

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN



WOHNEN – Im Stil der legendären 1950er 30

Bauhaus 100 – Als die Moderne Form annahm 24

EXTRA – Ab in den Garten 68

Der Herr der Klinge

Seit jeher fasziniert von der japanischen Messerkultur, gründete Michael Bach als jahrelanger Kenner der Branche 2014 eine Messermanufaktur in Biel. Sknife ist der einzige Hersteller von in Serie geschmiedeter und von Hand fertiggestellter Messer in der Schweiz und geniesst bereits internationale Bekanntheit.





3 4

Rund 14 000 Messer wurden seit Gründung der Bieler Messermanufaktur hergestellt: In Serie geschmiedet, von Hand weiterverarbeitet. Das ist selten, um genau zu sein einzigartig. Denn Sknife, zusammengesetzt aus den Wörtern Swiss und Knife, ist schweizweit der einzige Hersteller dieser Art. Die perfekte Ausgangslage für das junge Unternehmen, das der gelernte Keramikingenieur Michael Bach 2014 gründete. Die Branchenkenntnis allerdings hat er sich bereits über viele Jahre hinweg angeeignet. «Ich war beruflich früher viel in Japan unterwegs, lernte dort die japanische Messerkultur kennen und bin seither davon fasziniert», erklärt er. Im Jahr 2003 gründete er das Unternehmen Ceco und spezialisierte sich damit auf die Vermarktung hochwertiger Messer. Von Anfang an stand er mit dem Fachhandel und Top-Köchen im direkten Austausch, weiss um deren Bedürfnisse und Anforderungen an Messer. Als er 2012 angefragt wurde, für den Schweizer Sternekoch Andreas Caminada eine eigene Linie produzieren zu lassen, setzte er sich erstmals mit der Fertigung von Messern auseinander und kreierte das erste Messer nach eigenen Vorstellungen. Doch der Wunsch nach hochwertigen Messern, made in Switzerland, wurde auch seitens der Fachhändler laut, bald zählte Michael Bach 800 Bestellungen. Es folgte die Gründung von Sknife und der Aufbau einer eigenen Fertigung in Biel unter Messerschmied Timo Müller. Erstmals machte sich das junge Unternehmen einen Namen mit Steakmessern. Diese zeichnen sich vor allem durch vier Eigenschaften aus, allesamt Anregungen aus der Gastronomie: Die Messer sind von ansprechender Ästhetik und liegen auf dem Tisch auf, ohne diesen mit der Klinge zu berühren. Kippt ein Messer, bleibt es auf der Seite liegen, nicht auf dem Rücken. Die Messer haben auf der Oberseite eine Verdickung, die dem Zeigefinger als Druckfläche beim Schneiden dient.



- 5

Zu guter Letzt liegen sie aufgrund der ausgeglichenen Gewichtsverteilung angenehm in der Hand. «Eine weitere Besonderheit ist der fließende Übergang von Schneide und Griff, die durch eine eigens entwickelte Technologie mit Acryl möglich ist», erklärt Michael Bach. «Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Holz, Walnuss und Esche. Das Acryl ist wichtig, um das Holz porenlos zu verschliessen und zu verdichten.» Die Klingen sind aus Chirurgen- und Damaszenerstahl, beide äusserst robust und zudem dekorativ. Passend zu den Steakmessern fertigt Sknife auch Gabeln aus Damaszenerstahl in Kleinserie an und ist damit der einzige Hersteller weltweit. Geschmiedet werden die Rohlinge zunächst im Emmental, bevor sie in Biel weiterverarbeitet werden. «Mittlerweile fertigen wir die Messer auf Vorrat, was vor allem an den kurzfristigen Bestellungen aus der Gastrobranche liegt, die eine schnelle Reaktion erfordern». Dadurch konnte Sknife bereits grosse Aufträge wie z.B. des Bürgenstock Resorts, des Sufretta House oder des Victoria Jungfrau realisieren. Hier kommen potentielle Kunden erstmals mit dem Produkt in Berührung und können eine emotionale Bindung aufbauen, eine Grundvoraussetzung, um sich für solch hochwertige Messer zu entscheiden, die auch ihren Preis haben.» Die Nähe zu den Profis kommt dem Unternehmen auch hinsichtlich des Sortiments zugute. Top-Köche waren es, die spezielle Messertaschen mit Klingenschutz anfragten; sie gehören mittlerweile zu den gefragtesten Accessoires. Michael Bach und sein Team haben sich in der Welt der Messer etabliert, die regelmässig stattfindenden Tage der offenen Tür sind sehr beliebt. «Die Dauer der Anlässe ist eigentlich zeitlich begrenzt, doch am Ende möchte niemand gehen. Das ist der schönste Beweis dafür, dass unsere Arbeit gut ankommt und gefällt», meint Michael Bach zufrieden. (SC) ■

SKNIFE.COM

1_ Geschmiedet werden die Rohlinge im Emmental und anschliessend in der Bieler Manufaktur fertiggestellt. **2_** Signierte Einzelstücke – jedes zweite Messer inklusive Verpackung aus Holz oder Karton werden graviert. **3_** Neustes Produkt ist das Taschenmesser mit Keramiklager, wie es in der Uhrenbranche zum Einsatz kommt. Es hat 2018 die Auszeichnung Red Dot «Best of Best» erhalten. **4_** Michael Bach gründete 2014 die Messermanufaktur Sknife in Biel, er ist der einzige Hersteller von Hand geschmiedeter und in Serie produzierter Messer in der Schweiz. **5_** Die Messer stehen in drei Farben zur Auswahl: Esche in Grau und Schwarz, Walnuss in Dunkelbraun. Im Bild das Steakbesteck aus Walnuss mit Chirurgenstahlklinge.