

FORGE

November 2021

Qualität | Tradition | Original

Weihnachts-Spezial:
5 einzigartige Private-
Sales zum Fest

Das Magazin für Abenteurer.
Feinschmecker. Und Liebhaber
echter Handwerkskunst

FORGE DE
LAGUIOLE

FORGE DE
LAGUIOLE

Tradition Qualité Original

WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM





Liebe Forge de Laguiole Liebhaber,

Ein ereignisreiches Jahr 2021 schreibt in diesen Tagen und Wochen sein letztes Kapitel. Die Weihnachtszeit beginnt – und mit ihr erstreckt sich ein ganz besonderer Zauber über uns. Ein Zauber der Gegensätze. Denn während die Einkaufsstrassen der Metropolen in hellen Farben strahlen und von immer mehr Menschen besucht werden, kehrt hier im ohnehin schon ruhigen Dorf Laguiole, eine noch friedlichere Ruhe ein. Mit einer Ausnahme: unsere Schmiede. Denn wir haben uns ein Ziel gesetzt. Wir wollen, dass das letzte Kapitel des Jahres für Sie zu einem grandiosen „Happy End“ wird.

Ein „Happy End“, welches aus einzigartigen Momenten mit Freunden und der Familie besteht. Mit ausgiebigen Gesprächen und gutem Wein. Mit liebevoll geschmückten Wohnungen und Häusern und schmackhaftem Essen. Mit ausreichend Zeit für die Dinge, die sonst im Stress des Alltages viel zu kurz kommen. Momente, die wie für unsere Produkte von Forge de Laguiole gemacht sind.

Egal ob das feine Weihnachtsdinner mit unseren Tafelmessern, die Vintage-Rotweinflasche aus dem Weinkeller, die sich mit unserem Sommelier-Messer mit Leichtigkeit öffnen lässt oder unsere Taschenmesser als ideales Geschenk für die Liebsten – Forge de Laguiole bereitet Freude...besonders an Weihnachten.

Und genau deshalb haben wir dieses Jahr etwas ganz besonderes für Sie: einen exklusiven Private-Christmas-Sale nur für FORGE-Abonnenten für nicht nur ein, sondern gleich fünf verschiedene Forge de Laguiole-Produkte, die Ihr Fest perfekt machen.

Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Zeit

Derek Tanner
CEO

D. Tanner

Das ideale Messer...



...für einen besonderen Menschen

5



...für passionierte Wein-Liebhaber

9



...für
Design-Enthusiasten

13



...für echte
Feinschmecker

17



...für leidenschaftliche
Gastgeber

21



Das Glücksbringer-Messer

Die schönste Form, "viel Glück" zu wünschen

Eva soll es als Andenken aus dem Paradies mitgenommen haben. Heute ist es das vielleicht bekannteste Glückssymbol auf dem Planeten – das vierblättrige Kleeblatt. Die Legenden um das äußerst seltene Gewächs sind vielfältig. Im Christentum verkörpert es das Kreuz und die vier Evangelien. Die Faszination ist ungebrochen.

Egal ob Kind, Wanderer oder passionierter Sammler – fast jeder von uns hat in seinem Leben schon mindestens einmal nach einem vierblättrigen Kleeblatt in der Natur gesucht. Doch vermutlich nur die wenigstens mit Erfolg. Denn vierblättrige Kleeblätter sind selten – sehr selten. Studien zufolge hat nur ein Kleeblatt unter 5000 vier Blätter. Wer eines dieser seltenen Naturwunder dennoch findet, darf sich glücklich schätzen. Auf Reisen mitgeführt, schützt das Kleeblatt den Träger vor Unglück, näht man es in die Kleidung ein, soll es vor dem Bösen schützen, so sagt man.

Mit unserem Glücksbringer-Messer müssen Sie nicht mehr suchen. Weder nach dem einen Kleeblatt unter den 5000, noch nach einem Geschenk für einen ganz besonderen Menschen. Für jemanden, der vielleicht nicht immer bei Ihnen ist, dafür aber immer in Ihrem Herzen. Jemandem, dem Sie jederzeit – vielleicht gerade auch für das Jahr 2022 – "viel Glück" wünschen. Mit diesem Messer wird er sich stets an Sie erinnern.

Unser "Glücksbringer"-Messer ist auf lediglich 365 Exemplare weltweit limitiert. Die Griffe bestehen aus Kuhknochen, welche speziell behandelt und in Tee gereift wurden, wodurch sie ein unverwechselbares Erscheinungsbild erhalten.

