

Einige Hinweise ...



La Forge de Laguiole



Die Entstehung der Forge de Laguiole ist ein Symbol für die Rückkehr des Laguiole Messers in seine Heimatstadt. Mit der Gestaltung der Fabrik wurde Philipp Starck beauftragt der damit die Philosophie unseres Unternehmens perfekt umsetzte: Kreativität mit der großen Tradition der Laguiole Messer zu kombinieren. Starcks Vision, Glas mit Aluminium zu kombinieren und eine 18 Meter hohe Klinge in den Himmel von Laguiole ragen zu lassen, symbolisiert die Aktivitäten und Dynamik des Unternehmens. Es ist die Wiedergeburt der Authentizität, die Rückkehr des Laguiole Messers in seinen Geburtsort. Wir freuen uns darüber, die Inspiration dieser Messerschmiede in all ihrer Echtheit auf der Hochebene von Aubrac zu finden. Von Anfang an legte Forge de Laguiole Wert darauf die Fertigungsmethoden im Einklang mit dem traditionellen Know How weiter zu entwickeln.



2007 wurde Forge de Laguiole mit dem Preis "Entreprise du Patrimoine Vivant" für den Respekt gegenüber traditionellem Erbe ausgezeichnet. Diese Marke wurde kreiert um französischen Firmen zu helfen, die innovativ sind, ihre Märkte ausbauen wollen und ihr Wachstum basierend auf ihrem Wissen verstärken wollen...

2008 erhielt Forge de Laguiole die Auszeichnung „Janus de l'industrie“ für seine kreativen und innovativen Produkte.

Diesen Preis gibt es seit 1953 vom französischen Design Institut und wird gesponsert vom Industrieministerium und Außenhandelsministerium.

2009 wurde Forge de Laguiole nominiert für den Preis «Ethique et Gouvernance des Moyennes Entreprises».



Conception : Stéphanie - Impression : GRAPH Impression - Photos : Mouyssi Thierry - ne pas jeter sur la voie publique - © 2010



Sie können unsere Fabrik jederzeit während unserer Öffnungszeiten besuchen. Auf Anfrage gibt es auch eine Führung durch die Produktion.



Route de l'Aubrac - B.P. 9—12210 LAGUIOLE - FRANCE
Tel: +33 (0)5 65 48 43 34—Fax: +33 (0)5 65 44 37 66

www.forge-de-laguiole.com



Die Geschichte der Laguiole Messer



LAGUIOLE ist eine kleines Dorf mit 1200 Einwohnern im Herzen des Aubrac Plateaus in einer Höhe von 1000 Metern. Dieser Name, ausgesprochen „Lajoll“ (ein Erbe des lokalen Patois Dialekts), stand Pate bei der Geburt eines Messers ... Heute sagen wir ein Laguiole anstatt ein Messer. Es steht für viel mehr als nur für ein Messer. Es ist der Sprössling einer wilden, dichten, geheimnisvollen, majestätischen Landschaft die anregt zur Besinnlichkeit und Kreativität. Dieses Messer kann sie überall hin begleiten, entweder in der Hemd- oder Hosentasche oder in einer Ledertasche die sie am Hosengürtel tragen. Wenn Sie in der Welt unterwegs sind wird es schnell ihr Lieblingsmesser und ihr Talisman.



Alles begann 1828, als Herr Moulin (erster Schmied als Messermacher) seine erste Fertigung in Laguiole begann. Das erste Klappmesser welches in Laguiole um 1820 produziert wurde war das LAGUIOLE DROIT (Gerades Laguiole).

Zwischen 1850 und 1860 entstand die Form des heutigen Laguiole Messers, das dann konstant über die Jahre weiter entwickelt wurde.

Pierre Jean Calmels ist wahrscheinlich der Entwickler dieses neuen Messers. Im Jahr 1900 erreichte seine Fertigung in Laguiole mit 30 Mitarbeitern ihren Höhepunkt. 1909 erschienen die ersten Bienen auf den Messern und ersetzten Blumenmuster. Mit dem ersten Weltkrieg (1914-1918) verschwanden die Arbeitskräfte aus Laguiole. Bei Kriegsende wurde ein Großteil der Produktion nach Thiers verlagert. Nur 3 Handwerker produzierten noch eine sehr kleine Menge an Laguiole Messern und die letzte Schmiede in der Valat Straße schloss im Jahr 1950.



