

# DOLCE VITA

TRAVEL, BEAUTY & LIFESTYLE MAGAZIN

LUXUSKOSMETIK  
CREME DE LUXE

TRAUMDESTINATIONEN  
MAURITIUS & FIJI

KLEINE  
AUSZEITEN  
NUR FÜR MÄNNER

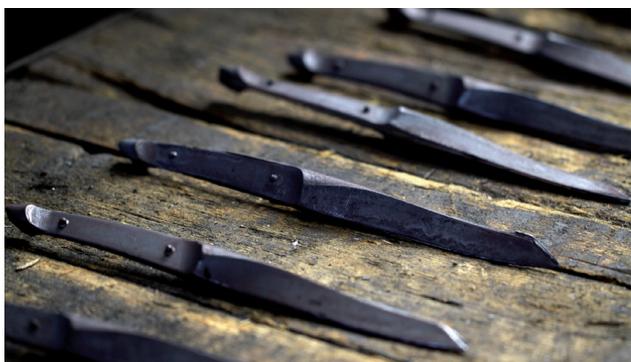


# SÜDTIROL

TÖRGGELLEN IM WEINHERBST

# DIE **KUNST** DES MESSER**SCHMIEDENS**

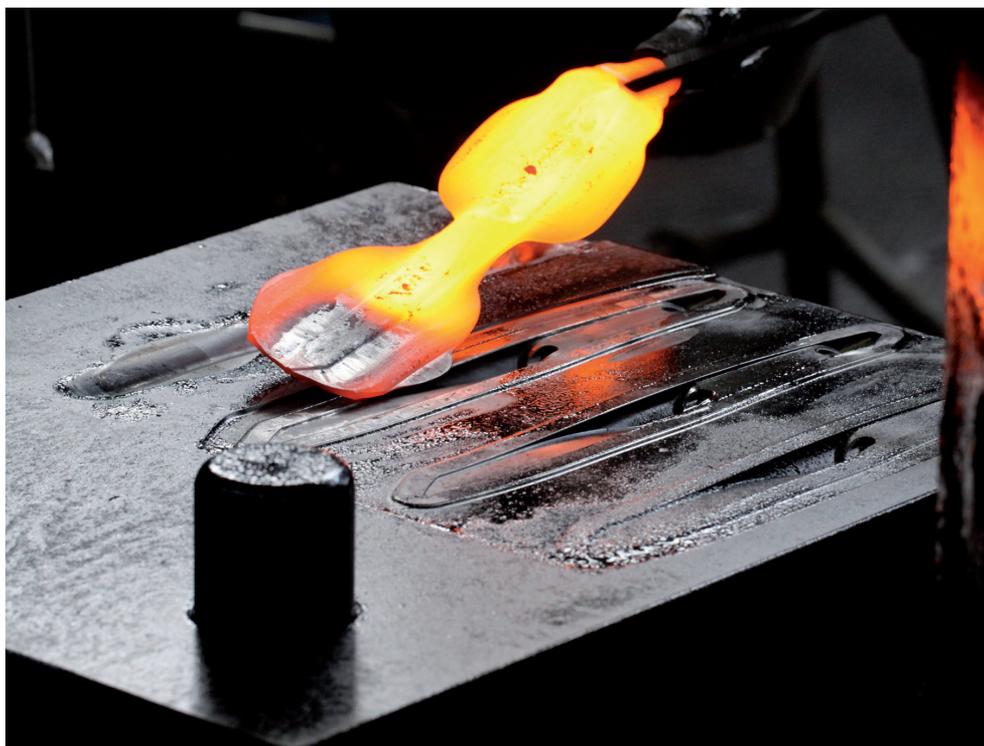
Michael Bach ist ein Profi, wenn es um Messer geht. Schliesslich ist er Ehrenmitglied des Schweizer Kochverbandes und verhilft mit seinen scharfen Utensilien vielen Spitzenköchen zum Erfolg. Jetzt will er den Messermarkt in der Schweiz revolutionieren: Mit seinen neuen «sknife»-Messern, die zu 100 Prozent in der Schweiz gefertigt und in Serie geschmiedet werden – ein Novum, das es so noch nie gab. Chefredaktorin Karin Schmidt durfte bei der offiziellen Lancierung am 24. August 2015 miterleben, wie diese formvollendeten Meisterwerke erstmalig serienmässig geschmiedet werden.



