



private wealth

VERMÖGEN, WOHLSTAND & WERTE

how to earn it | how to invest it | how to live it



Gemeinsam, meint Brigitte Mohn, Vorstand der Bertelsmann Stiftung, könnte der gemeinnützige Sektor noch viel mehr bewirken.

Große Pläne.

Spender brauchen Transparenz, Stiftungen mehr Effizienz. Um dafür zu sorgen, baut Brigitte Mohn ein weltweites Netzwerk auf.

Kleine Werte.

Aktien kleiner Firmen bringen oft mehrere hundert Prozent Gewinn. Oder Totalverlust. So beherrschen Sie die Anlageklasse Nebenwerte.

Null Prozent Emission.

CO₂-neutral produzieren, Energie sparen – wer überzeugt ist, dass eine Klimastrategie wichtig wird, kann sich Develuy zum Vorbild nehmen.

100 Prozent Spaß.

Falls Sie im Sommer Ihren ganz persönlichen America's Cup segeln möchten, sollten Sie jetzt Ihre Lieblings-Yacht chartern.

Der „Freund fürs Leben“ ist in Gefahr.

Die „Forge de Laguiole“ machte ein fast vergessenes rustikales Hirtenmesser in den 1980er Jahren zu einem begehrten Accessoire. Doch Managementfehler brachten den Marktführer von einst an den Rand der Pleite. Gelingt es, die große Tradition wiederzubeleben?

Thierry Moysset hat es nicht immer leicht: „Seit November 2008 gehen unsere Verkäufe zurück. Die Konjunktur, Sie wissen schon ...“, seufzt der stämmige 43-Jährige mit dem braunen Kurzhaarschnitt. Moysset kämpft nicht nur gegen die Krise, er kämpft für die Tradition. Sein einziges Produkt sind Hirtenmesser aus der französischen Region Aveyron – in allen möglichen Varianten.

Das Aveyron und die nahe Auvergne wirken ein wenig wie das Postkartenklischee der schottischen Highlands. Düstere Himmel hängen über den Bergen, durch die schweren grauen Wolken bricht nur hier und da etwas Sonnenlicht. „Unser Produkt ist Ausdruck unserer Region, wir bilden unsere eigenen Messerschmiede aus, wir achten die Umwelt und die Mitarbeiter“, erklärt Moysset den Besuchern, die zu seinem futuristischen Metallbau mit 18 Meter hoher, symbolischer Klinge im Dach streben. „Und wir haben mit Virgilio Munoz einen der besten Messerschmiede Frankreichs im Team. Er fertigt nur 20 bis 50 Messer pro Jahr. Alles Einzelstücke! Arabische Prinzen kaufen bei uns Messer für mehrere zehntausend Euro.“

Nicht ganz so gern erklärt der Miteigentümer und Geschäftsführer, dass ähnliche Messer in China zu einem Bruchteil seiner Kosten produziert werden und dass der Markt von Fälschungen überschwemmt wird. Es ist der typische Kampf eines europäischen Mittelständlers gegen die globalisierte Welt. Handwerkskunst, Respekt vor der Umwelt und den Mitarbei-

tern, Tradition, all das ist gut. Doch letztlich zählt bei vielen Einkäufern und Endkunden schlicht und einfach der Preis.

Wer Moyssets Kampf um die Tradition verstehen will, muss lange zurückschauen: ins Jahr 1829, als der gerade mal 16-jährige Pierre-Jean Calmels ein neues Hirtenmesser erfand: das Laguiole (gesprochen „Layoll“). Messerpuristen streiten, ob das Design des katalanischen „Navaja“, die Form der „Jambettes“ von Saint-Etienne oder das „Capuchadou“, der Dolch der Bauern des Aubrac, ein Vorbild für das Laguiole war. Doch eigentlich ist diese Frage zweitrangig. Die Landbevölkerung aus Auvergne und Aveyron liebte das neue Messer. Auf den Weiden des Aubrac rammten die Hirten am Abend die Klinge in den Boden, um vor dem stilisierten Kreuz im Griff zu beten. Und ein „Piekser“ am Griff half, den Pansen der Kühe aufzustechen, wenn diese mal wieder schwer bekömmliche Wiesenkräuter gefressen hatten – ein reichlich rustikales Hausmittel, um selbst schwerste Magenverstimnungen der Tiere zu kurieren.

