

FORGE

September 2023

Das Magazin für Abenteurer.
Feinschmecker. Und Liebhaber
echter Handwerkskunst

FORGE DE
LAGUIOLE

3

EDITORIAL

5

RATGEBER

*Leitfaden für die Pflege
unserer Messer*

13

REZEPT

Hummer, Vanille, Sellerie

Liebe Forge de Laguiole Liebhaber,

jedes Messer, das unsere Manufaktur verlässt, wurde von unseren Meisterschmieden kreiert, um Ihnen Jahrzehnte Freude zu bereiten. Wenn Kunden uns mit Begeisterung ihre Forge de Laguiole-Messer zeigen, die sie teilweise seit über 20 Jahren besitzen, ist dies das größte Kompliment für uns.

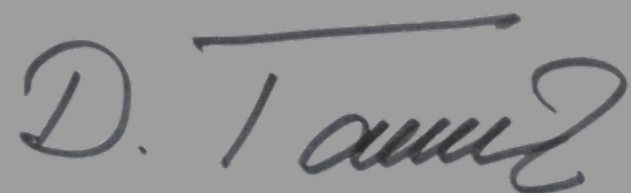
Elementar, damit Sie ebenfalls lange Freude an Ihrem Forge de Laguiole-Messer haben, ist die richtige Pflege. Deshalb haben wir Ihnen in dieser Ausgabe einen kompakten Pflege-Guide zusammengestellt, mit dem Sie Ihr Messer optimal in Schuss halten.

Auch möchten wir Ihnen in der Urlaubssaison ein ganz besonderes Messer präsentieren, welches die Reiselust in Ihnen wecken wird – und das auf die ästhetischste Art und Weise.

Viel Spaß beim Lesen!

Derek Tanner

CEO





Ratgeber

So pflegen Sie ihr Forge de Laguiole

Das Gefühl ein echtes Forge de Laguiole-Messer in den Händen zu halten, es zu benutzen, ist besonders. Denn es ist der Moment, in dem jedem klar wird, warum diese Messer so besonders sind. Die Form, das Gewicht, das Zusammenspiel der Materialien und der perfekte Schnitt. Damit Sie dieses Gefühl so lange wie möglich haben, braucht das Messer Pflege. In diesem kompakten Leitfaden finden Sie alle wichtigen Schritte, damit Sie an Ihrem Forge de Laguiole-Messer für Jahrzehnte Freude haben werden.

COLLE





Klappmesser mögen weder Wasser noch die Spülmaschine.

Ein Laguiole-Messer wird nicht gewaschen, sondern abgewischt.

Die natürlichen Materialien des Griffs, wie Edelhölzer oder Horn, sind feuchtigkeitsempfindlich; bewahren Sie Ihr Messer daher am besten an einem trockenen Ort auf.

Der Mechanismus

Um den Mechanismus Ihres Klappmessers zu pflegen, sollten Sie von Zeit zu Zeit einen Tropfen Öl hinzufügen (3-in-1-Multifunktionsöl oder ein pflanzliches Öl). Geben Sie das Öl bei geschlossenem Messer auf die Verbindungsstelle zwischen Klinge und Feder, öffnen Sie das Messer erneut, damit das Öl auf den gesamten Mechanismus aufgetragen wird, und wischen Sie schließlich das überschüssige Öl ab. Bei zwei- und dreiteiligen Messern können Sie denselben Vorgang am Korkenziehermechanismus und an der Ahle durchführen.





Die Klinge

Um Speisereste zu entfernen, empfehlen wir Ihnen, mit einem weichen Tuch oder einem leicht feuchten Schwamm über die Klinge zu streichen und sie anschließend sofort mit einem trockenen Tuch abzuwischen. Um die Langlebigkeit der Klinge zu erhalten, können Sie etwas Öl auf die Klinge auftragen, um einen Schutzfilm zu erzeugen (Speiseöl).

