

DAMIT JEDER SCHNITT SITZT

Sknife ist aus keiner professionellen Restauration wegzudenken. Kein Wunder, hatten doch Schweizer Spitzenköche bei der Entwicklung der Messerserie ein gewichtiges Wörtchen mitzureden.

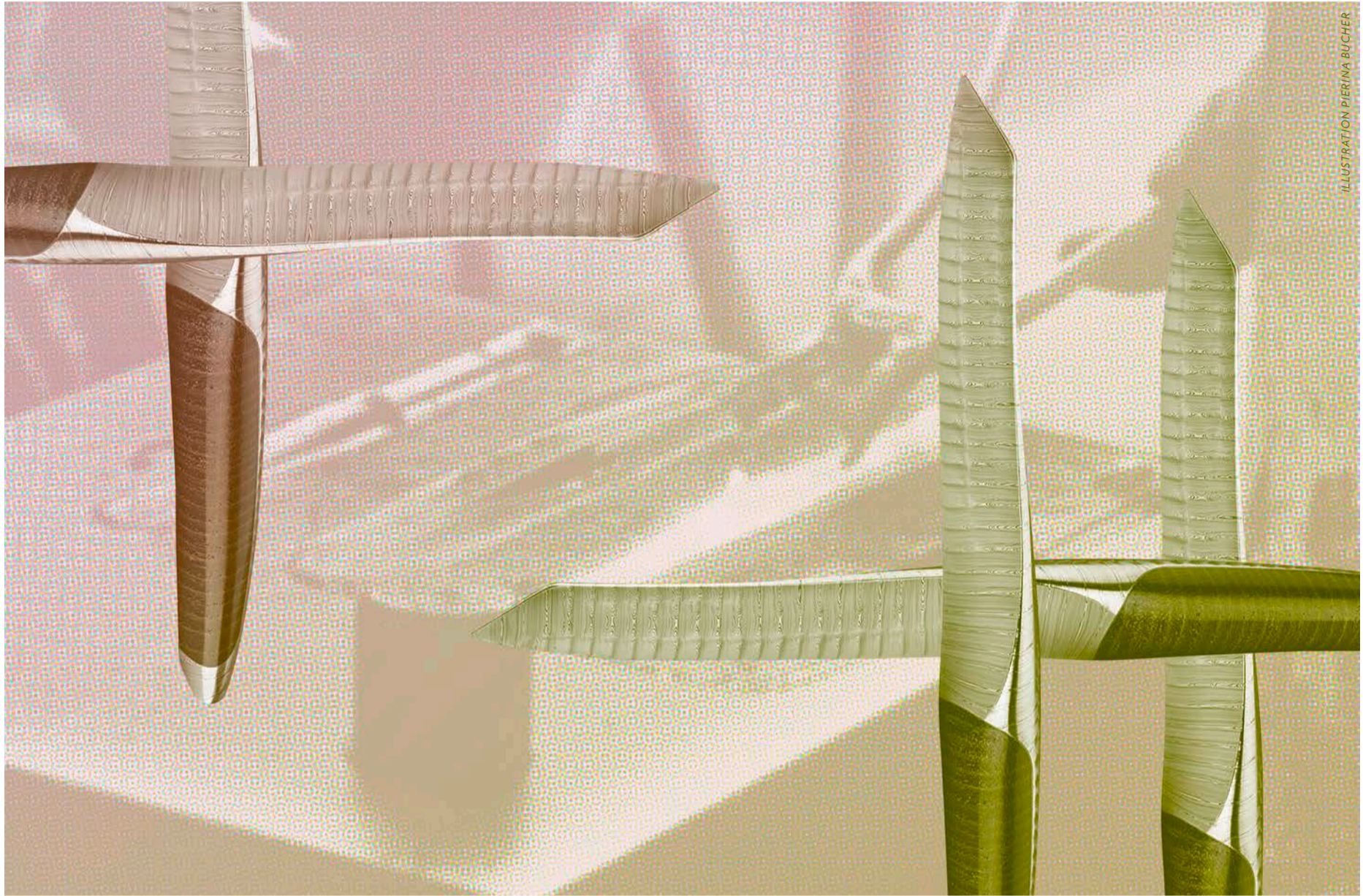


ILLUSTRATION PIERINA BUCHER

← Die Messer von Sknife sind aus Chirurgenstahl gefertigt. Ihre Korrosionsbeständigkeit ist um ein Vierfaches höher als bei konventionellem Stahl. Die abgebildete High-End-Variante ist aus über 1000 Lagen Torsionsdamast gefertigt.

