

# MESSER

## MAGAZIN



€5,95



Historie im Rückblick: 150 Jahre Böker



### IM TEST:

- Fox Suru
- J. E. Made Lanny's Clip
- Linder Master Hunter
- Real Steel Receptor

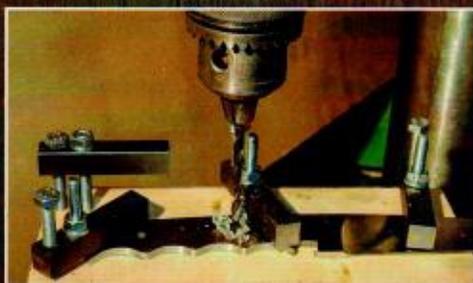
### VERGLEICHSTEST

# MODERNE SKANDIS

11 robuste Bushcraft-Messer mit skandinavischem Schriff



Innovatives Bastler-Set: Tuya Talisman



Workshop: Kleine Helfer für Bohrmaschinen



Fällkniven: Jubiläums- und Standardmodell



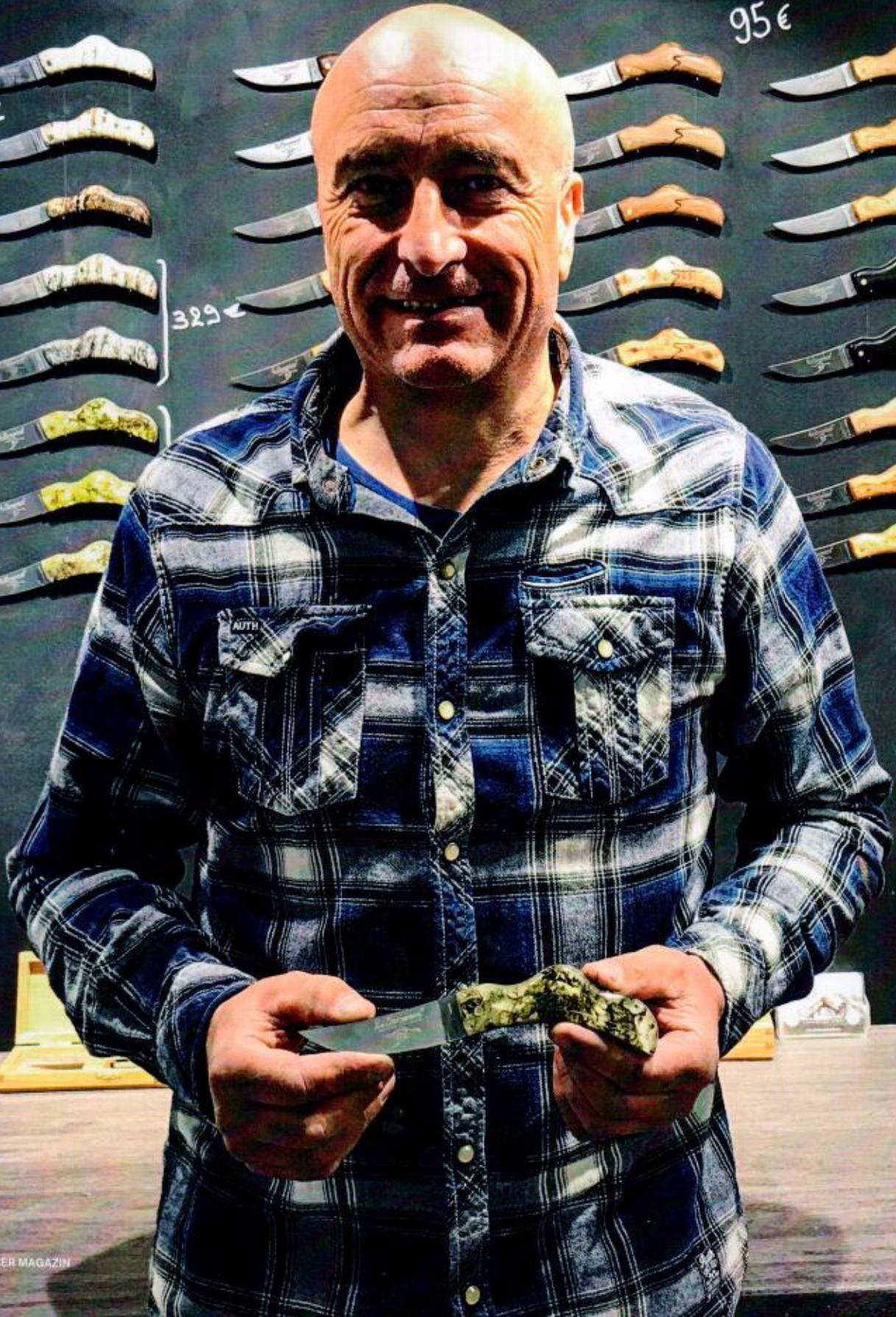
95 €

725 €

329 €

99 €

5 €



# DER MANN AUS DEN BERGEN

Chamonix am Fuß des Mont Blanc ist weltbekannt als Wintersportort. Hier ist auch die Werkstatt von Didier Simond – der mit dem „Le Chamoniard“ ein völlig neues Regionalmesser schuf.

» In Chamonix in den französischen Alpen hat Didier Simond seinen ganz eigenen Weg als Messermacher gefunden. In der Hochsaison im Winter arbeitet er als Skilehrer – wie viele andere Bewohner des berühmten Wintersportorts auch. Die Sommermonate hatte Didier früher in seinem erlernten Beruf als Tischler überbrückt. Seine wahre Leidenschaft galt aber dem Sammeln von Messern – vor allem den traditionellen Messern aus den verschiedenen Regionen Frankreichs. Dabei fiel ihm auf, dass es trotz aller Vielfalt lange Zeit keinen wirklich definierten Messertyp gab, der für seine Heimat Chamonix oder zumindest das umgebende Departement Haute Savoie stand.

