

Magazin

LITERATUR

Von Flüchtlingen und Fluchten

In seinem neuen Roman «Über den Winter» schreibt Rolf Lappert über einen Mann am Wendepunkt seines Lebens. **SEITE 25**

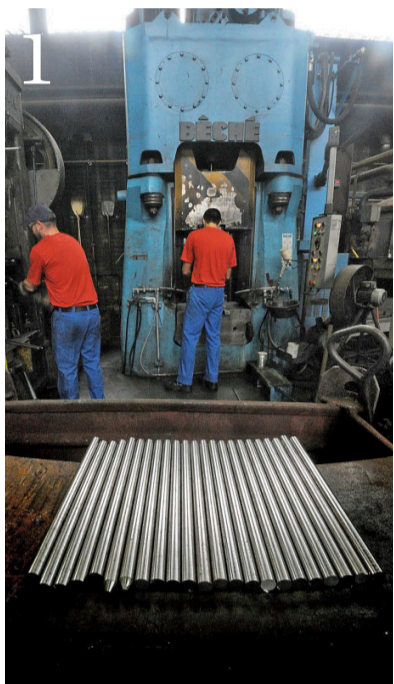
BERNER ZEITUNG

www.bernerzeitung.ch

23

Der lange Weg zum scharfen Messer

HANDWERK Eine Schmiede im Emmental stellt serienmässig Steak- und Käsemesser her. Allerdings noch in eher niedriger Stückzahl, denn der Weg zum Messer ist lang. Ein Besuch in Oberburg, wo die heissen Öfen stehen und der Chirurgenstahl geschmiedet wird, damit das Messer in Basel vollendet werden kann.



1 Am Anfang stehen Stangen aus Chirurgenstahl.



2 Der Ofen ist angeheizt und die einzelnen Stangen werden ins Feuer gelegt. Erst wenn sie glühen, sind sie bereit zur Formgebung.

Walter Pfiffli

Chirurgenstahl kann nicht rosten. Das ist ein Vorteil, erschwert jedoch den Mitarbeitern in der Industrieschmiede Flükiger in Oberburg die Arbeit. Normalerweise werden dort schwerere Geschütze gegossen, für den Seilbahnbau etwa. Mit Baustahl oder Titan, die biegungsfähiger sind als der gehärtete Stahl für Steak- und Käsemesser. Diese werden im Auftrag der Firma Sknife serienmässig hergestellt. Sie mögen harte Brocken sein, doch umso filigraner präsentieren sie sich in der Endfassung. Bis dorthin ist es ein langer Weg: Die Rohlinge aus dem Emmental landen in Basel, bei Messerschmied Hansjörg Kilchenmann. Er vollendet sie mit Griffen aus Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche aus Graubünden. Die Messer seien hundertprozentig schweize-

risch, sagt Michael Bach, Sknife-CEO. Hundert Stück die Woche möchte er in Zukunft produzieren lassen, noch sind es nur dreissig. Der Messerfan erkundigt sich regelmässig bei Köchen nach der idealen Beschaffenheit von Klingen und Griffen. Auch Privathaushalte möchte er beliefern: Wer zu Hause ab und zu ein gutes Stück Fleisch esse, brauche auch ein richtiges Messer, findet er. Messer waren und sind heutzutage eine Art Spielzeug – hauptsächlich für Männer, mag man meinen. Das habe sich geändert, sagt Michael Bach. Immer mehr Frauen erkundigen sich bei ihm nach den richtigen Messern und der Schärfe einer Klinge. *Nina Kobelt*

Sknife-Steak- oder -Käsemesser, je 189 Fr., www.sknife.com.



3 Heisses Eisen aus dem Feuer geholt: Links die Form für das Steakmesser.

wpf



4 Plattgedrückt: Die Form des Messers wird langsam ersichtlich.

zvg/Rainer Moseler



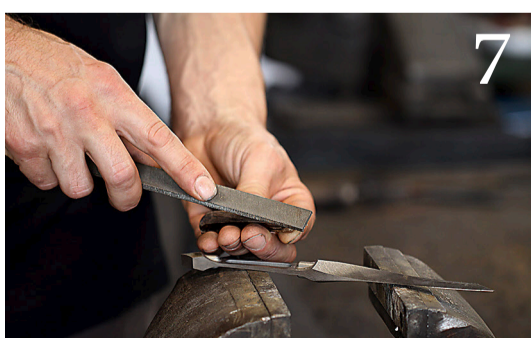
5 Ein Rohling, noch ganz heiss.

zvg/Rainer Moseler



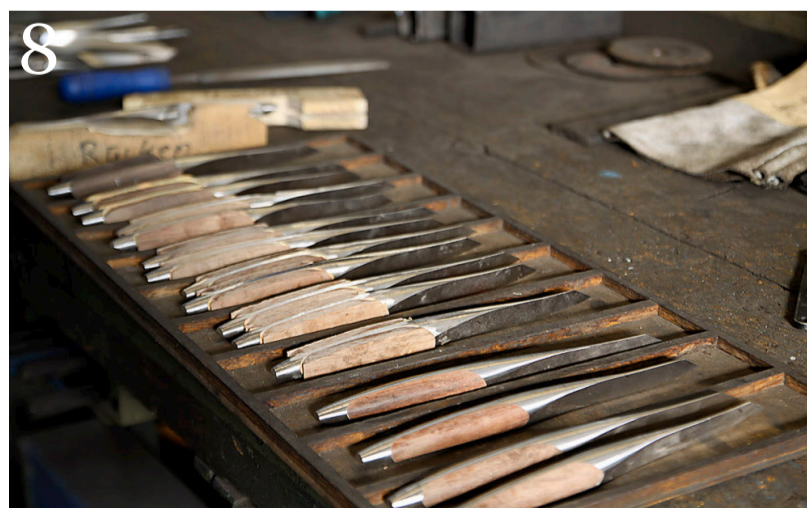
6 Die Klingen aus dem Emmental landen nun bei Hansjörg Kilchenmann. Der Basler Messerschmied vollendet die verschiedenen Messer, indem er Holzgriffe anbringt.

zvg/Rainer Moseler



7 Letzter Schliff: Ergonomisches Schneiden wird durch einen fließenden Übergang vom Griff...

zvg/Rainer Moseler



8 ... zur Klinge möglich. Das Walnussholz- oder Eschenholz stammt, wie alle anderen Teile des Messers, aus der Schweiz.

zvg/Rainer Moseler



9 Pläne schmieden im Emmental: Sknife-Geschäftsführer Michael Bach mit dem frühesten Prototyp (unten) bis zum fertigen Messer (oben).

wpf

10



10 Ob es gut abschneiden wird? Das Steakmesser.

zvg/Rainer Moseler