

W
9
18

WOHNREVUE

Schweizer Magazin für anspruchsvolles Wohnen und Design.

WOHNREPORTAGE ROM. Wo Ebenholz auf Messing trifft.
TISCHE UND STÜHLE. Von Traumpaaren und Architektenstühlen.
LEUCHTEN. Einfach zum Verlieben schön.



September 2018, CHF 9.50

wohnrevue.ch

STEAKBESTECK

REDAKTION UND TEXT: SUSANNE LIEBER



Manufakturen, die von Hand geschmiedete Messer herstellen, gibt es nur wenige in der Schweiz. Manufakturen, die solche Messer in Serie fertigen, gerade mal eine – Sknife. Keine alteingesessene Traditionsfirma, wie man meinen könnte, sondern ein junges Unternehmen, das erst vor vier Jahren von Michael Bach gegründet wurde. Er war bereits seit Jahren Kenner der Branche, hatte 2003 das Unternehmen Ceco gegründet, das sich auf die Vermarktung von hochwertigen Messern spezialisiert hat. 2014 beschloss er dann, zusammen mit Hansjörg Kilchenmann, einem der besten Messerschmiede des Landes, ein eigenes Modell zu entwickeln. Was ihn zu diesem Schritt bewogen hat, erklärt uns der 53-Jährige bei einem Rundgang durch seine Manufaktur in Biel: «Ceco sollte 2012 für den Schweizer Sterne-

koch Andreas Caminada eine eigene Caminada-Linie produzieren lassen. Dadurch haben wir uns neben der Vermarktung auch mit der Fertigung von Messern beschäftigt. Und so wagten wir uns später selbst daran, ein Messer nach unseren eigenen Vorstellungen zu fertigen. Wir hatten dabei festgestellt, dass es nicht nur seitens Spitzengastro-

nomen, sondern auch seitens der Fachhändler eine grosse Nachfrage nach Messern gibt, die qualitativ hochwertig sind und gleichzeitig in der Schweiz produziert werden.» Um dieser Nachfrage Rechnung zu tragen, entstand die Manufaktur bzw. die Marke Sknife, deren Name sich aus den Wörtern «swiss» und «knife» zusammensetzt. Zum kleinen, aber feinen Sortiment von Sknife gehört auch das Steakmesser mit passender Gabel, das in diesem Jahr mit dem Red Dot Design Award in der Kategorie «Best of the best» ausgezeichnet wurde.

Geschmiedet werden die Rohlinge zunächst im Emmental. Allerdings nicht aus gewöhnlichem Stahl, sondern aus sogenanntem Chirurgenstahl, der vor allem im medizinischen Bereich und in der Uhrenindustrie eingesetzt wird. Also dort, wo es keinesfalls zu →

SPEZIFIKATIONEN

DESIGN

Michael Bach

HERSTELLER

Sknife – swiss knife

ENTWURFSJAHR

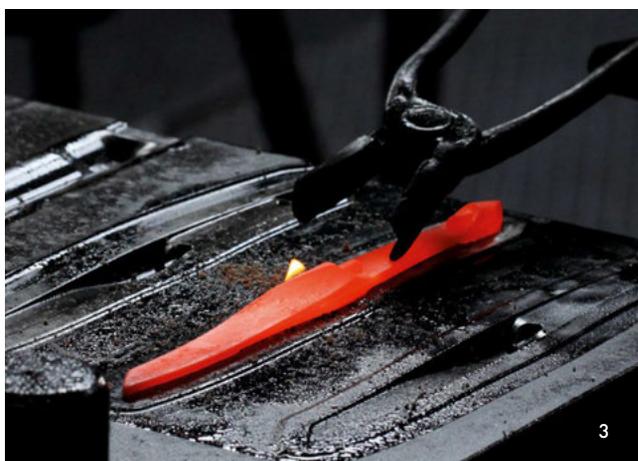
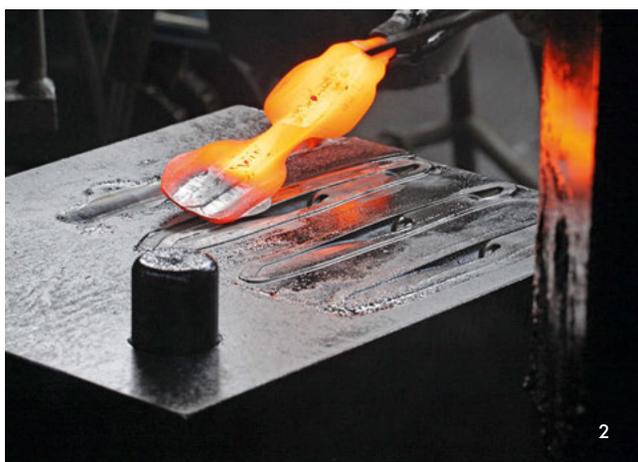
2017

