



GUT IM SCHNITT

STICH INS HERZ

Der französische Ort Laguiole im Aubrac ist berühmt für seine Messer. Es sind heiß begehrte Sammlerobjekte, scharf wie Rasierklingen – und werden weltweit gefälscht. Die echten gibt es in einem einzigen Werk im Ort, wo noch nach alter Schmiedekunst von Hand gefertigt wird. BEEF! ist für Sie durchs Feuer gegangen

Text: STÉPHANIE SOURON Fotos: GUNNAR KNECHTEL



Links Baptiste Boit schmiedet den heißen Stahl
Rechts Die Klingenschärfe wird von Hand geprüft



Zackige Enden: Für die Griffe der Messer werden Knochen, Tiergeweihe, Hörner oder Edelhölzer verarbeitet

Er zieht den Stab aus dem Ofen und schaut auf das glühende Metall. 50 Zentimeter fingerdicker Stahl, Modell T12, 1000 Grad heiß. Die Spitze leuchtet kirschrot. Der Schmied legt den Stab unter die Presse und zieht an dem Hebel. Krachend fallen 90 Tonnen Eisen herunter und stampfen einen mandelförmigen Abdruck in den Stahl.

Der Block hebt sich wieder, Baptiste Boit schiebt den Stab ein Stück weiter, wieder donnern 90 Tonnen herunter. Zwölfmal geht das so, dann sieht der Stab aus wie ein Schaschlikspieß mit Medaillons. Aus den Medaillons werden später „Mitres“, glänzende Backen für den Griff. Sie sollen das Messer und seinen Mythos vor Schrammen schützen.

Laguiole-Messer (sprich: La-Joll) gehören zu den berühmtesten Schneidewerkzeugen der Welt. An ihrer Klinge haftet mehr Geschichte als an den roten Taschenwerkzeugen von Victorinox oder den rustikalen Klappmessern von Opinel. Sie sind Kunst, Küchenutensil und Erbstück zugleich. Sie begleiten Wanderer auf die Gipfel, liegen im New Yorker Museum of Modern Art hinter Glas und in Drei-Sterne-Restaurants auf weißen Tischdecken. In manchen Familien werden sie in einem feierlichen Akt vom Großvater an den Enkel weitergereicht. Ganz so, als würde man mit dem Messer auch ein Stück Seele vererben. „Ein Laguiole-Messer kann man nicht in China und Taiwan herstellen. Sie sind ein Teil der französischen Kultur“, sagt Thierry Moysset, der Chef der Messerschmiede Forge de Laguiole.

Moysset hat sich gerade ein bisschen in Rage geredet, er hat Skizzen von Messern herumgewirbelt und Gerichtsurteile zitiert. Denn das Laguiole-Messer hat ein Problem: Trotz der langen Geschichte ist niemand auf die Idee gekommen, den Namen schützen zu lassen. Und so werden die Messer nicht nur in dem französischen Dörfchen Laguiole hergestellt, sondern auch in Thiers, Taiwan oder Timbuktu. Das macht sie nicht schlechter – auch im rund 200 Kilometer entfernten Thiers sitzen fähige Messermacher –, aber sie sind dann eben nicht „echt“. Es ist so, als würden man Schwarzwälder Kuckucksuhren in Sarajewo herstellen oder Meissner Porzellan in Montreal. Von der Produktion in China ganz zu schweigen.

Die Massenware wird dann übers Internet verkloppt oder, ganz dreist, sogar nach Laguiole zurückgeschickt und dort in den Läden als „made in Laguiole“ verkauft. Das ist tatsächlich erlaubt, wenn die Einzelteile nur vor Ort zusammenmontiert werden. In den Schaufenstern sind sie dann ausgestellt wie

wertvoller Schmuck und für Laien kaum voneinander zu unterscheiden. Alle haben sie diesen typischen Knick auf dem Messerrücken, eine Biene auf der Feder und einen schmalen Griff aus Holz, Knochen oder Horn.

Die Qualität zeigt sich allerdings beim Schnitt. Die Klingen von einem echten Laguiole sind durchs Feuer gegangen und scharf wie ein Rasiermesser. Denn sie sind aus Karbonstahl gefertigt und haben einen niedrigen Chromanteil. Chrom lässt die Messer glänzen, nimmt den Klingen aber die Schärfe. Ist der Chromanteil allerdings zu gering, oxidiert die Klinge. Das Messer ist dann zwar scharf, aber schwarz. Die Kunst besteht darin, die exakte Balance zwischen Chrom und Karbon zu finden. In der Forge de Laguiole nennen sie dieses Gleichgewicht T12. Die Zusammensetzung ist Betriebsgeheimnis. Der Spezialstahl wird nur für die Taschenmesserklingen verwendet. Für Tafelmesser sind die Anteile von Karbon und Chrom durch eine Richtlinie vorgegeben. Aber selbst ohne T12 gleiten die Tafelmesser reibungsloser durchs Fleisch als die falsche Ware aus China, die oft schon nach zwei Steaks stumpf ist. Moysset seufzt. „Natürlich können auch andere gute Mes-

