



Photography & Editorial by Uppergrade

FEUER & FLAMME

Messerscharf und begehrt

1 MESSERPROJEKT. 3 PROTAGONISTEN.

HANS-JÖRG & ANJA ZINGG
THOMAS & JANA LAMPERT
FRANCISCA & CHRISTIAN DBRECHT



SHARP AS A KNIFE
AND JUST AS SOUGHT AFTER

1 KNIFE PROJECT. 3 PROTAGONISTS.



LAMPERT
GUARDIA
Lampert's
Leben mit Metall & Feuer

Metallbau- und Kunstschmied in Guardia
Ehering aus Nickeldamast (Reste von seinen Messern)
Checkt strikte nur einmal am Tag seine Emails ab
Sein altes Handy ohne Email ist sein Lebensmotto
Dreht seine Zigaretten selbst und raucht heimlich
mehr als seiner Frau lieb ist
Künstler & Visionär
Der Einklang mit dem Rhythmus und Handwerk
sind seine Stärken



**ALLES BEGINNT MIT
EINEM ROHLING ODER
RUNDSTAHL.
BEHERRSCHT MAN DAS
HANDWERK ENTSTEHT
EIN MESSERUNIKAT.**

IT ALL BEGINS WITH A WORKPIECE
OR SOME ROUND-BAR STEEL. IF YOU
CONTROL THE WORK AND THE RIGHT
RHYTHM IS ACHIEVED, A UNIQUE
KNIFE IS CREATED.



Bevor Thomas Lampert sein erstes richtiges Messer geschaffen hatte, war für ihn in der Küche das kleine Messer bei der Zubereitung seiner legendären Sonntagsgerichte wie Risotto, Chüribissuppe oder Vitello Tonnato nicht wegzudenken. „Was soll ich mit einem grossen japanischen Messer, ist doch nur eine dieser Modeerscheinungen“, so der sympathische Mann mit den wohl schönsten Schmiedehänden weit und breit. Dies änderte sich jedoch schlagartig, als ihn ein guter Freund und Gastronom mit einem besonderen Messerprojekt kontaktierte und daraus nach langem „Tüfteln“ sein erstes grosses japanisches Messer entstand. Er probierte es an einem Sonntag beim Kochen natürlich selbst aus und seither benutzt er in seiner Küche nur noch das Grosse. Before Thomas Lampert created his first proper knife, his favorite kitchen tool was a smaller kitchen knife. This was his go-to when preparing his legendary Sunday dishes like risotto, pumpkin soup or Vitello Tonnato. “Why would I want one of those big, Japanese knives, surely they are just a fad?” thought the gentleman with the large, broad hands, ideal for forging steel. But this all changed radically when a good friend and restaurateur contacted him about a special knife project, which led him to tinkering about and creating his first, big Japanese knife. Of course, he tried it out himself in his kitchen one Sunday and since then it’s been the only knife he uses.



„DAS DING MUSS IMMER INS FEUER“, SO LAMPERT.

"It always has to go in the fire," says Lampert.



ES IST WIE BEIM AUSWALLEN EINES RUNDEN KUCHENTEIGES. AUSSER DASS WIR BEIM SCHMIEDEN MIT GEFÜHL SCHLAGEN.

It is not unlike rolling out a round piece of dough. Except that when we forge, we use a bit more force.



TIMING IST WIE ALLES IM LEBEN AUCH BEIM MESSERSCHMIEDEN WICHTIG.

As with everything in life, timing is of the essence when forging knives.

Aber ganz der Reihe nach: alles hat eigentlich 1836 in Guarda begonnen. Damals wie heute hat die alte Schmiede der Gemeinde gehört. Diese schöne Tradition ist unter Anderem auch dank Unterstützung der Stadt Bülach erhalten geblieben und wurde 2002 in Thomas Lampert's geschickte Hände gelegt. Mit einem Bio Sprinz-Messer hat beim kreativen Schmied alles angefangen; groofige Flaschenöffner, einzigartige Salsizmesser, gehörnte Spiesse, unglaublich schöne

Gusspfannen und einzigartige Kunsthandwerke folgten. Mittlerweile produziert er in der schmucken Schmiede mit seinem kleinen Team und neuerdings auch mit Hilfe seiner Frau über 1000 Messerunikate jedes Jahr. Nicht wenige verkauft er selbst am Dorfmarkt in Guarda & Ardez, weitere fertigt er exklusiv für Sonderaufträge an, aber allesamt immer nur in Kleinstserien und mit viel Liebe und geschicktem Rhythmus.



