



FUSCHINA DA GUARDA
Kunst- und Bauschmiede

Allgemeine Schmiede- und Metallgestaltung
Lavuors da farrer e concepziun da metal
Reparaturen | Reparaturas
Restaurationen | Renovaziuns
Messerschmiede | Curtes fat a man



Unsere Messer

Liebe Geniesserin
Lieber Geniesser

Mit dem AlpSbrinzmesser hat alles begonnen.

Es war und ist noch immer eine Koproduktion des Landhotels Hirschen in Erlinsbach - Aarau und der Fuschina da Guarda im Unterengadin. Die Idee lanciert hat Albi Von Felten des Hirschen. Gestaltet und hergestellt wird es in der Schmiedewerkstatt von Thomas Lampert in Guarda.

Aus dem AlpSbrinzmesser haben sich all die weiteren Formen, die sich aus den spezifischen Verwendungen der verschiedenen Messer ergeben, entwickelt. So auch dasjenige, welches Sie nun vor sich haben.

Jedes Messer wird in den beiden Schmiedewerkstätten in Guarda und in Garsun von Hand geschmiedet gebürstet und geschliffen. Es ist aus INOX-Messerstahl 1.4034 hergestellt. Trotz des rostfreien Stahls kann ein wenig Flugrost auftreten, nämlich an den nicht blanken Stellen. Dieser ist jedoch leicht abwischbar und hygienisch unbedenklich.

Falls Sie ein Messer mit Holzgriff erstanden haben, ist der Griff in der Regel aus altem Lärchenholz, das früher in Ställen montiert war, gefertigt. Klappmesser haben teilweise, falls nicht Geweih verwendet wird, einen Griff aus Fruchtbaumholz.

Klingen aus Damaszenerstahl werden ebenfalls durch uns hergestellt. Sie sind aus Reinnickel, Werkzeugstahl CK45 und einer Schneidlage aus einem C100-Stahl, die im Feuer miteinander verschweisst werden, gefertigt. Unsere Damaszenerstahlklingen haben in der Regel ca 120 Lagen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem original handgeschmiedeten Messer und „en Guetä“.

Das Team der Fuschina da Guarda

THOMAS LAMPERT
FUSCHINA 100
CH-7545 GUARDA

Tel. +41 (0)81 860 30 50
Mobil. +41 (0)79 747 72 89
Fax. +41 (0)81 860 30 51

www.lampert-guarda.ch
info@lampert-guarda.ch