

## Ausflug mit Gastropartnern

Der jährliche Ausflug der Gastropartner der UNESCO Biosphäre Entlebuch führte nach Zürich. Dort genossen die Gastropartner und einige Mitarbeiter vom Biosphärenmanagement im Restaurant Blinde Kuh ein Vier-Gang-Überraschungsmenü in völliger Dunkelheit. Die Experten konnten natürlich während jedes Ganges das entsprechende Gericht erraten. Nach dem Mittagessen ging es quer durch die Stadt zum SRF-Studio, wo eine Führung durch die verschiedenen Sets mit vielen interessanten Fakten auf dem Programm stand. Bevor die Entlebucher zur Heimreise aufbrachen, wurden sie mit einem Apéro riche verwöhnt. (GAB)

## Klassiker am Rotweinhimmel

An den After Work Tastings in Basel und Zürich werden rund 30 ausgewählte Crus aus Ribera del Duero entkorkt. Dazu gibt es Tapas und Musik. Alle Weinliebhaber sind herzlich eingeladen. Ribera del Duero ist am Donnerstag, 27. April, im Bistro des Kunstmuseums Basel, und am Freitag, 28. April, im Zürcher Restaurant Metropol, zu Gast. An beiden Orten findet das After Work Tasting von 17 bis 21 Uhr statt. Der Eintritt ist gratis, um eine Anmeldung wird jedoch gebeten. (GAB)  
[www.mettlervaterlaus.ch](http://www.mettlervaterlaus.ch)

# Sknife ist für den SEF Award nominiert

Aus 250 Bewerbungen hat es die Bieler Messermanufaktur Sknife geschafft, unter die sechs nominierten Jungunternehmen der Kategorie Produktion/Gewerbe zu kommen.

Das Swiss Economic Forum (SEF) verleiht seit 1999 einen Award an herausragende Jungunternehmen. Damit fördert das SEF das unternehmerische Gedankengut und den Wirtschaftsnachwuchs in der Schweiz. Die Prämienten würden als Vorbild wirken, um potenzielle Jungunternehmer zum Schritt in die Selbständigkeit zu animieren. Die Jury vergibt den Preis in den Kategorien Dienstleistung, Hightech/Biotech sowie Produktion/Gewerbe.

Innovation, Kreativität und Zukunftspotenzial sind die massgebenden Kriterien der Jury. «Sknife konnte mit innovativem Design, neuartiger Materialkombination, weltweitem Vertrieb sowie dem Aufbau einer eigenen Messermanufaktur punkten», freut sich Michael Bach, CEO der Sknife AG. «Zudem sind alle Materialien und Prozesse zu 100 Prozent Swiss Made.»

Dass Michael Bach eines Tages eine eigene Messerlinie lancie-



Die Entwicklungsschritte von der ersten in Holz geschnitzten Idee bis zum fertigen Schweizer Messer Sknife.

ZVG

ren würde, lag auf der Hand. Seit dem Jahr 2003 importiert und vertreibt er mit Leidenschaft Messer von Kai, Güde und vielen weiteren Manufakturen.

### Inputs aus der Gastronomie

2014 gründete Michael Bach die Messermanufaktur Sknife und lancierte als Erstes Steakmesser. Diese wurden nach Inputs von Spitzengastronomen entwickelt und zeichnen sich durch handwerkliche Perfektion aus. Die

Messer werden im Emmental geschmiedet und in der Manufaktur in Biel von Hand geschliffen. Neue Messerformen für Käse, Trockenfleisch und Austern sowie hochwertige Damastmesser mit über 1000 Lagen ergänzen das Sortiment. Die exzellente Vertriebsstruktur über die Kanäle von Ceco Ltd. und Welt der Messer ermöglichte einen schnellen Marktzugang. Im Schweizer Markt sind Sknife-Produkte bereits sehr gut etabliert, Exportmärkte sind im Aufbau. Neue Entwicklungen wie

Taschenmesser und Zapfenzieher sind in Vorbereitung.

«Die Nomination für den SEF Award freut uns sehr», sagt Michael Bach. «Wer beim Fertigen der Sknife-Messer zuschauen möchte, kann sich bei uns melden. Einmal pro Monat öffnen wir die Türen zur Manufaktur.» Im Anschluss daran zeigt Michael Bach den Besuchern im Rahmen des Knife-Academy-Workshops, wie sie ihre Lieblingsmesser wieder auf ein Top-Schärfeniveau bringen können. GABRIEL TINGUELY

ANZEIGE

## HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

# ATTRAKTIVE STELLE ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein!  
Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen  
für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen  
in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44