But let's start at the beginning. It all began in 1836 in Guarda. At that time as nowadays, too the smithy belonged to the community. This nice tradition continued also thank to the help from the city of Bülach and passed into the capable hands of Thomas Lampert in 2002. After this a Bio Sprinz knife was developed, followed by groovy can openers, unique Salsiz knives, horned spears, unbelievably beautiful pans as well as exceptional artworks. He then began producing over 1000 unique knives each year

in his trendy smithy, working with a small team which has since come to include his wife. Several of his products are sold at the town market in Guarda & Ardez, and some he crafts exclusively on commission. He nevertheless continues to work on a small scale, skillfully crafting everything with love and attention to detail.

SCHMIEDEN IST IMMER EINE FRAGE DES RHYTHMUS.

JE MEHR MAN IM RHYTHMUS ARBEITET DESTO WENIGER KRAFT IST IM GEBRAUCH. DAS SCHONT NICHT NUR DIE GELENKE, SONDERN AUCH DAS MATERIAL. FORGING IS ALWAYS ABOUT RHYTHM. THE MORE RHYTHMIC THE WORK, THE LESS POWER IS USED. THIS IS GOOD NOT ONLY FOR THE JOINTS BUT FOR THE MATERIAL AS WELL.





**MIT „CHASA 130“ STEHT IN GIARUN SEIN
GRÖSSTES PROJEKT NOCH BEVOR**

Der Bau einer neuen Ausstellung,
mit Werkstatt und Showschmiede
sowie ein Kurslokal und ein B&B
(für Events & Familienfeiern).

**CROWDFUNDING IM GANGE
MEHR ERFAHREN UNTER:**

FUSCHINA DA GUARDA
Thomas Lampert
Fuschina 100 / Giarun 130
CH-7545 Guarda
T +41 81 860 30 50
M +41 79 747 72 89
www.lampert-guarda.ch

FEUER & FLAMME

Das neueste Messerprojekt hat Teufelshörner, Engelsflügel und zaubert - einmal in den Händen haltend - himmlische Gerichte in jede Küche. Dass dabei der Auslöser dieses schönen Vorhabens der kleine Junge Neo war, erstaunt wenig, wenn man Hans-Jörg & Anja Zingg, die Hüttenwirte auf el paradiso von St. Moritz kennt. Bei einem „Schellenursli“ Sonntagsausflug in Guarda endete dieser bei einem Abstecher in der alten Schmiede anfangs Dorf. Und so war das Meisterwerk - das el paradiso Grill- und Brotmesser“ zu einem einzigen grossen Messer vereint - geboren. Und weil spezielle Tafelmesser hoch über dem Alltag - where devils meet angels - einfach dazugehören, kamen diese noch hinzu.

The newest knife project has devil's horns, angel's wings and can work magic - one touch of the hands - heavenly dishes in every kitchen. If you are familiar with Hans-Jörg & Anja Zingg, the inn keepers of el paradiso of St. Moritz, you will not be surprised to know that the trigger of this beautiful enterprise was a little boy named Neo. During a "Schellenursli" (famous Swiss children's story) Sunday outing in Guarda the latter, on a detour, ended up at the old smithy at the beginning of the village. And this was the birth of the masterpiece - the el paradiso "barbecue and bread knife" merged into a single large knife. And as exquisite dinner knives simply belong high up above everyday life - where devils and angels meet - they were also added.



