

Schweizer Messer aus Chirurgenstahl

Sknife AG Ein Stekmesser für die Spitzen-Gastronomie und den anspruchsvollen Privatgebrauch. Nach einjähriger Entwicklung hat die Bieler Firma Sknife AG diese Woche die Serienproduktion des ambitioniertesten Schweizer Messers lanciert.

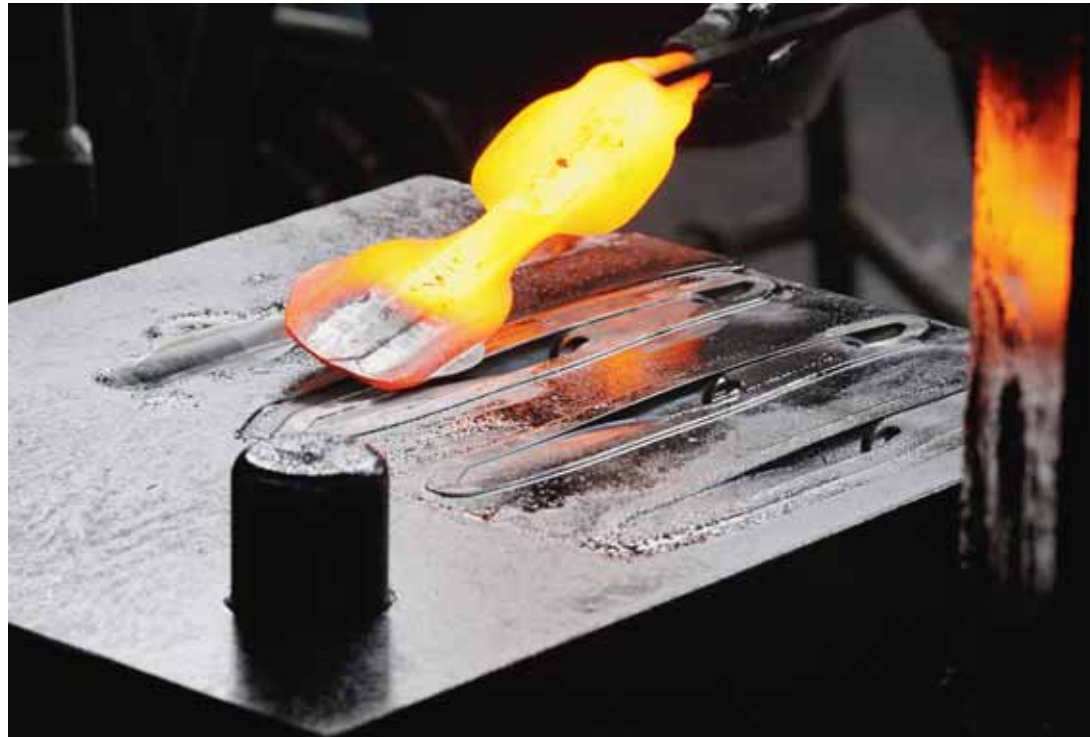
Donat Blum

Sechs Tonnen Gewicht rasen immer wieder auf die glühende Stahlstange herunter. Zwei Arbeiter bedienen den Senkschmiedehammer in der Industrieschmiede Flükiger & Co AG. In vier Schmiedebetrieben musste der Bieler Michael Bach eingehend sondieren, bis er in Oberburg nahe Burgdorf fündig wurde. Jede Bewegung eingespielt, wenden und drehen die Industrieschmiede den auf 900 Grad erhitzten Chirurgenstahl, bis er die grobe Form eines Messers hat.

CEO Michael Bach kommt ins Schwärmen, wenn er das neue Aushängeschild der Sknife AG (für «swiss knife», «Schweizer Messer») vorstellt: «Ein Messer, das durchs Steak gleitet, wie ein japanisches Damast-Messer, aber rostfrei bleibt. Ein Messer, dessen Schwerpunkt so weit vorne liegt, dass es beim Abräumen nicht vom Teller rutscht. Ein Messer, ganz aus Schweizer Produktion: Vom Schmiden, übers Holz bis zum Schliff. Ein Stekmesser, das man in Europa in dieser Qualität nicht findet.» Entsprechend liegt der Stückpreis bei 189 Franken.