MATERIALIEN

Chirurgenstahl, Holz (Esche, Nussbaum)

VARIANTEN

Klinge aus Damaszenerstahl



Korrosionen kommen darf. Da der Kohlenstoff durch Stickstoff ersetzt wird, ist Chirurgenstahl viermal beständiger gegen Rost. Was das Besteck vor allem auch für eine sehr exklusive Klientel interessant macht: Yachtbesitzer. Die hohe Luftfeuchtigkeit am Wasser und das Salz in der Luft greifen Metall bekanntlich besonders stark an.

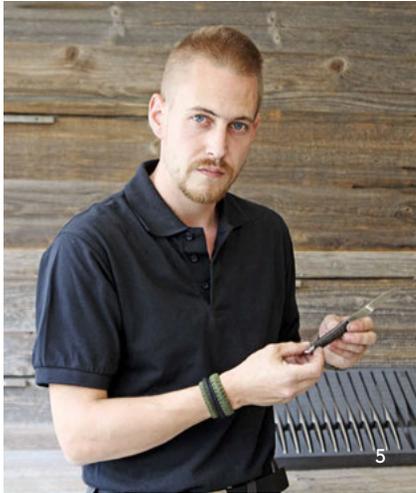
TOLERANZ: GLEICH NULL

Wenn der Rundstahl auf eine Temperatur von 1000 °C erhitzt und zum Glühen gebracht wird, erhalten Klinge und Mittelstück des Griffs ihre grobe Form: Mit einer Wucht von 3,5 t schlägt ein Hammer das Metall in eine entsprechende Form. Zwei- bis dreimal wird der Vorgang wiederholt. Dann wird der Rohling in mehreren Schritten weiterverarbeitet, immer wieder erhitzt und geschmiedet. Die Feinarbeit erfolgt anschliessend in der Manufaktur von Sknife selbst, die sich mitten im Stadtzentrum von Biel befindet. Dort wird der Holzgriff eingepasst und angeleimt. Was zunächst simpel klingt, ist alles andere als das: Eine perfekte Verbindung von Holz und Metall zu erreichen – der Übergang zwischen den beiden Materialien ist bei diesem Besteck nahtlos –, ist eine Wissenschaft für sich. Daran wurde entsprechend lange getüftelt, denn: Holz schwindet, Metall nicht. Um dem Schwund entgegenzuwirken und das Holz zu stabilisieren, wurde eigens ein Verfahren entwickelt. Hierbei wird unter Vakuum Acrylharz in das Holz gepresst, sodass keinerlei (Luft-)Feuchtigkeit mehr in die Poren eindringen kann. Die Toleranz beim Schwinden liegt also bei null, was einen absolut fugenlosen Materialübergang ermöglicht. Beim Holz wird wahlweise Esche oder Nussbaum verwendet. Die Bäume stammen ausschliesslich aus Graubünden. Jedes Messer-Gabel-Set wird hierbei bewusst aus demselben Stück Holz gefertigt, damit die Maserungen zueinander passen und ein harmonisches Gesamtbild ergeben. Ein Detail, auf das man bei Sknife grossen Wert legt.

In weiteren Arbeitsschritten werden Metall und Holz immer feiner miteinander verschliffen und zu guter Letzt poliert – bis die beiden Materialien eine perfekte Symbiose bilden, bei der die Übergänge nicht mehr sicht- und spürbar sind. Eine Handarbeit, die eine Menge Fingerspitzengefühl und Know-how voraussetzt. Timo Müller bringt beides mit. Seit zweieinhalb Jahren ist der junge Messerschmied tätig bei Sknife und trägt – zusammen mit zwei Kollegen – dafür Sorge, dass nur Produkte in perfekter Ausführung die Manufaktur verlassen. Von den Messern sind es täglich zwischen 30 und 40 Stück, von den Gabeln etwa 20.

