SONDER AUSGABE 2018

Hotelier

EINRICHTUNG & DESIGN

Das Schweizer Fachmagazin für Hotellerie und Gastronomie

ZU GAST IM «CASA CAMINADA»

Andreas Caminada eröffnet demnächst sein neues Gasthaus in Fürstenau.
Seite 24

AM ANFANG WAR DIE VISION

Wie der «Hirschen» in Wildhaus sein Gestaltungskonzept entwickelt hat.
Seite 32

FORM FOLGT FUNKTION

Dieses Sknife-Steakbesteck wurde mit dem Red Dot Design Award 2018 «Best of the Best» ausgezeichnet. Es ist in Chirurgenstahl oder in Damaststahl erhältlich.

Sknife darf stolz sein. Die Messermanufaktur aus Biel wurde Anfang Juli mit dem wichtigsten internationalen Designpreis ausgezeichnet, dem **«Red Dot: Best of the Best»**. Das Besteck wird getreu der Philosophie «form follows function» von Hand fabriziert.

TEXT: BERNADETTE BISSIG

Ein Geschenk stand am Anfang der Erfolgsgeschichte von Sknife: ein handgeschmiedetes Messer. Von einem Basler Messerschmied. Dieses erhielt Michael Bach anlässlich des 10-Jahre-Jubiläums seiner Firma CeCo, die auf den Zwischenhandel von edlen Messern und Küchenaccessoires spezialisiert ist. Dieses Geschenk liess die Idee aufkommen, eine eigene Messerlinie zu lancieren. Gesagt, getan. Michael Bach gründete die Messermanufaktur Sknife. «Der Gestaltungsprozess der Steakmesser wurde massgeblich durch Inputs von diversen Spitzenköchen beeinflusst. Immer im Sinn der Philosophie: form follows function», erzählt Michael Bach.

Alle Messer sowie die Steakgabel sind mit Griff aus stabilisiertem Walnussholz oder schwarz eingefärbter Esche ausgestattet. Zudem sind die Messer dank den Eigenschaften des verwendeten Chirurgenstahls – was einer vierfach höheren Korrosionsbeständigkeit entspricht – und dem stabilisierten Holz ideal für Hotels am Meer. Aber auch für Yachten, da Messer und Gabel auch bei Wellengang schön auf dem Tisch positioniert bleiben.

Michael Bach

Der Wirtschaftsingenieur ist Inhaber der CeCo ltd. 2014 lancierte der 53-Jährige, der über jahrelange Marketingerfahrung in der Uhrenbranche verfügt, seine eigene Messermanufaktur Sknife. Für Andreas Caminada entwickelte und vermarktete er eine Messerkollektion. Seit über zehn Jahren ist Michael Bach Sponsor der Kochnationalmannschaften und aller wichtigen Kochwettbewerbe der Schweiz. Aufgrund seines Engagements für die Kochkunst ist er zum Ehrenmitglied des Schweizer Kochverbandes gewählt worden.

Neben dem Chirurgenstahl kommt neu auch Torsionsdamast zum Einsatz.

Die Messer stiessen schon nach kurzer Zeit auf grosse Resonanz. Auch in der Gastronomie und Hotellerie. Sknife ist heute in ausgewählten Gourmetrestaurants mit insgesamt über 500 Gault-Millau-Punkten in der Schweiz und auch im Ausland vertreten.

Das Messer begeistert mit seinen Qualitäten. Das Steakmesser zerteilt Fleisch rasierklingenscharf, sodass der Saft im Fleisch bleibt. Auch heikle Strukturen wie die eines Millefeuille lassen sich spielend zerlegen. Dadurch wird der Genuss noch grösser. Wer etwa im · ⟶

MARCUS GYGER

Neben Spitzenkoch Franck Giovannini (oben) setzt auch Heiko Nieder vom «Dolder Grand» in Zürich auf Sknife, wie das personalisierte Set im Bild oben links zeigt. Und auch im «Suvretta House» in St. Moritz sind die Messer von Sknife im Einsatz.

SKNIFE UND SPITZENKOCH FRANCK GIOVANNINI

In enger Zusammenarbeit mit Sknife hat Franck Giovannini seine eigene Messerlinie lanciert, mit der er seine Gäste in Crissier begeistert. Dabei korrespondiert die graue Farbe des Holzes mit der grauen Farbe der Teller, die bei Franck Giovannini im Einsatz sind. Seit Kurzem ist im «Hôtel de Ville» auch die zum Sknife-Steakmesser passende Sknife-Steakgabel aufgedeckt. Viele Gäste, die erstmals Sknife-Besteck in den Händen halten, sind begeistert von der Haptik und schaffen sich Sknife-Besteck für den persönlichen Gebrauch an.

restaurantcrissier.com

BEGEHRTES PRODUKT

Für personalisierte Messer und Gabeln bietet Sknife das Anbringen von Logos und Namen auf Klingen, Holz- und Kartonboxen an. Zudem gibt die Manufaktur passende Displays für den Zusatzverkauf ab.

