

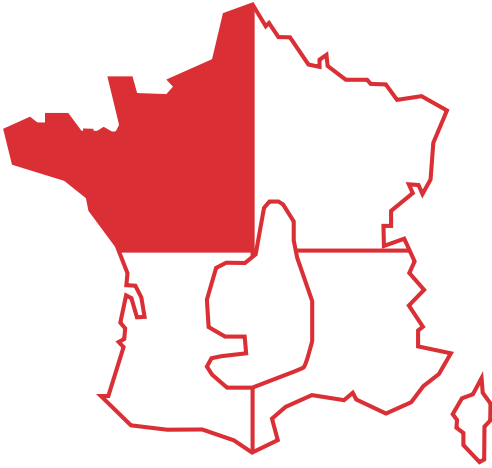
Taschenmesser- Tour de France



KLEINE KULTURGESCHICHTE IN 52 TASCHENMESSERN

Von den Alpen bis zu den Pyrenäen, vom Atlantik bis zum Mittelmeer: In Form, Funktion und Verarbeitung der regionalen Taschenmesser spiegeln sich die Landschaften Frankreichs und ihre Nutzung wider. Passion France hat diese faszinierende Vielfalt aufbereitet und viele vergessene Stücke wieder aufgelegt: eine „Tour de France“ der ganz besonderen Art.

Wir haben fast alle Messer hier – jedes ist ein Liebhaberstück mit eigener Geschichte. Die erzählen wir Ihnen gerne: Kommen Sie rein!



DER NORD-WESTEN FRANKREICHS

CROSSE Pays de la Loire

„Le Crosse, c'est un couteau énigmatique... Das Crosse ist ein rätselhaftes Messer“. Diese Antwort erhält man überall, wenn man nach seiner Geschichte fragt. In der Tat liegen seine Ursprünge im Dunkeln. Man weiß nur zu berichten, daß es schon immer entlang der Loire verkauft wurde und daß es von einem Schmied namens Vaucy in Thiers im 19. und 20. Jahrhundert angefertigt wurde. Daß uns dieses wunderschöne Messer erhalten geblieben ist, ist dem Messerschmied Arthaud Chosson in Thiers zu verdanken, der über das Werkzeug zu seiner Herstellung verfügte und seinem Nachfolger Cyril Ganivet, der es in traditioneller Handarbeit für PassionFrance fertigt.



CROSSE

FÉNÉROL Centre, Pays de la Loire, Indre, Cher, Creuse, Vienne,

Das Fénérol erhielt seinen Namen nach der Messerschmiede Fénérol-Chabrier in Thiers, die ihre Marke 1860 eintragen ließ. Wie seine Brüder Donjon, Gouttière und Tonneau ist das Fénérol ein Taschenmesser, das in der Mitte Frankreichs, zwischen der Vendée im Westen und der Bresse im Osten, zu Hause ist. Wegen seiner geringen Größe und schlanken Form spricht es schon immer (wie auch das Queue de Poisson und das Langres) besonders die feminine Kundschaft an, die es bequem in ihren Handtaschen verstauen kann.



FÉNÉROL

LONDON, ARMOR oder **TERRE NUEVAS**

Maritime Messer sind, wie die Seefahrt überhaupt, eine Welt für sich. Was man in diesem oft rauen Meertier und in den manchmal unberechenbaren Elementen braucht, ist ein „compagnon fidèle“, ein treuer Gefährte, schnörkellos und zuverlässig.

Charakteristisch sind eine breite Klinge mit nach unten gerichteter Spitze und ein Griff der perfekt in der Hand liegt. Mit ihm lassen sich die vielfältigen Arbeiten an Bord mühelos erledigen. Es taugt zum Schneiden der Taue, für Reparaturen am Holz, man benutzt es wie einen modernen Cutter um Segel zuzuschneiden und man nimmt mit ihm die Mahlzeiten ein. Manchmal befindet sich am Griffende ein Loch oder ein Ring, um es mit einer Schnur befestigen zu können. Andere Namen sind auch Armor (der keltische Name für die Bretagne), Terre Neuvas oder Gabier. Trotz seines Alters kann man bei seiner ästhetischen, harmonischen Form von einem fast „modernen“, funktionalen Design sprechen.

Wann und wie es an die Nordküste Frankreichs kam, darüber gibt es zahlreiche Vermutungen, aber keine gesicherten Quellen. Man vermutet seine Wurzeln in England. Möglicherweise kam es im Zuge der Auseinandersetzungen zwischen Engländern, Franzosen und Holländern um 1780-1790 nach Frankreich. Wahrscheinlich kamen die wechselseitig während der Seeschlachten und Kaperungen gemachten Gefangenen auf diese Weise mit dem London in Kontakt und brachten es mit zurück nach Hause. Aber wie auch immer, man erkannte in der Bretagne schnell seine Qualitäten und es wurde zu einem ständigen Begleiter in den Taschen der Seefahrer, Walfänger und Fischer. Auch die Bauern an Land sahen seine Nützlichkeit und Vielseitigkeit, so daß es sich bald an der ganzen Nordküste Frankreichs verbreitete.

Alte Exemplare sind kaum erhalten, denn Kohlenstoffstahl und Seewasser vertragen sich nicht. Ohne ständige Pflege ist ein Messer hier innerhalb weniger Wochen nur ein Klumpen Rost. Dekorationen auf dem London sind selten. Wenn, dann verzierten die Seeleute ihre Messer meist selbst, indem sie in den Griff etwa einen Kalender mit den Tagen auf See, ihre Initialen oder einen Anker einritzten. Unter den wenigen erhaltenen Exemplaren fallen einige besonders auf, die von Walfängern stammen. Sie beschriften



LONDON

ihr London mit Knochen oder Pottwalzahn und verzierten sie vereinzelt mit Scrimshaw. Gelegenheit dafür verblieb ihnen trotz der knappen Freizeit an Bord, denn Walfahrten sollen bis zu drei Jahre gedauert haben. Also beschäftigten sie sich während der Freiwache mit dem Bau von Buddelschiffen und...mit ihren Messern.

POISSON CULOT auch **KENAVO** Côtes du Nord

An den Küsten der Bretagne und des Ärmelkanals kennt man das Poisson Culot seit dem 19. Jahrhundert. Sein Name bedeutet eigentlich „frecher Fisch“ und beschreibt perfekt die Form des Messers. Manchmal wird es auch Kenavo genannt, was nichts anderes als ein bretonischer Abschiedsgruß ist. An seinem Ende ist eine Platte montiert, die es passionierten Pfeifenrauchern an den Küsten und auf dem Meer erlaubt, ihre Pfeifen zu stopfen, ohne das Holz zu verbrennen. Die breite Bourbonnais-Klinge ist gleichermaßen geeignet, Butter zu schmieren und Wurst und Schinken zu schneiden, wie sie im Garten und an Bord ihre Dienste tut. Kenavo !



POISSON CULOT

PRADEL



PRADEL

PRADEL YATAGAN



PRADEL YATAGAN

QUEUE DE POISSON



QUEUE DE POISSON

ROUENNAIS

Das ROUENNAIS war stets ein eleganter Begleiter in der bürgerlichen Gesellschaft. Besonders die Version mit einer besonderen, zusätzlichen Klinge, die man „la flamme“ nannte und die man für den Ader laß benutzte, machten es zum Messer der Ärzte und Veterinäre.