FORM FOLLOWS FUNCTION

Es ist allerdings nicht nur die handwerkliche Fertigung, die bei diesem Steakbesteck überzeugt. Es ist auch die Form an sich. Wie Handschmeichler liegen Messer und Gabel in der Hand. «Das Design ergab sich aus verschiedenen Inputs, die wir von Gastronomen bekommen haben», erläutert Michael Bach. Das Besteck wurde beispielsweise extra so konzipiert, dass es auf dem Teller nicht zur Seite kippt, sondern aufgrund der flachen Unterseite mit senkrecht stehender Klinge in Position bleibt. Vor allem auf Schiffen und Booten ist das ein grosser Vorteil. Die Klinge kommt dabei mit dem Untergrund nicht in Berührung und schwebt mit etwas Abstand



WOHNREVUE 9 2018

darüber. Bei der Gewichtsverteilung von Messer und Gabel wurde darauf geachtet, dass beide satt in der Hand liegen, der Schwerpunkt aber nicht zu weit hinten am Griff liegt, damit das Besteck nicht vom Teller fällt, wenn es über den Rand hinausragt. Und last, but not least: Der Messerrücken ist extra breit ausgeformt, sodass das Besteck mit dem Zeigefinger angenehm leicht geführt werden kann.

SAMMLERSTÜCKE

Produkte, die in solcher Perfektion hergestellt werden, haben ihre Liebhaber. Dazu zählen nicht nur renommierte Sternköche, sondern auch Sammler. Mittlerweile gehen sogar Bestellungen aus Australien ein. Wer es besonders exklusiv mag, entscheidet sich für eine Ausführung in aufwendig gefertigtem Damaszenerstahl (Seite 77), der hier – im Gegensatz zu sonstigem Damaszenerstahl – quer aufgebaut ist. Das Metall besteht dabei aus bis zu 1000 Schichten, die zur markanten Struktur des Materials beitragen. Der Verlauf der Holzmaserung wird entsprechend darauf abgestimmt. Ab Oktober wird das Steakbesteck übrigens mit einem dritten Teil erweitert: einem zusammenklappbaren «Steakmesser to go». Eingefleischte Fans von Sknife hatten bereits Bestellungen aufgegeben, noch ehe es erste Prototypen gab. Mittlerweile steht die Form, und die letzten Details wurden besprochen. Für Sie durften wir schon einmal exklusiv einen Blick darauf werfen (Bild 7) ...

1
Der erste Prototyp des Messers, der von Messerschmied Hansjörg Kilchenmann, einem der besten in der Schweiz, von Hand angefertigt wurde.

2-3
Die Rohlinge für das Besteck werden in einer Schmiede im Emmental gefertigt. Zunächst wird das Material, spezieller Chirurgenstahl, mit grossem Druck in eine Form geschlagen (2). Dann wird das Metallstück immer wieder geschmiedet (3).

4
In der Manufaktur in Biel wird das Metallstück fein geschliffen und anschliessend der Holzgriff angeleimt. Danach werden die beiden Materialien aufwendig miteinander verschliffen.

5
Timo Müller ist gelernter Messerschmied und ging bei einem der letzten fünf Betriebe, die in der Schweiz noch ausbilden, in die Lehre. Zusammen mit zwei Kollegen sorgt er in Biel für den Endschliff des Bestecks. Präzision, die man sehen und fühlen kann.

6
Nicht nur die schöne Linienführung sorgt bei Käufern des Bestecks für Begeisterung, sondern auch der nahtlose Übergang von Metall und Holz, bei dem nicht die kleinste Fuge zu sehen ist.

7
Erst ab Oktober auf dem Markt: das passende «Steakmesser to go». Das Lager für die Klinge besteht aus Hightech-Keramik mit höchster Gleiteigenschaft, die ein geschmeidiges Öffnen gewährleistet und das Messer völlig abdichtet.