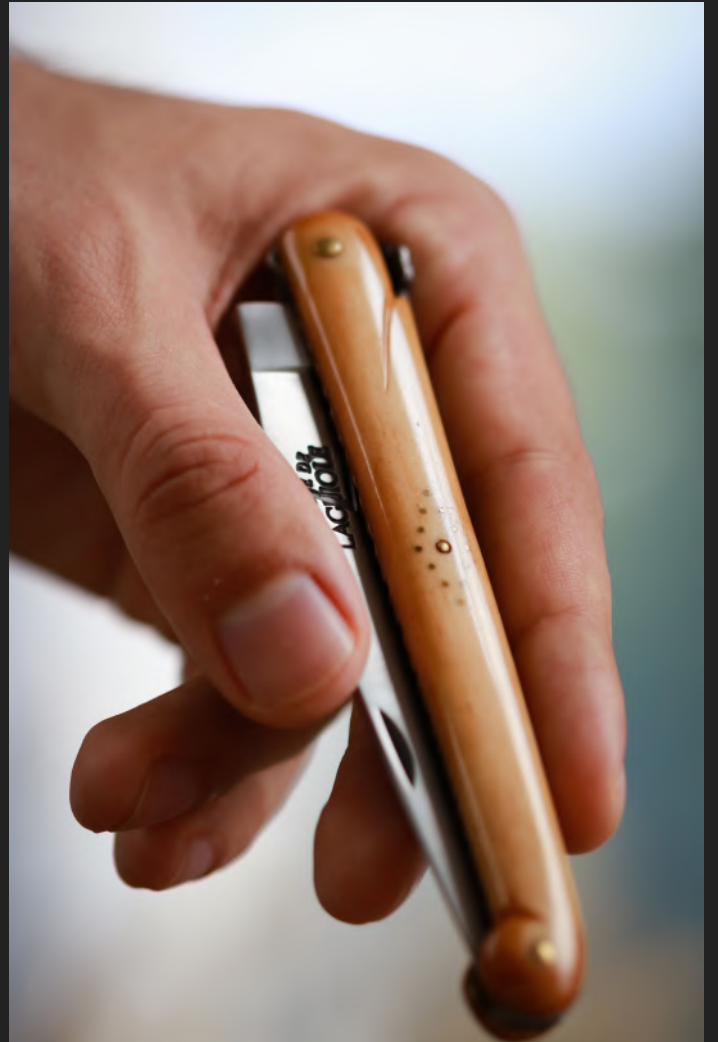
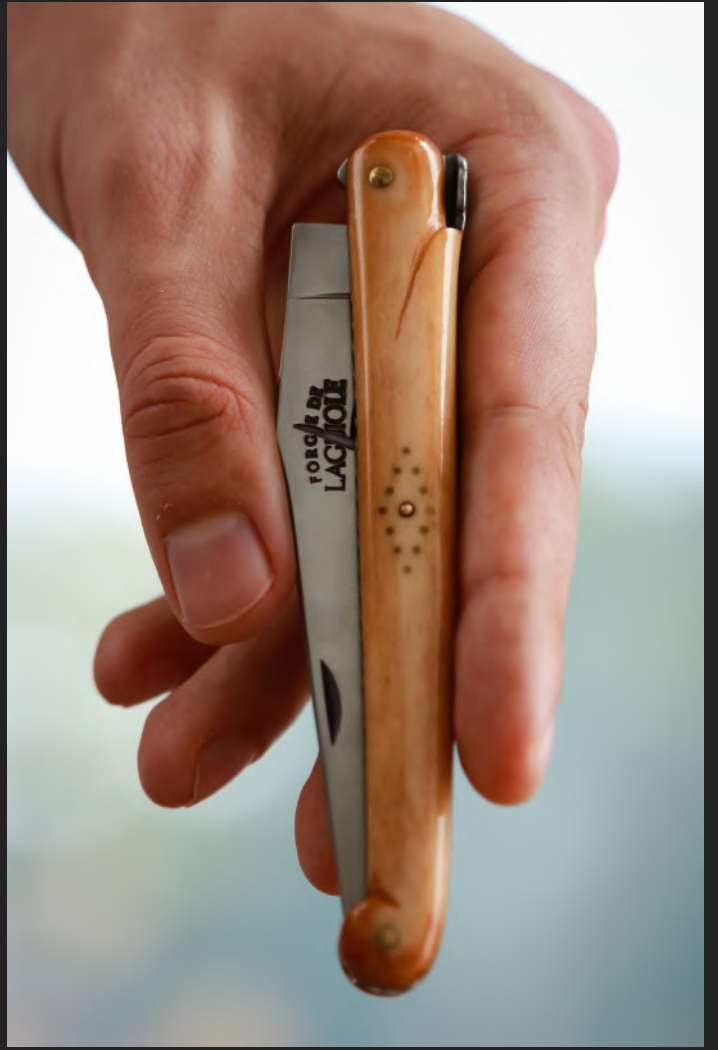
Die per Hand ziselierte Guilloche ist inspiriert durch die Bäume des Aubrac Plateaus. Eingefasst ist diese von zwei Messingplatinen, die sowohl oben als auch unten ebenfalls fein ziseliert sind. Charakteristisch für unser "Glücksbringer-Messer" ist das handzesilierte vierblättrige Kleeblatt auf der Feder, statt der Biene, wie sie üblicherweise auf den Forge de Laguiole-Messern zu finden ist.

