



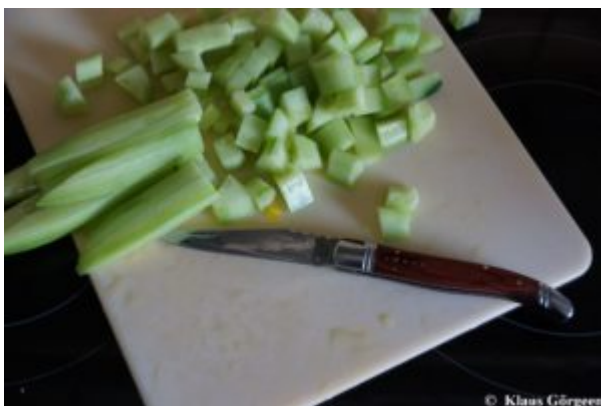
Bei jeder meiner Treckingtouren ist immer mindestens ein ordentliches Messer im Gepäck. Das Angebot von [Outdoor Dept](#), gleich zwei Messer mal näher unter die Lupe zu nehmen, kam mir deshalb gelegen. Also habe ich mir einen [Laguiole Nachbau](#) sowie ein [weiteres Klappmesser](#) angeschaut.

Laguiole



© Klaus Görgeen

Laguiole



© Klaus Görgeen

Laguiole im Einsatz



Der Name Laguiole ist nicht geschützt, somit kann sich im Prinzip jedes Messer so nennen. Es muss nicht einmal aus Frankreich kommen. Trotzdem hat mir der Laguiole Nachbau gut gefallen. Die Klinge hat eine gute Länge (9 cm) und das gesamte Messer ist 12 cm lang. Das Messer hat meine privaten Schärfetests, denen ich Messer in der Regel unterziehe, bestanden. Zuerst halte ich ein Blatt Papier an einer Ecke und schaue, ob ich es mit dem Messer zerschneiden kann. Das hat geklappt. Dann werden die Haare auf dem Unterarm rasiert. Auch das hat gut geklappt.

Zum Schluss noch der Praxistest bei der Küchenarbeit: Gurken schneiden und Zwiebeln schälen, also keine echte Herausforderung. Auch das erledigt das Laguiole zu meiner Zufriedenheit. Das Messer liegt gut in der Hand und lässt sich gut auf- und nicht zu leicht zuklappen.

Wie lange das Messer scharf bleibt, weiß ich natürlich noch nicht. Aber wozu gibt es Schleifsteine? □

Das Klappmesser



© Klaus Görgeen

Klappmesser im Holzkästchen



Klappmesser im Einsatz

Das Messer wird in einem Kästchen aus Holz geliefert. Das sieht schon mal gut aus ☐ Die Klinge ist 8,5 cm lang und das Messer ist insgesamt etwas kürzer als das Laguiole. Den Papiertest hat das Messer noch bestanden, rasieren konnte ich mich damit nicht.

Beim Praxistest in der Küche (dieses Mal beim Tomaten schneiden) war alles ok. Die Feder, die man lösen muss, um das Messer einzuklappen, braucht sehr (zu) viel Druck. Das macht das Handling etwas schwierig.

Fazit

Zwei schöne Messer für den Outdoorbereich. Ich ziehe das Laguiole vor. Zum einen gefallen mir die Klinge- und die Griffgröße besser. Zum anderen ist das Messer deutlich schärfer und vermittelt mir den Eindruck, dass das auch so bleiben könnte. Und wenn nicht, kommt halt die Sache mit dem Schleifstein ☐

Also kommt das Laguiole mit auf den nächsten Trip.