Unsere verschiedenen Klingentypen

- **T12-Klinge:** Der T12-Stahl ist ein exklusiver französischer Stahl, der von den Bonpertuis-Stahlwerken heiss gewalzt wird. Dieser Stahl ist eine Mischung aus Chrom und Kohlenstoff und ist daher halb rostfrei, was Ihnen eine hochwertige Schärfe und ein leichtes Nachschärfen garantiert. Daher sollten Sie die Klinge nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen, um das Auftreten von Oxidationsstellen zu vermeiden.
- **Klinge aus XC75-Kohlenstoffstahl:** Die Klinge aus XC75-Kohlenstoffstahl wird mit der Zeit oxidieren und stumpf werden, was völlig normal ist. Kohlenstoff ist oxidierbar, was ihm unter anderem seine hervorragenden Schneideigenschaften und das einfache Nachschleifen verleiht. Es wird auch empfohlen, die Klinge sofort mit einem feuchten Tuch abzuwischen und vorsichtig zu trocknen, um die Oxidation zu verzögern. Das Auftragen eines Tropfens Speiseöl, um einen Schutzfilm zu erzeugen, ist ebenfalls empfehlenswert.
- **Rostfreie Damastklinge:** Wir empfehlen Ihnen, die Klinge Ihres Messers aus rostfreiem Damast nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch zu reinigen und sie anschließend zu trocknen, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren.
- **Karbon-Damastklinge:** Die Pflege ist die gleiche wie bei einer Klinge aus Kohlenstoffstahl. Um die künstlerischen Kurven und Muster Ihres Karbon-Damaskus zu erhalten, können Sie ein Speiseöl auf Ihre Klinge auftragen.





Achten Sie darauf, dass Sie die Klinge Ihres Messers beim Schließen nicht zuschnappen lassen

Unsere Klappmesser haben einen Anschlag, der verhindert, dass die Klinge in die Feder drückt, wenn das Messer geschlossen ist. Bei der Montage sucht der Messermacher das Gleichgewicht zwischen der Spannung der Klinge und der Feder. Wenn das Messer geschlossen ist, kann man auf die Klinge drücken, man bemerkt dann eine leichte Elastizität. Der Anschlag dient jedoch nicht dazu, die Klinge festzuhalten.

Es ist wichtig, die Klinge beim Schließen nicht zuschnappen zu lassen, um zu vermeiden, dass die Schneide durch ein abruptes Schließen stumpf wird.

Schärfen der Klinge

Für ein regelmäßiges Schärfen, um die optimale Qualität der Schneide Ihrer Klinge zu erhalten, empfehlen wir Ihnen das Schärfen auf Naturstein (befeuchten Sie den Stein vor dem Schärfen etwa zehn Minuten lang), wobei Sie einen Schärfwinkel von 20° einhalten sollten. Unten finden Sie ein Demonstrationsvideo.

Achten Sie darauf, Ihr Messer regelmäßig zu schärfen, um seine Schärfe zu erhalten. Sollte der Faden der Klinge dennoch einmal überarbeitet werden müssen, empfehlen wir Ihnen, sich an unseren Kundendienst Forge de Laguiole zu wenden.

Natürlich empfehlen wir einen normalen Gebrauch unseres Messers, die Klinge sollte nicht als Hebel oder Schraubendreher verwendet werden, da dies zu Schäden führen könnte, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.





FORGE DE
LAGUIOLE

Rezepte mit Forge de Laguiole

Weil Ihr Dinner Perfektion verdient

In unserer Forge de Laguiole stellen wir nicht nur einfach Messer her. Wir kreieren Dinge, die diese besonderen Momente mit der Familie und Freunden perfekt machen. Denn ein Dinner oder Lunch mit Ihren Liebsten ist mehr als nur ein gutes Essen, nur ein guter Wein oder nur eine hübsche Tischdekoration. Es ist die Symbiose aus allem, die Momente schafft, die in Erinnerung bleiben.

Forge de Laguiole und Genuss gehören zusammen. Deshalb möchten wir Sie ab sofort und in den kommenden Ausgaben auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Wir werden für Sie Rezepte kreieren, die ihre Gäste lieben werden. Außergewöhnliche Rezepte, legendäre Rezepte, einfach und raffiniert. Rezepte, für die es sich lohnt, das Besteck von Forge de Laguiole zu verwenden.