Charakteristisch ist die Linie auf der Klinge und oft verziert man den Griff, der normalerweise aus dem Horn normannischer Rinder gefertigt wird, mit großen Rosetten. Aber wir haben auch eine Besonderheit mit langer Tradition entdeckt, die für PassionFrance speziell wieder angefertigt wird, das ROUENNAIS mit einer Griffbeschalung aus dem Holz alter Eichenfässer. Wie kam es dazu? Von Rouen aus wurde schon immer viel Wein für den Export verschifft. Und ging dann einmal ein Faß zu Bruch, dann war das in Jahrzehnten vom Rotwein gefärbte Holz zu schade, um es zu verbrennen. Man fertigte davon Messer mit einer charaktervollen Griffbeschalung und von wunderschöner Farbe.



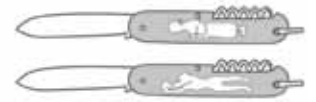
ROUENNAIS

GABARDIER (Loireschiffer)

Als Gilles Reynewaeters, Inhaber der Messerschmiede Thiers-Issard in Thiers, eines nachts einen Film sah, in dem man, natürlich ebenfalls nachts, Konterbande wie Wein und Tabak auf der Loire schmuggelte, wurde er auf jenes kleine Segelschiff aufmerksam, mit dem man über viele Jahrhunderte den Warenverkehr auf der Loire bewältigte. Gabare heißen die Schiffe. Sie haben einen sehr flachen Kiel, der im Sommer das Navigieren zwischen den flachen Sandbänken des Flußbetts ermöglicht. Gleichzeitig sind sie so wendig und stabil, daß sie auch im Winter, wenn die Loire während der Schneeschmelze zu einem wilden Fluß mit reißenden Strömungen und unberechenbaren Wirbeln wird, schiffauglich bleiben. In Erinnerung an diese kleinen Boote und als Referenz an die Schiffer, denen die Loire alles Können abverlangt, schuf er dieses Taschenmesser, dessen Form die Linien der Gabare annimmt.



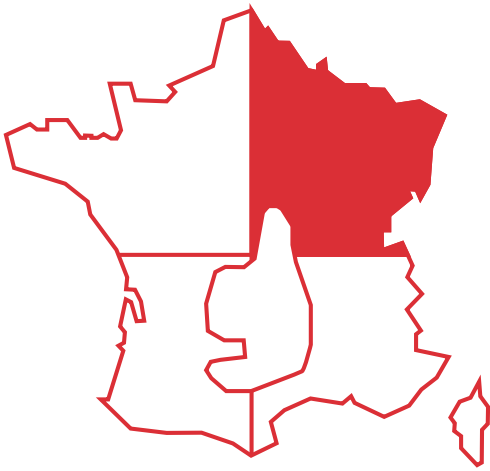
GABARDIER



SUJET

© Copyright 2010 PassionFrance





DER NORD-OSTEN

DER NORD-OSTEN ALSACIEN oder MASSU Alsace

Das Alsacien trägt den Namen seiner Region im Osten Frankreichs an der Grenze zu Deutschland und der Schweiz, die man in Frankreich wegen ihrer guten Küche, den hervorragenden Weinen und dem Charme der Dörfer ebenso schätzt wie jenseits des Rheins. Es begleitet die Menschen vor allem im Elsaß, ist aber auch in Lothringen und im Franche-Comté beliebt.

Sein Ursprung ist nicht ganz geklärt, ebenso sein zweiter Name „Massu“, der sich möglicherweise von „massue“=keulenförmig herleiten lässt, was auf die Verbreiterung des Griffs am vorderen Mitre (Backen) hindeuten würde. Mit Klinge und Korkenzieher und wegen seiner geringen Größe ist das Alsacien ein idealer Begleiter für unterwegs und beim „casse-croûte“ (Picknick/Brotzeit).



ALSACIEN OU MASSU

DONJON Centre, Allier

Donjon, Langres, Tiré-Droit, Gouttière und Tonneau sind Messer der gleichen Familie, die sich vor allem in der Mitte Frankreichs von der Loire über das Burgund bis zur Bresse großer Beliebtheit erfreuen. Sie verfügen alle über eine charakteristisch breite Klinge mit tief nach unten gezogener Spitze, was diese soliden Taschenmesser besonders vielseitig und praktisch macht.

Das Donjon erhielt seinen Namen von einem kleinen Ort am Allier, dieser wiederum von dem dominanten Wehrturm aus dem Mittelalter, Donjon genannt, der sein Wahrzeichen ist. Charakteristisch für das Donjon ist sein Griffende, das in der Form eines „crosse“ (Bischofsstabs) gestaltet ist.

In allen Regionen Frankreichs sind die Menschen stolz auf die Spezialitäten ihrer Heimat, seien es Käse, Weine, Früchte usw. Im Burgund gehören dazu die Rinder aus dem Charollais, deren Fleisch als Delikatesse gilt und die Eichen aus dem Tronçais, denen man nachsagt, dass man aus ihrem Holz die besten Weinfässer herstellt. Was liegt also näher, als die Griffe aus dem Horn der Rinder und dem Eichenholz des Tronçais zu fertigen.

Das Donjon ist fester Bestandteil der Kultur und Tradition Burgunds. Man trägt es in der Hosentasche und benutzt es ebenso für die kleinen täglichen Dinge, im Garten, bei der Zubereitung in der Küche oder beim Picknick.



DONJON

GOUTTIÈRE Centre, Pays de la Loire, Bourgogne, Ain, Bresse

Gouttière, Tiré-Droit, Donjon, Langres und Tonneau sind Messer der gleichen Familie, die sich vor allem in der Mitte Frankreichs von der Loire über das Burgund bis zur Bresse großer Beliebtheit erfreuen. Sie alle verfügen über die charakteristische breite Klinge mit der tief nach unten gezogener Spitze, was diese soliden Taschenmesser besonders vielseitig und praktisch macht.

Seinen Namen erhielt das Gouttière von den beiden charakteristischen Einwölbungen auf dem vorderen Mitre (gouttière=Rinne).

In allen Regionen Frankreichs sind die Menschen stolz auf die Spezialitäten ihrer Heimat, seien es Käse, Weine, Früchte usw. Im Burgund gehören dazu die Rinder aus dem Charollais, deren Fleisch als besondere Delikatesse gilt. Was liegt also näher, als die Griffe aus dem Horn der Rinder zu fertigen.

Das Gouttière ist fester Bestandteil der Tradition Burgunds. Sein schlanker, zylindrischer Griff liegt gut in der Hand. Und, nicht nur in der Hosentasche hat es seinen Platz, man liebt es auch bei den Zubereitungen in der Küche und bei den Freuden an der Tafel.



GOUTTIÈRE

LANGRES auch **CUSSON** oder **NAMUR** Centre, Bourgogne

Das Langres, Donjon, Tiré-Droit, Gouttière und Tonneau sind Messer der gleichen Familie, die sich vor allem in der Mitte Frankreichs von der Loire über das Burgund bis zur Bresse größter Beliebtheit erfreuen. Sie verfügen alle über die charakteristische breite Klinge mit der tief nach unten gezogener Spitze, was diese soliden Messer besonders vielseitig und praktisch macht.

