

Gastrofacts

nachhaltig gastfreundlich

Die schöne Epoche

Als die Hotellerie in Montreux ihren Ursprung fand. > Seite 10



Die Gastroseelsorgerin

Corinne Dobler erzählt aus ihrem Berufsalltag. > Seite 26

Die Teezeremonie

Teemeisterin Ivy Fang lehrt, wie man Tee achtsam trinkt. > Seite 32

Die Trendsportart

Was Discgolf für den Schweizer Tourismus bringt. > Seite 60



Dorothee Schiesser
Gründerin **SapoCycle**

Warum Hotels wie das Dolder Grand und Rigi Kaltbad ihre Seifenreste sammeln. > Seite 18

sknife – das Erfolgsmesser

sknife kommt in den weltbesten Restaurants mit insgesamt über 70 Michelin-Sternen zum Einsatz.

Bilder: © sknife



Masterpiece: silberne Taschenmesser in Volladamast, CHF 1999,-



Vor fünf Jahren entwickelte Michael Bach, Firmengründer und Inhaber von sknife, das erste Steakmesser in enger Zusammenarbeit mit Top-Küchenchefs, die auf der Suche nach einem Schweizer Produkt in höchster Qualität und Perfektion waren. Franck Giovannini, Koch des Jahres 2018, lancierte in Zusammenarbeit mit sknife seine eigene Messerlinie. Für die im Emmental geschmiedeten und in der Manufaktur in Biel gefertigten Messer wird nur Schweizer Holz verwendet. Aufgrund der handwerklichen Meisterleistung sind die mit drei internationalen Designpreisen ausgezeichneten sknife-Messer heute in den weltbesten Restaurants mit insgesamt über 70 Michelin-Sternen eingedeckt – unter anderem in der Schweiz, in Deutschland, Österreich, Belgien, Frankreich, Italien, Spanien und den USA.

Ideal für die Gastronomie

Die Fertigung dieser Qualitätsprodukte ist herausfordernd. Der gelernte Messerschmied Timo Müller erklärt: «Das Design ist sehr anspruchsvoll, zudem ist das Freihandschleifen von neuartigen Werkstoffen wie Chirurgenstahl und stabilisiertem, querverleimtem Holz in hoher Perfektion sehr komplex.» Chirurgenstahl besitzt eine hohe Korrosionsbeständigkeit und eine Härte von 58 HRC. Mit diesen Eigenschaften und dem stabilisierten Holzgriff sind die sknife-Messer ideal für die Gastronomie und werden selbst in Restaurants am Meer und

auf Yachten eingesetzt, wie zum Beispiel im Yacht Club Monaco. Für Messerliebhaber gibts die hochwertigen sknife-Produkte auch in Damaststahl mit 1'000 Lagen.

Masterpiece: Taschenmesser aus Volladamast

Auch das Taschenmesser mit Gleitlager aus Hightech-Keramik ist bei Messersammlern sehr beliebt – insbesondere die hochwertige Ausführung in Damast. Deshalb hat sknife eine Volladamast-Variante entwickelt, bei der sowohl Klinge, Klängenrücken als auch Griffschalen aus korrosionsbeständigem Damaststahl aus über 1'600 Lagen gefertigt sind.

sknife 
swiss knife

sknife

Neuengasse 5
2502 Biel
T +41 32 322 97 55
info@sknife.com
www.sknife.com