

# S — C & h —

**SWISS CUISINE  
& hospitality**

**Das Fachmagazin  
für Gastgeber**

Ausgabe 3  
Juli / August 2017  
CHF 8.—

## **Dossier**

### **Hygiene im Gastgewerbe**

Zwischen Vorschriften und Selbstkontrolle: Wie sich hygienische Mängel mit Planung, Ausbildung und Kontrolle im Keim ersticken lassen.

**Seite 24**

### **Online-Marketing**

Tipps für eine attraktive und verkaufstarke Webseite und Best Practice aus der Praxis.

**Seite 36**

### **F&B**

Leichtigkeit auf der Sommerkarte: Gesunde Erfrischungsgetränke sind gefragt.

**Seite 22**

### **Interview**

Rudi Bindella jr. über richtige Standorte und die Zukunft der bedienten Gastronomie.

**Seite 22**

## **Farbe bekennen im Spa-Geschäft**

Signature-Treatments sind im Trend: Wie die Rechnung dank klarer Positionierung und geschickter Differenzierung für Gast und Hotel aufgeht.

**Seite 46**





# Scharfe Anerkennung

Verrückt ist, wer das Gegenteil von dem tut, was alle anderen tun. Michael Bach lancierte 2014 in Biel seine eigene Messermanufaktur. Jetzt waren er und seine Firma sknife für den Jungunternehmerpreis des Swiss Economic Forums 2017 nominiert.

Text: Dominique Schnell  
Bilder: zVg

Am Anfang dieser Erfolgsgeschichte hätte wohl niemand gedacht, dass es aus 250 Bewerbungen ausgerechnet die Messermarke sknife unter die sechs Nominierten für den Jungunternehmerpreis des Swiss Economic Forums 2017 schaffen würde. Hat sie aber. Und zwar in der Kategorie Produktion/Gewerbe. Kein Wunder, denn die Messermanufaktur made in Switzerland hat bis dato bereits über 8000 Stück produziert und verkauft. Tafelmesser notabene, die sich in einem Verkaufspreisbereich von 199 bis 999 Franken bewegen. Pro Stück. «Es gibt Gastronomen», sagt Michael Bach, «die bewusst das Besondere verlangen, und wir wollen uns vom Markt abheben. Der umtriebige Keramikingenieur und Marketings-

pezialist hat eine gute Nase fürs Geschäft. Mit seiner Zwischenhandelsfirma CeCo AG begann er die japanischen Keramik-Küchenmesser von Kyocera zu vertreiben. Nach und nach folgten weitere Spitzenprodukte, und 2013 feierte man das zehnjährige Bestehen der Firma. «Zum Jubiläum bekam ich ein kleines, handgemachtes Messer von einem Basler Messerschmied. Das war der Moment, in dem ich beschloss, meine eigene Marke zu lancieren», sagt er und präsentiert stolz seine Herstellungsstätte für Messer, die sich hinter der Schwanenkolonie an der Spitalstrasse in Biel befindet.

Hier kommt das eine zum anderen, denn die Klingen werden im Emmental, genauer in Oberburg, in der Industrieschmiede Flückiger in Serie geschmiedet. Der Stahl wiederum stammt aus Biel. «Die Firma Klein liefert uns den neuartigen nitrierten Chirurgenstahl, der für eine vierfach höhere Kor-

rosionsbeständigkeit sorgt und eine hohe Härte aufweist. So hart und scharf wie ein Skalpell», erklärt Bach. Die geschmiedeten Klingen werden – zurück in Biel – von einem der vier Mitarbeitenden in der Manufaktur geschliffen. Ebenfalls werden hier die Griffe gefertigt und montiert. Am Schluss wird jedes Messer poliert, von A bis Z reine Handarbeit. «Bis im Sommer sollte das zehntausendste Exemplar die Werkhalle verlassen», sagt Michael Bach nicht ohne Stolz.

Dank den guten Schneideigenschaften und dem ausgeklügelten Designkonzept sind die Steakmesser absolut gastronomie-tauglich. Auf Input aus der Spitzengastronomie wurde das Design durch ein Käse-, ein Tafel- und ein Trockenfleischmesser mit Brett, ein Brötchen-, ein Butter- und ein Austernmesser (mit einer Marcel Lesoille Special Edition) sowie eine Steakgabel ergänzt. Alle Messer werden mit einem Griff



1 Ganz schön zurechtgeschmiedet: Die sknife Steakmesser nehmen ihre Formen an. 2–4 Von der ersten Skizze zum Prototypen bis hin zum fertigen Steakmesser – alle sknife Produkte entstehen in präziser Handarbeit. 5 Geschärfter Blick für das richtige Produkt: Michael Bach, CEO sknife AG. 6 sknife Käsemesser in Damast-Ausführung.

aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche über die Schwesterfirma CeCo im Fachhandel sowie in der Gastronomie in der Schweiz vertrieben. «Dem weltweit regen Interesse tragen wir bereits mit Distributionspartnern in Deutschland,

Österreich, den Niederlanden, Schweden und Italien Rechnung», sagt Michael Bach und fügt an, dass weitere Märkte bereits im Aufbau seien. Ebenfalls erstaunlich mag der Erfolg der Damast-Ausführung des sknife Steakmessers anmuten. «Es wurden bereits

über 300 Meisterstücke an Messersammler von Hamburg über Luxemburg bis Sydney verkauft», so Bach. «Dieser Erfolg veranlasst uns, alle Klingen auch in Damast anzubieten», fügt Michael Bach am Schluss der Führung hinzu. Er lächelt, denn im Nachhinein hat man immer gut lächeln. Bach jedenfalls hat immer an den Erfolg seiner Idee geglaubt und mit Beständigkeit allen Widerständen zum Trotz dafür gearbeitet. Alleine dafür hat er eine Auszeichnung verdient. ■

### Frisch geschärfte Events

Wenn ein Messer eine Tomate nicht mehr durch sein Eigengewicht schneidet, sollte es geschliffen werden. Aber wie? Oft fehlt es an Know-how, um die Klingen vernünftig zu schärfen. Aus diesem Grund zeigt der Messerspezialist Michael Bach in einfachen und praktischen Schritten auf, wie die handwerkliche Kunst des professionellen Messerschärfens gepflegt wird. Die fachgerechte Handhabung, die Pflege sowie der Unterhalt der Messer werden erklärt und auch anhand

verschiedener Schleifgeräte und -techniken selbst erprobt.

Der nächste Termin der Knife Academy ist am 28. August 2017 in Biel. Anmeldungen: [contact@ceco.ch](mailto:contact@ceco.ch)

Zudem öffnet die sknife Messermanufaktur einmal pro Monat die Türen: Wer beim Fertigen der sknife Messer dem Messerschmied über die Schulter schauen möchte, ist eingeladen, sich unter [info@sknife.com](mailto:info@sknife.com) anzumelden.

### sknife AG

Spitalstrasse 11  
2502 Biel

032 322 97 52  
[sknife.com](http://sknife.com)