

Von der scharfen Klinge bis zum Griff aus Schweizer Holz



Neu im Sknife-Sortiment: ein Trockenfleischmesser (oben). Besucher der Messer-Manufaktur können neu jeden Montag-nachmittag die Herstellung des exklusiven Schneidwerks live mitverfolgen.



Seit zwei Jahren verkauft Michael Bach unter der Marke Sknife Steakmesser made in Switzerland. Und das mit grossem Erfolg.

Einmal hinter die Kulissen einer Messermanufaktur schauen. Rund 170 Köche, Händler und Gastronomen besuchten Mitte September Unternehmer Michael Bach in seiner neuen Messerschmiede in Biel. Der gebürtige Deutsche gründete vor rund 13 Jahren die Firma «CeCo – Welt der Messer» und begann mit dem Vertrieb von japanischen Kai-Messern, zunächst im Retail. Seit



Michael Bach lässt seine Messer in Basel und neu in Biel herstellen. Die Manufaktur hat eine Fertigungskapazität von 10 000 Stück.

acht Jahren ist er mit seinen hochwertigen Messern in der Gastronomie und Hotellerie unterwegs – und das mit grossem Erfolg. Weil er nicht nur als Händler von internationalen Marken agieren wollte, gründete er vor zwei

Jahren die Firma Sknife. Und erfüllte nicht nur sich, sondern vielen Kunden einen Wunsch: ein Manufaktur-Messer aus der Schweiz für Schweizer Köche. Mittlerweile hat er über 3000 Steakmesser der Marke Sknife verkauft. Spitzenköche wie Philippe Chevrier aus Genf, Tanja Grandits aus Basel und Reto Mathis aus St. Moritz gehören zu den ersten Abnehmern der Steakmesser.

«Mit Sknife habe ich mir und meinen Kunden einen Wunsch erfüllt: ein Schweizer Messer!»

MICHAEL BACH
«MESSERMANUFAKTUR»

Die Messer wissen nicht nur durch ihre exzellenten Schneideigenschaften zu überzeugen, sie sind auch formschön und verfügen über einen ergonomischen Griff aus Schweizer Hölzern. Vom Schmieden des heissen Stahls über das Anpassen der Griffe bis hin zum letzten Klingenschliff werden die Messer von Hand in der Schweiz hergestellt. Mittlerweile verkauft Sknife neben Steak- und Käsemessern auch Austern- und Trockenfleischmesser. Für Liebhaber wird zudem eine

Damast-Ausführung des Steakmessers angeboten. Allerdings hat dieses edle Schneidwerk seinen Preis und kostet 799 Franken.

Die Sknife-Geschichte

1/2014 Gründung Sknife AG in Biel

6/2015 Distributionspartner in Schweden und Holland

8/2015 serienmässiges Schmieden in der Schweiz

9/2015 «Preferred Supplier» der Swiss Deluxe Hotels

11/2015 Partner von «Les Grandes Tables de Suisse»

1/2016 Distributionspartner in Deutschland und Österreich

4/2016 Griffschalen-Montage neu bei Sknife

5/2016 Verkauf des 1000. Sknife-Steakmessers

7/2016 Schleifatelier in der Sknife-Messermanufaktur geht in Betrieb

8/2016 Lancierung neuer Messerformen: Austern-, Tafel- und Trockenfleischmesser

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Gabriel Tinguely zusammengestellt und redigiert. gabriel.tinguely@hotellerie-gastronomie.ch



ZVG

Weil es mit Sauce besser schmeckt

Wirtschaftlichkeit, einfaches Handling sowie ein positives Geschmackserlebnis, das sind die Kerninteressen jeder Küche. Das sind gleichzeitig die Grundversprechen, die das Wiberg Basic-Sortiment hält. Burger, Sandwiches, Wraps, Pommes frites oder einfach Rohkost – mit der Basic-Burger-&-Sandwich-Sauce schmecken diese Gerichte garantiert noch besser. Fruchtig-würzig im Geschmack, mit feinen Noten nach Tomaten, Paprika und Essigurke ergeben sich Nuancen, die mit Sicherheit begeistern. www.wiberg.eu