In unserem exklusiven Weihnachts-Private-Sale erhalten Sie als FORGE-Abonnent mit dem Gutscheincode **LUCKY10** die Möglichkeit, einem besonderen Menschen in Ihrem Leben oder sich selbst ein außergewöhnliches Geschenk zu machen und sparen dabei zehn Prozent vom Originalpreis.

Dieses Angebot gilt nur solange der Vorrat dieses limitierten Messers reicht und nur bis zum 24. Dezember 2021.

 jetzt kaufen

www.forge-de-laguiole.com







Das Sommelier-Messer

Weil die besonderen Momente Perfektion verdienen

Zeit für die Familie. Zeit für die Liebsten.
Zeit für mich – die Magie der
Weihnachtszeit liegt in der
Entschleunigung. Im Zusammenkommen.
Es ist die Zeit, in der wir uns endlich Zeit
für die Menschen nehmen, die wir im Laufe
des Jahres viel zu wenig sehen, obwohl sie
uns gut tun.

Tiefsinnige Gespräche. Inniges Lachen.
Lange Nächte. Und dazu ein guter Wein. Es
sind jene Momente, von denen wir uns
wünschen würden, sie würden nie enden.
Es sind diese Momente, die Perfektion
verdienen.

Und genau an diesem Punkt kommt unser
Forge de Laguiole Sommelier-Messer ins
Spiel...

Kreiert für die besonderen Momente, glänzt unser Sommelier-Messer mit einer einzigartigen Qualität, die Sie in der Sekunde spüren werden, in der Sie es das erste Mal in der Hand halten.

Das Gewicht, die Form, das Zusammenspiel der Materialien – unsere Forge de Laguiole Sommelier Messer werden von den besten Sommelieren der Welt geschätzt, weil sie die perfekte Symbiose aus Ästhetik und Funktionalität darstellen.

Durch den konisch geformten Korkenzieher lassen sich selbst die Korke alter Vintage-Weine mit Leichtigkeit öffnen.

Als FORGE-Abonment sparen Sie in unserem Weihnachts-Private-Sale mit dem Code **SOMMELIER10** zehn Prozent auf unser Sommelier-Messer mit Ebenholz-Griff und satiniertem Stahl – nur so lange der Vorrat reicht. Nur bis zum 24.Dezemer 2021.

Das ideale Geschenk für echte Wein-Liebhaber...

 jetzt kaufen

www.forge-de-laguiole.com





100%
Lac Mortle



Das Signature-Messer von Andrée Putman

Kann ein Messer auch Kunst sein?

Eine Frage, die wir zweifelsohne mit "ja" beantworten müssen, wenn wir dieses Messer sehen, welches von der Innenarchitektin und Designerin Andrée Putman (†2013) entworfen wurde.

In ihrer beeindruckenden Karriere erlangte Andrée Putman im Design-Kosmos Weltruhm. Ihre Kreationen sind bis heute auf allen Kontinenten begehrt. Die Einrichtung bekannter Hotels, wie im Le Lac in Japan, Im Wasserturm in Deutschland oder im Pershing Hall in Paris stammen aus ihrer Feder. Sie designte Shops für Weltmarken wie Cartier, Guerlain, Karl Lagerfeld, Thierry Mugler oder Yves Saint Laurent und reinterpretierte die ikonische "Steamer Bag" von Louis Vuitton.

Es ist nur ein kleiner Teil an außergewöhnlichen Kreationen, die Andrée Putman dieser Welt geschenkt hat. Umso glücklicher sind wir, dass sie auch bei uns etwas ganz besonderes geschaffen hat...



Die Design-Agentur "Studio Putman" wird seit 2007 von Olivia Putman, der Tochter von Andrée Putman, geführt, die damit das kreative Erbe ihrer Mutter wahrt und gleichzeitig neue Facetten einbringt.

