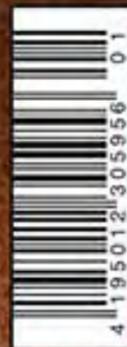


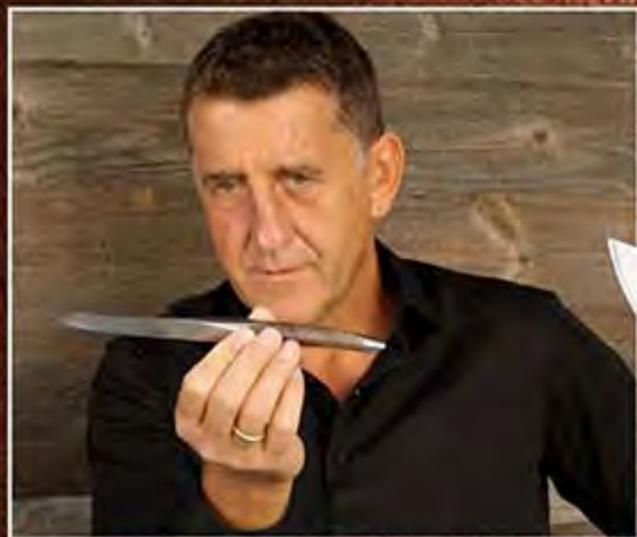
MESSE

ER

MAGAZIN



€5,95



Schweizer Handarbeit: sknife-Messer

OLCHING

Highlights der Messertage

MARKTÜBERSICHT

FEINE KLINGEN

Gentleman-Taschenmesser
bis 100 Euro

TESTS

- Cold Steel Working Man
- Croco Damascus 21
- Kizer Dukes II
- Maurer Profi-Messer



Neu von Victorinox: Hunter Pro Alox



Workshop: So wird eine Axt geschmiedet



Abgecheckt: Das Sync-Tool von SOG





SWISS KNIFE

... dafür steht der abgekürzte Firmenname „sknife“. Die außergewöhnlichen Tafelmesser werden komplett in der Schweiz hergestellt. Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen.



Freuen sich über das zehntausendste Messer: Chef Michael Bach (links) und Messerschmied Timo Müller.

Dort finden auch sämtliche Herstellungsschritte statt – vom Gesenkschmieden bis zum Endabzug und zur Produktion der Verpackung. „Wir versuchen, die Wertschöpfung zu 100 Prozent in der Schweiz zu erbringen“, erklärt Bach. Kurz und knackig formuliert, bestand das Ziel in einem wahrhaftigen Schweizer Messer. Das Programm wurde auch zum Namen. Allerdings wählte man eine für den internationalen Markt eingängige, englische Kurzform von „Schweizer Messer“ – eben „sknife“.

Die Suche nach dem perfekten Steakmesser

Die Firma sknife wurde 2014 gegründet, aber bis ein Jahr später das erste Messer produziert werden konnte, war noch viel Entwicklung nötig. Vor allem die Form wollte wohl überlegt sein. Durch CeCo bestanden bereits sehr gute Kontakte in die Gastronomie und zu Starköchen. Deshalb stand schnell fest, dass es sich um Produkte für diesen Bereich handeln sollte.

Ebenso schnell wurde klar, welche Art von Messer den Anfang machen sollte: „Immer wieder haben uns Spitzengastronomen gefragt, ob es kein hochwertiges Schweizer Steakmesser gäbe.“ Auch von der Fachhandelsseite hatte es häufige Nachfragen gegeben – hier hatte Michael Bach also eine hohe Nachfrage erkannt: „Mit der Produktion von Steakmessern haben wir uns gezielt in einer Marktnische platziert.“

Mit Input aus der Gastronomie stellte man gewissermaßen ein Pflichtenheft für das „perfekte Steakmesser“ zusammen:

- Das Messer sollte stehend so aufgedeckt

» Am Anfang stand ein geschenktes Messer. „Ich habe das Messer immer wieder angeschaut und gedacht, wie toll es wäre, eigene Messer herzustellen“, erzählt Michael Bach, der Geschäftsführer von sknife. Er war in der Uhrenbranche tätig, bis er 2003 eine Firma für Marketing und Vertrieb von Keramik-Kochmessern von Kyocera gründete: „CeCo“ (= Ceramics & Consulting). Mittlerweile gehören verschiedene hochwertige Küchenmessermarken zum Sortiment, und die Firma führt den Namenszusatz „Welt der Messer“. Zum zehnjährigen Jubiläum von CeCo erhielt Bach ein handgearbeitetes

In den Modellen von sknife steckt jede Menge Erfahrung von Spitzenköchen

Messer vom Basler Messerschmied Hansjörg Kilchenmann geschenkt: „Das war der Moment, in dem ich beschloss, meine eigene Marke zu lancieren.“

Die neuen Messer sollten aber nicht „nur“ eine Eigenmarke sein, sondern auch eine eigenständige Philosophie widerspiegeln: Alle Materialien – vom Stahl bis zum Griffmaterial – stammen aus der Schweiz.