Und unsere Reise beginnt spektakulär...



Rezept I Mirazur

Hummer, Vanille, Sellerie

Am Fuße der Berge, mit Blick auf das Meer und nur einen Steinwurf von der italienischen Grenze entfernt, bietet das Rotundengebäude aus den 1930er Jahren, in dem das Mirazur untergebracht ist, einen idyllischen Rahmen. Inmitten einer üppigen Vegetation liegt das Gebäude auf einem Hügel und erstreckt sich über drei Ebenen. Der geräumige, elegante und helle Speisesaal überblickt das Meer, soweit das Auge reicht, und die Stadt Menton durch eine lange kreisförmige Bucht.

Mauro Colagreco hat seinen eigenen Stil in der Interpretation von Produkten und Geschmackskontrasten gefunden. Losgelöst von seinem italienisch-argentinischen Kulturerbe und dem der Köche, bei denen er gelernt hat, schöpft er aus der lokalen Kultur auf beiden Seiten der Grenze. Inspiriert vom Meer, den Bergen und dem Obst und Gemüse aus seinen eigenen Gärten, erfindet Mauro übersichtliche, malerische und farbenfrohe Teller, die mit Texturen und kühnen Kombinationen spielen.

Für die Sellerie Knolle

- 1 Knollensellerie
- QS Holzkohle

Sellerieknolle putzen und schälen. Mit einem Hobel die Sellerieknolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf der heißen Holzkohle grillen. Beide Seiten müssen gut durchgebraten sein. Vom Feuer nehmen und mit einem Blumenausstecher mit 4 cm Durchmesser schneiden, dann jedes Stück halbieren.

Für den Hummer

- 2 Mittelmeer-Hummer, ca. 400-600 g
- 3 l Wasser
- QS Butterschmalz

Die Hummer mit einem Messer schneiden. Hummer am Schwanz festbinden. In kochendem Wasser 4 Minuten kochen, dann ruhen lassen. Kopf und Schale entfernen. Anschließend Medallions entlang der Linien des Hummers schneiden. Abwechselnd 3 Hummerstücke und 3 Sellerieknollenhälften auf einen Vanillespieß stecken. Mit Butterschmalz bepinseln und leicht erwärmen.

Für den Vanille-Spieß

- 4 Vanilleschoten

Die Kerne aus dem Inneren der Schote entfernen. Diese für die Zubereitung des Sabayon aufbewahren. Vanilleschoten im Dörrgerät trocknen, bis sie fest wie ein Spieß sind. Sie können einen kleinen Holzspieß verwenden, damit sie ihre Form behalten.



Für die Vanille-Sauce

- 100 g Apfelessig
- 1 Schalotte
- 200 g Butter
- 1 Vanilleschote
- QS-Salz

Schalotte schälen und in Federn schneiden. Essig in einen Topf gießen und Schalotte hinzufügen. Vorsichtig auf die Hälfte der Menge reduzieren. Durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Diese Flüssigkeit als Grundlage für eine Beurre monté verwenden und Vanillesamen hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Veredelung und Aufbereitung

- 1 Staub- oder Kupferpfanne
- QS Thymian
- QS Majoran
- QS Rosmarin
- QS Oregano
- QS Wermut
- QS Kiefer
- Alufolie

Den Boden der Form mit Alufolie auslegen, dabei in der Mitte ein Loch lassen. Mit den Kräutern füllen und Volumen hinzufügen. Vor dem Servieren die heiße Holzkohle in das Loch in der Folie legen, dann einige Tropfen Vanilleöl über die Holzkohle träufeln, um Rauch zu erzeugen.

Hummer-Spieße darauf legen. Abdecken und bei Tisch präsentieren.

Die Spieße bei Tisch mit einem Löffel Sauce servieren.

From Laguiole. For the world.

FORGE

Qualität | Tradition | Original
September 23

www.forge-de-laguiole.com



forgedelaguiole