Harter Stahl

Der Chirurgenstahl ist die grösste Innovation des Messers und die eigentliche Herausforderung für die Produktion. Er gibt ihm die ausserordentliche Härte, ist korrosionsbeständig und gerade deshalb auch äusserst schwierig zu bearbeiten. Rund ein Jahr dauerte die Entwicklung und Abstimmung des Produktionsprozesses. Mindestens sechs Schweizer Betriebe sind involviert. Und über 20 musste der ehemalige Leiter Productmanagement bei Rado vorab prüfen. Das Holz für den Griff kommt nun aus dem Bündnerland



Am Anfang des Schmiedeprozesses ist die Form der Klinge erst erahnbar. Das zu schmiedende Stück aus Chirurgenstahl ist mehrere hundert Grad heiss.

und wird im Emmental verarbeitet. Die L. Klein AG aus Biel liefert den Chirurgenstahl, geschmiedet wird im Emmental, gehärtet in Oensingen und Hansjörg Kilchenmann erteilt dem Messer in Basel den letzten Schliff.

Nahe bei den Köchen

Die Besonderheiten des Messers – die Schärfe, die Spülmaschinetauglichkeit und die Form – sind auf Anregungen von Fachleuten aus der Gastronomie zurückzuführen. Diese Nähe sei die eigentliche Stärke von Sknife, sagt Michael Bach. Vor eineinhalb Jahren hat er die Firma gegründet. Die Kontakte zur Gastronomie und deren Fachhandel entstanden aber bereits früher mit der Vertriebsfirma Ceco AG. Seit über

zehn Jahren importiert, vertreibt und initiiert Bach mit ihr und der dazugehörigen Website welt-dermesser.ch «hochwertige Schneidwaren». Angefangen mit Keramikmessern, handelte der ausgebildete Wirtschafts- und Keramikingenieur bald auch mit Messern aus mehrschichtigem Damaststahl, den man unter anderem von japanischen Messern kennt, und entwickelte zusammen mit der Manufaktur Güde in Solingen und dem Michelin-Sterne-Koch Andreas Caminada eine nach dem Bündner benannte Messerserie.

Auch Zubehör ist swiss made

Mit der Marke Sknife entspricht er der Nachfrage des Fachhandels und der Gastronomie nach loka-

len Qualitätsprodukten. Mit Messer-Zubehör «swiss made» – wie einer Messertasche für Profiköche, magnetischen Messerblöcken und Klingenschützern – hat er Sknife im Verlauf des letzten Jahres gezielt positioniert und das Kapital zur Entwicklung der neuen Messerserie erwirtschaftet. Rund 100 000 Franken Umsatz waren es 2014. 400 000 Franken sollen es dieses Jahr werden. Neben dem Schweizer Markt, verkauft er in den schwedischen; der holländische und deutsche werden derzeit erschlossen.

Ein Imageprodukt

Die Initialzündung zum Schweizer Messer gab der Basler Messerschmied Hansjörg Kilchenmann. Dieser schenkte dem 50-jährigen



CEO Michael Bach mit einem fertigen Messer von Sknife. Der Griff besteht aus Walnussholz. Bilder: zvg

Bach eines seiner handgeschmiedeten Messer. Eine Seltenheit in der Schweiz. Obwohl das Schweizer Messer weit oben auf der Liste der nationalen Imageprodukte fungiert, stellt sie seit dem Aufkauf von Wenger einzig noch Victorinox in Serie her. «Da gibt es Raum», war und ist Bach überzeugt und sieht sich in der Nachfrage bestätigt. Neben dem Stekmesser geht demnächst ein Käsemesser in Produktion. Und 2016 soll ein Taschenmesser folgen.