Das Gesenkschmieden: Es sind vier verschiedene Schritte bis zur endgültigen Form nötig.



Die fertigen Rohlinge: Man sieht bereits sehr gut die komplexe Form des Integralmessers.



Das neueste Produkt von sknife:
Ein edler Steak-Folder.

werden können, dass die Klinge den Tisch nicht berührt.

- Der Zeigefinger sollte auf dem Klingle Rücken genügend Platz haben.
- Die Klinge sollte nicht zu lang und der Schwerpunkt sehr weit vorne sein, damit das Messer beim Abräumen nicht versehentlich runter fällt.
- Das Messer sollte nie auf dem Rücken liegen bleiben, sondern sich immer zur Seite drehen.
- Der Übergang zwischen Klinge und Griff sollte möglichst fließend sein, um ergonomisches Schneiden zu ermöglichen.

- Das Messer sollte spülmaschinentauglich sein.

Funktionalität ist entscheidend, aber für den Erfolg eines Messers spielt auch die Ästhetik eine große Rolle. Auch hier ist sknife ein großer Wurf gelungen: Die Kombination von funktionalem Design und schlichtem, aber sehr elegantem Look sorgten dafür, dass das Steakbesteck 2018 mit dem Designpreis „Red Dot Best of the Best“ ausgezeichnet wurde.

Das Design ist der erste Schritt, aber für die funktionalen Eigenschaften eines Messers ist natürlich das Material ebenso

wichtig. Hier kommt noch zum Tragen, dass die Materialien der Philosophie entsprechend aus der Schweiz stammen und den Anforderungen entsprechend spülmaschinenbeständig sein sollten. Beim Griffmaterial kommt hinzu, dass es natürlich optisch attraktiv sein soll.

Man entschied sich für Walnuss- und gefärbtes Eschenholz. Um die nötige Widerstandsfähigkeit zu erzeugen, wird das Holz stabilisiert. Dabei wird Acrylharz mit einem speziellen Vakuum-Druck-Verfahren tief in die Holzfasern eingebracht und so jede einzelne Pore verschlossen. So kann das Holz später nicht mehr

Anzeige

DER MESSERKÖNIG

MK10 slim

Klingenlänge: 99mm
Klingenstärke: 3mm – full flat
Klingenstahl: N690 (Gauß-blasted)
Gesamtlänge: 215mm
Gewicht: 90g
Griff: Canvas Micarta
Scheide: Leder (vertikal / Cross)
Herstellungsland: Österreich

Preis : unglaubliche €198,-



www.messerkoenig.at | www.darkstalker.at | www.facebook.com/Messerkoenig



Rostbeständiger 1.4123-Stahl: Die Klinsen werden in der Wärmebehandlung auf eine Rockwell-Härte von 58 bis 59 HRC gebracht.

arbeiten und wird feuchtigkeitsbeständig. „Es ist uns auch gelungen, Einzigartigkeit zu erzielen“, so Bach, „indem wir das Holz zum Beispiel schwarz einfärben und zudem auch noch querverleimen – was ein Novum darstellt und dem Design des Messers eine ganz besondere Note gibt.“

100 Prozent swiss made

Beim Stahl sind Härte und hohe Korrosionsbeständigkeit für den Einsatz in der Gastronomie gefragt. Sknife spricht in der Produktbeschreibung nur von einem „nitrierten Chirurgenstahl“. Eine solche Angabe ist für einen echten Messerfan

natürlich nicht zufriedenstellend, aber wir konnten herausfinden, dass es sich um die Stahlsorte Chronifer M-15 KL der Schweizer Firma Klein handelt. Diese Stahlsorte entspricht etwa der Werkstoffnummer 1.4123. Das Material wird hauptsächlich für Kugellager und Werkzeuge wie Bohrer und Fräser sowie auch medizinische Instrumente verwendet. Durch die Kombination von rund 0,4 Prozent Kohlenstoff mit knapp 0,2 Prozent Stickstoff bei über 15 Prozent Chrom wird eine hohe Härte bei sehr hoher Korrosionsbeständigkeit erreicht. Neben diesem Stahl wird bei sknife auch noch rostbeständiger Damasteel-Damast verwendet, der aus rund 1.000 Lagen der bekannten Stahlsorten RWL-34 und PMC-27 besteht.

Die Rohlinge werden in der Industrieschmiede Flükiger im Emmental hergestellt: Sie werden als Vollintegralkonstruktion bei 1.000 Grad Celsius mit einer Schlagkraft von rund 3,5 Tonnen im Gesenk geschmiedet. Bis der Rohling komplett in Form gebracht ist, sind vier



Eine Herausforderung für den Schleifer: Der fließende Übergang zwischen Klinge und Griff ist nicht einfach herauszuarbeiten.



Die Premiumklasse: Hier wird statt Monostahl pulvermetallurgischer Damasteel verwendet.

verschiedene Gesenke im Einsatz. Nach dem Entgraten wird der Rohling auf 58 bis 59 HRC gehärtet.