Devil

SPEZIALMESSER 18CM



12 cm Klinge und 6 cm Griff aus Apfelbaumholz · knife devil handle from apple tree wood



Angel

SPEZIALMESSER 18CM



12 cm Klinge und 6 cm Griff aus Zwetschgenbaumholz · knife angel handle of plum tree wood

Zu haben auf Seite 121 to buy on page 121



Zingg's

el paradiso
EL MONTIC
CASA IN MONTIC

Hans-Jörg & Anja Zingg · Hüttenwirte el paradiso · Geschäftsführer aller drei Alpine Quality Time® Events Betriebe · leidenschaftliche Gastgeber · kreative und detailverliebte Eventmaker · visionäre Weltbummler · Kopf voller Ideen · bringen Ideen & Visionen wie man so schön sagt „auf den Boden“ · kompromisslos in Qualität und Nachhaltigkeit · engagierte Helfer · Herausgeber Product is King · Neugierde, Fleiss, Leidenschaft und Fairness sind ihre Treiber

el paradiso Grill & Club · Via Engiadina 2'181 M.ü.M. · CH-7500 St. Moritz
T +41 81 833 40 02 · info@el-paradiso.ch · www.el-paradiso.ch / www.aqt3.ch

Aber damit nicht genug. Weil der Dritte im Bund nicht fehlen darf, kam dem Schmid Thomas Lampert die Idee, beim Griff des grossen Grill- und Brotmessers altes Weinfassholz zu verwenden. Hier kam für Hans-Jörg Zingg nur einer in Frage: das Winzerpaar OBRECHT in Jenins, welches ohne zu zögern altes Weinfassholz von ihrem „Monolith“ aus dem Jahre 2012 für dieses Messerprojekt zur Verfügung stellten. Beim limitierten St. Tropitz Clubmesser wurde gar 50-jähriges Rebstockholz aus dem Weinberg verarbeitet. Dabei ist gemäss Obrecht's das Rebstockholz eine Knacknuss bezüglich Feuchtigkeit, nicht umsonst findet man fast nirgends deren Anwendung. Weil aber hier drei leidenschaftliche Protagonisten zusammengefunden haben, wird Unmögliches möglich gemacht.

But this was not enough. Something was still missing, which is why Thomas Lampert had the idea to make the handle of the large grill and breadknife from old wine barrel wood. But only one source would do for Hans-Jörg Zingg: the wine growers OBRECHT in Jenins, who did not hesitate to provide old wine barrel wood from their "Monolith" range from 2012. For the limited St. Tropitz club knives, 50-year-old vines from vineyard were used. According to Obrecht, the vines can be tricky in terms of the moisture, which is the reason why it is not used widely. But as this project saw the coming together of three passionate protagonists, the impossible was made possible.



OBRECHT WEINGUT
 Malanserstrasse 2
 CH-7307 Jenins
 T +41 81 302 21 45
 info@obrecht.ch
 www.obrecht.ch
 www.vinotiv.ch

OBRECHT Obrecht's
 Francisca & Christian Obrecht,
 Weinbauer aus Jenins
 Mitglied von Vinotiv & Graubünden Wein
 Weingut schaut auf eine
 über 160-jährige Geschichte zurück
 Seit 1848 innovativ unterwegs,
 seit 2006 in 5. Generation
 Vereinen Bauchgefühl und Fachwissen
 zu Spitzenweinen
 Der Önologe & die Landwirtin & Biotechnologin
 vinifizieren nach ihren eigenen Vorstellungen
 Suchen das Unkonventionelle
 35-50 Jahre alte Pinot Noir Reben sind Ihre Schätze
 Passion & kreatives Schaffen sind ihr Lebensmotto
 Geschick, Intuition und Erfahrung sind
 ihre Erfolgsformel
 graubünden WEIN

St. Tropitz
 EL PARADISO MOUNTAIN CIRCLE
 Reserved for club ONLY
 GRILL & BROT MESSER 31 CM



19.5 cm Klinge und 11.5 cm Griff aus 6 Jahre gelagertem, knochentrockenem Pinot Noir Rebstockholz · Handle of bone dry, six-year-old vine wood

el paradiso
 Product is king shop
 GRILL & BROT MESSER 31 CM



19.5 cm Klinge und 11.5 cm Griff aus Weinfassholz von einem „Monolith“ aus dem Jahre 2012 · Handle of wine barrel wood from a 2012 "Monolith"

el paradiso
 ST. MORITZ CLOSE TO HEAVEN



Zu haben auf Seite 121 to buy on page 121