Das Jahr 2015 war geprägt vom VW-Skandal in Deutschland und der Verabschiedung des Pariser Übereinkommens, welches die Klimapolitik der kommenden Jahre bestimmen sollte. Dasselbe Jahr war bis anhin das global wärmste seit Beginn der Aufzeichnungen 1880. Aus Schweizer Sicht war das Jahr geprägt durch die Aufhebung des Mindestkurses von 1.20 Franken pro Euro. Mit diesem Entscheid schüttelte die Schweizerische Nationalbank die Schweizer Wirtschaft kräftig durch. Und im gleichen Jahr lancierte in Biel/BE die Firma Ceco

das Steakmesser von Sknife. Dafür gründete Ceco das Tochterunternehmen Sknife. Ceco selber nahm 2003 die Geschäftstätigkeit auf, um hochwertige Schneidwaren im Fachhandel und in der Topgastronomie zu etablieren.

Ceco deckt einerseits den Schweizer Markt mit Messern aus Japan und Solingen ab. Andererseits vertreibt das Unternehmen mit der Zweitfirma Sknife formschöne Ware, wozu auch das mittlerweile auf drei Teile angewachsene Besteckset gehört.

Heute gehören 1000 professionelle Produkte rund ums Schneiden zum Angebot. Für Spitzen-

koch Andreas Caminada wurde vor zwölf Jahren gar eine eigene Kochmesserlinie entwickelt.

Schönstes Besteck

Der Erfolg der Kollektion beruht vor allem auch auf dem engen Austausch und der intensiven Zusammenarbeit mit Spitzenköchen. «Wir tauschen uns laufend mit den Topchefs der Gastronomie aus und passen das Sortiment entsprechend an», freut sich Geschäftsführer Michael Bach.

Wie formschön das Sknife-Besteck ist, zeigen vier internationalen Designpreise. Erst im letzten

Jahr kam mit dem renommierten Tableware International Award of Excellence die vierte Auszeichnung dazu.

Heute sind die Sknife-Messer in den weltbesten Restaurants zu finden, die zusammen über 200 Michelin-Sterne vereinen. In der Schweiz ist das Bieler Unternehmen der einzige Besteckhersteller, der hochwertige Gabeln und Löffel aus nur einem Stück Stahl produziert. «Wir werden immer wieder gefragt, weshalb wir in Biel Messer fertigen», so Michael Bach. Doch für ihn liegt der Grund auf der Hand: «Wir bieten Messer in der Präzision einer Uhr. Dazu

braucht es ein hohes handwerkliches Geschick.» Dieses ist in der Uhrenmetropole am Bielersee zuhauf vorhanden. Weltweit ist Sknife einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien. Geschmiedet wird im Emmental, die Feinverarbeitung, die über 40 Arbeitsschritte erfordert, erfolgt in der Bieler Manufaktur.

Doch Sknife ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Ein Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech-Keramik ist hinzugekommen. Ein einhändig bedienbares Sommeliermesser ist in Entwicklung. RUTH MARENDING



Mehr Informationen unter:
world-of-knives.ch
sknife.com

ANZEIGE

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

**ATTRAKTIVE STELLE
ZU VERGEBEN?**

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein!
Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen
für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen
in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44

Allianz

Bei uns sind
Sie im Vorteil

Dank der Partnerschaft mit
der Allianz profitieren Sie von
attraktiven Vergünstigungen.



Informieren
Sie sich jetzt!

Allianz Suisse
Firmen-/Verbandsvergünstigungen
T +41 58 358 50 50

oder die Generalagentur in Ihrer Nähe
ALLIANZ.CH

Rezeptideen!

Kisag
4512 Bellach
www.kisag.ch