VOTRE COUTEAU

www.forge-de-laguiole.com

Unser Know How



Bei der Forge de Laguiole werden alle Messer mit der Hand gefertigt. Es ist ein Produkt, ein Objekt, das sorgfältig von Anfang bis Ende von Messermeistern mit hohem Wissen und Können, vergleichbar mit dem von Goldschmiedern und Uhrmachern, wenn es um skulptieren, polieren, härten, ätzen, prägen und vernieten geht ... all diese Wörter und Kenntnisse, immer wieder endlos wiederholt um ein Messer entstehen zu lassen. Alles wird per Hand gefertigt. Wir sprechen nicht mehr von Fertigung sondern schon fast von einer Silberschmiede. Das Messer wird zum Juwel. Jedes Ressort wird aufwendig ziseliert und dann gehärtet.

Einige Hinweise ...

Es gibt Laguiole Messer die in der ganzen Welt gefertigt werden, Laguiole Messer die in Frankreich gefertigt werden, Laguiole Messer die im Aveyron gefertigt werden und Laguiole Messer die in Laguiole gefertigt werden, aber ...

Nur Messer von Forge de Laguiole werden in Handarbeit in unserer Produktion in Laguiole hergestellt.

Viele Leute denken das die kleine Biene auf der Feder des Griffs, die Wörter «Laguiole», «Laguiole véritable», «Laguiole Artisanab», «le seul, l'unique, le véritable» eingraviert auf der Klinge ein unbestreitbares Zeichen von Echtheit wären. Weit gefehlt! Das Wort «Laguiole» und die Form des Messers sind nicht patentiert und geschützt und jeder in der Welt kann Laguiole Messer herstellen.

Schmieden



Der Stahl wird erhitzt bis er kirschrot glüht und dann heiß geschmiedet um die legendären scharfen Klingen herzustellen. Das Schmieden kombiniert mit temperieren (erhitzen und dann im Ölbad abkühlen um Härte und Elastizität zu erzielen) ermöglicht uns, eine Klinge mit einer perfekten Schneidkante herzustellen. Danach werden die Klingen geformt, durchbohrt und ausgerichtet. Die Bänder aus Rohstahl werden exklusiv für Forge de Laguiole geliefert. Dieser Stahl kombiniert Haltbarkeit, Belastbarkeit und hohe Schärfemöglichkeit. Der Prozess des Schmiedens und Härtens verleiht der Klinge eine perfekte Schärfe.

Einige Hinweise ...

Sicherheit in punkto Herkunft und Qualität eines Laguiole ...

- Prüfe die genaue Herkunft des Produkts. Nur die Postleitzahl „12210 Laguiole“ garantiert die Herkunft aus Laguiole in Frankreich.
- Die Klinge: Die wichtigsten Stahllarten der Klinge sind Karbonstahl, die 12C27 (Klinge aus schwedischem Stahl der kalt verarbeitet wird und nicht heiß geschmiedet wird), 440 (ein Stahl hochlegiert zu Chrom), Damast Stahl (Ein Kompromiss zwischen Karbon Stahl und hochlegiertem Stahl zu Chrom).

Bei Forge de Laguiole verwenden wir folgende Stahllarten:

- XC75 (ein sehr leicht zu schärfender Karbon Stahl der schneller verschleißt und rostet wenn man ihn nicht richtig pflegt).
- T12 (französischer Stahl der bei 1000 Grad geschmiedet wird, exklusiv nur für Forge de Laguiole, lässt sich leicht schärfen, behält einen exzellenten Schliff und rostet nicht).