ZVG

Rüber-Extra-Frucht im neuen Kleid

Die Rüber AG ist bekannt dafür, Früchte aus der Schweiz zu hochwertigen Konfitüren und Destillaten zu verarbeiten. Die fruchtigen Schweizer Konfitüren in Portionen erscheinen neu in einer moderneren und ansprechenderen Verpackung als bisher. Die Früchterekennung ist noch klarer und die Sortenbezeichnung neu in vier Sprachen übersetzt. Der Name Rüber jedoch steht weiterhin für Schweizer Qualität und Tradition. www.raeberswiss.ch

Glaceneuheiten für Herbst und Winter

Glace ist nicht nur eine Nascherei für den Sommer. Entsprechend der Jahreszeit präsentiert Lusso neue Kreationen. Eine solche ist das Gingerbread Sandwich: Cremiges Vanilleglace zwischen zwei Schichten aus zartem Gebäck mit Spekulatiusgeschmack – eine perfekte Kombination für kalte Tage, ob zu einer Tasse Tee oder als besonderer Snack für zwischendurch. www.lusso-business.ch



ZVG

Speisenverteilung der Zukunft

Anfang September lud Berndorf Profis aus Heimen und Spitälern zu einem Anlass rund um die Speisenverteilung. Das Hauptaugenmerk der präsentierten Produkte lag darauf, die Speisenverteilung in Heimen und Spitälern noch effektiver und wirtschaftlicher zu machen. So standen neben dem energieeffizienten Systemporzellan Airflow von Bau-scher Innovationen wie das Kühlkonzept «Coolingcup» und der überarbeitete Powerstapler für die Cook-&-Serve-Speisenverteilung im Vordergrund. Ein weiterer Höhepunkt des Events war die erstmalige Präsentation des Frühstückswagens der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, bei dessen Entwicklung Berndorf Luzern aktiv mitwirkte. www.berndorf.ch



ZVG

Die Terrassensaison verlängern

Einmal auf den Lichtschalter drücken und schon wird es auf der Terrasse hell und gemütlich warm. Möglich macht dies die Kombination von LED-Leuchten und Carbonstrahlern in aussergewöhnlich schlankem Design. Dabei ist die Lampe stufenlos dimmbar, und drei verschiedene Farbtemperaturen sorgen für Stimmung. Mit kaum sichtbarem Rotlicht sorgen die Carbon-Infrarotstrahler nach einer sehr kurzen Aufheizzeit für eine angenehme Wohlfühlwärme. Die Strahler eignen sich für alle Räume, in denen temporäre Wärme gefragt ist wie im Wintergarten, im Bad, dem Wellnessbereich, im Fondue-Zelt oder in der Freiluft-Raucherecke. Die Webseite bietet einen Rechner zur Ermittlung von Kosten und Nutzen. www.extremeline.de

Eiskaltes Verlangen

Selbstgemachtes Eis ist ein Gaumenschmaus, dem kaum ein Gast widerstehen kann. Der neueste Clou ist flüssige Eiscreme, die auf einer gekühlten Stahlplatte zu Röllchen geformt und anschliessend mit Früchten, Nüssen und Saussen garniert wird. Das Equipment dafür liefert Saro Gastro-Products mit der eisgekühlten Stahlplatte Tepp-Ice. Diese sieht aus wie eine herkömmliche Teppanyaki-Platte – nur dass sie nicht heizt, sondern kühlt. Bei einer Betriebstemperatur von minus 28 Grad dauert die Zubereitung von Eisröllchen nur zwei Minuten. In der Schweiz sind die Tepp-Ice-Platten bei Highfood erhältlich. www.highfood.ch



Mehr Informationen unter: www.sknife.com