

# Funktionalität und Design in perfekter Harmonie



Kann man ein Steakmesser neu erfinden? Man kann! sknife ist der Beweis dafür. Gründer und Geschäftsführer Michael Bach hat es geschafft, ein ausgezeichnetes Designprodukt in der Spitzengastronomie zu etablieren und in Frankreich sogar die französische Konkurrenz zu verdrängen.

TEXT: CLAUDIO BRENTINI – FOTOS: ZVG



**B**iel ist bekanntermassen die Uhrenstadt, in Biel wird aber auch ein Messer produziert, welches mittlerweile mit vier internationalen Designpreisen ausgezeichnet wurde und in den weltbesten Restaurants eingedeckt wird. Dass dieses Messer, welches jüngst mit dem passenden Gourmetlöffel und der passenden Gabel in London als schönstes Besteck mit dem «TableWare International Award of Excellence 2022» honoriert wurde, in Biel produziert wird, hat seinen Grund, wie Michael Bach, Gründer von sknife, erklärt: «Wir fertigen Messer in der Präzision einer Uhr mit hohem handwerklichem Geschick. Wir möchten hier zu einem Ort der Messerkunst werden und freuen uns, dass immer mehr Messersammler den Weg nach Biel finden.»

#### LANGLEBIG – AUCH AM MEER

Die Referenzliste der Restaurants, welche sknife einsetzen, liest sich wie ein Who is Who der weltweiten Spitzengastronomie: Mauro Colagreco<sup>\*\*\*</sup>, Menton (weltbestes Restaurant); Julien Royer<sup>\*\*\*</sup>, Singapur (bestes Restaurant Südostasiens); Anne-Sophie Pic<sup>\*\*\*</sup>, Lausanne; Patrick Mahler<sup>\*\*</sup>, Vitznau; Heiko Nieder<sup>\*\*</sup>, Zürich (Koch des Jahres 2019) und viele andere mehr. Beeindruckend, wenn man bedenkt, dass das erste sknife-Steakmesser 2015 ausgeliefert wurde. Mittlerweile hat das Schweizer Spitzenprodukt an der Côte d'Azur sogar die französische Konkurrenz verdrängt, denn Meer bedeutet Salzwasser, und das wiederum führt dazu, dass konventionelle Messer schnell rosten. Nicht so sknife-Messer: «Durch die Eigenschaften des



Michael Bach mit der Dreisterne Köchin Anne-Sophie Pic, einer der vielen Chefs, die auf sknife-Produkte setzen.

Chirurgenstahls, welcher eine 4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit sowie eine hohe Härte aufweist sowie dem stabilisierten Schweizer Holz, welches bei Berührung mit Wasser nicht quillt, sind die sknife-Messer ideal für die Gastronomie und werden auch in Restaurants am Meer sowie auf Yachten eingesetzt», so Michael Bach. Diese Besonderheit erschliesse neue Märkte an exklusiven Orten, «wie an der Côte d'Azur, wo die Messer heute in den besten Restaurants und neu auch im Yacht Club Monaco eingedeckt sind.» Die Chefs zeigen sich begeistert vom Schweizer Spitzenprodukt, wie Michael Bach erklärt: «Normalerweise wird ein Messer nach zwei Jahren Einsatz ausgemustert. sknife-Messer sind nun aber bereits seit über drei Jahren im Einsatz und werden weiterhin verwendet.» Auf Wunsch würden die Messer nachgeschärft und aufpoliert, so dass die Kunden wieder praktisch neue Messer erhalten und diese so weiterhin einsetzen können.



Standard-Ausführung in Esche und Walnuss. Auf Wunsch auch erhältlich als assortiertes Set mit hellem und grauem stabilisiertem Holzgriff.

### FARBBLICH PASSEND

In der Schweiz ist sknife heute der einzige Besteckhersteller, der von Hand gefertigte Kleinserien fertigt. Die Herausforderung in der Fertigung sind gemäss dem gelernten Messerschmied Timo Müller das anspruchsvolle Design und das präzise Freihand-Schleifen der neuartigen Werkstoffe der Klinge mit dem querverleimten Holzgriff. Rund 40 Arbeitsschritte durchläuft jedes Messer, ausgeführt von hochqualifizierten Spezialisten. Farblich passend zum jeweiligen Interieur hat sknife zudem verschiedene Holznuancen entwickelt: Das schwarze Eschenholz ist im Einsatz bei Grant Achatz\*\*\* in Chicago, das Walnuss bei Mauro Colagreco\*\*\* in Menton – 2020 weltbesten Koch. Das helle Eschenholz wurde für die Roca Brüder\*\*\* in Spanien und das graue – mit eigener Messerform – für Franck Giovannini\*\*\* in Crissier konzipiert.

### AUS DER PRAXIS

Bei so vielen Designerpreisen würde man einen berühmten Namen hinter dem Design der Messer vermuten, dem ist aber nicht so, wie Michael Bach betont. «Das Design entstand in enger Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen und aus ihren Wünschen an den praktischen Einsatz.» Die Funktionalität und unzählige Diskussionen über die Ansprüche der Spitzengastronomie an ein solches Produkt haben also letztendlich das Aussehen bestimmt. Tatsächlich ist das an jedem Detail des Designs sicht- und spürbar. Die Klinge liegt zum Beispiel frei, wenn das Messer eingedeckt ist, ein wichtiger Aspekt und ein Wunsch der Chefs. Und die Verdickung auf der Oberseite hat damit zu tun, dass die meisten beim Schneiden dort den Zeigefinger platzieren, und darum die Form mit diesem Detail ein angenehmes Gefühl beim Schneiden ermöglicht. All dies und die hohe Qualität der verwendeten Materialien sowie die Langlebigkeit und die Schärfe, wie sie bei japanischen Messern zu finden ist, hat mittlerweile weltweit Spitzenköche überzeugt.

### DIE KRONE DES STAHLS

Für Messerliebhaber werden alle sknife-Produkte übrigens auch in Damaststahl mit 1000 Lagen hergestellt. sknife ist damit weltweit einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien. Und auch das Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech Keramik, eine Technik aus der Uhrenindustrie, hat den Weg zu Messersammlern gefunden, vor allem die hochwertige Ausführung in Damast ist dabei sehr beliebt. Deshalb hat sknife mittlerweile eine Volldamast-Variante entwickelt, bei welcher sowohl Klinge, Klingenrücken als auch Griffschalen aus korrosionsbeständigem Damaststahl mit über 1600 Lagen gefertigt ist. Die Vollendung dieses komplexen Messers ist die Version mit 51 Diamanten besetztem Klingenrücken.

### EINZIGARTIG

Der Wunsch von Michael Bach, Biel zu einem Ort der Messerkunst zu machen, ist mit sknife bereits Realität. Spitzenköche aus der ganzen Welt besuchen die Manufaktur und auf Anmeldung können Liebhaber der Messerkunst den Profis ebenfalls über die Schulter schauen. sknife hat sich als hochwertiges Produkt etabliert und damit eingereiht in die Swiss Made-Produkte in diesem Segment. Der Erfolg zeigt, dass Michael Bach und sein Team alles richtig gemacht und das Steakmesser tatsächlich neu erfunden haben. In einer Qualität und in einem Design, welche einzigartig sind. —



Volldamast-Variante (links) und Upgrade mit 51 Diamanten besetztem Klingenrücken.

#### sknife AG

Neuengasse 5  
2502 Biel

Telefon 032 322 97 55  
info@sknife.com  
www.sknife.com