

Reportage: SRF 1, Regionaljournal Bern Freiburg Wallis, 17:30 vom 27. März 2019

Altes Handwerk neu entdeckt

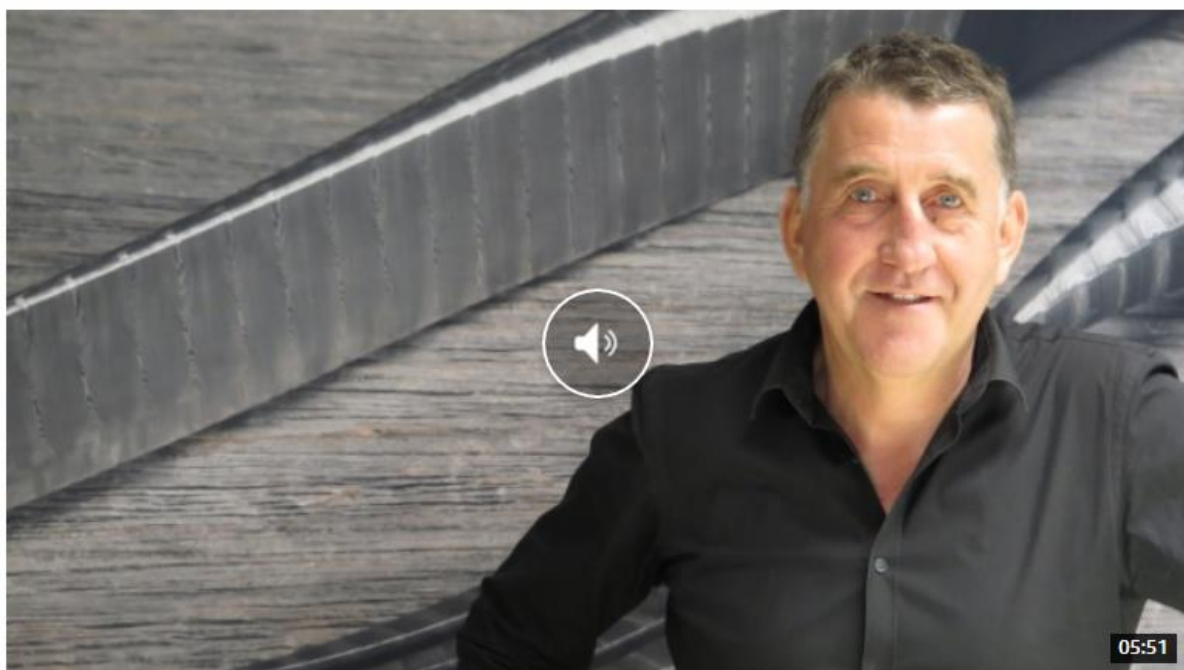
Bieler Firma hat mit exklusiven Messern eine Nische gefunden

Das Schweizer Offiziersmesser ist ein Klassiker. Aus Biel erhält es jedoch Konkurrenz, die bei Designern gut ankommt.

Christian Liechti
Gestern, 18:40 Uhr



Dieser Artikel wurde 1-mal geteilt.



Michael Bach: «Das Potenzial für hochwertige Schweizer Messer ist vorhanden.»

05:51 min, aus Regionaljournal Bern Freiburg Wallis vom 27.03.2019.

Im letzten Jahr war es der Deutsche Red Dot Design Award, im Februar der German Design Award: die Steak-Messer und Gabeln aus Biel kommen bei Fachleuten an. Fabriziert werden sie von der noch jungen Firma Sknife. Deren Name entstand aus der Wortschöpfung von Swiss und Knife.

Wertschöpfung in der Schweiz

«Wir versuchen die Wertschöpfung zu fast 100 Prozent in der Schweiz zu erbringen», sagt Sknife-Chef Michael Bach. Die Rohlinge aus Chirurgenstahl liefert eine regionale Firma, geschmiedet werden sie im Emmental, am Hauptsitz in Biel werden die Messer schliesslich gefertigt. Das Holz für die Griffe stammt aus dem Bündnerland, die Holzschachtel für den Versand und für die Aufbewahrung durch die Kundinnen und Kunden produziert eine Firma in der Region Bern.

Rund 30 Arbeitsschritte sind nötig, bis ein Steak-Messer fertig ist.



Von der Idee, über die Entwicklung bis zum fertigen Messer.

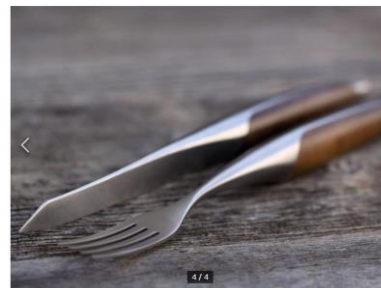
CHRISTIAN LIECHTI/SRF



Frisch geschliffen warten die Messer auf die weitere Verarbeitung.
CHRISTIAN LECHTNER



An der Schleifmaschine wird das Messer in seine Form geschliffen.
CHRISTIAN LECHTNER



Das Design aus Biel wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.
ZWILLING AG

Jahrelang hat Michael Bach Messer aus Japan importiert und weiterverkauft. Seine Abnehmer: Spitzenköche aus der ganzen Schweiz. «Im Kontakt mit meinen Kunden stellte ich fest, dass ein Bedürfnis besteht nach einem echten Schweizer Messer.» Die wichtigsten Kunden sind heute denn auch Spitzenrestaurants und Grand Hotels. Das Sortiment beschränkt sich längst nicht mehr auf Steak-Messer und passenden Gabeln. Dazu sind weitere Bestecke gekommen.



Der Blick in die Messermanufaktur in Biel

03:48 min, aus Regionaljournal Bern Freiburg Wallis vom 27.03.2019.

Das alte Handwerk gepaart mit der Schweizer Wertschöpfungskette hat auch seinen Preis: über 200 Franken kostet ein Steak-Messer. Vor kurzem hat die 2014 gegründete Firma auch ein eigenes Taschenmesser lanciert. Auch dies mit rund 1000 Franken ein Produkt für eine gut betuchte Kundschaft. Bach: «Wir haben unsere Nische gefunden und wollen auch gar nicht für die grosse Masse produzieren.»

(SRF 1, Regionaljournal Bern Freiburg Wallis, 17:30 Uhr)

Ganzer Beitrag anhören: <https://www.srf.ch/news/regional/bern-freiburg-wallis/altes-handwerk-neu-entdeckt-bieler-firma-hat-mit-exklusiven-messern-eine-nische-gefunden>