Man sagt, dass das Langres besonders von den Frauen geschätzt wurde. Es paßt wegen seiner schlanken Form und geringen Größe bequem in ihre Handtaschen und ist immer parat, wenn es zum „casse-croûte“ (Imbiß) oder zur gemeinsamen Arbeit in der Küche oder im Garten gebraucht wird.



LANGRES

MINEUR, Ardennes Alsace Lorraine

Es ist schwierig, jene Zustände zu beschreiben, die in den Steinkohlebergwerken im Osten Frankreichs in der Mitte des 19. Jahrhunderts geherrscht haben, ohne den Roman *Germinal* von Emile Zola zu erwähnen. Er schreibt ihn nach dem Beginn des ersten großen Streiks der Mineurs (Bergarbeiter) von Anzin 1866 und schildert die Arbeit unter Tage als Hölle, in der unglaubliche Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub herrschen. „Gueules noires“ nennt der Volksmund die Kumpel, von „gueule“=Schnauze oder Presse und „noir“=schwarz, man spricht es „göllnoar“.

Hinzu kommen ständige Unfallgefahr im Schacht und ärmlichste Lebensumstände der zu großen Familien, welche die Mineurs mit ihrer geringen Entlohnung nicht ausreichend ernähren konnten. Die Frauen verdingen sich als Wäscherinnen und man versucht ein Stück Garten zu ergattern, um wenigstens das Notwendigste zum Überleben anzubauen. Zola schildert das Milieu präzise.

Das Mineur ist der unverzichtbare Begleiter der Kumpel. Ein solides Werkzeug, von dem erzählt wird, daß man es unter Tage sogar geöffnet im Stiefelschaft mit sich führte, um sich der aggressiven Ratten erwehren zu können, die die Stollen in großer Zahl bevölkert haben sollen.

Helfer war es auch im Garten, in der Küche und oft das einzige Besteck bei Tisch. Sein Griff ist schwarz wie die Gesichter, so sagt man. Größe und Form sorgen für festen Sitz in der Hand. Die Klinge mit nach oben weisender Spitze ist vielseitig und taugt für die unterschiedlichsten Tätigkeiten.

Auch wenn die letzten Minen 2005 schlossen und sich die Lebensumstände in der Zwischenzeit grundsätzlich gewandelt haben, ihr Messer, das Mineur, bleibt lebendiger Bestandteil der Kultur und Tradition der Menschen dieser Region, die von den Ardennen im Norden, über das Elsaß, die Vogesen bis Lothringen im Süden reicht, so wie in den vielen Generationen zuvor.



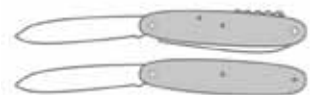
MINEUR

NAVETTE Haute-Marne und ganz Frankreich

Navette, das ist das französische Wort für das Weberschiffchen, also jenes Teil, das beim Weben von Stoffen zwischen den Kettfäden ungehindert gleiten können muß, ohne diese zu beschädigen. Und wer schon einmal ein Loch in der Hosentasche hatte, weiß ein Messer zu schätzen, das ebenso leicht in die Tasche gleitet, wie die Tatsache, daß es dort mit seiner abgerundeten Form kein Loch erzeugt.

Es entsteht im 19. Jahrhundert und war mitnichten das Messer der Weber, die dafür sprichwörtlich zu arm waren und deren Schlachtruf während ihres ersten großen Sozialstreiks 1831 in Lyon „Entweder in Freiheit arbeiten oder im Kampf sterben!“ lautete.

Die Navette ist ein feingliedriges Taschenmesser, das mehrere Teile beinhalten kann und dessen Herstellung viel handwerkliches Können verlangt. Es ist ein Messer der Bürger, die einen bestimmten Wohlstand erreicht haben und es nicht für die tägliche Arbeit auf dem Feld oder im Garten benötigen, eine kleine Klinge, Korkenzieher etc in der Tasche aber wohl zu schätzen wissen.



NAVETTE

PIÉTAIN Champagne-Ardenne und Regionen der Viehzucht

Pietain und Berger sind Messer der gleichen Familie. Sie sind schlanke, aber grundsolide Taschenmesser mit zwei Klingen. Die kleinere gebogene Klinge nennt man „piétain“. Sie kann rasiermesserscharf geschliffen werden und dient den Schäfern zum Beschneiden der Hufe. Für die anderen Tätigkeiten ist die Hauptklinge, die „lame principale“ gedacht. Dieses Prinzip der zwei Klingen setzt im Inneren einen aufwendigeren Mechanismus voraus, da beide Klingen über das gleiche Ressort (Feder) arretieren.

Das BERGER hingegen ist größer und kräftiger als das Pietain und verfügt über eine durchbohrte Verbreiterung am hinteren Ende des Ressorts, an der sich das Messer mit einer Schnur befestigen und gegen Verlust schützen läßt, der vordere Mitre hat die Aufgabe, die große Klinge bei größeren Arbeiten zu stabilisieren.



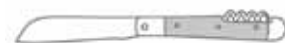
PIÉTAIN

Das PIÉTAIN verzichtet auf diese beiden Elemente, um Gewicht einzusparen. Man trifft es vorwiegend in der Region Champagne-Ardenne und in anderen Regionen Frankreichs, in denen man Schaf - und Viehzucht betreibt. Typisches Griffmaterial für diese beiden Messer ist Horn und „bélier“.

TIRÉ-DROIT oder **GALVACHER**, Centre, Pays de la Loire

In allen Regionen Frankreichs sind die Menschen stolz auf die Spezialitäten ihrer Heimat, seien es Käse, Weine, Früchte usw. Im Burgund gehören dazu die Rinder aus dem Charollais. Ihr Fleisch gilt als besondere Delikatesse. Was liegt also näher, als die Griffe der Messer aus dem Horn der Rinder fertigen.

Das Tiré-Droit auch Galvacher genannt, ist fester Bestandteil der Tradition im Burgund. Da es klein ist, trägt man es gerne in der Hosentasche und benutzt es ebenso für die täglichen Dinge wie im Garten oder beim Picknick, wo der Korkenzieher ein unverzichtbares Instrument ist.



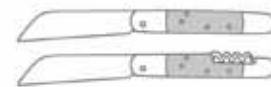
TIRÉ-DROIT

TONNEAU auch **CANOT** oder **CHAROLLAIS** genannt Centre, Pays de la Loire, Indre, Cher, Creuse, Vienne

Das Tonneau, oft auch Canot oder Charollais genannt, erhielt seinen Namen von der gewölbten, an eine Tonne oder Faß erinnernden Form seines Griffs aus Bein oder (natürlich!) Eichenholz aus dem Tronçais, dem man nachsagt, daß aus diesem Holz die besten Weinfässer gefertigt werden.

