

**Opinel: schneidige Helfer für alle Fälle** Messer von Opinel sind in Frankreich Kult, werden in der ganzen Welt geschätzt und finden auch hierzulande eine stetig wachsende Fangemeinde. Das Geheimnis der schneidigen Helfer, die sich als zuverlässige Begleiter bei allen Outdoor-Aktivitäten, aber auch in der Küche und bei Tisch anbieten, ist schnell erklärt: Sie sind funktional, robust und fast unverwundlich – und dabei sehen sie einfach gut aus.



**Firmengründer Joseph Opinel um 1900 mit einem großen Ausstellungsstück.**

# Messer für das Savoir vivre

Trotz moderner Fertigung steckt in jedem Opinel noch viel Handarbeit.



Was haben Pablo Picasso und Paul Bocuse mit vielen Abenteurern, Outdoor-Fans und ganz „normalen“ Menschen gemeinsam? Die Liebe zu „ihrem“ Opinel, dem legendären französischen Taschen-Klappmesser. Während der Künstler seine Skulpturen damit formte, würde sich der französische Spitzenkoch für das Opinel entscheiden, wenn er nur einen Gegenstand mit auf eine einsame Insel nehmen dürfte. Seit fast 125 Jahren hat das praktische Schneidwerkzeug unzählige Geschichten geschrieben – und erfreut sich ungebrochener Beliebtheit.

Angefangen hat alles in den Bergen der Maurienne in den Savoyen. Dort arbeitet der 1872 geborene Joseph Opinel bereits in jungen Jahren in der Schmiede seines Vaters. Schon mit 18 Jahren beschäftigt er sich damit, ein Taschenmesser zu erfinden. Joseph geht von einem traditionellen Klingenprofil aus, der Yatagan Klinge (einer langen einschneidigen, manchmal leicht geschwungenen Klinge), bearbeitet jedoch die Form des Griffs, den er sich komfortabel, praktisch und robust wünscht. Um die Stabilität zu verbessern, entwickelt der

junge Erfinder eine Schlitzmaschine, die das Holz so weit wie nötig anhebt. Erschaffen war das Opinel. Ein Allzweck-Klappmesser mit genial simpler Konstruktion. Es wurde aus lediglich zwei sortenreinen Materialien gefertigt: aus kräftiger Buche und solidem Carbonstahl. Die sichere Arretierung erfolgt durch einen Metallring.

Bereits wenige Jahre später produzierte Joseph Opinel mit drei Arbeitern 60 Messer am Tag. Auch die verschiedenen Größen, in denen das Opinel bis heute erhältlich ist, gehen auf diese Anfangsjahre zurück. Von der Miniaturausgabe No. 01 bis zum robusten No. 12 für landwirtschaftliche Arbeiten reichte die Auswahl. Vor allem das „Opinel No. 8“ trat einen weltweiten Siegeszug an und hat heute unter der Bezeichnung „French Knife“ einen Ehrenplatz im New Yorker Museum of Modern Art. Aber nicht nur der Nutzwert, sondern auch das stilvolle Design des Savoier Messers überzeugte auf der ganzen Welt. Zum Beispiel wählte es das Londoner Victoria and Albert Museum für „The Good Design Guide“ als eines der hundert schönsten Objekte der Welt aus.

## Tradition und Fortschritt

Der Betrieb von Joseph Opinel wuchs schnell, sodass 1915 der Umzug nach Cognin, einem Vorort von Chambéry erfolgte, wo eine größere Produktionsstätte eingerichtet wurde. Auch diese war schließlich in den 1970er Jahren viel zu klein und in Chambéry La Revériaz entstand eine geräumigere, modernere Fabrik. Hier befindet sich auch der Firmensitz des traditionsreichen Familienunternehmens, das heute von Denis Opinel, einem Urenkel des Gründers geleitet wird. Ebenfalls bis in die Zeit des Firmengründers geht das Markenzeichen von Opinel – die gekrönte Hand – zurück.

Ein weiterer Meilenstein in der Geschichte von Opinel ist das Jahr

1955. Immer darauf bedacht, die Sicherheit des Messers zu verbessern, erfand Marcel Opinel das Virobloc System. Er fügte einen beweglichen Ring hinzu, der die ausgeklappte Klinge blockiert, wenn er über den festen Ring gedreht wird und so den Schlitz zum Einklappen versperrt. In den 1990er Jahren wurde das System weiter modifiziert, um auch die geschlossene Klinge zu blockieren.

Einfachheit, Zuverlässigkeit und Effizienz hießen die Werte, die Joseph Opinel damals forderte. Und diesen entsprechen die Opinel-Produkte bis heute. Auch wenn sie mit modernsten Fertigungsmethoden hergestellt werden, wird die handwerkliche Tradition stets bewahrt. Neben dem legendären Taschenmesser bietet Opinel inzwischen eine breite Palette von Messersortimenten an. Dazu gehören verschiedene „Spielarten“ des Taschenmessers wie z. B. „My first Opinel“, ein Taschenmesser mit abgerundeter Spitze für kleine Entdecker, Garten- und Pilmesser, Messer mit Korkenzieher u.v.m. Auch Küchen- und Tafelmesser in verschiedenen Formen und Farben tragen das Markenzeichen der „gekrönten Hand“.

Nicht nur verschiedene Farben der Messergriffe spiegeln die Individualität eines Opinel-



**Opinel bietet Messer für alle Schneide-Fälle.**

Messers wider. Üblicherweise sind die Griffe aus Holz, bei einigen Modellen wie z. B. dem neuen „No. 09 DIY“ besteht er aus Kunststoff. Die Klinge gibt es wahlweise aus dem traditionellen Carbonstahl oder aus einem rostfreien Sandvik-Stahl – je nachdem welche Vorliebe der künftige Besitzer des Opinel hat. So findet jeder – von klein bis groß – sein individuelles Opinel.

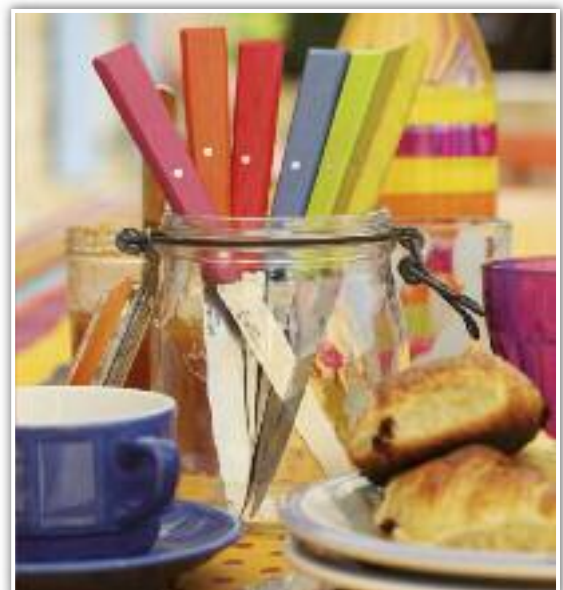
In Deutschland werden die Opinel-Messer über die C. Jul. Herbertz GmbH in Solingen vertrieben.

>>[www.opinel.com](http://www.opinel.com)<<

>>[www.cjherbertz.de](http://www.cjherbertz.de)<<



**Für die Kleinen:  
„My first Opinel“ in  
bunten Farben und mit  
abgerundeter Spitze.**



**Zu Tisch mit Opinel und der  
Serie „Bon Appetit“.**