QUALITÄT ZEIGT SICH BEIM SCHNITT

ser herstellen“, sagt er, „aber wieso benutzen sie unseren Namen dafür?“ Seine Firma ist die einzige, die heute noch ihre Messer vom Anfang bis zum Ende in Laguiole herstellt.

Gerade zieht der Schmied ein Blech mit Klingen aus dem Ofen und taucht sie in Öl. Baptiste Boit, 30, ist ein schlaksiger Kerl mit stechenden Augen, kräftigen Händen und einem schüchternen Lächeln. Er zieht den Handschuh aus und wischt sich den Schweiß von der Stirn. Aus den Öffnungen des Ofens züngeln orangegelbe Flammen. Das alte Ding faucht wie ein Drachen, wenn man ihm die Beute entreißt. Es gibt sicher modernere Öfen und einfachere Methoden, um ein Taschenmesser herzustellen. „Aber wir wollen es auf die traditionelle Art machen“, sagt Moysset, „praktisch genau wie vor hundert Jahren.“ Wer also die Geschichte der Messer erzählen will, der muss hier anfangen, in Laguiole, einem verschlafenen Nest in der Region Aubrac im Süden der Auvergne.

In Laguiole sind die Sommer heiß, die Winter kalt und die Menschen Fremden gegenüber aufgeschlossen. Wer keine Messer verkauft, züchtet Aubrac-Rinder und macht aus ihrer Milch Käse oder zarte Steaks aus ihrem Fleisch. Früher war >



Links oben Eine Maschine stant aus einem langen Stahlbrett Rohlinge für die Klingen heraus
Rechts oben Diese sind zunächst noch stumpf. Schärfe bekommen sie erst in der Schmiede
Links unten Für die Montage wird ein spezieller Hammer mit einem abgerundeten Kopf benutzt
Rechts unten Ein Schreiner sägt das Holz von einem Rebstock für die Sommer-Messer zurecht





Links oben Die Feder wird fest gehämmert. Sie sorgt dafür, dass sich das Messer zuklappen lässt
Rechts oben Der Rohbau ist fertig. Als Nächstes müssen die Griffe in Form geschliffen werden
Links unten Wer schleift, braucht Feingefühl. Viele Messermacher arbeiten gern mit bloßen Händen
Rechts unten Schleifen ist auch Maßarbeit – jeder Splitter zu viel kann ein Messer ruinieren





Taschenmesser, Tafelmesser, Käsemesser, Bratenmesser: Jedes Modell hat eine eigene Klinge

Laguiole ein Eldorado für Schmiede. Denn das Wasser aus der Quelle im Ort ist eiskalt und basalthaltig – ideal, um die Klingen zu härten. Findige Schmiede bauten hier im 19. Jahrhundert das erste „Laguiole“ zusammen. Als Modelle dienten ihnen das „Capuchadou“, ein einfaches Messer der heimischen Bauern, und das „Navaja“ aus Nordspanien. Ihre Kreation rüsteten sie mit einem Klappmechanismus, Korkenzieher und

DIE FEDER IST DAS HERZ DES MESSERS

Locheisen auf. Mit dem Locheisen, einem dünnen Metallstab, lässt sich Leder bearbeiten und notfalls sogar einer Kuh das Leben retten. Die Bauern konnten dem Rindvieh damit in den Bauch stechen, wenn es an überschüssigen Gasen im Pansen zu verenden drohte. Selbst Beten konnten die Bauern mit dem neuen Messer – dank des kleinen genagelten Kreuzes im Griff. Auf der Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 bekam das „Laguiole“ eine Goldmedaille. Spätestens jetzt war der Name bekannt.

Paris liegt 573 Kilometer entfernt von Laguiole, die Fahrt ist mühsam, auch heute noch. Das liegt vor allem an den vielen Hügeln und den schmalen Straßen, die sich durch die Region schlängeln. Aber wenn man in der Nähe von Laguiole auf einen dieser Hügel klettert, blickt man auf unendliche Weiden – und einen lang gezogenen Flachbau aus Aluminium. Wie ein aufgeklapptes Messer liegt die Fabrik der Forge in der Landschaft, aus dem Dach ragt eine 18 Meter hohe Klinge. Der französische Designer Philippe Starck hat das gute Stück 1988 auf die grüne Wiese gestellt, als sichtbares Zeichen dafür, dass nun bessere Zeiten anbrechen. Denn nach dem Zweiten Weltkrieg sah es lange Zeit so aus, als würde Laguiole zu einem blinden Fleck auf der Landkarte.

