

encores!

DAS MAGAZIN MIT STIL | SEPTEMBER 2017

INTERVIEW
Elie Saabs
Ode an
die Frau

PARFÜME
WOHLIGE
SÜSSE

DENIM
Die Jeans
werden zum
luxuriösen
Begleiter

SEPTEMBER 2017

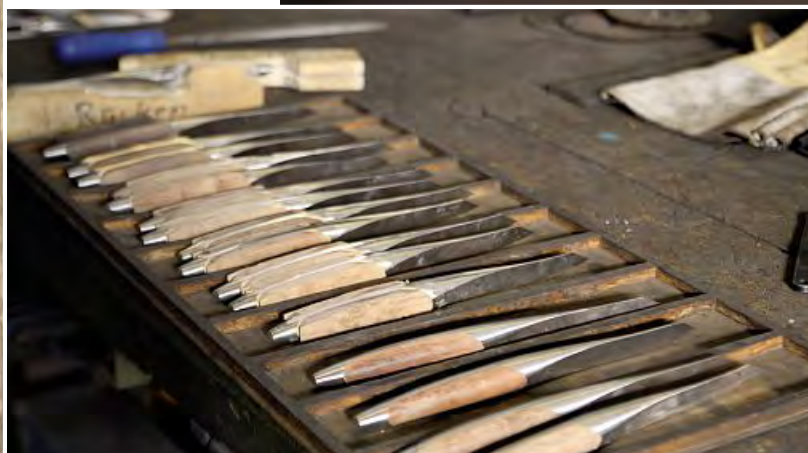
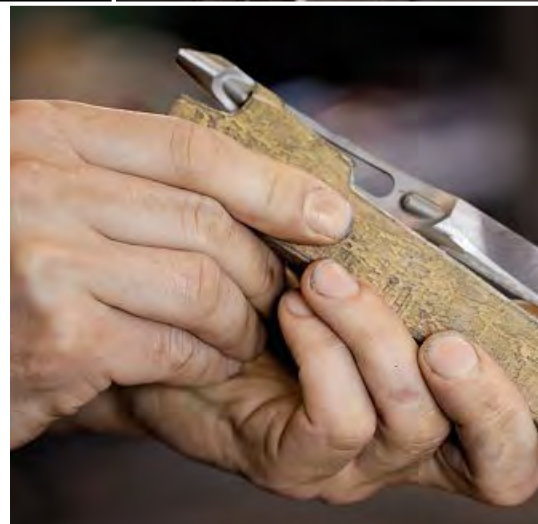
SonntagsZeitung

Mode
Glanzvolle Trends:
Strenge Schnitte
verspielt inszeniert



PRÄZISION

LINKS Messergriff und -klinge laufen beim Steakmesser von Sknife ineinander über.
OBEN Chirurgenstahl wird in die Form geschlagen.
OBEN RECHTS Vor dem Verleimen wird der Holzgriff schon leicht angepasst.
RECHTS Die geschliffene Klinge des Steakmessers muss genauestens überprüft werden.
UNTEN Die Messergriffe wurden geklebt und sind bereit, geschliffen zu werden.



Handwerk mit **Schneid**

SPITZENKÖCHE SCHWÖREN AUF DIE MESSER DER SCHWEIZER MANUFAKTUR SKNIFE. SIE SIND BEINAHE SO ROBUST UND HOCHWERTIG WIE EINE LUXUSUHR.

TEXT GLORIA KARTHAN

HAT MAN EINMAL mit einem stumpfen Messer hantiert, so weiss man: In der Küche ist ein hochwertiges Schneidwerkzeug unabdingbar. Köche hüten ihre Messer wie einen Schatz und besitzen Exemplare, die genau auf ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Diese Tatsache veranlasste 2013 wohl auch Spitzenkoch Andreas Caminada dazu, in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Messerspezialisten Welt-der-messer.ch, seine eigene Messerlinie zu entwerfen. Als dessen CEO, Michael Bach, daraufhin von einem Basler Messerschmied ein handgefertigtes Damastmesser geschenkt bekam, war die neue Geschäftsidee geboren: «Als ich dieses Meisterstück sah, wusste ich: Wir müssen unsere eigenen Messer produzieren», sagt Bach, der 2014 in die Herstellung von hochwertigen Steakmessern einstieg. Die Grundsätze seiner Messermanufaktur Sknife: Schweizer Produktion, neuartiges Design und hohe Funktionalität dank regem Austausch mit Profiköchen wie Franck Giovannini oder André Jäger. Messergriff und -klinge werden mit nahtlosem Übergang zu einem ergonomischen Produkt vereint, das schwer in der Hand liegt, sich aber dennoch gut führen lässt. Sknife wurde dieses Jahr für den Jungunternehmerpreis des Swiss Economic Forum nominiert, und in den nächsten Tagen wird in der Bieler Messermanufaktur das 10000 Messer fertiggestellt. Die geschmiedeten Rohlinge kommen jeweils einmal pro