Im Frühjahr 2007 reifte in ihm eine Idee, und er gestaltete seine Interpretation eines Messers, das seinen Heimatort Chamonix versinnbildlichen soll. Es besteht im Kern aus einem einfachen Taschenmesser, wie man es bei den Bauern und Bergführern seiner Region seit Jahrhunderten findet. Den häufig zu sehenden gebogenen Griff führte er noch ein wenig deutlicher aus, so dass der Griff Rücken einen regelrechten Buckel bildet. Dieser soll den „Hausberg“ von Chamonix, den mächtigen Mont Blanc, darstellen.

Didier Simonds Messer ist jedoch weder Kunstobjekt noch Touristenkitsch. Die Fertigungsqualität entspricht der eines ordentlichen Gebrauchsmessers. So besteht die Klinge meist aus dem bewährten 12C27-Stahl von Sandvik, und die extravagante Griffform fügt sich mit ihrem Buckel sehr angenehm in die Handfläche des Verwenders ein.

Dem von ihm entworfenen Messertyp hat Simond entsprechend der Tradition der Regionalmesser den Namen „Le Chamoniard“ gegeben. Mittlerweile hat Si-

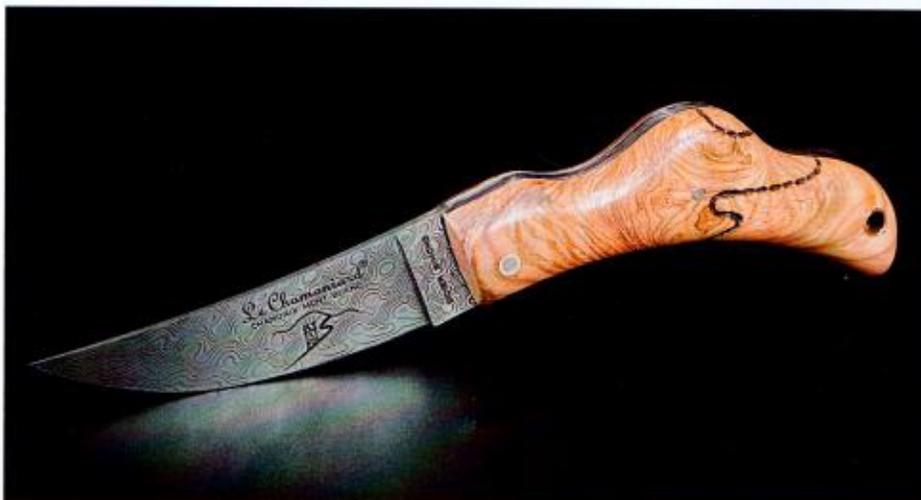
**Ein neu erfundenes Regionalmesser – alle Modelle von Didier Simond haben Bezug zur Region Haute Savoie**

