

Messer-Papst Michael Bach: Wertvolle Stücke aus Damazenser Stahl.



Michael Bach: «Je fais essayer mes couteaux à mes clients. S'ils y prennent plaisir, c'est ainsi que le business se crée.»

PHOTO: FABIAN FLURY

SPOTS

REISEBÜRO MITTELTHURGAU: Seeländer Golferinnen und Golfer aufgepasst: Das Reisebüro Mittelthurgau, grösster Schweizer Anbieter von Flussreisen, präsentiert die neue Kollektion einer nicht alltäglichen Aktivferien-Formel: Golfsport in Verbindung mit einer Flussreise. Das Reisebüro Mittelthurgau bietet die einwöchigen Reisearrangements in acht Ländern auf seinen eigenen Excellence-Luxuslinern an. Wer mit den Golf- und Flussreisen von «Excellence» seiner Golfleidenschaft nachgeht, kann sich auf ein Genussereignis freuen. Auf den einwöchigen Reisearrangements ist für die Anreise zu den Häfen und die Transfers zu den Golfplätzen ein Luxus-Reisebus reserviert. Fünf ausgewählte Golfkunden in renommierten Clubs sind für die Teilnehmer ebenfalls reserviert. Dieses Jahr steht auch Norddeutschland auf dem Programm: Die Courts befinden sich auf der Insel Rügen, bei den traditionsreichen Ostsee-Bädern auf Usedom und direkt in Berlin. Weitere Flussrouten für Golf Freunde befinden sich in Frankreich (Rhône, Saône, Seine), Niederlande/Belgien, Deutschland (Rhein, Mosel), Österreich/Ungarn/Slowakei (Donau) und Portugal (Douro).

COOP: La marque Nulu de Coop City dévoile ce printemps de nouveaux looks pour les femmes à l'affût de la mode. Imaginée par la créatrice suisse Ruth Gruninger, la collection Basic allie style et confort grâce à des coupes parfaitement ajustées. Les différentes pièces peuvent être combinées de multiples façons pour composer des ensembles personnalisés. Autre aspect essentiel: les matériaux utilisés proviennent presque exclusivement d'Europe. Qui plus est, Nulu utilise des fibres naturelles à chaque fois que c'est possible. La nouvelle collection de Nulu est en vente des maintenant dans les Coop City.



PHOTO: ZV.G.

KMU

Holz und Stahl

Michael Bach lancierte 2015 in Biel seine eigene Messermarke Sknife und feiert beachtliche Erfolge.

VON ISABELLE WÄBER

Die Herstellungsstätte für Messer befindet sich hinter der Schwanenkolonie in Biel. Die Stücke sind aussergewöhnlich und zu 100 Prozent «made in Switzerland». Letzten Sommer zog man hier ein und produzierte seither 5000 Stück.

Der Chef nimmt BIEL BIENNE auf einen Rundgang in die Sknife-Werkstatt mit. Er pflegt den direkten Kontakt: «Ich lasse meine Kunden meine Messer ausprobieren. Wenn sie ihnen zusagen, kommt das Geschick in Gang.» Michael Bach, 52, hat Erfahrung im Marketing und mit hochwertigen Materialien. Er war Keramik-Ingenieur für Uhrenhersteller. Auch die japanischen Küchenmesser Kyocera sind aus diesem Material. Diese vertrieb er und so gründete er zunächst seine erste Firma, die CeCo AG.

Blosser Zwischenhändler sein, genügte ihm nicht. Zu seiner eigenen Marke kam er 2015 in einer Art Kurzschlussanhandlung: «Zum 10-jährigen Bestehen von CeCo bekam ich ein handgemachtes kleines Messer eines Basler Künstlers. Da beschloss ich, meine eigene Marke zu lancieren.»

Marketing. Der Bieler hat eine Hebamme zur Frau und drei Kinder. Er wohnt am Ufer des Bielersees und ist ein grosser Anhänger des «Stand up paddling». Er trifft regelmässig seine Kunden, vor allem Köche in bedeutenden Schweizer Häusern und in Europa. Inspiriert von ihren spezifischen Wünschen, entwirft er Objekte mit einem speziellen Design.