sknife.com

· ⟶ «The Restaurant» im «Dolder Grand» in Zürich tafelt, zerschneidet die elaborierten Gerichte von Heiko Nieder mit einem Sknife. Auch weitere Spitzenhäuser setzen auf die Messer Made in Switzerland. So etwa das «Bürgenstock Resort» bei Luzern und das «Suvretta House» in St. Moritz. Die Kreationen des Kochs des Jahres 2018, Franck Giovannini in Crissier, schneidet der Gast ebenfalls mit Sknife-Messern. Mit einer auf Wunsch des Chefs angepassten Messerspitze. Abgerundet wird das Gedeck neu durch eine passende Steakgabel. Aufgrund der Nachfrage der Gäste sind Messer und Gabel, die Franck Giovannini im Zusatzverkauf anbietet, neu auch aus Damaststahl erhältlich.

Alle Klingen in Zukunft auch in Damaststahl

Sknife ist der einzige Hersteller weltweit, der Damastgabeln in Kleinserien herstellt, und auch der einzige Hersteller in der Schweiz, der Gabeln in einem Stück geschmiedet produziert. Von der erfolggekrönten Damastausführung des Sknife-Steakmessers wurden bereits über 300 Meisterstücke an passionierte Messersammler von Hamburg über Luxemburg bis Sydney verkauft, die das klassische Handwerk von Damast kombiniert mit dem modernen, fliessenden Design lieben. Dieser Erfolg veranlasst Sknife, alle Klingen – und die Gabel ebenfalls – auch in Damast anzubieten. Zudem wird im

> Jedes Stück wird von Hand hergestellt.

September das «Steakmesser to go», ein klappbares Steakmesser mit neuartigem patentiertem Gleitlager, auf den Markt kommen. «Zurzeit haben wir bereits über 100 Vorbestellungen im Haus», sagt Michael Bach mit Stolz.

Die Messer und Gabeln werden alle in der Schweiz hergestellt. Vom Schmieden des heissen Stahls im Emmental über das Anpassen der Griffe bis hin zum letzten Klingenschliff. Der neuartige Chirurgenstahl sorgt für eine vierfach höhere Korrsionsbeständigkeit und

Die Produkte der Messermanufaktur Sknife werden im Emmental geschmiedet und in Biel vollendet. Jedes einzelne Stück wird somit von Hand in der Schweiz hergestellt.

hohe Härte von 58 HRC. Ergonomisches Schneiden ist durch den bewusst fliessenden Übergang vom Griff zur Klinge garantiert, und durch das optimierte Design ist die Schnittkante berührungslos. Die Feinverarbeitung und der Handabzug werden vom gelernten Messerschmied Timo Müller und seinem Team in der Sknife-Messermanufaktur in Biel vollbracht, wo eine Fertigungskapazität von 10 000 Messern pro Jahr ausgebaut wird.

Die Sknife-Produkte vertreibt Michael Bach im Schweizer Markt über CeCo ltd. mit seinem exzellenten Netzwerk in die Spitzengastronomie. So kann er optimal Synergien nutzen. Dem weltweit regen Interesse – der Exportanteil liegt bei 10 Prozent – trägt er bereits mit Distributionspartnern in Deutschland, Österreich, den Niederlanden, Italien und Russland Rechnung; weitere Märkte sind im Aufbau. Zudem ist sein Ziel, neben den Distributionen einzelne Spitzenrestaurants weltweit aufzubauen.

Hotspot für Messerkunst

In diesem Frühjahr ist Sknife an die Neuengasse 5 in Biel umgezogen. In den Räumen mit einer Gesamtfläche von 500 Quadratmetern befinden sich nun die Sknife-Messermanufaktur, das komplette CeCo-Lager und die Büroräumlichkeiten.

Einmal im Monat können Interessierte die Manufaktur besichtigen und miterleben, wie ein Messer oder eine Gabel entsteht. Dieses Angebot ist auch bei Spitzenköchen sehr beliebt, die mit ihrem Team nach Biel reisen. Im Anschluss daran findet jeweils die Knife Academy statt, wo Küchenprofis und Messerliebhaber ihre Messer selber schleifen können. ⟵ ·

online

plus

Mit «Online Plus» gekennzeichnete Artikel verfügen über weiterführende Informationen im Internet. Diese lassen sich durch Scannen des angezeigten QR-Codes oder die manuelle Eingabe des angeführten Links abfragen.
hotelier.blverlag.ch/Form-folgt-Funktion

DESIGNPREIS

Anfang Juli wurde die Messermanufaktur Sknife mit dem renommierten Red Dot Award 2018 ausgezeichnet. Von über 6000 eingereichten Projekten – von Mode und Accessoires bis zu Fahrzeugen, Medizintechnik und Möbeln – kamen nur 60 in die «Best of the Best»-Kategorie. Die aus 59 Ländern eingereichten Produkte wurden von einer internationalen Jury bewertet. Die Auszeichnung «Red Dot: Best of the Best» steht für höchste Designqualität und wegweisende Gestaltung. Red Dot ehrt jedes Jahr die besten Designer und Hersteller in den Kategorien Product Design, Communication Design und Design Concept.

red-dot.org