mond seinem Programm noch weitere Entwürfe hinzugefügt, aber das Le Chamoniard ist das wichtigste Modell, nachdem auch seine Werkstatt benannt ist. Die Fertigung des Messers begann er im Wohnzimmer seines Hauses in einem ruhigen Teil von Chamonix. Mittlerweile ist er in die Garage umgezogen und hat sich dort eine kleine, aber gut ausgestattete Werkstatt aufgebaut.

Didier Simond fertigt seine Messer in Kleinserien. Je nach Griffmaterial liegen die Verkaufspreise zwischen 80 und 130 Euro – nur bei Materialien wie Mammut-Elfenbein können sie mitunter über 1000 Euro betragen. Diese für ein handgefertig-

tes Messer vergleichsweise günstigen Preise kann er nur realisieren, indem er Klingen, Federn und Platinen industriell in der französischen Klingenmetropole Thiers vorfertigen lässt. Der Teilzeit-Messermacher sieht seine Aufgabe primär in der Endmontage der Messer und besonders in der Auswahl und Verarbeitung der Griffmaterialien – ein Trend, der in den USA als Mid-Tech bezeichnet wird und in den letzten Jahren zunehmend populär geworden ist. Als besonderen Clou brennt Simond in jeden Griff eigenhändig die Erstbesteigungsrouten auf dem Mont Blanc ein – Jacques Balmat und Michel-Gabriel Paccard hatten den über 4810 Meter hohen Berg bereits 1786 zum ersten Mal bezwungen.

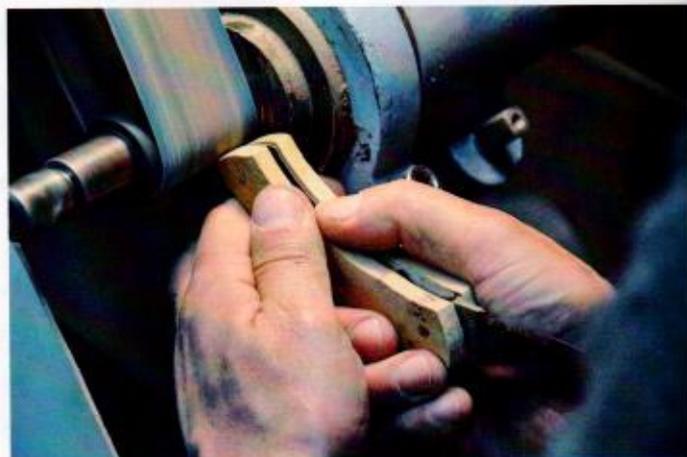
Didier Simond bietet seine Messer in verschiedenen Variationen an, legt aber großen Wert darauf, Materialien aus der Region zu verwenden. So unternimmt er weite Expeditionen ins Hochgebirge, um



Der besondere Clou: Der Buckel auf dem Griff stellt den Mont Blanc dar, die von Hand eingebrannte Linie die Route der Erstbesteigung aus dem Jahr 1786.



**Klassische Arbeitsteilung: Klinge und Federn werden vorgefertigt, der Rest entsteht in Handarbeit.**



**Erfahrungssache: Die Griffe der Messer werden freihändig auf dem Bandschleifer geformt.**

abgestorbene Bäume zu finden, die zum Teil jahrhundertlang unter schwierigsten klimatischen Bedingungen an Felswänden gewachsen sind. Das unter den kargen Bedingungen sehr langsame Wachstum sorgt für ein ausgesprochen feinjähriges und sehr hartes Holz. Auch die Trocknungsbedingungen in Wind, Sonne und Frost härten das Holz und machen es extrem widerstandsfähig.