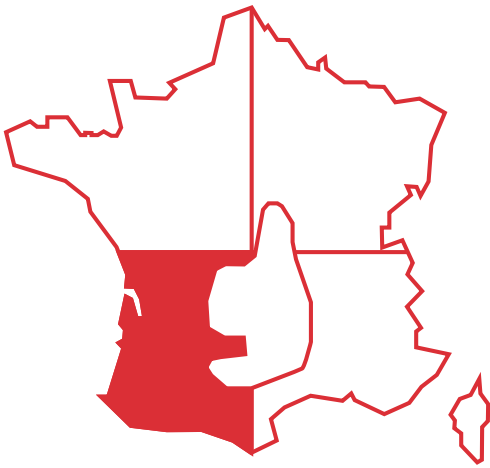
Das Tonneau ist fester Bestandteil der burgundischen Kultur und Tradition. Zum Beispiel war es bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts fester Brauch, daß die Wanderarbeiter, die sich an den Markttagen in den Städtchen des Burgund einfanden, um eine Arbeitsstelle zu suchen, von ihrem neuen Patron zur Besiegelung des Arbeitsvertrags ein neues Tonneau forderten und erhielten.

Man schätzt das Tonneau sehr hoch. Da es klein ist, hat man es gerne in der Hosentasche und benutzt es ebenso für die täglichen Dinge wie im Garten, bei der Zubereitung in der Küche oder beim Picknick, wo der Korkenzieher ein unverzichtbares Teil des Messers ist.



TONNEAU





SÜD-WESTEN

AGENAIS Aquitaine, Lot-et-Garonne, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Massif Central Agenais, Saint Amant und Bonnet sind von der gleichen Messerfamilie, die, wie auch das Capucin, sehr alte Wurzeln hat. Griffform und salbeiblattformige Klinge sind Zeichen dieses alten Typus.

Die Griffe der Agenais werden von markanten Rosetten geschmückt, denen man nachsagt, daß sie nicht nur Zierde sind, sondern daß ein solches Messer bei der Arbeit besser in der Hand liegt.

Das **SAINT-AMANT** verzichtet hingegen auf diese Rosetten, man verschleift die Clous (Nieten) statt dessen bündig mit der Oberfläche.

Mit ihren Griffen aus Horn, bélier (Widderhorn) oder den Hölzern des Südens spiegeln sie die Tradition und alte Kultur von Frankreichs Südwesten auf eindrucksvolle Weise. Man findet sie heute wie vor Jahrhunderten in den Taschen der Menschen, die sie für die Arbeit wie bei den Tafelfreuden benutzen, was zeigt, wie modern sie sind. Für die Menschen im Süden jedenfalls sind sie auch ein Stück ihrer kulturellen Identität.

BONNET Aquitaine, Lot-et-Garonne, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Massif Central Bonnet, Agenais und Saint Amant sind von der gleichen Messerfamilie.

Das Bonnet unterscheidet sich von Agenais und Saint Amant durch die anders gestalteten Platinen. Sie werden etwas länger als die Griffschalen gefertigt und nach der Montage der Beschalung an beiden Griffenden so gebogen, so daß sie die Enden des Messers verstärken. Die Form des Griffes liegt perfekt in der Hand, seine salbeiblatt förmige Klinge ist vielseitig und taugt für alle Aufgaben, die ein Taschenmesser erfüllen muß. Etienne Issard ist der Einzige, der, selbst hochbetagt, noch selten und wenige dieser wundervollen Messer anfertigt, sodaß es ein gesuchtes Objekt vieler Sammler ist.

BASQUE YATAGAN, Aquitaine, Pyrénées, Languedoc-Roussillon

Das Basque-Yatagan ist im ganzen Baskenland, also in Spanien und den französischen Regionen, die an die Pyrenäen angrenzen, beheimatet. Seine Yatagan-Klinge ist ursprünglich orientalischen Ursprungs. Die charakteristische Form setzt sich harmonisch in einem gebogenen Griff fort, dessen Hauptmerkmal ein schönes, dekoratives Muster großer Rosetten ist. Bei manchen Messerschmiedern schleift man sie heute mit der Griffoberfläche plan, ursprünglich sind sie jedoch reliefartig erhaben.

Es ist aber nicht nur das Messer der Schäfer, sondern ebenso das Messer der Bauern und man sagt, es sei besonders das Messer der Bauern in der Region um Bergerac, wo man seit Generationen Tabak anbaut. Denn schneidet man zur Ernte die Tabakpf lanzen, so tritt an der Schnittstelle ein gallertartiger Saft aus, der es sehr schwer macht, das Messer fest in der Hand zu behalten. Die Rosetten bilden mit ihrem Relief also einen rettenden Rutsch- oder Gleitschutz, was uns wiederum erklärt, wie aus einem ursprünglich funktionalen Bestandteil eines Messers mit der Zeit ein dekoratives Element werden kann. Traditionell wird der Griff des Basque-Yatagan aus Horn, bélier (Widderhorn) oder harten, widerstandsfähigen Hölzern gefertigt. Für alle, die für Wanderungen und Outdoor ein solides und standhaftes Taschenmesser suchen, ist es mit seiner Größe, Robustheit und Vielseitigkeit ein idealer Begleiter, der gleichermaßen den Charme des Südens wie die Wildheit der Pyrenäen ausstrahlt.



AGENAIS



SAINT AMANT



BONNET



BASQUE YATAGAN

BERGER (berger=Schäfer), Pyrénées und alle Regionen Frankreichs mit Vieh- und Schafzucht oder Almwirtschaft

Berger und Pietain sind Messer der gleichen Familie. Sie sind schlanke, aber grundsolide Taschenmesser mit zwei Klingen. Die kleine gebogene Klinge nennt man „pietain“. Sie kann rasiermesserscharf geschliffen werden und dient den Schäfern zum Beschneiden der Hufe. Aus hygienischen Gründen nimmt man dafür immer eine eigene Klinge, die man nicht für andere Arbeiten oder gar für das „casse-croûte“ (die Brotzeit) benutzt. Für alle anderen Tätigkeiten ist die Hauptklinge, die „lame principale“ gedacht. Dieses Prinzip der zwei Klingen setzt im Inneren einen aufwendigen Mechanismus voraus, da beide über das gleiche Ressort arretieren.

Das Berger ist größer und kräftiger als das Pietain und verfügt über eine durchbohrte Verbreiterung am hinteren Ende des Ressorts, an der sich das Messer mit einer Schnur befestigen und gegen Verlust schützen läßt. Der vordere Mitre hat die Aufgabe, die große Klinge bei größeren Arbeiten zu stabilisieren. Das typische Griffmaterial beider Messer ist natürlich Horn. Man verwendet schwarzes Kuhhorn und vereinzelt „bélier“, das Horn der Widder.



BERGER

BOULE Lot-et-Garonne, Gers, Haute-Garonne

Das Boule, auch Gimel Yatagan genannt, war das von Frauen bevorzugte Messer vor allem im Südwesten Frankreichs. Seine Form war seinerzeit geradezu modisch und entsprach perfekt dem Zeitgeist des Empire während der Epoche Napoleon III in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Griffform und Klinge vom Typ Yatagan zeigen die Nähe zu Spanien und dem Basque-Yatagan. Der Griff besteht vorzugsweise aus Buchsbaum. Dieses extrem widerstandsfähige und charakteristische Holz ist typisch für die südlichen Regionen Frankreichs. Seine blonde Farbe wechselt im Laufe der Jahre langsam zu einem herrlichen Goldocker.