Monat aus der Schmiede im Emmental nach Biel und werden hier von drei Mitarbeitern weiterverarbeitet. Gewöhnlicher Messerstahl wird dabei durch Chirurgenstahl ersetzt: Der Korrosionsschutz der Klinge ist so rund viermal höher, gleichzeitig kann der Stahl aufgrund seiner hohen Festigkeit extrem dünn geschliffen werden. «Aus diesem Material werden Medizinalschrauben oder Armbandstifte für Luxusuhren hergestellt», sagt der CEO. Bach, der selbst in der Uhrenbranche tätig war, zieht häufig Vergleiche zwischen Zeitmessern und Schneidgeräten. «Bei beiden stehen sowohl Handwerk als auch Perfektion im Vordergrund. Ausserdem will man meist entweder ein erschwingliches Stück als Gebrauchsgegenstand – oder ein sehr exklusives.»

Aufwendige Arbeit

Das aussergewöhnliche Material hat jedoch auch seine Tücken: «Unser Messerschmied hat wegen des grossen Aufwands am Anfang rebellierte», sagt Bach. Statt einmal muss Chirurgenstahl viermal in die Form geschmiedet werden, und seine hohe Zähigkeit bedarf aufwendiger Schleifarbeiten. Auch die Griffe unterscheiden sich von Messerklassikern bekannter Firmen wie Victorinox, welche in jeder Schweizer Küche zu finden sind: Die Holzmaserung verläuft vertikal – was bei normalen Messern nicht der Fall ist. Um dies zu ermöglichen, werden die Holzblöcke – Esche oder Walnuss aus einer Drechslerei in Graubünden – unter Vakuum und Druck mit Acryl infiltriert. So wird jede noch so kleine

Pore verschlossen, und das Holz kann sich nicht mehr ausdehnen. Die im Raum Bern ausgefrästen Griffschalen werden in Biel präzise mit dem Metallrohling verleimt. Der Klebstoff wird auch in der Luft- und Raumfahrttechnik verwendet und ist extrem beständig. Ist der Superkleber ausgehärtet, wird das Messer in seine typisch fließende Form geschliffen. Spezielle Schleifbänder mit unterschiedlichen Körnungen werden auf die eigens entwickelte, schwenkbare Schleifmaschine gespannt. Zuletzt wird das Firmenlogo oder ein Wunschkorn eingelasert und das Messer noch einmal überprüft. Werde etwa das Direktionsrestaurant einer führenden Uhrenmarke beliefert, könne man schliesslich davon ausgehen, dass jedes Messer so genau beäugt werde wie eine Luxusuhr.

Luxuriös sind insbesondere die Produkte aus Damaststahl, etwa das Steakmesser für knapp 800 Franken. Für die dekorativen Muster auf der Klinge werden zwei verschiedene Stahlsorten abwechselungsweise gefaltet – ähnlich wie Blätterteig. Während klassische Damaszenerklingen der Länge nach aufgebaut werden, erstreckt sich das Wellenmuster der Sknife-Messer passend zum Holzgriff vertikal. Auf die Klinge kommen so rund 1000 Lagen Stahl. Wegen der hohen Beliebtheit bietet Sknife mittlerweile alle Messer auch in Damast an. Das Sortiment umfasst zudem magnetische Messerblöcke und -leisten. Und Michael Bach hält schon das neuste Produkt in der Hand: «Eine Damastgabel. Wer ein so hochwertiges Messer besitzt, will natürlich auch das passende Gegenstück dazu.»



Michael Bach

Der 52-jährige Gründer und Inhaber von Sknife sowie Welt-der-messer.ch ist ursprünglich Keramikingenieur. Er arbeitete lange in der Uhrenbranche und vertreibt seit elf Jahren Produkte für die Spitzengastronomie. www.sknife.com