Aus einem Stück Stahlrohr werden in der Schmiede Flükiger die Rohlinge geformt.



Ein neues Messer entsteht: Studien des «sknife»-Steakmessers.



**E**in Gemisch aus Holz- und Stahl-Geruch liegt in der Luft. Es ist heiss und laut, sehr laut. Aus rund fünf Metern rast der Senkhammer der riesigen Bêché mit einer Schlagkraft von dreieinhalb Tonnen auf das rotgelb glühende Stahlrohr, das zuvor auf rund 1000 °C aufgeheizt wurde. Drei weitere gezielte Hammerschläge folgen, dabei wird das Stück Stahl jeweils in eine andere Form platziert. Dann wird der Rohling ausgestanzt, gehärtet und für den Rohschliff abgekühlt. «Für die «sknife»-Messer verwenden wir einen neuartigen Chirurgenstahl mit einer entsprechend hohen Härte und einer extremen Korrosionsbeständigkeit», erklärt Daniel Blaser, Schmittenchef in der Schmiede Flükiger in Oberburg bei Burgdorf. Seit über 250 Jahren wird im idyllischen Emmental geschmiedet. Hauptsächlich wird die Textil-, Maschinen- und Verpackungsindustrie mit Werkstücken aus der Gesenkschmiede beliefert. Wer bisher dachte, Stahl sei Stahl, den belehrt der gelernte Industrieschmied eines besseren. X-verschiedene Stähle gibt es, welche mit viel Kohlenstoff, welche mit weniger. Viel heisst hart, wenig heisst eher weich, dafür flexibler. Manche taugen nur als Baustahl. «Rostfreier Stahl ist sehr anspruchsvoll zum Bearbeiten. Wir mussten anfangs viel anpassen», erläutert Daniel Blaser. Inzwischen werden pro Tag bis zu 400 «sknife»-Rohlinge geschmiedet und für die nächsten Schritte der Messerherstellung verpackt und versandt.



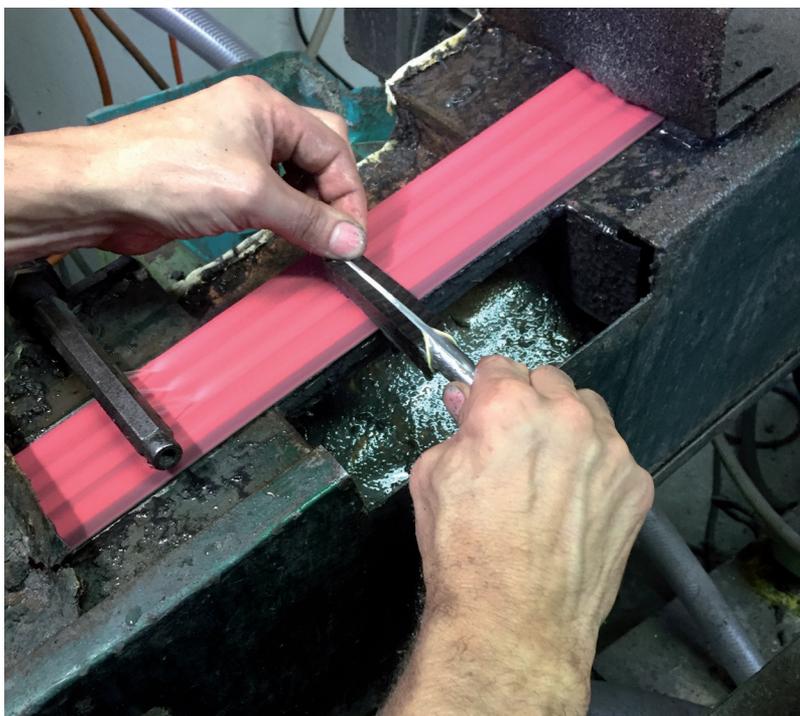
Rund 30 Arbeitsschritte sind für das eigentliche Messermachen nötig. Die Klinge muss geschliffen und das Messer in Form gebracht werden.