BOULE

CAPUCIN Südf rankreich/ Midi

Über Jahrhunderte war das Capucin am weitesten verbreitete Messer der bäuerlichen Bevölkerung Südfrankreichs. Zwei Gründe mögen dazu beigetragen haben. Die Tatsache, daß die beiden Messerschmieden, die es seinerzeit herstellten im L'Herault und im Gers, ansässig waren, sowie die Einfachheit seiner Konstruktion. Seinen Namen erhielt es aber, so sagt man, von den Schäfern in den Pyrenäen, die es ebenfalls benutzten, und die, wenn sie die Griffe ihrer Messer schnitzten, ihnen die Form eines Mönchs mit Kapuze gaben. Aber es existieren auch zahlreiche andere Griffformen, etwa mit Hunde- oder Wildschweinkopf usw.

So wie wir das Capucin heute kennen, wurde es bereits in einem Handwerksbuch der Schmiedekunst 1772 dargestellt. Dort wird es „couteau à deux clous“ (Messer mit zwei Stiften) genannt. Insgesamt besteht ein Capucin aus nur vier Teilen: Griff . Klinge und zwei Metallstiften, wovon der eine die Klingenchse darstellt, der andere die Klinge in geöffnetem Zustand in Position hält. Die Wurzeln des Capucin reichen aber viel weiter zurück bis ins Mittelalter und machen es damit zum wahrscheinlich ältesten Messer Frankreichs.

Wenngleich man heute Griffe auch aus Holz und anderen Materialien verarbeitet, werden sie traditionell aus der massiven Spitze des Kuhhorns gefertigt. Die Klingen werden, aus Respekt vor der langen Tradition dieses Messers, aus feinem, Kohlenstoffstahl geschmiedet.

Sie spiegeln die alte Kultur von Frankreichs Südwesten auf eindrucksvolle Weise. Aber daß man sie heute genauso wie vor Jahrhunderten in den Taschen der Menschen findet , die sie für die Arbeit, in der Küche und bei den Tafelfreuden benutzen, zeigt , wie modern sie geblieben sind. Für die Menschen im Süden sind sie ein Stück ihrer kulturellen Identität.



CAPUCIN



CHATELLERAULT Poitou-Charente

Die Stadt Châtellerault war über viele Generationen eines der großen französischen Schmiedezentren, das seine Bedeutung für die Messerschmiedekunst einbüßte, als Napoleon entschied, hier die Rüstungsindustrie für seine Feldzüge aufzubauen.

Das Châtellerault, das seinen Namen von dieser Stadt erhielt, war sicher kein Messer der einfachen Landbevölkerung. Seine Form macht es eher ungeeignet für den Einsatz im Garten oder auf dem Feld. Es war seit dem 16. Jahrhundert das Messer der „Nobles“, der Adligen, für die es seinerzeit mit den exklusivsten Materialien und aufwendigsten Verzierungen angefertigt wurde. Mit Griffen aus Perlmutter , Elfenbein und exotischen Hölzern, die man mit Schiffen aus fernen Ländern herbeibrachte. Mit Verzierungen aus Silber

und aufwendigen Lackarbeiten versehen, waren diese stolzen Messer Kostbarkeiten, die auch das Renommée ihrer Besitzer hervorheben sollten. Auch wenn die heute hergestellten Chatelleraults von einfacherer Ausstattung sind, hat sich ihr Nimbus erhalten. Zunehmend finden sich in Frankreich junge Kunstmesserschmiede, deren Messer den Originalen aus dem 18. Jahrhundert an Handwerkskunst und Kostbarkeit in nichts nachstehen.

GARONNAIS auch **GIRANDOU** oder **VIOLON GIMEL** genannt, Aquitaine, Gironde

Das Garonnais trägt den Namen des berühmten Flusses Garonne. Hier im Südwesten Frankreichs, zwischen Périgord und den Pyrenäen ist seine Heimat. Mit seiner mittigen Spitze ist es wie das Pradel, dem es auch konstruktiv gleicht, ein Messer „tous usages“, also vielseitig und für alle Arten der Nutzung geeignet. Es schneidet eine Kordel ebenso wie einen Ast, bewährt sich im Garten wie im Weinberg, schneidet Wurst, Käse, Baguette oder schält einen Apfel.

Umso erstaunlicher ist es, daß Herkunft und Geschichte dieses vielseitigen und soliden Taschenmessers bis heute rätselhaft geblieben sind.

VIOLON, Dordogne



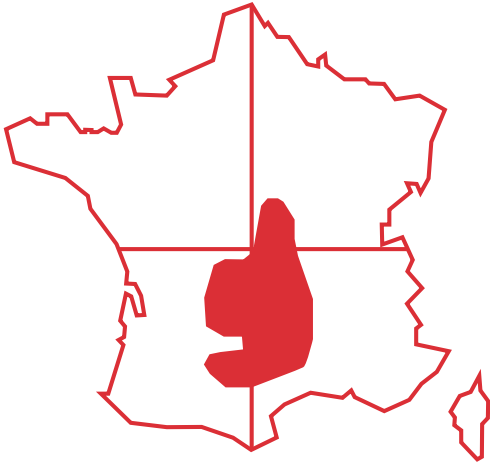
GARONNAIS



VIOLON

© Copyright 2010 PassionFrance





MASSIF CENTRAL

AURILLAC Cantal, Massif Central

Das AURILLAC trägt den Namen der Hauptstadt des Cantal, wo es im 19. Jahrhundert auf den Märkten und in den Taschen der Bevölkerung auftaucht. Wollte man es seinerzeit erwerben, so verlangte man ein „VIGIER“, denn die Landbevölkerung nannte es nach dem Namen des Schmieds, der es seinerzeit in Thiers fertigte. Der wiederum nannte es AURILLAC, denn es war bei den Schmieden seinerzeit üblich, ein Messer nach der Region zu benennen, in der es verkauft wurde.

Ursprünglich war das Aurillac das Messer der Bauern und Viehzüchter in dieser wilden Bergregion, die hier eine eigene, uralte Rinderrasse, das „Salers“ züchten. Das Fleisch und der Käse aus der Milch dieser Rinderrasse gelten bei Feinschmeckern in ganz Frankreich als besondere Delikatesse.

Sein Ursprung ist nicht ganz geklärt. Die Klinge vom Typ „Bourbonnais“ zeigt mit ihrer Spitze, wie bei anderen alten Messertypen (Yssingeaux und Capucin), nach vorne. Der Griff hat auf der Unterseite eine Wölbung, die perfekt den Linien der menschlichen Hand folgt. Der vordere Mittelbolzen gibt der Klinge zusätzlichen Halt. Die ursprünglichen Materialien für seine Griffe sind das Horn und das extrem harte, widerstandsfähige Bein des Wadenknochens der Salers-Rinder, ebenso das Holz alter Eiben, das von herrlicher Farbe und Maserung ist.

Das AURILLAC erfreut sich wegen seiner charakteristischen Form, den angenehmen Proportionen und wegen seiner Vielseitigkeit in ganz Frankreich großer Beliebtheit.

SALERS Cantal

Das Salers verfügt anders als das Aurillac über eine Yatagan-Klinge und am Ende des Griffs über eine aus dem Ressort geschmiedete Öse, um es mit einer Schnur befestigen zu können.

