

ORNATIP

TRENDIG UND NEU: *Blauschimmer* Seite 6

PORTRÄT: *Ein klarer Schnitt* Seite 26

DESIGN: *Falt mich fest* Seite 28

avec REVUE ROMANDE page 20

Plis et lames

Inspirés par les sabres des samouraïs ou par la technique ancestrale de l'origami, des spécialisations telles que les couteaux de qualité ou les créations filigranes redécouvrant l'esthétique du pliage introduisent une note d'élégance très appréciée dans le contexte helvétique, comme le montrent différents exposants très en vue dans le cadre d'ORNARIS.

Couteaux élégants

Entré dans le Guinness Book pour avoir développé la montre la plus dure au monde, la «Rado Vision 1», l'ingénieur en céramique Michael Bach aujourd'hui à son compte avec l'entreprise «CeCo Ltd. - welt-der-messer.ch» s'est trouvé un véritable marché pour les couteaux en céramique high-tech. Le matériau technique adopté n'a pas grand-chose à voir avec la céramique traditionnelle, et la zircone utilisée sous forme de poudre injectée dans un moule est en fait frittée à une température de 1500 degrés. Inodores, les couteaux en céramique ont une précision chirurgicale et sont de plus extrêmement légers et trois à quatre fois plus durs que l'acier. «Ils sont très demandés en Suisse romande ainsi qu'en France», déclare Michael Bach dont le fabricant japonais Kyocera affiche plus de trente ans d'expérience des matériaux techniques. L'alternative aux produits en céramique repose toujours sur les couteaux en acier damassé forgé à la main qui restent des pièces uniques, raison pour laquelle on importe depuis 2005 les couteaux en acier de la forge Kai. Désormais connu comme le spécialiste des couteaux professionnels, Michael Bach fournit également l'équipe nationale suisse de cuisiniers junior. Le santoku, la pièce la plus appréciée, est un peu plus court que le couteau de cuisine et se révèle plus maniable au quotidien. «Il est important de garder ces outils performants au travers d'une technique d'aiguisage adaptée», souligne Michael Bach, c'est pourquoi les grands cuisiniers aiguisent bien leurs pièces avant de les utiliser pour la première fois. Beaucoup de chefs commandent leurs couteaux chez lui en les faisant confectionner à leur propre idée comme l'a fait Andreas Caminada, collaboration qui a débouché



sur la création d'une ligne spécifique avec un couteau à pain et un couteau de cuisinier réalisés de façon artisanale. «Spécialement adaptées à mes besoins, ils permettent de travailler sans fatigue, y compris sur une longue durée», confie Andreas Caminada. La collection disponible depuis octobre est complétée par un bloc magnétique, un bloc à hacher et une pierre à aiguiser naturelle, mais Michael Bach ne va pas s'arrêter en si bon chemin, lui qui prévoit aussi des outils de jardinage tels qu'une hache, une scie ou encore un ciseau à bonsaïs.

Andreas Caminada (à gauche), une cliente, Michael Bach; exposant: CeCo Ltd., stand 3.D-12.

Les plis à l'honneur

Tout comme certains designers, Franziska Bründler du label lucernois Fidea Design mise sur l'élément plié avec notamment le classique «Faltlicht», support papier pour bougies à réchaud générant des ombres intéressantes. Elle propose également la coupe «Ziehmi-Schale» du designer Andreas Bechtiger ou une serviette pliable devenant porte-stylos, créations assez solides mais qui ne sont pas destinées à durer éternellement. Les petites œuvres d'art «HERVORRAGEND.CH» sont de la même veine avec des motifs tels que le Grossmünster de Zurich ou la tour de l'Horloge de Berne, voire des cartes réalisées en quilling, technique exigeant beaucoup de souplesse et de patience. Enfin, la bouteille «Squeasy» qui se rétracte comme un accordéon devrait inciter les gens à boire régulièrement, comme le remarque l'un de ses créateurs, l'architecte Mathias Zellweger (TRARITRARA GMBH, stand 6.O-01). Quant au tabouret Dutch Design Chair, c'est un siège écologique réalisé avec du carton ondulé certifié FSC et à même de supporter un poids allant jusqu'à 200 kilos (Gygli Trading AG, stand 3.C-22).

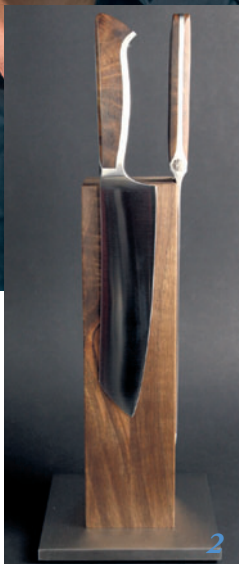


Ein klarer Schnitt

Seit zehn Jahren vertreibt Michael Bach die schärfsten Messer der Welt. Vor Kurzem hat er eine Linie mit Sternekoch Andreas Caminada lanciert. *Text: Lilia Glanzmann, Fotos: Roland Blattner*



1 Zwei Meister ihres Fachs: Sternekoch Andreas Caminada und Keramikingenieur Michael Bach
2 Brot- und Kochmesser aus Stahl und Bündner Walnussholz, Linie Andreas Caminada
Aussteller: CeCo Ltd., Stand 3.D-12.