Didiers bevorzugte Holzart ist Zirbelkiefer. Hat er einen geeigneten Stamm gefunden, seilt ihn der alpine Messermacher unter großen Mühen mit seinem Team aus der Felswand ab und trägt ihn mit seinen Kameraden auf den Schultern kilometerweit bis ins Tal. Sogar in der

**Im Winter ein Skilehrer, im Sommer ein Messermacher – viele Menschen in Chamonix arbeiten zweigleisig**

Endmoräne des Gletschers Mer de Glace (= Eismeer) findet Simond immer wieder einzigartiges Griffmaterial. Der an der Mont-Blanc-Gruppe gelegene größte Gletscher Frankreichs zieht sich seit rund 150 Jahren immer weiter zurück und gibt viele Dinge frei, die Jahrtausende unter der bis zu 420 Meter dicken Eisschicht gelegen haben. Hier fand Simond bereits 3000 Jahre alte Baumstämme – einen hat er sich

gesichert und verarbeitet dieses fossile Holz nun zu Messergriffen. Von diesem Material ist der Weg nicht weit zu fossilem Mammut-Elfenbein und -Zähnen. Auch das bietet Didier Simond als Griffmaterial an. Daneben hat er internationale Edelhölzer im Programm – wie Ebenholz, Schlangenholz und andere exotische Holzarten.

Seit neuerem bietet der „Chamoniard“ sogar Kunstharz als Griffmaterial an – nicht ohne auch hier den Bezug zur Natur der Umgebung zu erhalten: Er gießt im Tal von Chamonix wachsende Kräuter und Flechten in Epoxidharz ein und macht daraus Griffschalen.

Mit diesem Leitbild baut Simond seine Messer. Die Form bleibt gleich, und er variiert lediglich Griffmaterial und Klingenstahl. Mittlerweile gehören auch Damaskklingen zu seinem Angebot, die er ebenfalls in Thiers fertigen lässt. Von seinem Erfolgsmodell hat Simond nun schon Hunderte gefertigt und verkauft.

Didier ist einmal wöchentlich auf dem Markt von Chamonix mit einem Stand zu finden, an dem Touristen und Einheimische seine Messer kaufen. Wer will, kann ihn in den Sommermonaten täglich in seiner Werkstatt besuchen und auch dort seine Werke erstehen. Nicht zuletzt erreicht er mit seinem Webshop Käufer in aller Welt, die er mit seinen Messern beliefert. Sein Erfolg hat ihn ermutigt, seine Produktpalette immer mehr zu erweitern. So bietet er sein Topmodell neben der großen Materialvielfalt auch in Varianten an, beispielsweise als feststehendes Tafel- oder Küchenmesser.



**Holz ist Didiers bevorzugter Werkstoff: Er hat eine ganze Sammlung von Hölzern aus der Region, darunter 3000 Jahre altes Holz aus Gletschern.**



**Kein Touristenkitsch: Jedes Messer hat eine Klinge aus gebrauchstüchtigem Stahl und wird scharf geschliffen.**

Simonds Vorliebe gilt jedoch weiterhin den regionalen Taschenmessern der einfachen Leute. Deshalb nahm er als Vorbild für ein neues Messermodell ein Exemplar, das in einem örtlichen Museum ausgestellt ist. Wanderer hatten es Ende des 18. Jahrhunderts auf dem Glacier des Bossons bei Chamonix gefunden. Es muss zu diesem Zeitpunkt bereits einige Jahrzehnte dort gelegen haben. Auffallend an diesem Exemplar ist sein aus Messingblech geprägter Griff. Didier Simond hat das Original untersucht und vermessen, um eine möglichst exakte Kopie zu fertigen. Wer seine Replika kauft, kann also auf Skitouren oder Wanderungen ein Messer bei sich tragen, das nachgewiesenermaßen



**Modernes Material mit regionalem Bezug: In das Kunstharz sind typische Pflanzen des Haute Savoie eingegossen.**

Lederwerkzeuge, Handwerkzeuge, Leder, Eisenwaren & Zubehör

LEATHERWORKER'S FINEST  
EST 2018  
**RICKERT**

[www.Rickert-Werkzeug.de](http://www.Rickert-Werkzeug.de)  
Tel.: +49 (0)9123-99 09 73

