

WIR VERKAUFEN NUR ORIGINALE

Viele Menschen glauben, die Biene auf dem Griff eines Laguioles sei Garant für seine Echtheit. Das ist leider falsch. Charme und Schönheit der Biene garantieren nichts, weder Echtheit, noch Herkunft, noch Qualität.

Viele Menschen glauben, der Schriftzug LAGUIOLE auf der Klinge garantiere Echtheit....auch das ist leider falsch. Der Name des Geburtsortes unseres kleinen Messers ist ebenso wenig schützbar wie die das Motiv der Biene (oder Fliege). Aus diesem Grund schuf der Verein "LE COUTEAU DE LAGUIOLE" das Markenzeichen **LOG LAGUIOLE ORIGINE GARANTIE**.



Das Recht, diese geschützte Qualitätsmarke führen zu dürfen, wird von diesem Verein, der Messer weder herstellt noch importiert, noch sonst von der Messerherstellung wirtschaftlich profitiert ausschließlich solchen Herstellern verliehen, die unter anderem folgende Qualitäten garantieren:

1. die traditionelle und handwerkliche Fertigung eines LAGUIOLES durch einen Messermacher von Anfang bis Ende.
2. die Herstellung in Laguiole selbst oder zumindest innerhalb der traditionellen Region der Messerherstellung des "Petit Aubrac"
3. es garantiert auch, was eigentlich selbstverständlich scheint, dass die Klinge des LAGUIOLES von geschmiedeter Qualität ist und nicht lediglich aus Blechen geschnitten und geschliffen wurde.
4. die Qualitäten aller einzelnen Bestandteile, deren jeweilige Güte, Härte etc
5. Wer dieses Qualitätssiegel führt unterwirft sich gleichzeitig Qualitätskontrollen, die die Einhaltung der zugesicherten Eigenschaften und Herstellungsmethoden überprüfen.



NUR DIE KOLLEKTIVE QUALITÄTSMARKE "LAGUIOLE ORIGINE GARANTIE" GARANTIERT QUALITÄT UND HERSTELLUNG EINES LAGUIOLE UNTER GARANTIERTEN UND KONTROLLIERTEN QUALITÄTSSTANDARDS IN LAGUIOLE

DIE QUALITÄTSSTANDARD FORGE DE LAGUIOLE

Die Herstellung eines Laguioles benötigt Stunden. Manchmal, in besonderen Fällen, Tage. Über 40 Arbeitsschritte sind für ein Laguiole nur mit einer Klinge erforderlich. Kommen ein Korkenzieher oder gar noch ein Dorn hinzu, können es über 100 verschiedene Arbeitsgänge sein. Jeder einzelne, genau und sorgfältig ausgeführt, entscheidet genauso wie die Qualität der Bestandteile über Langlebigkeit und Qualität des Messers.

Die Klingen

Früher verfügten die Messer über Klingen aus Karbon-stahl (schnitthaltig, leicht schärfbar, aber rostanfällig), danach aus A440 (gute Schnitthaltigkeit, nichtrostend, schwierig zu schärfen). Heute werden die Klingen in der FORGE DE LAGUIOLE aus einem neuen Stahl geschmiedet, der speziell für die FORGE entwickelt wurde: **T12**. Er vereint Schnitthaltigkeit und Härte mit leichter Schärfbarkeit und hoher Widerstandsfähigkeit gegen Rost. Diese Klingen werden einzeln geschmiedet und gehärtet.

Das Ressort

Jede Feder wird fein ziseliert und anschließend gehärtet. In der FORGE DE LAGUIOLE justiert jeder Messermacher sein Laguiole so, dass die Klinge nicht auf das Ressort aufschlägt.

Die Biene

(oder ist es eine Fliege? Wir wissen es nicht.) Um sie ranken sich viele Geschichten. Sicher ist, dass die Messermacher früherer Generationen viele Motive nutzten, um das Ressorts zu verzieren: die Jakobsmuschel, Weinreben etc. Die Fliege setzte sich erst später durch. Die FORGE DE LAGUIOLE setzt die alte Tradition fort und fertigt Messer mit traditionellen Bienen genauso wie mit individuellen Motiven.

Die Mitres (Backen)

Die schützenden Enden eines Griffs. Aus Messing oder Edelstahl. Bei der FORGE DE LAGUIOLE sind sie immer massiv.

Der Griff

Ursprünglich aus Rinderknochen. Dann auch aus dem Horn der Rinder des Aubrac, wobei man qualitativ die untere Röhre und die massive Spitze unterscheidet. Die FORGE DE LAGUIOLE verwendet vorwiegend die exklusive massive Spitze, da nur dieses Material von besonderer Widerstandsfähigkeit und Schönheit ist. Heute kommen zunehmend Edelhölzer, Leder oder moderne Werkstoffe wie Kohlefaser oder Aluminium zum Einsatz.

Wir sind autorisierter Fachhändler für Laguiole Produkte
Lothar John Tischkultur e.K. . Tel. 0511 – 82 72 65 . Fax. 0511 – 82 72 74
Email kontakt@lotharjohn.de . Web www.lotharjohn.de