



Frankreich, Laguiole und ich.



Ekke. Braas, www.laguiole-messer.de

Frankreich. Schon immer hat mich dieses Land fasziniert. Seine Landschaften, Gerüche, Geschmäcker. Der Holzrauch über den Dörfern. Ländlich einfaches Leben, authentisch.

Zum erstenmal erlebte ich das in den Cevennen. Nahe dem Örtchen „Mons la Trivalle“ fand ich ein Dorf am Ende des Tales. Der Weg ging hier nicht mehr weiter. 20 kleine mittelalterliche Steinhäuser klemmen am terrassiertem Berg. Riesige, uralte Esskastanienbäume verdecken sie halb. Mittendurch plätschert ein kleines Flüsschen. Aus den Bergen rundum hört man das Blöken der Schafe. Abends beim Kochen am offenen Kamin tränen die Augen, aber nirgendwo sonst schmecken Brot, Wein und Käse so gut wie hier

Ein paar Jahre später in den „Alpes de Haut Provence“ (bei „Banon“) erlebe ich von den einsam gelegenen Bergerien aus, was es heißt einen „Blick“ zu haben. Im Süden die Bergzüge des Luberon, im Osten die Alpen. Alles in rosafarbenes Licht getaucht. Da kommt man ins Grübeln. Damals entstand wahrscheinlich mein Wunsch eines Tages ein Haus in diesem Land zu besitzen. Am Ende ist aus dem Haus dann ein ziemlich großer Steinhäufen geworden. Das „Chateau Mignaut“ aus dem XI Jahrhundert, im gleichnamigen Ort in wieder einer ganz anderen Ecke Frankreichs. Im Gers, genauer: im Tenareze, einem der drei Hauptanbauggebiete des berühmten „Armagnac“.

Ja und dann ist aus einer anfänglichen Liebhaberei so etwas wie ein Beruf geworden. Wahrgenommen hatte ich sie schon immer, aber erst als ich das richtige „Laguiolemesser“ geschenkt bekam, entdeckte ich die Seele darin. Die perfekte Abstimmung von Proportionen, Materialien und Mustern.

Jedes Laguiolemesser ist ein wenig anders, jedes Laguiolemesser hat eine eigene Ausstrahlung. Das liegt daran, daß jedes Laguiolemesser von Hand gefertigt wird. Und zwar von einem Messerschmied vom Anfang bis zum Ende. Das macht ihre Authentizität aus. Und Authentizität - das ist es doch, was wir alle suchen.

