

FORGE



Oktober 2021

Qualität | Tradition | Original

Das Magazin für Abenteurer.
Feinschmecker. Und Liebhaber
echter Handwerkskunst

FORGE DE
LAGUIOLE



3

EDITORIAL

5

FORGE FOCUS
Unser Butter-Messer

9

FORGE INSIDE
Stéphane Rambaud im Interview

13

FORGE ORIGINAL
Eine dunkle Kreation

Liebe Forge de Laguiole Liebhaber,

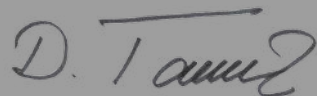
Was macht die Faszination Forge de Laguiole aus? Was steckt hinter diesem Messer, das so viel mehr ist, als ein Werkzeug? Und wieso ist „Laguiole“ nicht gleich „Laguiole“? Es sind Fragen, die wir häufig erhalten. Und letztendlich auch unsere Motivation waren, dieses Magazin in regelmäßigen Abständen für Sie zu produzieren. In unserem FORGE-Magazin wollen wir der Forge de Laguiole-Welt eine Bühne geben. Eine Welt, die reich ist an Geschichten, Hintergründen, Legenden und vor allem spannenden Menschen, die diese Historie geprägt haben und noch immer tun. Umso glücklicher sind wir, dass Sie diese Welt genauso fasziniert und unsere Arbeit zu schätzen wissen.

Besonders glücklich sind wir, dass wir Ihnen in dieser Ausgabe des FORGE-Magazins ein Interview mit unserem Meister-Messermacher Stephane Rambaud zeigen können

Sie dürfen gespannt sein. In den kommenden Wochen und Monaten werden wir einige Neuerungen bekannt geben, die Sie begeistern werden. Aktuell arbeiten wir hinter den Kulissen mit Hochdruck an wichtigen Schritten, die ihr Forge de Laguiole-Erlebnis in Zukunft noch intensiver, spannender und aufregender machen werden.

Viel Spaß beim Lesen!

Derek Tanner
CEO



Forge Focus

Mehr als ein Butter-Messer

Zum Frühstück, zum Brunch oder vor dem Abendessen - wir alle lieben die Symbiose aus ofenfrischem Brot und aromatischer Butter. Deshalb haben wir ein Buttermesser entwickelt, das höchsten Ansprüchen gerecht wird. Schön. Funktional.





Ästhetik trifft Funktionalität. Kann man ein gutes Buttermesser noch besser machen? Ja. Entdecken Sie unser einzigartiges Forge de Laguiole Buttermesser "Lou Bure" und genießen Sie ein außergewöhnliches Frühstück, einen Brunch oder ofenfrisches Baguette vor einem feinen Abendessen.

Die extra breite Klinge sorgt dafür, dass Sie die Butter angenehm verstreichen können. Der ergonomisch geformte Griff aus schwarzem Horn sieht nicht nur elegant aus, sondern liegt auch geschmeidig in der Hand. Und das Beste: Durch das breite und gerade Griffende können Sie das Messer nach dem Gebrauch einfach aufrecht hinstellen. So wird keine Butter am Tellerrand oder auf der Tischdecke verschmiert.

Das Design stammt von unserem Messermachermeister Stéphane Rambaud. Der Name "Lou Bure" ist eine Hommage an die Okzitanische Sprache, die in der Region Okzitanien gesprochen wird. Dieses Messer wurde 2008 auf der IWA in Nürnberg mit dem "Gourmet-Preis" ausgezeichnet.

www.forge-de-laguiole.com





Forge Inside

Der Meister der Messer: Ein Interview mit Stéphane Rambaud

Stéphane Rambaud ist einer der besten Messermacher der Welt und arbeitet seit über 15 Jahren bei der Forge de Laguiole. Seine Maßanfertigungen sind auf der ganzen Welt gefragt. In diesem Interview gibt er einen Einblick in seine Arbeit und erklärt, was ein wirklich gutes Laguiole-Messer ausmacht.

Forge de Laguiole: Hallo Stéphane, wir freuen uns sehr, dass du bereits seit 15 Jahren für die Forge de Laguiole arbeitest. Was fasziniert dich an dieser Schmiede?

Stéphane Rambaud: Die Forge de Laguiole ist einer der renommiertesten Messerhersteller des Landes und besonders in Frankreich ein großer Name. Das Messer ist ein Symbol für die gesamte Region Aubrac. Manche sagen sogar, für ganz Frankreich. Die Tatsache, dass ich hier individuelle Messer für Kunden in der ganzen Welt kreieren kann, ist für mich etwas ganz Besonderes.

F: Was macht für dich ein gutes Messer aus?