Er steht im Guinness-Buch der Rekorde mit folgendem Eintrag: Michael Bach entwickelt die härteste Uhr der Welt, die diamantbeschichtete «Rado Vision 1». Das war 1997, als der Werkstoffspezialist bei der Uhrenfirma Rado in Lengnau arbeitete. Die Uhren waren aus Zirkonoxid gefertigt, besser bekannt als Hightech-Keramik, das Material, das sechs Jahre später den Grundstein für Bachs Unternehmen legen sollte. Der Keramikingenieur machte sich mit seinem Unternehmen «CeCo Ltd. - welt-der-messer.ch» in Biel selbstständig und baute in der Schweiz den Markt für Hightech-Keramikmesser auf. Ceramics & Consulting (CeCo) verbindet zwei Bereiche: «Wir beraten Firmen, die neuartige Materialien für ihre Produkte verwenden wollen, und vermarkten Schneidwaren», sagt Michael Bach.

Messerscharf

Mit traditioneller Keramik aus Ton hat das technische Material wenig gemein. Zirkonoxid besteht aus chemisch hergestellten Rohstoffen und wird als Pulver unter hohem Druck in eine Form gepresst und anschliessend bei 1500 Grad Celsius gesintert. Keramikmesser schneiden chirurgisch präzise, sind geruchsneutral, extrem leicht, drei- bis

viermal härter als Stahl, und wer sorgsam damit umgeht, kann zwei bis drei Jahre Tomaten damit schneiden. Bachs Partner, der japanische Hersteller Kyocera, verfügt über ein 30-jähriges Wissen im Bereich des technischen Werkstoffs. «In Japan, wo auch die legendären Samurai-Schwerter hergestellt werden, gibt es die schärfsten Messer», sagt Michael Bach, «denn die japanische Küche erfordert klare Schnitte.» Eine Alternative sind handgeschmiedete Messer aus Damaszenerstahl – jedes Stück ein Unikat –, die sein Unternehmen ebenfalls anbietet. Seit 2005 importiert er die Stahlmesser der Edelschmiede Kai.

Was Köche wollen

Heute gilt Michael Bach in der Gastroszene als Spezialist für Profimesser, der unter anderem die Schweizer Juniorenkochennationalmannschaft ausrustet. «Der Trend geht hin zu eher wenigen, aber personalisierten Messern.» Das Santoku, die beliebteste Messerform, ist etwas kürzer als das Kochmesser und somit handlicher. Nebst diesem Allzweckmesser besitzen Profis oft noch ein Ausbein-, ein Filetier- und scharfe Steakmesser. «Für den perfekten Schnitt ist es wichtig, die Messer mit der richtigen Schleiftechnik auf hohem Niveau zu halten», sagt der Profi. «Spitzenköche schleifen sogar ein neues Messer, bevor sie es das erste Mal benutzen.»

Bekannte Chefs lassen sich ihre Messer nach eigenen Vorstellungen fertigen. So entstand der Kontakt zum Sternekoch Andreas Caminada – und dessen Linie. Sie umfasst zwei Messer: ein handwerklich gefertigtes Brot- sowie ein Kochmesser. «Sie sind genau auf meine Bedürfnisse abgestimmt», sagt Caminada. Koch und Werkstoffspezialist entwickelten zwei gut ausbalancierte Messer aus solidem Stahl und Bündner Walnussholz, die gut in der Hand liegen, sich perfekt führen lassen und mit denen man über längere Zeit arbeiten kann, ohne zu ermüden. «Ich habe mir damit einen Traum erfüllt», sagt der Koch. Über zwei Jahre hinweg haben sie sich rege ausgetauscht und sich auch mitten in der Nacht Kurznachrichten geschickt: «Wir brauchen zusätzlich eine Scheide aus Holz», textete der Chef von Schloss Schauenstein an den Bielersee – und zwei Tage später präsentierte der Messermacher ihm die Skizzen eines Holzfutterals. Die seit Oktober erhältliche Kollektion, hergestellt in der Güde Manufaktur in Solingen, wird durch einen magnetischen Messerblock, einen Hackblock und einen Naturschleifstein abgerundet. Ein Hackblock aus Holz? Wo bleibt da die Hygiene? «Holz verfügt über natürliche Gerbstoffe, die antibakteriell wirken», sagt Andreas Caminada, und empfiehlt, in die Richtung zu schneiden, in der der Baum gewachsen ist. Der Materialfachmann ergänzt: «Acrylbretter zum Beispiel sind für hochwertige Messer ungeeignet, weil sie ähnlich hart sind und das Messer deshalb zu stark abnützen.»

Geplant ist zur Zeit eine Steaklinie. Doch Michael Bachs Universum beschränkt sich nicht auf Messer: «Die Ideen gehen uns noch lange nicht aus», meint er und verweist auf demnächst erhältliche Gartenwerkzeuge, wie eine handgeschmiedete Axt, eine Baumsäge oder eine Bonsai-Schere. «Alles höchst präzise Qualitätsprodukte aus Japan, die Seele mit Handwerk verbinden.»