

FORGE

Juli 2021

Qualität | Tradition | Original



Das Magazin für Abenteurer.
Feinschmecker. Und Liebhaber
echter Handwerkskunst

FORGE DE
LAGUIOLE

3

EDITORIAL

5

FORGE FOCUS

*Unsere neuen Sommelier-Messer aus
Weinreben*

9

FORGE SERVICE

*7 Dinge, an denen Sie ein authentisches
Laguiole-Messer erkennen*

15

FORGE INSIDE

Ein Streifzug durch unsere Manufaktur

Liebe Forge de Laguiole Enthusiasten,

Die Normalität kehrt langsam wieder zurück. Die Beschränkungen werden weniger, die Freiheit wird größer. Und auch wir bei Forge de Laguiole spüren eine Erleichterung. Unsere Boutiquen und Einzelhändler begrüßen wieder Kunden und in den Restaurants in Paris und anderswo, in denen unsere Messer auf den gedeckten Tischen liegen, lassen es sich die Menschen wieder gut gehen. Das zaubert uns allen ein Lächeln ins Gesicht. Auch, wenn dieses teilweise noch von einer Maske bedeckt ist.

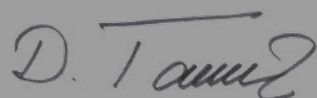
Ich persönlich möchte diesen Moment deshalb auch dafür nutzen, „Danke“ zu sagen. Danke an Sie, die unsere Leidenschaft teilen und durch Ihre Treue dafür sorgen, dass diese ehrwürdige Tradition und edle Handwerkskunst weiterhin dort ihren Platz findet, wo alles begann. In Laguiole. Danke auch an jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter. Die Leidenschaft und Hingabe, mit der Sie diese schwierige Zeit gemeistert haben, beweist, dass für Sie Forge de Laguiole so viel mehr ist, als nur ein „Job“. Ihnen ist es zu verdanken, dass wir das turbulente Jahr 2020 gut überstanden haben und in diesem Jahr bereits wieder optimistisch in die Zukunft blicken.

Und genau das war die Motivation dieser Ausgabe. Wir bringen die Tradition, unser Erbe und die Zukunft zusammen. Erhalten Sie einen exklusiven Einblick in unsere Manufaktur und erfahren, was diese Schmiede in Laguiole so besonders macht. Blicken Sie mit uns aber gleichzeitig auch in die Zukunft. Genauer gesagt auf eine ganz besondere Neukreation unserer Messerschmiede-Meister: Unsere neuen Sommelier-Messer aus Weinreben.

Außerdem haben wir für Sie eine Check-Liste erstellt, mit der Sie die Qualität von Laguiole-Messern einschätzen können. Wieso das so wichtig ist, erfahren Sie auf Seite neun.

Viel Spaß beim Lesen!

Derek Tanner
CEO



Forge Focus

Mehr als nur ein Wein-Öffner

Wer einen guten Wein in vollen Zügen genießen möchte, sollte schon bei der Öffnung alles richtig machen – denn schon hier beginnt das Erlebnis. Und genau deshalb haben wir von Forge de Laguiole ein Sommelier-Messer der Extra-Klasse entwickelt, dessen Griff eine ganz besondere Geschichte erzählt.



Eine Hommage an den Genuss. Frankreich ist ohne Zweifel die "Grand Nation du Vin". Auf insgesamt über 700.000 Hektar erstrecken sich die 14 Weinanbaugebiete hierzulande – von der Champagne im Norden bis auf die südliche Mittelmeerinsel Korsika. Und auch bei uns in der Aveyron-Region wird Wein angebaut. Die süßen Trauben und der edle Tropfen sind Teil unserer DNA.

Und genau deshalb war es uns eine Herzensangelegenheit diese Geschichte auf unsere Art und Weise zu erzählen. Das Resultat: Ein neues Sommelier-Messer aus unserer Manufaktur, das den Ursprung des Weines aufleben lässt. Denn was alle Weine unserer Nation teilen, so unterschiedlich sie auch aussehen und schmecken sollten, ist die Basis, aus der Sie bestehen: Trauben, die paradiesisch an Weinreben wachsen. Jene Weinreben, die bei diesem neuen Sommelier-Messer eine ganz besondere Rolle spielen, denn wir von Forge de Laguiole haben einen Weg gefunden, wie wir alte Weinreben nutzen können, um aus ihnen einzigartige Griffe in den unterschiedlichsten Maserungen und Farbtönen zu kreieren.

www.forge-de-laguiole.com









Forge Service

7 Dinge, an denen Sie ein authentisches Laguiole-Messer erkennen

Laguiole-Messer werden auf der ganzen Welt aufgrund Ihrer Qualität und der Handwerkskunst, die hinter jedem einzelnen Messer steckt, von vielen Menschen geschätzt. Doch genau aufgrund dieser Beliebtheit existieren viele billige Kopien. Laut Schätzungen stammen 70 Prozent aller jährlich produzierten Laguiole-Messer gar nicht aus Frankreich, sondern vor allem aus Pakistan und China.