R: Die Klinge spielt eine ganz entscheidende Rolle. Der Stahl muss von exzellenter Qualität sein, ebenso wie die Wärmebehandlung und das Aushärten. In der Art und Weise, wie die Griffmaterialien bearbeitet und verwendet werden, erkennt man ebenfalls Unterschiede. Das muss nicht heißen, dass alles kompliziert sein muss. Die Verarbeitung kann auch teilweise recht simpel sein – das hängt vom Rohmaterial ab. Die einzigartige Form eines Laguiole-Messers darf auch nicht fehlen. Ich halte es für wichtig, dass wir uns als Schmieden an

der traditionellen Linienführung halten, die dieses Messer so besonders macht.

F: Kommen wir zu deinen Kreationen. Wie beginnst du deine Arbeit, wenn du ein neues Messer kreierst?

R: Alles beginnt mit einem Stahlblock, aus dem ich die Klinge selber schneide. Dann schleife ich die Klinge und beginne mit der Wärmebehandlung. Im Anschluss mache ich die Platinen und die Feder, die ebenfalls aus dem Stahlblock gefertigt werden. Hier legen wir für das spätere Messer bereits die Form fest.

F: Und danach?

S: Ab diesem Zeitpunkt beginne ich das Messer nach den Wünschen unserer Kunden zu gestalten. Dies ist ein höchst individueller Prozess.

F: Wie können wir uns diesen Prozess vorstellen und wie lange dauert dieser?

S: Das hängt ganz von den verwendeten Materialien und den Kundenwünschen ab. Ein zentraler Punkt ist hierbei die Ziselierung der Feder – also des Messerrückens – und der Biene. Da ich das



alles per Hand mache, kann dies eine ganze Weile dauern. Der nächste wichtige Teil ist der Griff. Hier gibt es große Unterschiede, die es bei den verschiedenen Griffmaterialien zu beachten gilt. Europäisches Holz ist tendenziell eher leichter zu bearbeiten als exotische Hölzer. Besonders exklusive Materialien wie Perlmutter oder Mammut Elfenbein erfordern eine ganz besondere Behandlung. Hier braucht es Erfahrung.

F: Was war die aufwändigste Arbeit, die du je gemacht hast?

R: Einmal habe ich eine mechanische Biene kreiert, deren Flügel sich öffnen und schließen konnten. Dafür musste ich mir einen winzigen Mechanismus überlegen und bauen. Das war sehr anspruchsvoll, aber es hat auch sehr viel Spaß gemacht.

F: Und der ausgefallenste Kundenwunsch?

R: Ein Kunde wollte anstatt der Biene den Kopf seines Hundes auf dem Messerrücken haben. Anhand der Fotos habe ich dann versucht exakt diesen Hund zu modellieren. Das Ziel war es, dass der Kunde sofort seinen Hund erkennt, wenn er das Messer das erste Mal in der Hand halten würde. Für mich ist es das größte Kompliment, wenn der Kunde zufrieden ist mit meiner Arbeit. Wenn ich diese Begeisterung spüre, bin ich glücklich.

F: Ein weiteres Thema ist die richtige Pflege eines Laguiole-Messers. Was empfehlen Sie?

R: Ich empfehle jedem Laguiole-Besitzer sein Messer regelmäßig mit einfachen Handgriffen zu pflegen. Hierzu zählt der Klapp-Mechanismus, wo sich Schmutz drunter ansammeln kann. Ein Tropfen Öl kann auch nicht schaden. Dann bleibt alles geschmeidig. Ebenso sollte die Innenseite der Feder, auf der die Klinge aufliegt, nach



jeder Benutzung gereinigt werden. Dies gelingt am besten mit einem Zahnstocher und bisschen Watte. Klinge darf gerne häufiger nachgeschärft werden. Ich würde die niemals komplett abstumpfen lassen. Wer diese Tipps befolgt, wird Jahre Spaß mit seinem Forge de Laguiole-Messer haben.

F: Apropos schärfen. Hier gibt es auch viele verschiedene Möglichkeiten. Welche bevorzugst du, wenn du keine professionellen Geräte hast?

R: Ich bevorzuge einen Wasser- oder Ölstein mit mittlerer Körnung für den groben Schliff und feiner Körnung für den Feinschliff. Bei der Nutzung muss aber der Winkel stimmen, weil man dem Messer sonst eher schadet. Ich rate deshalb jedem: Übt erst mit einem alten Messer.





Forge Original

Eine dunkle Kreation

Ein Griff aus schwarzem Ebenholz. Eine einzigartige Klinge aus feinstem Damast-Stahl. Und keine Biene. Sondern ein Totenkopf.

Dieses Messer ist etwas ganz besonderes. Besonders, weil es mit alten Regeln bricht. Weil es die Tradition unserer Handwerkskunst in Laguiole ehrt aber gleichzeitig völlig neue Wege geht. Es provoziert. Es polarisiert. Es ist gemacht für die höchsten Ansprüche aus den edelsten Materialien. Alles per Hand.









From Laguiole. For the world.

FORGE

Qualität | Tradition | Original

Oktober 2021

www.forge-de-laguiole.com



[forgedelaguiole](https://www.instagram.com/forgedelaguiole)