"Bei unserer Arbeit geht es darum, Formen zu wählen, die richtige Balance und Kohärenz zu finden. Letztendlich ist es nicht allzu anders als im Leben."

Olivia Putman

Für Forge de Laguiole kreierte sie ein Messer: eine aussergewöhnliche Kreation von Simplizität, inspiriert von einem Laguiole-Messer aus den 1820er Jahren. Welches durch seine Nüchternheit und Simplizität die unverkennbare Design-Sprache von Andrée Putman spricht.

Es ist die Einfachheit, die dieses Messer so wunderschön macht. Als FORGE-Abonnent erhalten Sie in unserem Weihnachts-Private-Sale mit dem Code **PUTMAN10** zehn Prozent Nachlass auf ein 2er- oder 6er-Set dieses Signature Messers mit Griff aus Eschenholz.

 zum 2er-Set

 zum 6er-Set

Andrée Putman



FORGE DE
L'ACIER

Das Käsemesser von Philippe Starck

Alles andere ist nur ein Käsemesser

Philippe Starck und die Forge de Laguiole verbindet viel. Starck war es, der 1987 unsere ikonische Manufaktur in Laguiole entwarf, die bis heute durch ihre Strahlkraft jedes Jahr tausende Besucher anzieht. Der Star-Designer war es auch, der ein Laguiole-Taschenmesser entwarf, welches bis heute im Museum of Modern Art (MoMA) in New York ausgestellt ist.

Und es ist auch Starck, der dieses eindrucksvolle Käsemesser namens "Jojo Long Legs" kreierte, welches 1992 auf der Weltausstellung in Sevilla mit dem Europäischen Designpreis ausgezeichnet wurde. Heute, fast 30 Jahre später, lässt sich sagen: Dieses Käsemesser ist wie der exquisite Käse, den es mit einer Leichtigkeit schneidet. Denn beides wird mit dem Alter noch besser. Sei es das Design oder das Aroma.

Mit dem "Jojo Long Legs"-Käsemesser setzen Sie in diesem Jahr ein Statement beim Abschluss Ihres Weihnachtsdiners oder machen einem Feinschmecker eine ganz besondere Freude bei der Bescherung.

Mit dem Code **STARCK10** sparen Sie zudem zehn Prozent beim Kauf dieses Messers mit rotem Griff. Nur so lange der Vorrat reicht und nur bis zum 24. Dezember 2021 gültig.

 jetzt kaufen

www.forge-de-laguiole.com



Philippe Starck zählt zu den bedeutendsten Designern unserer Zeit. Von Restaurants bis zu Hotels, von Möbeln bis zu Raummodulen hat Philippe Starck mehr als 10.000 Entwürfen seinen Stempel aufgedrückt.

1982 gestaltete er die Privaträume des damaligen Staatspräsidenten François Mitterrand im Élysée-Palast.





Das Tafelmesser aus Eschenholz

Der Star des Weihnachts-Dinners

Das Weihnachtsdinner mit Freunden, Bekannten und der Familie ist für die meisten von uns der Höhepunkt der Festtage. Es ist der perfekte Ort und die perfekte Zeit für unsere Tafelmesser.

Die Frage nach dem "wieso", werden sich dabei vermutlich nur jene stellen, die noch nie in den Genuss gekommen sind, ihre Mahlzeit mit einem Forge de Laguiole-Tafelmesser zu essen. Seien Sie sich sicher: Sie und Ihre Gäste werden den Unterschied nicht nur spüren, Sie werden ihn lieben.

Egal ob edle Rinderfilet, schmackhafte Entenbrust oder saisonales Wintergemüse – mit unseren Forge de Laguiole-Tafelmesser schneiden Sie die Lebensmittel, statt sie zu zerreißen. Dadurch bleiben diese saftig und sorgen für ein deutlich intensiveres Geschmackserlebnis.



Als FORGE-Abonnetnt haben wir deshalb zum Abschluss etwas ganz besonderes für Sie. Mit dem Code **TABLE10** erhalten Sie zehn Prozent Rabatt auf unsere Tafelmesser-Sets (2er und 6er), hochglanz poliert mit Griff aus Eschenholz.

Und auch, wenn wir immer eine Reinigung und Pflege per Hand empfehlen, zeichnen sich diese Messer durch ihre besondere wasserbeständigkeit aus, weshalb sie auch in der Spülmaschine gereinigt werden können, wenn es an Weihnachten dann doch mal schneller gehen muss, wenn die Bescherung der Kinder ansteht...



zum 2er-Set



zum 6er-Set

www.forge-de-laguiole.com



From Laguiole. For the world.

FORGE

Qualität | Tradition | Original

November 2021

www.forge-de-laguiole.com



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