SAINT MARTIN Auvergne, Massif-Central, Cévennes

Saint Martin, Yssingeaux, Roquefort, Issoire, Laguiole Droit (Marchand de Vin) sind Messer aus der gleichen Familie, Stammvater der Familie ist das Yssingeaux (man spricht es Issengschoh). Auch die ursprünglichen Laguioles aus dem 18. und 19. Jahrhundert besaßen diese Form.

Das Saint Martin ist eine schlankere Version des oben genannten Yssingeaux. Aber im Gegensatz dazu besitzt es ein Ressort mit einer geschmiedeten, linsenförmigen Verbreiterung nach Art der Laguioles, die man „mouche“ (Fliege) nennt. Manche Schmieden verzieren den Griff zudem mit Rosetten oder Nieten. Vergleicht man ein Saint Martin mit den frühen Laguioles, wie sie Pierre-Jean Calmels schmiedete, so ist die Ähnlichkeit in der Linienführung verblüffend. Es ist gut vorstellbar, daß er, bevor er dem Laguiole die Yatagan-Klinge hinzufügte, dieses Messer schmiedete.

Trotz seiner langen Tradition und bäuerlichen Herkunft ist das Saint Martin ein elegantes Taschenmesser mit sauberer, klarer Linienführung. Mit seiner angenehmen Größe paßt es bequem in die Tasche. Sein Dekor in Form handgefertigter Guillochen und Verzierungen ist wertvoll, aber dezent zurückhaltend.

BEC DE CORBIN Auvergne, Massif Central

Das Bec de Corbin oder auch Laguiole Bec de Corbin besitzt einen Griff, der in einer charakteristischen Form endet, die man „bec de corbin“ (dt Rabenschnabel) nennt. Er wird aus wertvollen Materialien gefertigt und mit Rosetten verziert.

Mit dem Saint Martin ist es direkt verwandt, denn es teilt mit ihm dieselben eleganten Proportionen des



AURILLAC



SALERS



SAINT MARTIN



BEC DE CORBIN

schlanken Griffs und ein geschmiedetes Ressort, welches an seinem vorderen Ende eine linsenförmige Verbreiterung besitzt, die man „mouche“ (dt Fliege) nennt. Aber im Gegensatz zum Saint Martin verfügt das Bec de Corbin über eine Yatagan-Klinge. Vergleicht man es mit alten Laguioles, wie Pierre-Jean Calmels sie in Laguiole schmiedete, so stellt man überraschende Übereinstimmungen fest.

(Abb: alte Laguioles. Griffe „bec de corbin“ und „jambette“. Klingen Bourbonnais und Yatagan)

Trotz seiner langen Tradition und ursprünglich ländlich-bäuerlichen Herkunft ist das Bec de Corbin ein sehr elegantes Taschenmesser von klarer Linienführung. Es zeigt selbstbewußt, daß es nicht das Messer verarmter Bauern ist, die im 19.Jahrhundert durch Armut von ihren Höfen in die große Landflucht getrieben wurde. Es war vielmehr Begleiter wohlhabender Bürger, die es sich durchaus leisten konnten Platinen, Ressort und „mouches“ ihrer Messer in aufwändiger Handarbeit verzieren zu lassen.

AVERONNAIS Massif-Central, Auvergne, Midi-Pyrénées

Manche nennen es das „Laguiole des pauvres“, das „LAGUIOLE der Armen“. Aber das trifft in keiner Weise zu. Das Aveyronnais ist einfach puristischer als das Laguiole. Es verzichtet auf alles Überflüssige und ist somit ursprünglicher als sein bekannter Bruder, weshalb viele Menschen im Massif-Central und der Auvergne es dem Laguiole vorziehen. Es verzichtet auf die Biene, die konstruktiv nicht notwendig ist, ebenso auf den hinteren Mitre, sowie auf alle zusätzlichen Teile wie Korkenzieher oder Dorn. Es ist ein Messer pur. Punkt.

Der Griff wird seit Alters her aus dem Horn der Rinder gefertigt. Sein vorderer Mitre besteht ursprünglich aus Messing, denn Inox-Mitres sind eine relativ junge Erfindung. Die Klingen schmiedet man aus feinem, kohlenstoffhaltigem Klingenstahl.

Das Aveyronnais ist wie das Laguiole ursprünglich das Messer der Bauern, Viehzüchter und Winzer in der Auvergne und dem Aveyron. Es besitzt die gleiche Linienführung und Eleganz wie das Laguiole, aber es ist authentisch und puristisch und genau deshalb lieben es die Menschen.

LAGUIOLE Auvergne

Ursprünglich das Messer der Bauern und Viehzüchter ist heute das bekannteste Messer Frankreichs.

LAGUIOLE JAMBETTE Auvergne

Das Laguiole mit Korkenzieher. Sein Griff erinnert an ein Bein, weshalb es diesen Kosenamen erhielt.

LAGUIOLE AILE DE PIGEON Auvergne

Der Griff eines Laguioles reizte schon immer die Phantasie der Messerschmiede zu den schönsten Verzierungen.

LAGUIOLE ASKULAP Auvergne

Es ist schon immer ein Privileg der Maître Coutelliers, für besondere Kunden besondere Messer zu fertigen, die sich von den üblichen Modellen unterscheiden. Man schmiedet besondere Klingen und gestaltet aufwändige Griffe, versieht diese mit Einlagen und verwendet kostbare Materialien.

Das Askulap ist ein Paradebeispiel für die Kunst der Messermacher. Seine Grundform ist das klassische Laguiole, dessen Griff in Form eines Skorpionschwanzes oder der Aspic- oder Äskulapnatter endet. Sie sind in der Auvergne heimisch und den Menschen hier wohl vertraut. Bei Wanderungen kann man sie bewundern, wenn sie sich auf einem Stein sonnen.

Die Tradition solcher Messer wie „Äskulap“ oder „Queue de Scorpion“ geht bis in das 19.Jahrhundert zurück und setzt seitens der Messerschmiede nicht nur großes handwerkliches Können voraus, sondern auch einen höheren Aufwand, denn er muß alle Teile des Messers in anderer Form schmieden, da die normalen Bestandteile nicht passen. Solche Messer sind für einen Messerschmied kein Alltagswerk und für ihre Besitzer sind sie Schmuckstücke. Es ist ein besonderes Privileg, sie beim „casse-croûte“ aus der Tasche zu ziehen und den Freunden zu präsentieren.

LAGUIOLE PÊCHEUR Auvergne

Das Laguiole der Angler an der Ardèche und den Flüssen und Seen Frankreichs.

SAINT-JACQUES

Das Messer der Pilger auf dem Jakobsweg mit dem Symbol der Jakobsmuschel am Griffende



AVEYRONNAIS



LAGUIOLE



LAGUIOLE



AILE DE PIGEON



LAGUIOLE ÄSKULAP



LAGUIOLE PÊCHEUR



SAINT JACQUES

YSSINGEAUX Auvergne, Massif Central, Cévennes

Yssingaux, Roquefort, Issoire und Laguiole Droit sind Messer der gleichen Familie, die sich vor allem in der Mitte Frankreichs, von der Auvergne bis in die Cevennen und die Causses großer Beliebtheit erfreuen. Sie haben eine salbeiblattformige Klinge mit einer nach vorne gerichteter Spitze (Bourbonnais-Klinge) und einen Griff, der in einer charakteristischen Form endet, die man „bec de corbin“ (Rabenschnabel) nennt. Die ursprünglichen Laguioles aus dem 18. und 19. Jahrhundert besaßen genau diese Form. Sie veränderte sich erst, als man sie mit der Yatagan-Klinge ausstattete.