Bei ihm findet man bis dato Messer für: Steaks, Trockenfleisch, Käse, Austern oder Butter; er entwirft auch eine Gabel, die das Gedeck perfekt ergänzt. «Wir wollen

uns vom Markt abheben, das ist unsere Philosophie.» Diese Exklusivität hat ihren Preis: pro Stück werden mehrere Hundert oder gar tausende Franken fällig. Sammler interessieren sich für Steakmesser aus sogenanntem Damazenser Stahl. Diese wertvollen Stücke sind eher «zum anschauen als zum brauchen», schmunzelt Bach.

Herstellung. Geschmiedet werden die Klingen im Emmental, in Biel wird diese geschliffen, der Griff hergestellt, die Messer montiert und der Finish gemacht. In Oberburg befindet sich die einzige Schmiede der Schweiz, die im Auftrag von Bach in Serie fabriziert. Der Stahl selber stammt von der Klein AG in Biel. Es ist ein «chirurgischer» Stahl, so hart wie korrosionsbeständig und scharf wie ein Skalpell. Timo Müller ist einer von drei Mitarbeitern und fürs Schleifen und die Holzbearbeitung zuständig. «Ich bearbeite 35 bis 40 Stück pro Tag», erklärt der junge Messerhersteller. «Bis kommenden Sommer sollte das zehntausendste Exemplar die Bieler Werkhalle verlassen», freut sich Bach.

Ausbildung. Der Unternehmer begnügt sich nicht damit, seine Marke zu produzieren und zu verkaufen. Er gibt auch Kurse, genannt «Knife Academy», zum geübten Messerschleifen. «Jeder kann mit seinen eigenen Messern teilnehmen», sagt Bach.

www.sknife.com

PME

De bois et d'acier

Michael Bach connaît un succès grandissant avec Sknife, sa propre marque de couteaux, lancée en 2015.

PAR ISABELLE WÄBER

La manufacture de couteaux atypiques et 100% made in Switzerland se niche derrière la Colonie des Cygnes. Elle a déjà produit 5000 pièces depuis son emménagement dans la cité seelandaise l'été dernier.

Le directeur fait visiter lui-même l'atelier Sknife. Il tient à soigner le contact direct: «Je fais essayer mes couteaux à mes clients. S'ils y prennent plaisir, c'est ainsi que le business se crée». Michael Bach, 52 ans, a l'expérience du marketing et des matériaux haut de gamme à son actif. Il a notamment été ingénieur en céramique pour les horlogers. Ce matériau, qui compose aussi les couteaux de cuisine japonais Kyocera, lui a donné l'idée d'en faire le commerce par le biais de son entreprise CeCo SA.

Etre un intermédiaire ne lui suffisait pas. Il a donc lancé sa propre marque en 2015 sur un coup de tête: «Pour les 10 ans de Ceco, j'avais reçu un petit couteau fait à la main par un artisan bâlois. J'ai alors décidé de lancer ma propre marque.»

Marketing. Le Biennois, époux d'une sage-femme et père de 3 enfants, habite au bord du lac et est adepte du «stand up paddling». Il va régulièrement à la rencontre ses clients, essentiellement des cuisiniers de grandes tables de Suisse, d'Europe. Inspiré par leurs besoins spécifiques, il a conçu des objets au design particulier.

Chez lui, on trouve à ce jour les couteaux à steak, à viande séchée, à fromage, à huître, à beurre, et il développe même une fourchette pour parfaire l'alliance des couverts. «Notre philosophie, c'est de nous démarquer du marché». Une exclusivité qui a son prix: il faut déboursier plusieurs cen-

taines de francs, voire plus de mille francs par objet. Les collectionneurs du monde entier s'intéressent, eux, au couteau à steak à l'acier damassé, un objet précieux davantage destiné «à regarder qu'à utiliser», sourit Michael Bach.

Fabrication. Chaque type de couteau a été conçu comme une pièce d'architecture: mariage parfait entre l'acier et le bois. Fins et incurvés, ils sont ergonomiques et épousent la forme de la main. Sur leur planche aimantée, parfois en forme de surf et dans des bois nobles comme le noyer, le chêne ou l'érable, ils reposent ingénieusement sur la tranche pour protéger la lame et éviter de salir.