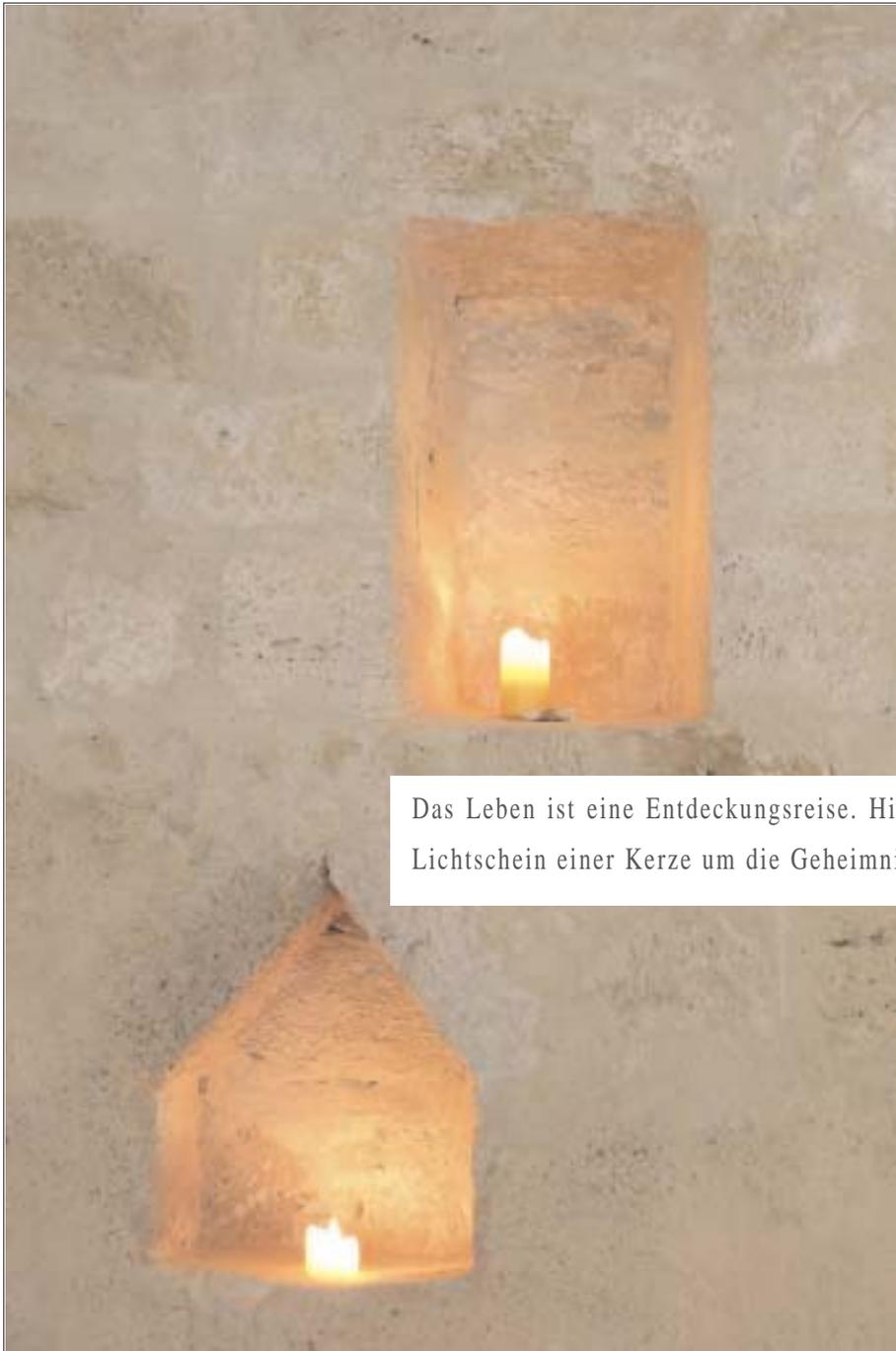


Altes Gemäuer. Es widerstand allem. Für manche ist der Geist seiner Erbauer noch heute spürbar. 900 Jahre später.

www.laguiole-messer.de



„Serie Prestig Inox
- Edelholz“.
Links; Amourette
Rechts: Olive



Das Leben ist eine Entdeckungsreise. Hinter alten Mauern schlummert die Geschichte. Manchmal genügt der Lichtschein einer Kerze um die Geheimnisse der vergangenen Jahrhunderte zu spüren.



Oben: „Le Bougnat“, ein Laguiolemesser in klassisch traditioneller Form.

