

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

GRÜEN

100% Grün.
100% Lifestyle.

powered by  BKW

Leichtathletin

LEA SPRUNGER

Garten statt
Olympia

+
6 Seiten
Tipps
Lauterbrunnen
& Umgebung

Glückskette
Der neue Chef über die
Rekordspenden während Corona

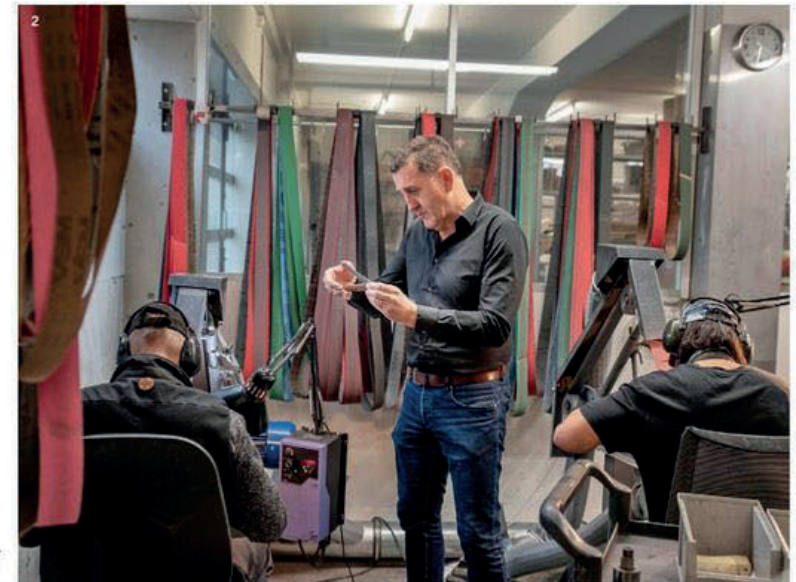


MESSER AUS BIEL

Scharf, schön, handgemacht

In der Manufaktur von Michael Bach entstehen aus Stahl und Holz die einzigartigen Sknife-Messer.

Text: David Schnapp/Fotos: Rolf Neeser



1 Das exklusive Schweizer Taschenmesser aus der Werkstatt von Sknife in Biel.
2 Ingenieur Michael Bach hat mit seinen Produkten die Messerschmiedekunst auf ein neues Level gebracht.

sche Schneidinstrumente an Profi- und Privatköche in der Schweiz. Aber Bach wollte seine eigenen Messer herstellen, handgemacht in Biel. Mit seiner Firma Sknife – die Wortneuschöpfung ist eine Ableitung von Swiss Knife – hat er vor fünf Jahren begonnen, die Messerschmiedekunst auf ein neues Level zu heben.

Seine erste Entwicklung waren ästhetische, hochwertige Steakmesser. Diese liegen mittlerweile auf den Tischen vieler Spitzenrestaurants. Gäste in weltberühmten Drei-Sterne-Häusern wie «Alinea» in Chicago, «Mirazur» in Menton, «El Celler de Can Roca» in Girona oder im «Hôtel de Ville» von 19-Punkte-Koch Franck Giovannini in Crissier bei Lausanne schneiden ihr Fleisch mit Sknife-Messern. Auch passende Gabeln werden mittlerweile in Bachs Werkstatt gefertigt, es ist der einzige Ort in der Schweiz, wo überhaupt geschmiedete Gabeln in Handarbeit hergestellt werden.

Kürzlich haben Bach und sein Messerschmied Timo Müller nun gewissermassen die Rolex unter den Klappmessern aufgelegt: Das «Steakmesser to

go» von Sknife ist ein aussergewöhnliches Hightechprodukt mit Seele oder wie es Michael Bach ausdrückt: «Uns zeichnet die Kombination aus Präzision, Innovation und Handwerk aus.»

«Von der Idee bis zum fertigen Produkt hat es ein Jahr gedauert»

Aus Chirurgen- oder Damaststahl, modernsten Werkstoffen und Uhrmacher-Know-how haben Bach und Müller das Taschenmesser neu erfunden. Der Ingenieur wollte ein Produkt schaffen, das edel und schlicht aussieht, sich leichtgängig öffnen lässt, nicht rostet und gleichzeitig Emotionen vermittelt. Eigenschaften, welche die bestehenden Produkte auf dem Markt seiner Meinung nach nicht erfüllen, und Eigenschaften, auf die das Attribut «nachhaltig» im besten Sinne zutrifft. «Von der Idee über die erste Skizze bis zum fertigen Produkt hat es rund ein Jahr gedauert», erzählt Bach. Der Vergleich mit der Rolex klingt nicht nur gut, sondern trifft es auch ziemlich genau. Das Herzstück des Messers ist ein Gleitmechanismus mit Kugellagern aus Keramik, der unsichtbar im Innern dafür sorgt, dass es sich nach einem leichten Druck auf das hintere Ende der Klinge widerstandslos öffnen lässt. «An der Art, wie das Messer aufklappt, haben wir bis zum Exzess gearbeitet.»