Si les opérations d'assemblage, d'effilage, de ponce, de gravure et de finissage des couteaux sont effectuées à Bienne, le travail de la forge est réalisé en Emmental. C'est d'ailleurs sur l'impulsion de Michael Bach qu'un unique forgeron en Suisse, basé à Oberburg, produit des pièces en série.

L'acier provient notamment de chez Klein SA à Bienne. Il est dit «chirurgical», donc dur, très résistant à la corrosion et tranchant comme un bistouri. Timo Müller, l'un des trois employés de la manufacture réalise le ponçage et l'effilage. Ce travail de haute précision se fait à main levée: «Je travaille 35 à 40 pièces par jour. Il faut fraiser le bois du manche sur le ventre, puis le dos avant de passer aux tranches», explique le jeune coutelier. «D'ici l'été, soit un an après son ouverture, la manufacture devrait voir sortir son 10 000^e exemplaire», se réjouit Michael Bach.

Formation. L'entrepreneur ne se contente pas de produire et de vendre sa propre marque. Il donne aussi des cours d'affûtage une fois par mois baptisés «Knife Academy». «Chacun est le bienvenu avec ses propres couteaux, pas forcément ceux de notre marque», précise Michael Bach. Infos: www.sknife.com

Votre centre d'achats! **Biel Bienne** Ihr Einkaufs-Zentrum!

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

OFFRES DE LA SEMAINE

MIGROS	20% AdR-Suppen, z. B. Kürbissuppe, 300 ml	3.10	statt	3.90
	20% Bio Rindshackfleisch, CH, 100 g	1.80	statt	2.30
	50% 7UP in P. à 6 x 1,5 l u. 7UP H2OH! in P. à 6 x 1 l z.B. 7UP Regular, 6 x 1, 5 l	5.85	statt	11.70
	Solange Vorrat:			
	30% M-Classic Käseplätzli o. Spinatplätzli, z.B. Käseplätzli, 2 x 10 Stk.	8.95	statt	12.80
coop	Coop Rindshackfleisch, CH, 2 x 500 g	9.50	statt	19.00
	Malbec Reserve Mendoza Santa Ana 2015, 6 x 75 cl	29.85	statt	59.70
	Kartoffeln, festkochend, grüne Linie, 3,5 kg	4.35	statt	5.85
	Die Butter, Mödéli, 4 x 250 g	10.80	statt	11.80
	Ariel flüssig Colorwachs, o. Vollwaschm., 2 x 3,25 l	25.95	statt	53.35

OTTO'S	Il Cardinale, Primitivo di Manduria DOP, 2014, 75 cl	9.95		
	Nescafé Dolce Gusto, diverses sortes, 16 capsules	4.95	au lieu de	6.40
	Coca-Cola, Classic ou Zero, 6 x 2 l	7.95	au lieu de	12.30
	Ariel Professionnel, en poudre, 140 lessives	27.95	au lieu de	67.65
	Cerruti 1881, femme, vapo 100 ml	29.90	au lieu de	119.00

MANOR	Viande hachée de boeuf, Suisse, 2 x 500 g, kg	9.95	au lieu de	18.00
	Filet de saumon Loch Duart, Ecosse, 100 g	2.90	au lieu de	4.50
	Filet de boeuf, Irlande, 100 g	7.45	au lieu de	9.95
	Filet de canard, France, 100 g	2.45	au lieu de	3.50
	Noix de Saint-Jacques, USA, 100 g	6.00	au lieu de	7.50
	Ripasso della Valpolicella DOC 2013, 75 cl	9.75	au lieu de	13.95

Volg	Oranges blondes, Espagne, kg	1.60	au lieu de	2.90
	Pommes Topaz, Suisse, cl. 1, kg	2.90	au lieu de	3.95
	Bâtonnets de poissons Findus, pack de 10	2.95	au lieu de	4.15
	Riz Uncle Ben's, long grain, 20 min, 2 x 1 kg	7.55	au lieu de	10.80
	Mouchoirs en papier Tempo, Classic, 42 x 10 pces	7.45	au lieu de	12.45
	Coral Black Velvet, liquide, 2 x 25 lessives	13.90	au lieu de	19.10