### VOM ROHLING ZUM FERTIGEN PRODUKT

In einer Schmiede mitten in Basel entstehen wahre Messer-Meisterwerke. Unheimlich hart, unfassbar scharf, geschliffen von Hansjörg Kilchenmann. Ein malerischer Hinterhof führt in die Werkstatt und den Verkaufsraum seiner Firma Seiler Technik. Hier landen auch die die «Sknive»-Rohlinge aus der Härterei.

Funken sprühen. Geschickt und mit grösster Präzision zieht Hansjörg Kilchenmann die Messerklinge über das Schleifband. «Dieses Vorschleifen könnte auch eine Maschine übernehmen, da dieser Schritt noch nicht so wichtig ist für die schlussendliche Qualität der Messer», sagt er konzentriert. Zwischendurch kühlt er den erhitzten Stahl in einem Kübel mit kaltem Wasser. «Sonst wird das Messer zu heiss und ich ziehe mir Verbrennungen zu». In der Messerschmiede wird traditionell alles von Hand geschliffen. Seit über zwei Jahrzehnten fertigt Hansjörg Kilchenmann hochwertige Schneidewerkzeuge. Unter dem Markenzeichen HJK erstellt der Kunsthandwerker Einzelstücke und Kleinstserien aus Edelstahl und Damaszenerstahl. Eines seiner Sackmesser lag auf Michael Bachs Schreibtisch. «Ein Kundengeschenk», erinnert sich Bach. «Natürlich kam mir sofort Hansjörg in den Sinn, als ich auf der Suche nach einem erfahrenen Messerschmied war.»

Lange haben die beiden getüftelt, ausprobiert, verworfen und wieder probiert, bis sie mit dem Ergebnis zufrieden waren. «Ich wollte ein Messer herstellen, das schön aufgestellt werden kann, dazu musste der Schwerpunkt des Messers weit vorne sein. Und der Zeigefinger sollte auf dem Klingenrücken genügend Platz haben», beschreibt Michael Bach sein «sknife»-Projekt. «Die Herausforderung war die spezielle Form», ergänzt Hansjörg Kilchenmann. Unterdessen hat der Messerschmied die Klinge soweit geschliffen, dass der Griff aus Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche eingepasst und geleimt werden kann. Ist der Leim trocken erfolgt der formgebende Feinschliff. Vom Rohling bis zum fertigen Produkt sind es beinahe 30 Arbeitsschritte. Besonders die letzten Produktionsetappen sind entscheidend. «Schleife ich zu viel weg, ist das Messer unbrauchbar. Das Ziel ist jedoch eine möglichst dünne Klinge», sagt Hansjörg Kilchenmann und überprüft mit kritischem Blick das Messer auf seine Qualität. Auf die Frage, wieviel Ausschuss er denn habe, antwortet er souverän: «Keinen!». Ein Meister seines Fachs eben.



Der mit Schleifvorgängen vertraute Messerschmied veredelt die «sknive»-Rohlinge bis sie blitzen, glänzen und scharf sind wie Rasierklingen.



Zwischen den verschiedenen Produktionsetappen überprüft Hansjörg Kilchenmann immer wieder die Messer auf ihre Qualität.



Steakmesser

#### ERGONOMISCHER HANDSCHMEICHLER

Das fertige «sknife»-Messer fällt durch sein wunderschönes optisches Design und durch den gewollt fließenden Übergang vom Griff zur Klinge auf. Beim Schneiden liegt das Messer perfekt in der Hand. Pro Woche werden in Basel um die 30 «sknife»-Messer hergestellt. «Wir müssen die Stückzahlen erhöhen, damit die Kosten in einem vernünftigen Rahmen bleiben», sagt Michael Bach. Trotzdem geht es ihm in erster Linie um den Gipfel der Qualität, dessen, was Handarbeit noch immer vermag. Diese Sehnsucht nach dem Echten, Authentischen ist es wohl auch, die sknife die Kundschaft zu treiben wird. Die 100 % Swiss Made Steak- und Käsemesser sind im Fachhandel und über CeCo Ltd. – Welt der Messer in Biel erhältlich.

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)

[www.welt-der-messer.ch](http://www.welt-der-messer.ch)



Sknife bietet eine qualitativ hochwertige Auswahl an passenden Accessoires wie den drehbaren Messerblock mit seinem schlichten aber edlen Design.



CEO Michael Bach präsentiert sein High-End-Steakmesser.



Käsemesser