Das Laguiole war mehr als nur Schneidwerkzeug, es war ein Erkennungszeichen. Und es wurde mit der Zeit zum Freund fürs Leben, zu einer Art „Reisepass“ für Leute aus einer ländlichen Region. Denn das Leben war hart in Frankreich zu Beginn des 19. Jahrhunderts: Zwischen Baskenland und Hochalpen verarmten ganze Regionen, Arbeitsplätze gab es nur im fernen Paris oder im noch fernerem Amerika. Auch viele >





Erweiterung der Modellpalette: Auch Käsemesser (unten links) kommen heute aus Laguiole. 01. Messer-Montage. //

Auvergners verließen ihre Heimat auf der Suche nach neuen Arbeitsplätzen: „Die meisten von ihnen hatten bei der Abfahrt nur ihr Laguiole in der Tasche“, erzählt Moysset. Ein Stück Lebenshilfe für unterwegs: Mit so einem Messer konnte man nicht nur eine zünftige Brotzeit zerteilen, eine Weinflasche öffnen oder sich notfalls in dunklen Gassen verteidigen. Schenkte ein Auvergnier dem anderen ein Laguiole, gab der Beschenkte symbolisch ein Francstück zurück. Damit das scharfe Messer die Freundschaft nicht trennt – so der Volksglaube. Moysset: „Diese Sitte besteht heute noch, Präsident Chirac zog schon einen Schweizer Franken aus der Tasche, um einen Freund für das geschenkte Messer zu ‚entlohn‘.“

Die „Auvergnats“ reüssierten schnell in der französischen Hauptstadt, eröffneten unzählige Bistros mit Namen wie „Chez Bouscat“ oder „À la Galoche d'Aurillac“ und verkauften nebenbei Kohlen an die Nachbarschaft. Der „Reisepass der Region“, das Messer, blieb jahrzehntelang in ihren Taschen. Die Leute vom Land erkannten einander am stilisierten Insekt oben am Griff, genau dort, wo er in die Klinge übergeht. „Es ist eine Biene, ein uraltes napoleonisches Symbol“, sagt Moysset. „Es ist eine Fliege. Und die sitzt dort, weil auf unseren Weiden die Kühe andauernd von Fliegen umschwirrt werden“, erläutern die Bauern der Region lachend. Eine Erfolgsgeschichte? Fast hätte es ein trauriges Ende mit der Fliege, der Biene und dem Passeport Auvergnat genommen: Weil weder Pierre-Jean Calmels noch seine Erben die Bezeichnung Laguiole schützen ließen, störten bald Nachahmer die Idylle der handwerklich tätigen Messerschmiede. Seit den 1970er Jahren wurden in Laguiole Messer mit Griffen aus Plastik statt aus Rinderhorn verkauft, thailändische Fabrikanten überschwemmten den Markt mit Laguiole-Rasierern und



02. Den Griff wird später poliertes Horn von Aubrac-Rindern (03.) zieren // 04. und 05. So werden die Klingen richtig scharf // 06. Jetzt fehlt nur noch der letzte Schliff, dann sind die trois pièces aus Klinge, Piekser und Korkenzieher perfekt.

-kugelschreibern. Die Messerschmiede verschwanden aus der Auvergne, „original Laguioles“ wurden in Thiers bei Lyon geschmiedet und gebaut. Auch Calmels Boutique, die von den direkten Nachfahren weitergeführt wurde, verkam: Hinter den Schaufensterscheiben warteten nicht nur Messer, sondern auch kopfnickende Plastikkuhe auf Käufer.