Ziselierung und Gravur



In der Vergangenheit konnte der Handwerker bei diesem Teil der Fertigung ganz seiner Inspiration und seinem Talent folgen. Viele ältere Modelle wurden dekoriert mit der Sankt Jakobsmuschel, welche die Pilger nach Santiago de Compostela trugen, oder vierblättrigen Kleeblättern oder Tierköpfen. Forge de Laguiole ehrt diese Tradition und fertigt Modelle mit traditioneller Biene sowie mit kundenspezifischer und individueller Biene. Jedes Messer mit Biene wird handzisiert nach traditioneller Art.

- Karbon Damast Stahl (Stahl aus 140 Lagen. Es sind Lagen die wechseln zwischen hartem und weichem Stahl) oder Edelstahl Damast Klinge (Dieser martensitische Edelstahl Damast wurde entwickelt dank Pulver Metallurgie und besteht aus 116 Lagen geschmiedetem Damast).
- Brut de Forge (aus T12 oder XC75 Stahl bei dem die Klinge nicht ganz geschliffen ist).

Die Feder: ist entweder maschinell gearbeitet oder per Hand ziseliert. Gehen sie sicher dass das Messer einen Stopp (poncette) hat. Wenn Sie das Messer schließen wird somit verhindert dass die Klinge auf die Feder schlägt und gegen die Feder reibt wenn das Messer geschlossen ist. Dieser poncette garantiert eine längere Haltbarkeit und einen besseren Schutz der Klinge.

Die Biene: Die Verzierung am Ende der Feder kann eine Biene oder eine vollkommen andere Dekoration sein, wie z.B. Blumen etc. Sie kann maschinell oder per Hand gefertigt werden. Einige Messer können auch eine sanfte Feder haben. Alle per Hand

Montage



Jeder Messermacher justiert seine Messer per Hand und so kann er auch den Klingenschlag korrigieren. Dieses verhindert dass ein Messer beim Schließen aufschlägt und unscharf werden kann. So gibt der Handwerker dem Messer nun seine endgültige Form. Platinen und Federn können ziseliert und geglättet werden. Niete können einfach oder gemustert sein. Jedes Messer ist ein Unikat. Jedes Messer wird von Anfang bis Ende vom gleichen Messermacher zusammengesetzt und gefertigt.

ziselierten Bienen sind einmalig. Backen werden aus CLAL oder Edelstahl gefertigt. Bei Forge de Laguiole werden die Edelstahlbacken bei 1000° C geschmiedet. CLAL ist ein sehr stabiles Messing Material das nicht oxidiert.

Die Materialien der Griffe müssen im Einklang mit dem Washingtoner Artenschutzabkommen stehen (CITES) und die Umwelt nicht belasten (Holz und gekennzeichnete Materialien. Beim Horn ist es wichtig dass es aus der Hornspitze ist (Massives Horn).

Dieses Logo ist exklusiv und zertifiziert dass das Messer von Forge de Laguiole gefertigt wurde. Man kann heute noch Messer mit dem unten abgebildeten «Laguiole» Logo finden.

Es ist die frühere Identität der Marke Forge de Laguiole : LACMOLE

SERIEN FÜR SAMMLER



Jedes dieser Messer kann ganz nach dem Geschmack und den Vorgaben des Käufers hergestellt werden. Jedes Messer ist signiert, egal ob mit Damast- oder Stahlklinge, mit glattem oder dekoriertem Griff, mit oder ohne Gravur, mit traditioneller Biene oder kundenspezifischer Dekoration. All diese Arbeiten werden von Sammlern und Menschen die Handwerkskunst schätzen hoch geachtet.



Virgilio Munoz Caballero wurde 1955 in Spanien geboren. Er wurde 1986 als bester französischer Messermacher für Sammler Messer ausgezeichnet. 1994 kam er zur Forge de Laguiole und wurde dort ein Experte für extrem hochwertige und einmalige Objekte. Jedes Messer kann ganz individuell Kundenwünschen angepasst werden, egal ob skulptiert oder graviert, mit traditioneller oder kundenspezifischer Biene. Diese Modelle werden alle nur nach Auftrag gefertigt.



