Piemontais, das in seiner einfachsten Bauweise aus Klinge, Griffstück und Achsniete besteht, wirkt auch heute noch auf viele Menschen attraktiv. Bei Epiards Piemontais wird der aufsteigende Verlauf der schlanken, rückenspitzen Klin-

ge von einer sanften Wölbung des Griffs fortgesetzt, der weich nach unten ausläuft und in einem schräg gezogenen Abschluss endet. Genau wie beim Vorbild. Gerade mal 28 Gramm wiegt das Piemontais – das ist praktisch nichts für ein Messer, das dank einer fast acht Zentimeter langen Schneide mit leicht bauchigem Verlauf sehr vielseitig verwendbar ist. Die Klingenträgerstärke direkt am Griff liegt bei 2,0 Millimetern,



Alte Fasseiche: Die eine Seite zeigt die typische Eichenholzmaserung und -farbe. Die linke Seite ist dunkel gefärbt vom Wein.



Sinnvoll: Am verlängerten Klinsenrücken lässt sich die Klinge durch Auflegen des Daumens gegen ein Einklappen absichern.

zur feinen Spitze hin verjüngt sich die Stärke kontinuierlich.

Da die Klinge ab dem Rücken flach geschliffen ist, ergibt sich eine sehr schneideffiziente Geometrie. Dazu passt der nichtrostfreie Kohlenstoffstahl XC75, der ein karbidfreies, absolut feines Gefüge hat und auch in geringen Stärken trotz hoher Härte bruchfest und elastisch sowie gut nachschärfbar ist.

Die Klinsen schmiedet Yannick Epiard und übernimmt auch die Wärmebehandlung. Das Resultat ist leistungsfähig: Das haben wir durch Schnitzen und Schneiden von Holz, Obst (bei Kokosnüssen trennt sich die Spreu vom Weizen) und Kartons getestet – und durch den Nagelprobe genannten Flexibilitätstest: Bei fein ausgeschliffenen Klinsen kann man einfach überprüfen, ob der Stahl die gewünschten Eigenschaften hat. Dazu setzt man die Klinge in einem flachen Winkel auf ein

Stück Rundstahl auf (bei Rasiermessern auf die Wölbung des Daumennagels), und drückt über die Länge hinweg die Schneide ein. „Buckelt“ sie, beult sie also leicht aus, und kehrt danach aber wieder in die Ausgangsform zurück, ist der Stahl weder zu weich noch zu spröde.

Die teilweise belassene Schmiedehaut gibt dem Piemontais Charakter und zeigt, wo es herkommt.

Die fein geschärfte Klinge mit am Rücken belassener Schmiedehaut lässt sich am zum Daumenhalt verlängerten Rücken einhändig herausklappen, was sehr praktisch ist. Einen Mechanismus zum Feststellen der Klinge gibt es nicht, der aufgelegte Daumen sichert die Klinge jedoch gut vor einem ungewollten Einklappen. Oh-

nehin ist das feine Piemontais nicht zum unbedachten Bohren oder Hebeln geeignet – seine Stärken spielt es beim Schneiden und bei feinen Arbeiten mit der Spitze aus.

Was wir gerne gesehen hätten (den Franzosen macht das wohl weniger aus), ist ein passgenaues Etui aus festem Tuch oder Leder, denn lose in der Hosentasche stellt die fehlende Verriegelung des Piemontais ein Risiko dar. Zudem verhält sich die Daumenaufgabe schon mal im Taschenfutter. Eine gute Gelegenheit, selber handwerklich tätig zu werden.

Wer dieses Piemontais mit Verstand benutzt und pflegt (nicht hebeln, nach Gebrauch abwaschen und abtrocknen...), wird viele Jahre seine Freude daran haben. Es ist mit seiner archaischen Konstruktion und den eleganten Linien ein Bekenntnis zum Schneid-Werkzeug Messer.

DATEN

Herstellungsland:	Frankreich
Klingenlänge:	79,0 mm
Klingenstärke:	2,0 mm
Klingenschliff:	flach
Klingenstahl:	XC75 (Ck75)
Härte Rockwell C:	k.A.
Länge Griff:	108,0 mm
Stärke Griff:	12,8 mm
Material Griff:	Nussbaumholz o. alte Fasseiche
Material Platinen:	ohne
Arretierung:	ohne
Clip:	nein
Zerlegbar:	nein
Linkshändertauglich:	ja
Gewicht:	28 g
Preis:	Einführungspreis EUR 99,- ab 2012 zirka EUR 150,-
Varianten:	Griff aus Nussbaum oder alter Fasseiche (teilweise im dunkelroten Farbton lie de vin); Dreilag-Sondermodelle mit Außenlagen aus altem Stahl des 13. Jahrhunderts aus der Kathedrale von Reims (Preis noch unbekannt)

Bezugsquelle:
 PassionFrance
 Tel. 06151-710333
 www.passionfrance.de

KURZURTEIL

PLUS

- Leicht, elegant & effizient
- Geschichtsreiches Messer
- Einhändig nutzbar, dabei völlig legal
- Passender Stahl

MINUS

- Aufgrund fehlender Aufklapphemmung ist ein Stecketui sinnvoll



Leicht & schlank: Durch den selbsttragenden Holzgriff und die schlanke Klinge ist Epiards Piemontais ein Leichtgewicht, das im Jackett oder der Hose nicht aufrägt.