Erst Ende der 1980er Jahre ging es wieder aufwärts: Direkt vor den Toren des Dörfchens Laguiole ließ sich damals die „Forge de Laguiole“ nieder. Gérard Boissins, Gründer der „Schmiede“, etablierte zusammen mit seinem Freund Jean-Louis Costes das Hirtenmesser erfolgreich als Lifestyle-Objekt. Boissins stammt selbst aus der Region Aveyron, genau gesagt aus Rodez. Deshalb wollte er auch nicht nur Messer schleifen, sondern die entlegene Region wiederbeleben, Arbeitsplätze schaffen. Außerdem, das wusste er natürlich, hat ein Engagement in ländlichen Gegenden auch finanzielle Vorteile: So wurde die Ausbildung von fünf Mitarbeitern, die verschiedene Teile des Messers zusammensetzen – Klinge, Griff, Fliege –, von der Handwerkskammer des Aveyron bezahlt.

Auch Jean-Louis Costes, Besitzer von mehreren erfolgreichen Hotels und Restaurants in Paris, kommt von hier. Er überzeugte den weltbekannten Designer Philippe Starck, der Fabrik einen neuen Look zu geben und das Hirtenmesser optisch zu verjüngen. Starck schuf eine Mischung aus Tradition und Moderne, die sofort gefiel. Sein Design sorgte für Schlagzeilen in der Presse. Und dank der Kreativität des Messer-Künstlers Virgilio Munoz hielten auch konservative Sammler dem Unternehmen die Treue. Gelegentlich verkauft der „Meilleur Ouvrier de France“ („bester Handwerker Frankreichs“ – ein Titel, der in einem landesweiten Wettbewerb vergeben wird) auch heute noch Exemplare aus seiner privaten Sammlung an

Besucher und gute Kunden. Selbst für das Problem mit der Marke fand Boissins eine Lösung: Zwar gilt das Wort inzwischen als Gattungsbegriff. Boissins kombinierte aber den Schriftzug mit einem Logo, einer Art Klappmesser, und schon hatten seine Produkte wieder eine schützenswerte Identität.

