

„Ressort silencieux vivra vieux“*

Wer über die Hochebenen des Aubrac im südlichen Zentralmassiv fährt kann sich auch heute noch vorstellen, welche einsame Gegend diese Landschaft einmal gewesen ist. Denn auch wenn es heutzutage eine gute Verkehrsanbindung gibt: das Hochplateau mit einer Durchschnittshöhe von 1.000 Metern über dem Meeresspiegel besteht immer noch überwiegend aus weiten, menschenleeren Weideflächen, auf denen die berühmten Aubrac Rinder, eine robuste Rasse mit hoher Widerstandsfähigkeit, leben.

Immer schon war das Aubrac eine arme und raue Gegend, und die Hirten, die sich um das Vieh kümmerten, führten ein hartes und beschwerliches Leben. In den Wintermonaten, wenn es für sie nichts zu tun gab, zogen sie nach Katalonien, wo sie als Saisonarbeiter tätig waren.

Von dort brachten manche einen Gegenstand mit, der das Leben in der freien Natur leichter machte, ein Klappmesser namens Navaja, mit dem sie sich auf vielerlei Weise behelfen und das dem bis dahin einheimischen Messer namens Capuchadou, das nur eine feststehende Klinge hatte, durch seinen Klappmechanismus überlegen war. Ein junger Schmied namens Pierre-Jean Calmels aus dem kleinen Ort Laguiole (sprich: Lajoll) entwickelte ein neues Messer, das das Capuchadou ablösen sollte. Calmels erfand das Ressort, eine harte Feder, die sich durch den Druck der Hände bedienen ließ und eine zusätzliche Klingensperre, wie sie die spanischen Messer besaßen, überflüssig machte. Das Laguiole war geboren, und schon bald war es ein unentbehrlicher Begleiter jedes Hirten, Viehzüchters und Fuhrmanns.

Ende des 19. Jahrhunderts setzte im Zentralmassiv, das stark verarmte, eine massive Landflucht ein, zahllose Bewohner ließen sich in anderen Gegenden Frankreichs nieder. Und viele nahmen ihr Messer mit, das auf diese Weise nach und nach im ganzen Land bekannt wurde. Heute weiß jeder Franzose, was ein Laguiole ist.

Auch die Messerherstellung verließ ihren Ursprungsort und siedelte sich vor allem in Thiers, dem „französischen Solingen“ an, in dem seit dem 14. Jahrhundert Schmiede ansässig sind. Und hier wurden fortan und werden bis heute Laguiolemesser angefertigt.

Ein bekanntes Erkennungszeichen der Messer ist die Biene (manche sagen, es sei eine Fliege) auf dem Rücken des Ressorts. Selbst wenn dieses Motiv wohl das häufigste ist, es gibt auch andere wie Stierköpfe und nicht selten die Jakobsmuschel, da Laguiole am Jakobsweg, der Pilgerstrecke ins spanische Santiago de Compostella, liegt.

Die Griffschalen gibt es aus vielen verschiedenen Materialien, die ersten Messer waren mit Horn gefasst, einem Material, das bei den Bauern und Hirten ganz selbstverständlich war. Wichtig waren früher die bis heute erhaltenen metallenen Verzierungen auf einer Griffseite in Form eines Kreuzes; die Männer steckten ihr Messer mit der Spitze der Klinge in den Boden und hatten so ein Kreuz, das sie anbeten konnten.

Viele, je nach Ausführung des Messers vierzig bis einhundert Arbeitsschritte sind notwendig, um ein hochwertiges und authentisches Laguiolemesser herzustellen. Alle Tätigkeiten werden vom gleichen Handwerker durchgeführt. Die Klinge wird aus Stahl geschmiedet, die Griffschalen aus Horn, Holz oder Knochen von Hand poliert, und das Ressort wird ebenfalls geschmiedet und mit der Biene (oder Fliege) und Guillochen verziert. Ein so hochwertiges Messer braucht seitens seines Besitzers Aufmerksamkeit und Pflege, auf einem Abziehstein

wird geschärft, die Griffe werden mit Olivenöl poliert. Wer das beachtet, der kann sein Laguiolemesser, wie es in Frankreich Tradition ist, später an seinen Sohn weiter vererben.

Jahrzehntlang wurden in Laguiole selber keine Messer mehr produziert, bis 1987 zur Wiederbelebung der Tradition die Forge de Laguiole gegründet wurde, deren auffälliges Gebäude am Ortsrand vom französischen Designer Philippe Starck entworfen wurde, und gleich daneben ist ein weiterer Hersteller mit Atelier und Boutique zu finden. Bei beiden werden Messer höchster Qualität hergestellt. Aber sind dies die einzig wahren Laguiolemesser und alle anderen sind Fälschungen? Nein. Der Begriff Laguiole ist als Markenzeichen nicht schützenswert, er steht somit nicht für einen bestimmten Hersteller, sondern ist einfach eine Bezeichnung für diese Art von Messer. Selbst Laguioles, die in Billiglohnländern wie Indien oder China hergestellt werden, sind keine *Fälschungen*, sondern *Nachbauten* oder *Kopien*. Es wären nur Fälschungen, wenn auf ihren Klingen das Logo der Forge de Laguiole oder eines der anderen besonders renommierten Hersteller eingeprägt wäre, und das ist nicht der Fall; stattdessen ziert man die Messer mit Fantasienamen.

Alleine in Frankreich gibt es weit mehr als 100 Hersteller von Laguiolemessern, Einmannbetriebe mit hohem künstlerischem Anspruch ebenso wie industrielle Hersteller. Hinzu kommt die unüberschaubare und namentlich nicht festzumachende Zahl von ausländischen Produzenten, deren Produkte – Geld stinkt halt nicht – sogar in Laguiole angeboten werden, wie der Autor erst neulich feststellen konnte.

Die Sache mit den „Fälschungen“ ist also eine schwierige und verwirrende, wozu die hochwertigen Hersteller noch ihr übriges beitragen - da gibt es den Ältesten, den Echtesten, den Wahrsten... Eins steht so oder so fest: die Spannweite der Qualität bei den im Handel befindlichen Produkte reicht von billigstem Schrott bis zu höchster Handwerkskunst. Merke: es gibt keine echten und keine falschen Laguiole Messer, es gibt nur gute und schlechte. Wer ein hochwertiges Laguiolemesser sein Eigen nennen möchte und die renommierten Hersteller namentlich nicht kennt, sollte sich vor allem am Preis orientieren. Ein hochwertiges Messer ist nicht für 50,- Euro erhältlich und auch kaum für 100,- Euro. Nach oben hin sind die Preise offen, so kostet ein Forge de Laguiole Taschenmesser "Le Bougnat" mit einer Klinge aus Inox-Damast, Elfenbeingriffen und Korkenzieher über 1200,- Euro, und das ist noch lange nicht die Spitze.

Einige renommierte Hersteller sind - neben der erwähnten Forge de Laguiole - Arbalète G. David und Fontenille Pataud aus Thiers sowie Laguiole en Aubrac. Hier kann man beim Kauf kaum etwas falsch machen, ebenso wenig bei einigen kleinen Herstellern, die in und um Laguiole arbeiten. Wer ein so schönes und traditionelles Messer wie ein Laguiole besitzen möchte sollte nicht am falschen Ende sparen, an billigen Nachbauten wird er mangels Qualität von Material und Verarbeitung keine Freude haben. Und eine *Seele* besitzt ein solches Plagiat erst recht nicht...

*„Leise geschlossen lebt es länger“

Archi W. Bechlenberg

Erschienen in Tourbillon Magazin (CH) 3/2009