In den 1950er-Jahren fehlte es im Ort an Kundschaft und Kaufkraft. Wer Geld verdienen wollte, zog nach Paris oder Thiers, wo die Messer als Massenware von den Bändern ratterten. Mit den Schmieden verloren auch Bäcker, Metzger und Lehrer ihre Arbeit. Erst Mitte der Achtziger erweckte ein Bürgermeister Laguiole zu neuem Leben: Jean-Louis Cromières machte sich stark für eine Schmiede, in der wieder Messer nach alter Tradition gefertigt werden sollten. Es gelang ihm, Philippe Starck zum Entwurf eines Messers und der Fabrik zu überreden. Die Fabrik wurde ein Hingucker, das Messer ein Bestseller. „Starck war unsere Rettung“, sagt Thierry Moysset.

Moysset, 43, hat die Firma erst vor fünf Jahren übernommen, aber er ist in der Region aufgewachsen. Er ist ein kleiner Mann mit einem ulkigen Backenbart und sehr viel Energie. Sein Schreibtisch steht in einem fensterlosen Raum, durch die Wände kriecht die Kälte. „Ein schickes Büro ist mir nicht wichtig“, sagt er. „Ich bin hier, um zu arbeiten.“ Es klopft an der Tür, ein Mitarbeiter möchte Details für den Verkaufskatalog besprechen. „Schaffen wir das zeitlich?“, fragt der Mitarbeiter und guckt besorgt. „Ich kümmerge mich drum“, sagt Moysset. Er kümmert sich in der Firma eigentlich um alles: Geschäftsleitung, Marketing, Design, PR. Und wenn seine Sekretärin Feierabend macht, übernimmt er auch noch das Telefon. „Um eine Firma zu leiten, muss man sie kennen“, sagt er.

Seine 95 Angestellten produzieren jedes Jahr rund 200000 Messer, Taschen- und Tafelmesser zu gleichen Teilen. Die Tafelmesser sind schwer, und es fühlt sich gut an, ein Filet mit 100 Gramm Handwerk zu schneiden. 60 Prozent der Produktion gehen in den Export. Moysset könnte noch mehr Messer in die Welt verschicken, an Bestellungen mangelt es nicht. Aber mehr geht nicht, jedenfalls nicht, wenn man es so macht wie er. Mit geschmiedeten Klingen, einem fauchenden Ofen und Menschen, die nicht im Akkord arbeiten, sondern ein Messer bis zum letzten Schliff in der Hand behalten.

Christian Blat ist so einer. Er sitzt in seinem Atelier und beugt sich über Klingen, Federn, Platinen und Backen. Seit die Teile den Ofen verlassen haben, sind sie von Kollegen gefeilt, geschliffen und poliert worden. Blat nimmt eine Feder in die Hand und streicht mit den Daumen über das glänzende Metall. „Dann wollen wir mal“, sagt er.

Die Feder ist das Herzstück jedes Taschenmessers. Beim „Laguiole“ rastet sie nicht ein wie bei den Schweizer Exemplaren. Man muss sie mit sanfter Gewalt bis zum Ende führen. Das macht sie zu einem Werkzeug für richtige Männer. Die meisten Frauen ziehen aus Respekt vor der sauscharfen Klinge erst mal die Finger ein. Blat lächelt, als er das sieht. „Ein gutes Messer darf nicht leichtgängig sein“, sagt er streng. Dann schaut er über den Rand seiner Brille wieder auf die Feder, nimmt die beiden Platinen dazu und beginnt zu schrauben.

Feder, Platinen und Klinge müssen am Ende sitzen wie ein Deckel auf dem Dampfkochtopf. Eine Maschine kriegt das nicht hin, deshalb schmirgelt Blat das Metall jetzt von Hand mikrometerweise zurecht. Die Feile surrt wie ein Wespenschwarm, Blats Hände huschen von links nach rechts. Jeder Span, den er zu viel abschleift, kann die Klinge ruinieren – und seine >

Flammenwerfer: Im Ofen wird der Stahl für die Klingen auf 1000 Grad erhitzt



Finger gleich mit. Trotzdem arbeitet er ohne Handschuhe. Er sagt, er müsse das Messer unter seinen Fingern spüren.