Stéphane Rambaud wurde 1968 in Lyon geboren. Seine komplette Ausbildung erhielt er auf der Messerschule in Nogent, die er 1987 mit der Goldmedaille mit Erfolg abschloss. Seit 2005 arbeitet er bei der Forge de Laguiole. Sein Messer „L'Esquisse“ in Damast Stahl gewann den ersten Preis in der „Sammler Kategorie“ und sein Buttermesser „Lou Bure“ gewann den ersten Preis in der „Gourmet Kategorie“ auf der IWA Messe in 2008. Er nahm teil an dem „Concours du Meilleur de France (Auszeichnung der besten Handwerker Frankreichs) in 2009/2010.

TRADITIONELLE SERIEN

Das Laguiole in seiner ganzen Echtheit : Die traditionellen Serien basieren auf unseren historischen Modellen, die zwangsläufig zu dem hohen Ansehen unseres Unternehmens beigetragen haben. Traditionelle Objekte, Symbole eines „way of life“, ein lebenslanger Begleiter, ein Messer von Forge de Laguiole wird über Generationen weiter gereicht. Dank seiner Eleganz und seiner einmaligen Form sowie der Verwendung von Materialien in Topqualität und seiner unerreichten Fertigung wurde unser Messer der beste Beweis.



Unsere verschiedenen Modelle sind geprägt von einer leicht geschwungenen Form, die von 7 bis 13 cm variiert.

Die Klinge :
T12 Edelstahl oder XC75 Karbonstahl:
T12 Edelstahl ist ein exklusiver Stahl für Forge de Laguiole. Er wird in unserer Fabrik geschmiedet und in Öl abgelöscht.
Brut de Forge:
Diese Klinge ist nicht ganz abgeschliffen.
Edelstahl Damast Klinge:
Dieser martensitische Edelstahl Damast wurde entwickelt dank Pulver Metallurgie und besteht aus 116 Lagen geschmiedetem Damast.
Karbon Damast Stahl:
Es ist ein Damast Stahl aus 140 Lagen. Es sind Lagen die wechseln zwischen hartem und weichem Stahl.

Der Griff :
Wir verwenden nur Materialien in Spitzenqualität: vom Horn der Aubrac Rinder bis zum Zebu Horn, von Knochen der Aubrac Kühe bis Hirschhorn ... von regionalen Hölzern bis Edelhölzern, Elfenbein von Elefanten und Mammuts, von Perlmutter bis Koralle. Die Legende sagt, dass Besitzer eines Laguiole Messers ein Kreuz auf den Griff aufbrachten um das Messer in den Boden stecken zu können, um so einen kleinen Altar zum Beten zu erhalten.

Die Biene :
Egal ob geschmiedet oder skulptiert, dekoriert sie seit 1909 die Messer. Die Legende sagt, dass Napoleon den Gebrauch dieses königlichen Symbols zugesichert hat als Dank an die Menschen von Laguiole für ihren mutigen Einsatz in den Kriegsschlachten. Die ziselierte Biene wird nur von den besten Händen unserer Messermacher gefertigt. Diese traditionellen Modelle zeichnen sich aus durch eine komplett per Hand skulptierte Biene als fester Bestandteil der Feder. Jedes Messer ist einmalig und ein Unikat.

DESIGNER SERIEN

Die Neuinterpretation des Laguiole Messers ... Die Designerserien sind beeinflusst von den größten französischen Architekten und Designern, als auch von Modedesignern für die Konzeption von zeitlosen Modellen mit klaren und eleganten Linien. Viele berühmte Architekten und Designer entwickelten ihre Interpretationen des Laguiole Messers: Philippe Starck, Jean-Michel Wilmotte, Sonia Rykiel, Eric Raffy, Andrée Putman, Yan Pennor's, Ora ito, C+B Lefebvre, Hermès, Christian Ghion, Olivier Gagnère... aber auch große Meisterköche wie Michel Bras, Anne-Sophie Pic, and Pierre Gagnaire statteten ihre Restaurants mit unseren Laguiole Messern aus. Das Laguiole Messer entwickelte sich somit vom Werkzeug zum traditionellen und zeitlosen Lifestyle Symbol. Auch finden Sie das Messer im New Yorker MOMA Museum und anderen führenden Galerien.