Deshalb ist der ursprüngliche Name des Yssingaux auch „Laguiole“! Es war das Messer der Bauern und Viehzüchter in der Auvergne. Auch bei den „Routiers“, also den Händlern, die mit Maultier- und Pferdewagen durch Frankreich und bis nach Spanien zogen und mit Wein, Kohle und allerlei Produkten der Region Handel trieben, war es beliebt. Für sie wurden zahlreiche Varianten hergestellt wie das „Laguiole Droit“ oder „Marchand de Vin“. Mit der Zeit geriet es aber in Vergessenheit. Und als man es am Ende des 19. Jahrhunderts wieder entdeckte und wieder produzierte, gab man ihm den Namen eines Städtchens in der Auvergne. Seine klaren Linien machen es heute zu einem der beliebtesten Messer Frankreichs.



YSSINGEAUX

ROQUEFORT, ISSOIRE und LAGUIOLE DROIT Auvergne, Massif-Central, Cévennes

Roquefort, Yssingaux, Issoire und Laguiole Droit sind Messer der gleichen Familie, sich von der Auvergne bis zu den Cevennen und Causses, großer Beliebtheit erfreuen. Sie haben eine salbeiblattformige Klinge mit einer nach vorne gerichteter Spitze (Bourbonnais-Klinge) und einen Griff, der in einer charakteristischen Form endet, die man „bec de corbin“ (Rabenschnabel) nennt.

Das Roquefort ist die größere und kräftigere Version des Yssingaux und verfügt über zwei Backen an den Griffenden, was ihm größtmögliche Stabilität verleiht.

Ursprünglich war es das Messer der Schäfer, die ihre Herden durch die wilden Causses trieben; karstige, wilde Hochebenen mit kargen Böden, auf denen die Herden würzige Kräuter finden, sodaß aus der Milch in den Höhlen und Felsspalten ein unverwechselbarer Käse reifen kann. Menschen meiden die Causses, denn kein Baum spendet Schatten in der Hitze des Sommers, und im Winter wird es bitter kalt. So waren die Schäfer seit jeher auf sich alleine gestellt -und bis vor nicht allzu langer Zeit in ständiger Angst vor Wölfen, die ihre Herden bedrohten. Ihr Messer mußte deshalb ein kräftiger und vielseitiger Begleiter sein. Über die Beschalung der Griffe haben wir lange nachgedacht, denn heut erhält das Roquefort einen Griff aus Kuhhorn oder Edelhölzern, die in der Region nicht gedeihen. Als wir eines Tages im Frühjahr in die Causses kamen, standen wir plötzlich vor einem Meer gelbe blühenden Ginsters. Dieser Strauch, der uns vorher nicht aufgefallen war, bildet ein extrem hartes und widerstandsfähiges Holz, dessen Farbe an Pistazienholz erinnert. Alte Sträucher entwickeln stattliche Stammdurchmesser, von denen man die schönsten Messer fertigen kann. Zusammen mit der Messerschmiede „Hippocampe“ hat PassionFrance deshalb ein Roquefort entwickelt, das die Materialien seiner Heimat wieder aufnimmt und so zu seinen Ursprüngen zurückkehrt.



ROQUEFORT

Das Issoire ist eine Variante mit zwei Backen, einem Dorn und einer Öse am Ende. Es wurde von Weinhändlern benutzt, weshalb es auch den Namen „Marchand de Vin“ bekam. Der Dorn diente dazu, die Lederschläuche anzustechen, in denen man den Wein transportierte, um die Kunden kosten lassen, denn Flaschen mit Korken waren seinerzeit rar und Wohlhabenden vorbehalten. Der Griff besteht aus Knochen oder Horn. Solidität und Vielseitigkeit machen es zu einem geschätzten Begleiter auf Wanderungen.

Das Laguiole Droit ist mit dem Issoire identisch, besitzt aber ein Ressort mit geschmiedeter Biene, wie sie ein Laguiole ziert. Ob es vor ihm existierte oder erst nachdem die Laguioles in der bekannten Form schon geboren waren, bleibt allerdings ein Geheimnis.



ISSOIRE



LAGUIOLE DROIT

THIERS

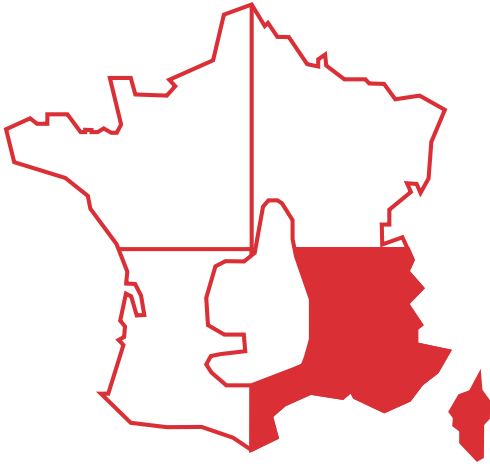
In Thiers, dort wo seit Jahrhunderten Frankreichs Messer entstehen, hatten sich die Schmiede niemals um ein eigenes regionales Messer bemüht, das symbolhaft für ihre Region Livradois und die Hauptstadt der Schmiedekunst steht...

Die Idee dazu ist dem Altmeister der Schmiedegilde, M.Treille, zu verdanken. Seine Form entwarf der zweifache « Meilleur Ouvrier de France », Robert Beillonnet. Die Linienführung ist modern und elegant und gleichzeitig stabil, sodaß es heute zu einem der beliebtesten und verbreitetsten Messer Frankreichs geworden ist. Es ist das erste regionale Messer Frankreichs, das rechtlich geschützt ist. Nur eingetragene Mitglieder der Messergilde Thiers dürfen es in ihrer jeweils eigenen Interpretation herstellen, die erst nach Prüfung durch eine Fachkommission der Gilde autorisiert wird. Sie tragen auf ihrer Klinge das Logo.



THIERS





SÜD-OSTEN und KORSIKA

ALPIN, Savoyen, Rhône-Alpes, PACA

Das ALPIN, auch SAVOYARD oder MONTAGNARD genannt, hat die Menschen mit seinen perfekten Proportionen, seiner Vielseitigkeit und Robustheit so verzaubert, daß es heute weit über die Grenzen seines Entstehungsgebietes hinaus bekannt und beliebt ist.

Sein Ursprung liegt in den Savoyen, wo man im 19. Jh. ein Messer für die Bauern schuf, das ihnen bei ihren Tätigkeiten im Wald, auf den Almen und natürlich beim „casse-croûte“ die besten Dienste leistete. Seine natürlichen Materialien sind Bein und Horn der Rinder, die hier auf den Almen jene Milch hervorbringen, die man für die köstlichsten Bergkäse benötigt und das Holz der Eßkastanien, das dem Messer einen unvergleichlich sicheren Halt in der Hand verleiht. Rar und kostbar ist „bélier“, das Horn der Steinböcke und Widder mit markanter Struktur und wunderschönen Farben.

Als Zierde tragen manche Messer auf ihrem Griff einen kunstvoll eingelegten „flocon“, eine Schneeflocke, das Symbol der Alpenregion.