Acht Taschenmesser baut er an einem Tag zusammen. Wenn er die Bienen und die Feder von Hand ziselieren soll, nur fünf. Und weil hier alle Mitarbeiter nur zwei Hände haben, sind die Kapazitäten der Forge begrenzt. Das musste auch die Frau aus Deutschland einsehen. Kurz vor Weihnachten wollte

GESCHNITZTE KUNST

sie 300 Messer bestellen, Auftragsvolumen: rund 40000 Euro. Der Exportchef musste der Dame leider absagen. Massenproduktion können und wollen sie in der Forge nicht.

Dafür kann man bei Laguiole Unikate bestellen. Dann muss man mit Virgilio Munoz sprechen, dem Haus-Designer. Er ist für die Erfüllung von Sonderwünschen zuständig. Munoz trägt das Haar zu einem Pferdeschwanz gebunden und sieht ein bisschen müde aus. Vor ihm liegt ein Messer mit einem weißen Griff aus Elfenbein. Munoz ist gerade dabei, dort einen Teddybären hineinzuschnitzen. Für einen anderen Kunden hat er gerade die kleine Plakette auf der Feder mit einem Hundekopf verziert. Windjammer, Sternzeichen und sogar Frauenkörper hat er schon in die Messer geritzt. Wer das nötige Kleingeld besitzt, kann von ihm praktisch alles verlangen.

Monsieur Munoz, wozu brauchen die Leute heute noch ein Taschenmesser? Munoz legt die winzige Feile beiseite und zieht sein eigenes Messer aus der Tasche. „Ich esse jeden Tag damit“, sagt er. „Das Messer ist mir treuer als meine Frau.“ Vielleicht ist das der Erfolg von Laguiole: Vielleicht braucht man in einer Welt voller Elektroschrott auch ein paar Dinge mit lebenslanger Garantie.

Die Tafelmesser aus der kleinen Forge liegen in den großen Gourmettempeln dieser Welt. Künstler wie Sonia Rykiel und Andrée Putman haben Modelle entworfen. Und der französische Sternekoch Michel Bras lässt seine Gäste sogar ganze Menüs mit ein und demselben „Laguiole“ verzehren. So wie sie es im Aubrac schon immer gemacht haben. „Früher hatte man auch nur ein Messer für alles“, sagt Thierry Moysset. Sein Großvater hat zum Essen nicht mal eine Gabel benutzt. Er kann sich noch gut daran erinnern. „Und wenn er das Messer zusammengeklappt hat, war für alle das Essen beendet.“

Moysset hat jetzt lange geredet, die Kollegen sind längst in die Mittagspause verschwunden. Auch der Chef ist hungrig. Er setzt sich ins Auto, fährt ein paar Kurven und hält vor einem kleinen Restaurant. Dort bestellt er Steak vom Aubrac-Rind

und Aligot, eine teuflische Mischung aus Kartoffeln, Crème fraîche und Käse. Moysset sagt, wenn er sich etwas wünschen dürfte, dann sei das eine Welt mit weniger Fast Food. „To go ist furchtbar.“

Draußen nieselt es, der Wind bläst die Wolken über die Hügel. To go ist von diesem Ort meilenweit entfernt, trotzdem ist Moysset im Stress. Am Nachmittag soll der neue Katalog abgesegnet werden, außerdem muss er sich auf einen Gerichtstermin vorbereiten, wegen der Plagiate. Der Alltag ist heutzutage überall hektisch, die Globalisierung wirbelt die Welt durcheinander. Moysset steht auf und steckt seine Hände in die Hosentaschen. Manchmal ist ein Messer auch ein Anker. **B**



HINFAHREN, ANSCHAUEN



ANREISEN Air France fliegt mehrmals täglich nach Lyon, Toulouse und Montpellier. Von dort aus braucht man nach Laguiole mit dem Auto etwa drei Stunden.

BESICHTIGEN Man kann in der Forge den Messermachern und Schmieden bei der Arbeit zusehen. Forge de Laguiole, Route de l'Aubrac, Laguiole, www.forge-de-laguiole.com

KAUFEN Messer aus der Forge werden in der Fabrik und im Dorf verkauft. Händleradressen in Deutschland gibt's über export@forge-de-laguiole.com

ESSEN Auf der Anhöhe über Laguiole bereitet Michel Bras feinste Kost mit regionalen Zutaten zu. Der Michelin hat ihm dafür drei Sterne verliehen. Bras, Route de l'Aubrac, Laguiole, www.bras.fr
Im „Relais de la Vitarelle“ bekommt man exzellente französische Hausmannskost, zum Beispiel Wildschweinsalami, Steak vom Aubrac-Rind und Aligot. Le Relais de la Vitarelle, La Vitarelle, Montpeyroux, Tel. +33-565 44 36 01, nur mittags geöffnet