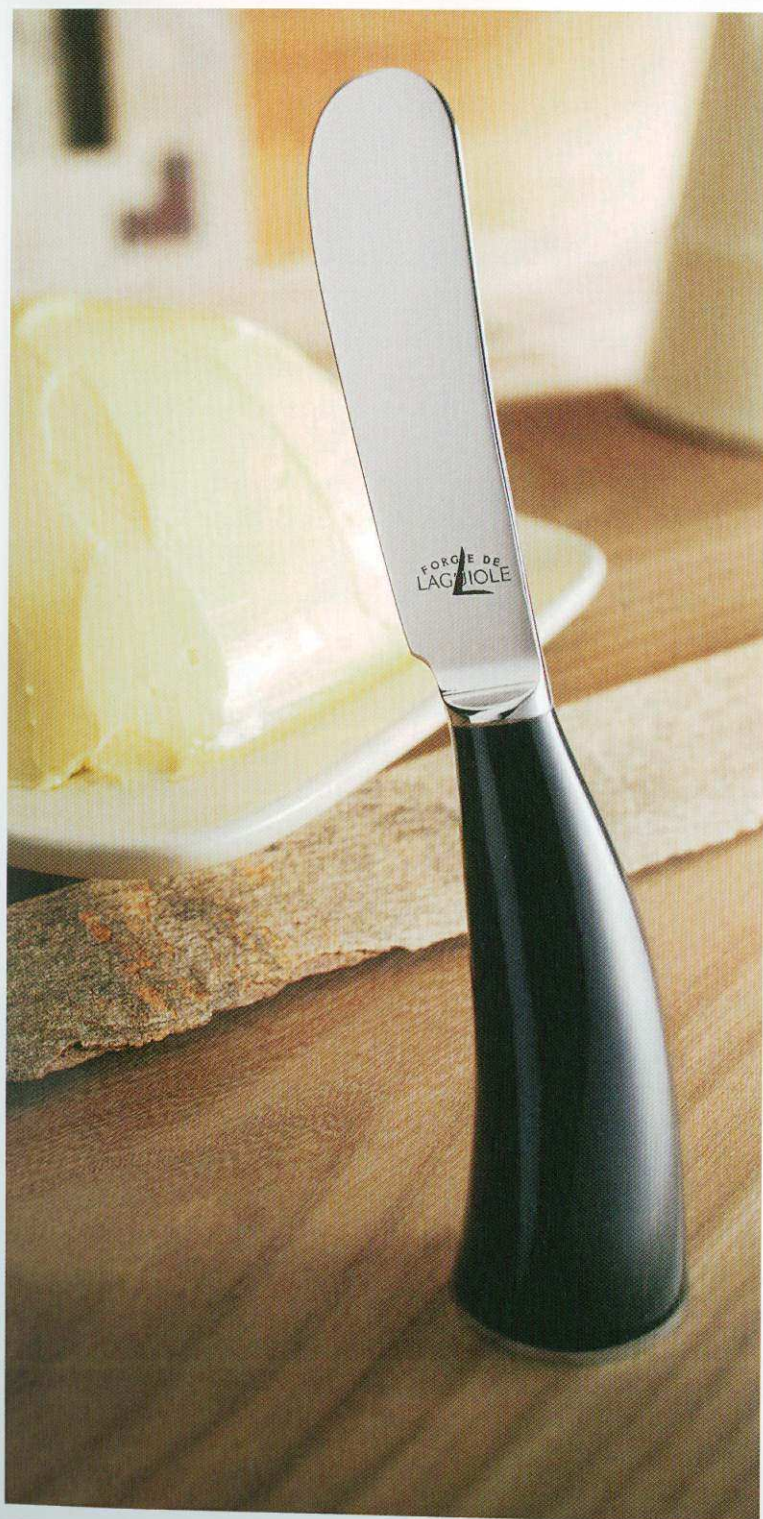
Später zogen die Designer Yan Pennor's und Eric Raffy sowie die Modemacherin Sonia Rykiel mit eigenen Modellen nach, sorgten für PR und brachten dadurch auch das traditionelle Modell wieder ins Gespräch.

Auch auf Qualität wurde nun wieder geachtet: Handwerker der Forge fertigten die Klingen vor Ort ausschließlich aus Edelstahl oder Damast und schliffen die Griffe selbstverständlich nur aus dem oberen Teil des Horns von Aubrac-Rindern. Der untere Teil ist hohl und gilt als minderwertig.

Dank des schier unverwüstlichen T12-Stahls, geschmiedet bei etwa 1000 Grad in einem wahren Höllenfeuer, halten die Messer länger und lassen sich leichter schleifen als viele Konkurrenten. „Das Laguiole heute ist ein Luxusobjekt“, pflegte Boissins zu sagen. „Zeitlos, aber mit Geschichte. Auch Frauen kaufen es – oft zweckfrei, allein, um es zu besitzen.“

Schnell erobert das Hirtenmesser nun auch bekannte Restaurants: Beim lokalen Spitzenkoch Michel Bras, einem der führenden Herdmeister Frankreichs, bekommt jeder Gast ein Laguiole in die Hand gedrückt: „Das gehört zu meiner Küchenphilosophie. Das Laguiole ist ein Freund fürs Leben. Für unseren Gast soll es ein Freund während des Menüs sein, deshalb decken wir nicht mehrfach Messer ein, sondern leihen ihm ein einziges Laguiole. Lange hatte ich gefürchtet, mit diesen Tisssitten nie einen dritten Michelin-Stern zu erhalten.“

Natürlich bleibt auch Bras den Produkten der Forge treu. Schließlich arbeitet sein Bruder André in der Schmiede. >



07. Das Logo auf der Klinge ist geschützt. // 08. Handgearbeitete Klinge. // 09. Verschiedenen Ausführungen. // Links: Buttermesser für die Gastronomie.