Die Crux: Den Begriff "Laguiole" ließen sich die Bürger und Schmieden in Laguiole in der Vergangenheit nicht schützen. Und das, weil sie es einfach vergessen hatten, heißt es. Viele "Laguiole"-Messer auf dem Markt haben also gar nichts mit der traditionellen Handwerkskunst zu tun.

Deshalb zeigen wir von Forge de Laguiole Ihnen sieben Dinge, an denen Sie ein authentisches Laguiole-Messer erkennen, welches seinen Namen auch wirklich verdient hat.



1. Die Gravur

Jede authentische Schmiede wie wir von Forge de Laguiole graviert ihren eigenen Namen auf die Klinge.

Vorsicht!

Minderwertige Modelle haben oftmals nur den Namen "Laguiole" oder ausgedachte Manufaktur-Namen eingraviert. Einige Modelle haben auch gar keine Gravur.



2. Die Klinge

Forge de Laguiole Messer haben eine enorm scharfe und glatte Klinge.

Vorsicht!

Nachahmungen haben häufig gezahnte Klingen. Diese zerreißen das Essen, statt es zu schneiden. Dadurch werden die Fasern der Lebensmittel zerstört. Fleisch und Gemüse verlieren so viel Flüssigkeit und sind weniger saftig.

3. Der Stahl

Wir von Forge de Laguiole stellen alle unsere Klappmesser in Laguiole her und setzen dabei exklusiv auf hochwertigen T12-Stahl aus Frankreich. Als Beweis stempeln wir die Klingen.

Vorsicht!

Messer aus Pakistan und China sind meist auf minderwertigere Stahlsorten.



4. Die Nieten

Die Nieten bei hochwertigen Laguiole-Messer sind in einer Linie ausgerichtet.

Vorsicht!

Bei billigen Nachahmungen ist die mittlere Niete häufig nach oben versetzt. Das erleichtert den Arbeitsprozess und ist oft ein Zeichen für eine maschinelle Massenproduktion.





5. Die Spaltmaße

Bei einem Forge de Laguiole-Messer ist der Übergang zwischen Backen und Griff leicht abgerundet und äußerst präzise. Dies erfordert ein hohes Maß an Handwerkskunst und Erfahrung. Die Qualitätskontrolle ist äußerst strikt.

Vorsicht!

Bei Messern aus der Massenproduktion ist der Übergang häufig gerade und weniger fein gearbeitet. Oftmals sind die Spaltmaße nicht ideal.



6. Das Gewicht

Hochqualitative Laguiole-Messer bestehen aus edlen Materialien und aus Stahl. Die einzelnen Teile werden geschmiedet und genietet. Sie haben deshalb ein ordentliches Gewicht.

Vorsicht!

Nachahmungen sind deutlich leichter, weil sie viel Plastik und Aluminium beinhalten. Die Einzelteile werden teils zusammengeklebt.

7. Der Preis

Edle Materialien und echte Handarbeit haben ihren Preis. Unsere Messer werden in unserer Manufaktur in Laguiole in bis zu 200 Arbeitsschritten kreiert – alles per Hand.

Vorsicht!

Bei maschinell hergestellten Messern aus Niedriglohn-Ländern fallen ein Großteil der Kosten weg. Auch bei den verarbeiteten Materialien können die Nachahmungen nicht mithalten. Laguiole-Messer für 30 Euro im Verkauf sind mit großer Wahrscheinlichkeit nicht von einer traditionellen Messerschmiede aus Frankreich.



Forge de Laguiole – authentische Laguiole-Messer aus dem Dorf Laguiole. Echte französische Handwerkskunst

In unserem Online-Shop findest du eine große Auswahl an hochwertigen Laguiole-Produkten. Neben den klassischen Taschenmessern findest du dort auch Sommelier-Messer, Besteck-Sets, Tisch-Zubehör und auch spezielle Tools, wie Zigarren-Schneider, Golfmesser und weiteres...



www.forge-de-laguiole.com



Forge Inside

La Forge – hier schlägt unser Herz

La Forge (zu Deutsch: die Schmiede) in Laguiole ist unser Herzstück. Denn als eine der ganz wenigen Schmieden kreieren wir unsere Messer noch dort, wo alles begann. Echte Messerschmiede, echte Leidenschaft, echte Handwerkskunst – hier entstehen Meisterwerke. Ein Streifzug in schwarz-weiß.



Die Platine.
Vorbereitung für den Zusammenbau.

Die Nieten.
Anpassung mit Hammer.





Die Ausrichtung.
Die Komponenten werden eins.





Die Guillochierung.
Echte Handwerkskunst

Das Horn. Griffmaterialien
aus der Natur.





Die Biene. Das legendäre
Symbol.



Die Politur.
Für den perfekten Glanz.





Damastklinge.
Wünsche werden Realität.

From Laguiole. For the world.

FORGE

Qualität | Tradition | Original

Juli 2021

www.forge-de-laguiole.com



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