Versandkostenfrei in DE ab € 39,- • Rechnungsbuch • 1000 Tage Geld-Zurück-Garantie

**MESSERSHOP.at**

**Wir sind die Deutsche Messermacher Gilde e.V.**

Ein Garant für Qualität

**Tobis Tilmann Haselmayr** einer von über 100 Mitgliedern in der DMG e.V.

Wir stehen seit über 30 Jahren für Qualität und Kompetenz in Sachen Messer  
[www.deutsche-messermacher-gilde.de](http://www.deutsche-messermacher-gilde.de)



Nachbau eines Familienerbstücks: Das Vorbild für das „Le Rize“ benutzte Didiers Großvater zum Schneiden von Eisblöcken.

schon rund 200 Jahre zuvor in diesem Teil der Welt verwendet wurde.

Das Messermachen liegt Didier im Blut: Auch sein Großvater hatte einst ein Messer entworfen und gebaut, allerdings nur für den eigenen Gebrauch. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hatte er sein Geld damit verdient, große Eisblöcke aus den Gletschern zu brechen, um die Hotels damit zu beliefern. Diese kühlten vor der Erfindung des elektrischen Kühlschranks ihre Speisen und Getränke damit. Dem Zweck entsprechend hatte das Messer eine besonders kräftige Klinge mit vier Mulden am Rücken, um mit vier Fingern der freien Hand dort Halt zu finden und zusätzlichen Druck beim Schneiden ausüben zu können. Wieder weist der Griff die für die Region typische gebogene Form auf.

Das Original des Großvaters befindetet sich noch in Simonds Besitz, weshalb es

**Neben recht preisgünstigen Modellen bietet Simond auch luxuriöse Messer mit Damast und Mammut an**

für den Messermacher ein Leichtes war, davon eine exakte Kopie herzustellen. Sie entspricht in allen konstruktiven Details dem Vorbild. Lediglich beim Material geht Didier Simond wieder eigene Wege, denn er bietet beim „Le Rize“ die gleiche Auswahl wie bei seinem Hauptmodell. So lässt er die Klinge sowohl im homogenen Sandvik-Stahl 12C27 als auch in Damast fertigen. Für die Griffe verwendet er auch bei diesem Modell die von ihm aus dem Hochgebirge oder der Endmoräne des Gletschers geborgenen Hölzer. Auch Mammut-Elfenbein und Kunstharz bietet er als Alternative an.

Didier Simond ist es gelungen, sein Messerhobby zumindest zu einem Teil seines beruflichen Schaffens zu machen. Indem er die Fertigungskosten niedrig hält, kann er seine Messer zu Preisen anbieten, die sie nicht nur für einkommensstärkere Sammler interessant machen, sondern auch für Gelegenheitskäufer, die aus dem Urlaub in den Bergen ein schönes Gebrauchsmesser mit nach Hause nehmen wollen. Und es vielleicht dort nicht in die Vitrine legen, sondern es im Alltag verwenden.

Der nachhaltige Erfolg des modernen Regionalkonzepts gibt dem Teilzeit-Messermacher recht. Mittlerweile unterrichtet er auch seinen Sohn Sabien in der Fertigung seiner Messer, so dass dieser irgendwann das väterliche Geschäft weiterführen kann.

**Text:** Wolfgang Peter-Michel  
**Fotos:** Le Chamoniard



Auch für das „Le Glacier“ mit dem charakteristischen Messinggriff gibt es ein historisches Vorbild: Das Original wurde im 18. Jahrhundert auf einem Gletscher gefunden.

**INFO**

Couteaux Le Chamoniard  
26 Descente JM Couttet  
Les Pélerin  
F-74400 Chamonix Mont-Blanc

Geöffnet Juni bis September  
von 10 bis 17 Uhr.  
Zum Besuch ist eine Terminvereinbarung nötig:  
Tel. +33 (0) 675 - 373812  
E-mail: didier.simond@wanadoo.fr  
Webseite: www.lechamoniard.com  
Didier Simond ist samstags von 9.00 bis 13:30 Uhr auf dem Markt am Place du Mont-Blanc in Chamonix zu finden.