ALPIN

MONTPELLIER Cote d'Azur, Côte du Sud

Maritime Messer sind, wie die Seefahrt überhaupt, eine eigene Welt für sich. Was man in diesem oft rauen Metier mit seinen manchmal unberechenbaren Elementen braucht, ist ein „compagnonfidèle“, ein treuer Gefährte, schnörkellos und zuverlässig.

Das Montpellier ist von dieser Art. Charakteristisch seine breite Klinge mit nach unten gerichteter Spitze und ein Griff, der perfekt in der Hand liegt. Mit ihm lassen sich die vielfältigen Arbeiten an Bord mühelos erledigen. Es taugt zum Schneiden der Taue, für Reparaturen am Holz, man benutzt es wie einen Cutter um Segel zu schneiden und man nimmt mit ihm die Mahlzeiten ein. Am Griffende befindet sich ein Loch, damit man es mit einer Schnur befestigen kann. Es ist eines der ältesten Messer Frankreichs. Aber trotz seines Alters kann man bei seiner ästhetischen Form von einem „modernen“, funktionalen Design sprechen. Wie sein Bruder, das Capucin, besteht es insgesamt aus nur vier Teilen: Griff, Klinge und zwei Metallstiften, wovon der eine die Klingennachse darstellt, der andere die Klinge in geöffnetem Zustand in Position hält.

Seinen Namen hat es vielleicht von der Stadt Montpellier am Mittelmeer, vielleicht aber auch von einem Segelschiff der französischen Marine gleichen Namens, bei dem zur Ausstattung jedes Matrosen dieses Messer gehörte.



MONTPELLIER

PIÉMONTAIS

Ein „couteau piémontais“ besteht aus nur drei bis vier Teilen und repräsentiert damit den wahrscheinlich ältesten Taschenmessertypus überhaupt. In seiner Grundversion mit drei Teilen, Griff, Stift der Messerachse und Klinge, wird am Klingenende eine sogenannte „lentille“ geschmiedet, die, wenn das Messer geöffnet ist, auf dem Messerrücken liegt und das weitere Öffnen der Klinge verhindert. Klingenform und „lentille“ lassen der Phantasie des Messerschmieds breiten Raum für die kreative Gestaltung.

Der französische Messerschmied Mickael Moing besticht durch seine phantasievollen und handwerklich äußerst anspruchsvollen Kreationen. Er ziert die Klinge mit einem präzise geschmiedeten Pferdekopfbild und verbindet so den Charme seiner Arbeit mit dem Purismus und der Ursprünglichkeit eines Piémontais.



PIÉMONTAIS



PROVENÇAL, Provence

AMICU auch U Cursina genannt, Corse

Mit seiner kurzen und breiten Klinge, die in einem Griff aus hartem Holz oder Horn ruht, ist das Corse Amicu heute wieder ein solider Begleiter der Schäfer in den Bergen. Man verwendet es ebenso selbstverständlich auf der Jagd und beim Zerwirken von Wild, wie in Feld und Wald, beim „casse-croûte“ (Brotzeit) und in der Küche.

Seine Wurzeln liegen weit in der Vergangenheit. Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde es aber durch neue Messertypen verdrängt, die man aus Frankreich einführte. Heute besinnt man sich wieder selbstbewußt der Tradition und fertigt dieses herrliche Messer, das einen Teil der Identität und Liebe der Korsen zu ihrer Kultur und Heimat widerspiegelt. Heimische Olive, das Holz der „chêne vert“ und Korkeiche, sowie das Horn der Widder Çsind die bevorzugten und traditionellen Materialien für seinen Griff.



PROVENÇAL



CORSE AMICU

CORSE YATAGAN oder U MONTAGNOLU Corse

Ausgestattet mit einer Yataganklinge und einem Griff aus Olivenholz oder „châtaigne“ (Holz der Edelkastanien), der perfekt den Linien der Hand folgt, ist das Montagnolu ein vielseitiger Begleiter der Korsen bei der Jagd, auf dem Feld, beim „casse-croûte“ und in der Küche.



CORSE YATAGAN

VENDETTA, Corse

Wie der Name sagt, ist das Vendetta nicht das friedliche Messer der Bauern. Es soll so manchen Streit beenden oder vielleicht auch erstrichtig entfacht haben...



VENDETTA

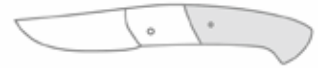
© Copyright 2010 PassionFrance





FRANKREICH UND KOLONIEN

THIERS CHASSE, Jagdmesser in allen Regionen Frankreichs



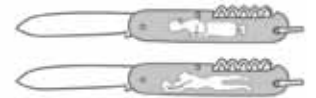
THIERS CHASSE

ESTAING, Jagdmesser in allen Regionen Frankreichs



ESTAING

SUJET oder **SUISSE**, alle Regionen Frankreichs



SUJET

DOUK DOUK, Frankreich, Kolonien und Nordafrika



DOUK-DOUK

CHAMPIGNON / TRUFFIER ganz Frankreich, denn nicht nur in den Trüffelregionen des Südens gibt es Pilze...

Das Pilzmesser ist ein Spezialist unter den traditionellen Messern Frankreichs. Man liebt es in allen Regionen, in denen man die edlen Gewächse des Waldes sammelt. Die schlanke Klinge wird aus einem speziellen Kohlenstoffstahl geschmiedet, der sich rasiermesserscharf abziehen läßt. Sie ist außerdem leicht gebogen, um einen perfekt ziehenden Schnitt zu gewährleisten. Kenner sagen, es sei die beste Art sei, um die manchmal fragilen Zellen der Pilze nicht zu zerstören.

Das Ende des Pilzmessers wird nicht von einem Pinsel geschmückt, davon hält man hier nichts. Man drehselt statt dessen aus dem massiven Griff einen kleinen kegelförmigen Dorn heraus, mit dessen Hilfe man die Pilze von Tannennadeln und Schmutz befreien kann.



CHAMPIGNON-TRUFFIER

SERPETTE France

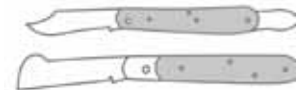
Unverzichtbare Werkzeuge jeder Gärtnerin oder Gärtners sind Serpette und Greffoire.

Das Charakteristikum einer Serpette (Hippe) ist seine gebogene Klinge, die für den ziehenden Schnitt rasiermesserscharf geschliffen werden kann. Da die Serpette damit nur eine –zwar wichtige, aber eben nur eine- Funktion im Garten übernimmt, wird ihr bei manchen Modellen eine zweite, gerade Klinge hinzugefügt. Ihr ebenfalls gebogener Griff unterstützt dabei die Hand.



SERPETTE

Ein **GREFFOIRE** ist an mehrere Aufgaben angepaßt. Er verfügt immer über ein kleines Werkzeug zum Okulieren oder Aufpfropfen und eine zweite, kleine und vielseitige Klinge, wie sie im Garten für viele Tätigkeiten nützlich ist, beim Einsammeln des Salats und der Ernte von Gemüse beispielsweise.



GREFFOIRE

RENYONÉ Réunion

Das Messer der Insel Réunion. Der Griff wird aus der heimischen Tamarinde gefertigt.



RENYONÉ