Prominente wie der Schauspieler Gérard Depardieu, Spitzenkoch Alain Ducasse oder Ex-Tennisprofi Yannick Noah werden zu Botschaftern des Laguiole „made in Laguiole“. Manchmal geben sie dem Service in anderen Restaurants gar die Messer zurück und legen stolz ihr Laguiole rechts neben den Teller. Auch dass Boissins von Anfang an auf die traditionelle Solidarität der Menschen der Region gesetzt hat, zahlt sich nun aus: In Paris arbeiten nach wie vor viele Menschen mit familiären Wurzeln in Auvergne und Aveyron in Restaurants. Sie alle kaufen Laguiole-Messer.

Gérard Boissins avanciert schnell zum größten Arbeitgeber der rauen Region. Mehr als 100 Menschen arbeiten für ihn. Die Forge macht konstant zwischen fünf und 5,5 Millionen Euro Umsatz, gut 8,5 Prozent davon sind Gewinn. Und es gibt Rekordjahre wie 2000 und 2001, wo schnell eine oder mehrere Umsatzmillionen zusätzlich anfallen. Die Ehre des Laguiole-Messers ist wiederhergestellt.

Doch 2003 erstarrt die Region im Schock. Boissins kündigt an, dass er sich zurückziehen möchte. Der schlanke, grauhaarige Unternehmer will noch einmal das Adrenalin der Gründertage spüren, den Erfolg mit einem anderen Traditionsprodukt der Region wiederholen: mit Handschuhen aus Millau. Freunde und Arbeitnehmer fühlen sich im Stich gelassen. Die Forge, das sei doch ein Unternehmen für die Ewigkeit, sein Kind! Liebt er es nicht mehr? Was soll ohne den visionären Gründer aus der Schmiede werden?, fragen sich die 1260 Einwohner des Örtchens. Und kommen zu dem Schluss, dass die Forge ohne Boissins nicht funktionieren kann.

Der Geschäftsmann Bernard Divisia übernimmt schließlich 53 Prozent der Messerschmiede, eine Bank, eine Sparkasse und der Investor IRDI halten den Rest. Divisia beeindruckt

die Leute vom Lande mit seinem Lebenslauf. Er kommt vom Luxus-Konglomerat LVMH, Moët Hennessy Louis Vuitton, ein Name mit einem Ruf wie Donnerhall. Und er hat führende Unternehmen des Luxussektors geleitet: Loewe, den spanischen Lederwaren-Spezialisten, das Modehaus Dior, Céline, Bally und Robert Clergerie.

„Die Flagge des Laguiole soll über dem gesamten Planeten wehen!“, sagt er 2004 der französischen Wirtschaftszeitung „Stratégies“. Export soll für Wachstum sorgen. Die Chinesen etwa seien „wie die Japaner vor 20 Jahren, sie wollen originale Produkte“. Deutschland, Japan, die USA und Russland stehen auf dem Wunschzettel. Divisia rechnet vor, dass eine Produktion in Portugal viermal und in China tausendmal günstiger sei. Er erklärt, dass es in den USA und Asien ein „soziokultureller Marker“ sei, das Wörtchen Laguiole richtig aussprechen zu können. „Le Figaro“ schreibt, dass er den Umsatz verdoppeln wolle. Seine erste eigene Kollektion besteht aus Laguioles mit fluoreszierenden Griffen. Als Zeichen der Zeit eröffnet Divisia eine neue Boutique in unmittelbarer Nähe des renommierten Luxus-Hauses Hermès.