Die Weiterbearbeitung erfolgte anfangs bei Messerschmied Hansjörg Kilchenmann in Basel. Vor zwei Jahren wurde dann eine eigene Manufaktur in Biel eingerichtet.



Präzisionsfertigung: Beim Schleifen wird zwischendurch immer wieder gestoppt und kontrolliert.



Hier ist viel Handarbeit nötig: Das Griffholz muss an Angel und Backen möglichst genau angepasst werden.

RANDALL KNIVES
ORLANDO, FLA.

Nohl^{KG}
Messerschmiede
www.nohl-giessen.de
Tel. 0641 970 787

- Messer mit Geschichte
- Ständig Randallmesser vorrätig
- Offizielle Vertretung für Europa seit 20 Jahren
- Auf dem Amboss geschmiedet und in reiner Handarbeit gefertigt

Messerschmiedemeisterbetrieb seit 200 Jahren

MESSERSHOP.at

Lederwerkzeuge, Handwerkzeuge, Leder, Eisenwaren & Zubehör

LEATHERWORKER'S FINEST
EST. 2010

RICKERT

www.Rickert-Werkzeug.de
Tel.: +49 (0)9123-99 09 73

Versandkostenfrei in DE ab € 39,- • Rechnungskauf • 1000 Tage Geld-Zurück-Garantie

WRITING TURNING FLIPPING

Messer | Stifte | Zubehör | Epoxi & Profi-Kleber

Tuya | Bestech | Liong Mah | Tactile Turn | Schon DSGN | Kaweco | Starbond

Sascha Stölp
Kirchberg 1
67821 Alsenz
06362 516 99 84

info@writingturningflipping.com
www.writingturningflipping.com



Mehr als Steakmesser: Mittlerweile gibt es bei sknife eine kleine, aber sehr feine Produktreihe.

tet, in der heute unter der Leitung von Messerschmied Timo Müller vier Mitarbeiter beschäftigt sind. Mittelfristig soll die Fertigungskapazität auf 10.000 Messer pro Jahr steigen. Natürlich kommen in der Manufaktur maschinelle Werkzeuge wie zum Beispiel Bandschleifer zum Einsatz, aber im Prinzip handelt es sich um reine Handarbeit. Michael Bach betont dazu: „Egal was auch passiert, unsere Messer werden immer Schweizer Handarbeit bleiben.“

Vom Rohling bis zum fertigen Messer sind noch etwa 30 Arbeitsschritte nötig. Besonders die Anpassung der Griffschalen erfordert viel Sorgfalt und Handarbeit. Erst wenn alles genau aufeinander abgestimmt ist, werden die Griffschalen mit einem Spezialkleber fixiert, der auch in der Raumfahrt verwendet wird. Nach dem Aushärten werden die Griffschalen dann

Vom Material bis zu jedem Fertigungsschritt: Die Messer sind 100 Prozent swiss made

so weit heruntergeschliffen, dass sie mit den Backen bündig abschließen und das Messer wie aus einem Guss wirkt. Mit dem Endresultat ist Bach sehr zufrieden: „Unsere Messer verbinden Ästhetik, Funktionalität und Natürlichkeit mit hoher Schweizer Qualität.“

So viel Handarbeit in einem Hochlohnland hat natürlich ihren Preis: Ein Steakmesser aus 1.4123-Stahl kostet 239 Franken – das sind rund 209 Euro. Trotz dieses stolzen Preises verkaufen sich die Messer offenbar gut: „Unsere Kunden sind Messerliebhaber. Wer einmal damit gegessen hat, versteht eher den Preis, den wir für

Schweizer Handarbeit verlangen“, sagt Michael Bach. „Am meisten Erfolg mit unserem Messer haben wir bei qualitativ hochstehenden Restaurants mit jungen Köchen.“

Das Feedback von Restaurants und Profiköchen ist auch für die weitere Produktentwicklung entscheidend: „Dank der Nähe zur Gastronomie erfahren wir, wo noch Mängel bestehen.“ Mittlerweile wurde das Steakmesser um eine Steakgabel sowie Käse-, Tafel-, Brötchen-, Butter-, Austern- und ein Trockenfleischmesser ergänzt. Viele dieser Modelle entstanden in direkter Zusammenarbeit mit Schweizer Spitzenköchen. Das neueste Produkt ist ein edler Steak-Folder – auf zukünftige Modelle darf man gespannt sein. <<

Text: Thomas Laible

Fotos: sknife

KONTAKT

sknife AG
Neuengasse 5
CH-2502 Biel-Bienne,
Tel +41(0)32-3229752
www.sknife.com

Vertrieb Deutschland & Österreich:
Profino
Tel. 0212-221349
www.profino.net

Vertrieb Schweiz:
Ceco – Welt der Messer
Tel. +41(0)32-3229755
www.welt-der-messer.ch



Foto: Elin Anderegg

Fachwissen der Profis: Starköche wie Franck Giovannini beraten sknife bei der Produktentwicklung.