Basler Handarbeit

Messerschmied Kilchenmann muss sich beeilen. Mitte September muss die erste Bestellung Stekmesser raus. 160 Stück sind bereits in die Gastronomie verkauft. Er verklebt die verdichteten

Holzgriffe mit einem spülmaschinenfesten Glasperlenleim und schleift das Holz sowie die Klinge von Hand in die ergonomische Form. Der Chirurgenstahl und die spezielle Drehung in der Klinge stellen auch für ihn eine besondere Herausforderung dar. Der harte Stahl schlägt unüblich viele Funken und nützt die Schleifbänder ausserordentlich stark ab. 30 Messer beträgt der Output derzeit pro Woche. Da es künftig 100 Stück sein werden, prüfen er und Bach, ob sich allenfalls noch einzelne Schritte automatisieren lassen. Was aber bereits feststeht: Ohne das Auge und die Handarbeit des versierten Messerschmieds bleibt die erforderliche Dünne und Schärfe des Sknife-Steakmessers unerreichbar.

Von Biel bis nach Melbourne

Brügg Die JAG Jakob AG hat ihren 85. Geburtstag gefeiert. Sie ist seit 1998 im Besitz des Managements.

Donnerstagabend auf dem Bözingenberg: Ein grosses Fest findet statt. Es ist die Brügger JAG Jakob AG Prozesstechnik, die ihr Firmenjubiläum feiert. 85 Jahre alt ist sie dieses Jahr geworden. Die Führung, die Mitarbeiter und die Kunden begehen dieses Jubiläum zusammen.

Die Ursprünge des Unternehmens reichen zurück in die Elektrifizierung der Stadt Biel, wie die JAG Jakob AG mitteilt. Heute ist sie ein Unternehmen für Prozesstechnik, das mit seinen Anlagen



Patrick Fröhli und Andreas Gurtner (v.l.), der aktuelle und der frühere Geschäftsleiter, an der Jubiläumsfeier. Matthias Käser

und Automationslösungen grosse und bekannte Pharma- und Lebensmittelproduzenten beliefert. Die Kernkompetenz liegt in der

Entwicklung von individuellen Lösungen für komplexe verfahrenstechnische Anlagen. Das Unternehmen sei trotz Franken-

stärke kerngesund, betont Geschäftsleiter Patrick Fröhli in der Mitteilung. Es ist seit 1998 im Besitz des Managements und damit komplett eigenständig. Ihren Ursprung hat die Firma in der damaligen Moser & Affolter, die 1930 eine Konzession für Elektroinstallationen erhielt. Ab 1965 hiess sie Jakob AG, nachdem Walter Jakob 1943 hinzugestossen war. Die erste Automationslösung erarbeitete sie 1974 für die Milchbranche.

Die JAG hat ihren Hauptsitz in Brügg und eine Niederlassung in Pruntrut. Hinzu kommen zwei Tochterfirmen in der Schweiz sowie seit Juni diesen Jahres eine eigene Niederlassung in Melbourne, Australien. In der Schweiz beschäftigt die JAG-Gruppe rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. [mt/tg](#)

Quickline-Verbund wächst weiter

Nidau Die RKO Signal AG ist der 23. Partner im Quickline-Verbund. Dieser versorgt nun 410 000 Haushalte.

Erst kürzlich war bekannt geworden, dass der im aargauisch-solothurnischen Grenzgebiet tätige Kabelnetzbetreiber Yetnet zum Quickline-Verbund stösst. Nun kommen 15 weitere Gemeinden in der Ostschweiz hinzu. Wie gestern bekannt gegeben wurde, schliesst sich die RKO Signal AG dem Verbund an. Sie versorgt 15 Gemeinden in den Kantonen Thurgau und St. Gallen mit Internet, Telefon und Digital-TV. Damit vergrössert sich das Einzugs-

gebiet des Quickline-Verbunds auf über insgesamt über 410 000 Haushalte, wie Quickline gestern mitteilte.

Im Geschäftsmodell des Quickline-Verbundes sind alle Partner vor Ort präsent und behalten den Vertrag mit ihren Kunden. Gemäss Mitteilung sei dies ein wichtiges Kriterium für die Wahl des Partners der RKO Signal AG gewesen. Die Einbindung der Kunden erfolgt im dritten Quartal.

Die Services für die Kunden im Verbreitungsgebiet werden von der Quickline AG mit Sitz in Nidau angeboten. Die Quickline-Gruppe ist der drittgrösste TV-Anbieter und der viertgrösste Internet- und Telefonanbieter in der Schweiz. [mt/tg](#)

Reklame

FDP

Die Liberalen

Wir kämpfen für die Freiheit und übernehmen Verantwortung.