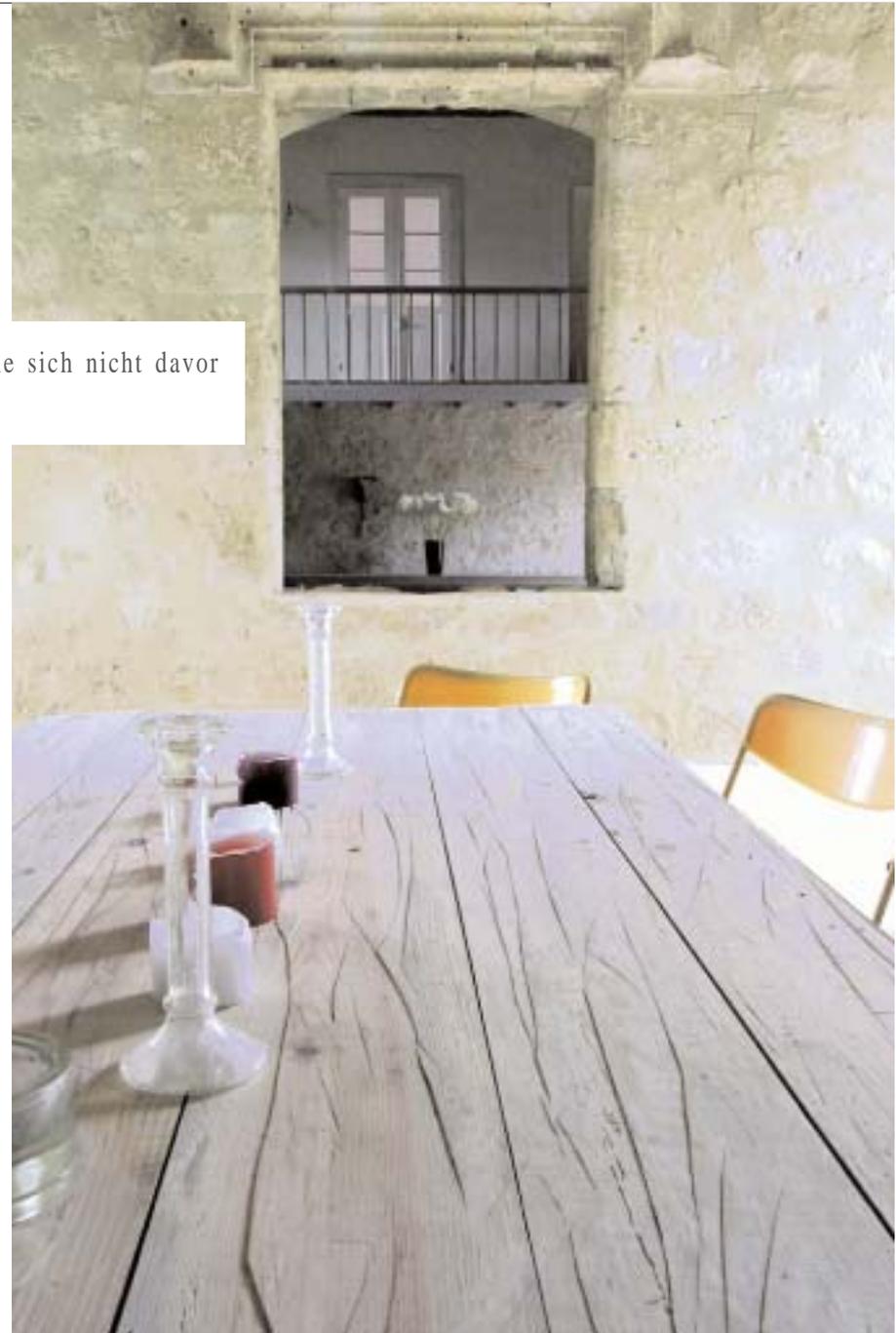
Unten: „Serie Luxe“, durch und durch feinste Handarbeit. Ressort und Biene aus einem Stück geschmiedet.

Immer neue Perspektiven. Eine Augenweide für alle diejenigen, die sich nicht davor fürchten, auch alten Traditionen neue Ideen an die Seite zu stellen.



„Serie Prestige Inox - Horn“. Links: schwarzes Horn.
Rechts: brauneflecktes Horn

www.laguiole-messer.de



Eine kleine Produktauswahl.



Serie Luxe, 11cm. Ebenholz, Finish satiniert

Serie Staminawood



Serie Classic



Serie Edelholz



Serie Prestige



Serie Prestige Inox Horn/Bein



Serie Prestige Inox Edelholz



www.laguiole-messer.de

www.laguiole-messer.de



Ekke. Braas, www.laguiole-messer.de, Am Schulberg 4, 21442 Tangendorf,

Tel.: 04173 / 512 823, Fax: 04173 / 512 863, Mobile: 0174 1850 415

Mail: info@laguiole-messer.de

Fotos: Nele Braas, www.nelebraas.de