

MIS BÄRN

Exklusiv

02 | 2024

HERBST / WINTER

LOKAL GEFERTIGT, WELTWEIT BEGEHRT



Biel – Oberburg – Neuenegg – Biel: Seit zehn Jahren gilt sknife als Vorreiter der Schweizer Messerhandwerkskunst. Die Stahlproduktionsstätte, das Messerschmieden, die Holzverarbeitung und Endfertigung der Schweizer Messer und Bestecke finden sich alle im Kanton Bern.

TEXT: ALICE STADLER | FOTOS: ZVG

1

Der von sknife verwendete Chirurgenstahl wird von der Firma Klein SA in Biel bezogen und zeichnet sich durch hohe Härte und eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit aus. In Pionierarbeit wurde das industrielle Schmieden in der Schmiede Flükiger AG in Oberburg aufgebaut. Bei HTech in Neuenegg erfolgen das CNC-Fräsen der Griffschalen und das schweizweit einzigartige Stabilisieren von Holz aus Berner Wäldern für verschiedenste Farbnuancen der Messergriffe. In der Bieler Messermanufaktur schliesst sich der Kreis mit der präzisen Feinverarbeitung der Messer. Die sknife Messer liegen mittlerweile in den weltbesten Restaurants und Hotels mit über 250 Michelin-Sternen auf; das Hôtel du Cap-Eden-Roc in Antibes, eines der besten Hotels Europas, lässt von sknife gar eine exklusive Besteck-Kollektion mit nachtblaue Griff fertigen. Mit der Gründung im Jahr 2004 der Firma sknife ag wurde die Nachfrage seitens der Gastronomie nach einem in der Schweiz handgefertigten Steakmesser endlich erfüllt! In Zusammenarbeit mit renommierten Schweizer Spitzenköchen entwickelt, zeichnet sich das Design durch berührungslose Schnittkante, perfekte Gewichtsverteilung und elegante Formgebung aus. sknife wurde bereits mit vier internationalen Designpreisen ausgezeichnet, und in London zum schönsten Besteck (2022) gekürt. In der Schweiz ist sknife heute der einzige Besteckhersteller.

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

Dass sich die Manufaktur in Biel – der Uhrmacherstadt par excellence – befindet, ist kein Zufall: Die Produktionsstätte mit namhaften Uhrenherstellern wie Rolex ermöglicht sknife den Zugang zu neusten Stahllegierungen. Mit hohem handwerklichem Geschick und in der Präzision einer Uhr werden die sknife Messer durch Timo Müllers Team vollendet.

Schweizer Messerhandwerkskunst

Zum zehnjährigen Jubiläum legt sknife die Special Edition auf: Mit auserlesenem Schwemholzgriff zeugt das Steakmesserset vom Streben nach Innovation, Perfektion und Präzision – die Leitmotive des Unternehmens. Auch das Taschenmesser mit Gleitlager aus High-Tech-Keramik für federleichtes Öffnen hat den Weg zu Messersammlern gefunden und gerade die hochwertige Ausführung in Damast ist sehr beliebt. Ganz besonders die Limited Edition: Jedes der 200 Liebhaberstücke wird mit seiner Klinge aus rostfreiem 800-Lagen-Torsionsdamast und Schwemholzmaserung zu einem eleganten Unikat.

Dauerhafte Schärfe auf höchstem Niveau

In der Manufaktur werden aber nicht nur Messer und Bestecke mit dem wortwörtlich letzten Schliff vollendet, son-



1 Limited Edition von 200 Stück: sknife Taschenmesser Damast Schwemholz, CHF 1010.–. 2 Über 40000 Messer gefertigt in der sknife Manufaktur. 3 1000°C heisser Stahl beim industriellen Schmieden im Emmental. 4 Hôtel du Cap-Eden-Roc beauftragt sknife als exklusiven Hersteller für seine Besteck-Kollektion zum Thema Meer. 5 Special Edition zum zehnjährigen Jubiläum: sknife Steakmesser-Set Schwemholz, CHF 1010.–. 6 sknife Präzisionsschleifgerät mit Diamantleder zum Vorschleifen, Schärfen und Abziehen.



3

dern auch das nötige Zubehör, um diese zu pflegen und zu schärfen. Wie das sknife Präzisionsschleifgerät mit Diamantleder und integrierter Ersatzschleifeinheit: Dank einfacher Handhabung garantiert es täglich perfekte Schärfe für japanische, Solinger und sknife Messer sowie hochwertige Taschenmesser. Das kompakte «all-in-one» Schleifgerät ist aus Walnussholz aus Berner Wäldern hergestellt. Die extrafeinen japanischen Schleifsteine mit Präzisionsmechanik von der Förderwerkstatt Band in Bern wurden eigens für sknife in Japan gefertigt. Mit Stufe 1 wird die Klinge vorgeschliffen, mit Stufe 2 geschärft (je ca. zehn Mal durchziehen). Das Abziehen mit wenigen Zügen auf der mit 5-µ-Diamant-infiltrierten Lederoberfläche sorgt für Rasierklingscharfe.

Einblick hinter die Kulissen

Die Messermanufaktur bietet alle zwei Monate (jeweils montags 16.30 bis 17 Uhr) Führungen an; für Gruppen ab sechs Personen auch zu individuellen Terminen. Die nächsten Daten: Montag, 9. Dezember 2024, Montag, 3. Februar 2025 und Montag, 7. April 2025.

Sknife AG, Neuengasse 5, Biel.
sknife.com



4



5

WIN MESSER SCHÄRFEN WIE DER PROFI

Mit der Zeit werden Messer stumpf und müssen geschleift werden, damit sie wieder gut schneiden. Mit dem Schweizer sknife Präzisionsschleifgerät bringst du deine Messer wieder auf Vordermann.

DAS GIBT ES ZU GEWINNEN

1x1 Schweizer sknife Präzisionsschleifgerät mit Diamantleder im Wert von CHF 199.–

AN WELCHEN ORTEN WERDEN DIE MESSER HERGESTELLT?

Antwort einsenden an win@weberverlag.ch



6