Das Klapp-Steakmesser von Sknife ist ein Sammlerstück, das der Connaisseur stets bei sich trägt und immer dann aus der Hosentasche nimmt, wenn ihm zum Essen kein annehmbar gut geschliffenes Schneidwerkzeug hingelegt wird. Die Idee stammt ursprünglich aus dem südfranzösischen Laguiole, wo Leute mit Sinn für Tradition immer ihr eigenes Messer ins Restaurant mitbringen. Daraus hat sich eine grosse handwerkliche Vielfalt entwickelt, die Michael Bach nun mit einem

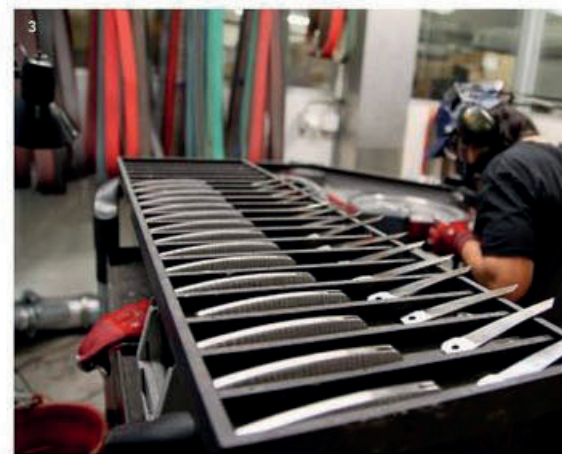
Swiss Finish auf ein neues Niveau hebt.

Dazu gehört auch das Holz für die Griffe der Sknife-Messer: Zur Anwendung kommen nur Schweizer Esche oder Walnuss. Zusammen mit der Holzfachschule Biel wurde ein spezielles Verfahren entwickelt: Dabei wird das Naturprodukt unter Vakuum und Druck mit Acryl vollständig infiltriert, sodass es gastronomietauglich wird und sich nicht mehr verziehen kann.

Das Taschenmesser als Schmuckstück für Sammler und Liebhaber

Das Sknife-Taschenmesser ist ein Schmuckstück für Sammler und Liebhaber. Lediglich zwanzig bis dreissig Stück fertigt Messerschmied Timo Müller pro Woche. Wer möchte, kann ihm in der offenen Manufaktur bei der Arbeit zusehen. Erhältlich sind die Messer im gut sortierten Fachhandel. Liebhaber sind bereit, 595 Franken für ein Modell aus Chirurgenstahl oder gar 999 Franken für die Variante aus 600-lagigem Damaststahl zu bezahlen.

Beide Stahlsorten haben eine sehr hohe Korrosionsbeständigkeit und können deshalb auch am Meer oder auf Jachten eingesetzt werden. Der Unterschied zwischen Chirurgen- und Damaststahl ist vor allem ästhetischer Natur. Beim Damast achten Kenner auf die Anzahl Lagen, welche beim Schmieden entstehen und am Ende ein Bild von unzähligen feinen Linien ergeben. Trotz dem hohen Preis sei die Damast-Variante mittlerweile stärker nachgefragt: «Ein Kunde wollte zum Beispiel unbedingt ein Messer aus der ersten Serie. Als ich ihm Nummer 9 überreichte, hatte er Tränen in den Augen vor Freude. Mehr kann mal als Unternehmer eigentlich nicht wollen», sagt Michael Bach und hat wieder dieses zufriedene feine Lächeln im Gesicht.



«An der Art, wie das Messer aufklappt, haben wir bis zum Exzess gearbeitet.»
Michael Bach



1 Die Messer werden von Hand montiert und geschliffen.
2 Messerschmied Timo Müller fertigt pro Woche nur zwanzig bis dreissig Stück.
3 Sämtliche Komponenten werden in der Schweiz hergestellt.
4 Das fertige Sknife-Taschenmesser aus Stahl und Holz.

DER GRUEN-FOOTPRINT

Wie engagiert ist Michael Bach als Naturschützer?

1 Garten	0
2 Freizeitaktivitäten	1
3 Praktischer Umweltschutz	3
4 Gesellschaftliches Engagement	2
5 Ernährungsstil	3
6 Lebensmitteleinkauf	3
7 Ersparnisse	0
Total Punkte	12

12 Punkte = Sehr vorbildlich, Herr Bach! Auf seinem Fragebogen hat er ergänzt, dass er in der Freizeit schwimmt, wandert und mit dem SUP unterwegs ist. Und sein Geld natürlich in die eigene Firma investiert.



Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für SI GRUEN entwickelt. Der Text soll für den Alltag sensibilisieren und Spass bereiten. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 10 und 11.