Doch das Bauchgefühl der Bauern aus dem Aveyron ist treffsicherer als prestigeträchtige Lebensläufe und feinsinnige Analysen der lokalen Banker: Innerhalb eines Jahres bröckelt der Umsatz, bricht schließlich ein. 4,52 Millionen Euro sind es im Jahr 2004, gerade mal 70 000 Euro werden als Gewinn verbucht. In den kommenden Jahren schreibt die Forge Verluste: 120 000 Euro sind es 2005, im Jahr darauf schon 480 000. Die „Flagge des Laguiole“ scheint zunehmend auszufransen. Natürlich werden Fälschungen aus Fernost und verändertes Käuferverhalten für den Misserfolg verantwortlich gemacht. Doch hinter vorgehaltener Hand kritisieren Experten auch Divisias Modellpolitik und die zunehmende Ausrichtung des Unternehmens auf das Segment des Superluxus.

2007 entkommt die Forge nur knapp dem Konkursrichter. Boissins Handschuh-Manufaktur hingegen ist dabei, sich erfolgreich zu etablieren. Als Divisia Verkaufsabsichten signalisiert, wollen die Leute aus dem Aveyron ihren charismatischen Gründer zurück. Der jedoch hält sich zurück, gibt lediglich Hinweise: „Wir haben es immer abgelehnt, unsere Messer analog zum Modesektor zu positionieren. Dafür sind nämlich schnell wechselnde Kreationen erforderlich.“

Das Dorf Laguiole braucht nun einen neuen Helden, einen Retter des größten Arbeitgebers. Doch Boissins Anzug mag

sich keine Einzelperson überstreifen: Mehrheitseigner werden die Messerschmiede Honoré Durand und Philippe Valat, weitere Investoren sind ein Immobilienmakler aus Montpellier, der Bürgermeister eines Nachbarorts und eben Thierry Moysset, gelernter Bergbauingenieur – der jetzige Geschäftsführer. Mit seiner ruhigen Art kommt Moysset bei den Arbeitnehmern gut an: „Das hier ist keine Großstadt. Freizeitmöglichkeiten? Shopping? Bars? Hier gibt es Natur! Nach Laguiole kommt man, wenn man die Region liebt. Oder man kommt halt nicht nach Laguiole“, sagt er. Oder: „Wenn man einen Mitarbeiter fünf bis sechs Jahre im eigenen Haus ausbildet, dann trennt man sich nicht ohne Not von ihm.“ Worte, die Vertrauen schaffen.

Im Frühjahr 2007, als er das Ruder bei der Schmiede von Laguiole (Forge de Laguiole) übernahm, hatte er sich diesen Job allerdings viel einfacher vorgestellt. Treue Kunden aus den USA, aus Deutschland und Japan warteten damals geduldig auf seine Produkte, gut 40 Prozent des Umsatzes wurde im Ex-

port erwirtschaftet. Doch kurze Zeit später erwiesen sich vor allem die USA und Japan als besonders krisengeschüttelt. Absatzflaute.

„Deshalb werden wir uns jetzt auf den europäischen Markt zentrieren“, entschied Moysset. Dennoch musste er entgegen seinen Prinzipien im April 2009 zwanzig Mitarbeiter entlassen, um „das Effektiv-

den Realitäten des Marktes anzupassen“. Der allzu technologische Satz überspielt holperig, dass ihm die Entscheidung nicht leicht gefallen ist.

Immerhin: Mit Moysset am Ruder sind die Weichen auf Konsolidierung gestellt. Das Unternehmen wird bodenständiger, Handwerk und Region stehen wieder im Vordergrund. Der Hausprospekt verspricht Grün statt Gold: Anstelle von Superluxus wird auf nachhaltige Entwicklung und Umweltschutz gesetzt. Messer-Meister Munoz arbeitet wieder für Prinzen aus dem Morgenland. Innovative Produkte soll es weiter geben, etwa Messer mit Griffen aus unzerbrechlichem Porzellan.

Das französische Designinstitut verlieh Moysset und der Forge unlängst einen Preis, ein Laguiole aus Stahl des Eiffelturmes bringt das Unternehmen wieder ins Gespräch. Die Verluste sinken langsam, bloß die Konjunktur hilft dem jungen Manager noch nicht. „Wir haben alles, um erfolgreich zu sein“ sagt Moysset. Vielleicht fehlt jetzt nur noch ein wenig Geduld. □

