

TAVOLA



Tischgespräch

Tradition feiert Zukunft

Kochen

Kochen macht Freu(n)de

Tischkultur

Im Rampenlicht

Delikatessen

Im Garten Eden

Tradition feiert

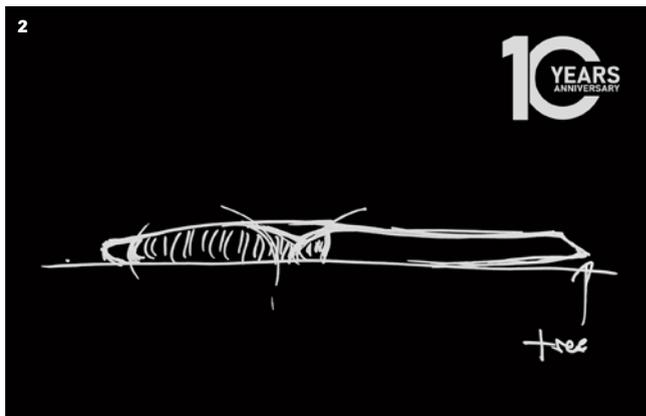
Zukunft



1



2



1 Kollektion 1826: Hommage an den ersten tiefgezogenen Kochtopf Frankreichs. Cristel
2 Sknife: Erste Skizze des innovativen Schweizer Messers. Sknife

Cristel: Innovationen für die Küche

In Feches-le-Châtel, einer der ältesten Industrieregionen Frankreichs, liegt die Heimat von CRISTEL. Die französische Edelschmiede für Kochgeschirr wurde 1826 von Frédéric Japy gegründet. Vor rund 200 Jahren wurde hier der erste tiefgezogene Kochtopf Frankreichs produziert – eine echte Innovation in der damaligen Zeit, die zu einem rasanten Aufstieg des Unternehmens führte. Doch die Kriege des 20. Jahrhunderts und andere Querelen führten zum wirtschaftlichen Niedergang, der erst 1983 auf Initiative einer Kooperative ehemaliger Mitarbeiter mit einem Neustart unter dem Namen CRISTEL gestoppt wurde. Sie war jedoch bald auf eine externe Beratung angewiesen und engagierte Bernadette Dodane, was sich als absoluter Glücksfall erwies. Gemeinsam mit ihrem Mann Paul wagte sie 1987 den Schritt und übernahm das Unternehmen. Das von Paul Dodane entwickelte Konzept «Cook & Serve» brachte den Durchbruch. Die Serie Mutine mit abnehmbaren Griffen, die man direkt vom Herd auf den Tisch stellen konnte, wurde in Frankreich zum Bestseller*. Seit Anbeginn gehören das Streben nach Exzellenz und Ethik zu den zentralen Werten des Hauses CRISTEL, das sich einer ganzheitlichen Qualität verschrieben hat. CRISTEL setzt auf den Produktionsstandort Frankreich und die Zertifizierung «Origine France Garantie» (garantiert aus französischer Produktion). Darüber hinaus würdigt die Auszeichnung «Entreprise du Patrimoine Vivant» die Tradition und Weiterentwicklung des einzigartigen und unbestrittenen Savoir-faire des Hauses. Davon zeugt auch die neuste Kollektion 1826, die auf dem 200 Jahre alten historischen Produkt 2626 basiert. Das konische und zugleich ikonische Design aus Edelstahl 18/10, der hitzebeständige Boden, der auf allen Herdarten, einschliesslich Induktion, funktioniert, und die gebürstete Oberfläche machen jedes Teil zu einem Blickfang. Die Kollektion 1826 verkörpert zwei Jahrhunderte Know-how und Innovation, ganz zur Freude von Hobbyköchen und Küchenchefs.

*In der Schweiz gehört die grifflose Kollektion Cristel Strate seit Jahrzehnten zu den Topsellern.

sknife: Erfolgreiches Jahrzehnt

Wie wohl kaum ein anderes Unternehmen in der Schweiz befasste sich ceco in Biel – genauer gesagt dessen Inhaber Michael Bach – seit vielen Jahrzehnten mit der Welt der Messer. Er kennt die besten Messerschieden der Welt, ist den Details der exzellentesten Messer auf die Spur gekommen und bietet heute ein internationales Sortiment der besten Schneidwerkzeuge an. Vor zehn Jahren hat er seine eigene Messerlinie entwickelt, die in der Schweiz hergestellt wird und heute in den besten Sterneküchen der Welt zu finden ist: sknife. Der erste Prototyp wurde 2014 anhand von Zeichnungen des befreundeten Messerschmieds Hansjörg Kilchenmann in Basel aus rohem Stahl gefertigt. Die erste Skizze von damals zeigt die ausserordentlichen Details: Die spezielle Form und der Schwerpunkt des Holzgriffes und die freiliegende Klingenspitze. Nicht zu sehen sind die innovativen Technologien und Verfahren, die hinter der besonderen Ästhetik stecken und die einzigartige Holz- und Stahlqualität ausmachen. sknife Messer werden aus stabilisiertem Holz sowie mit Chirurgen- und Damaststahl gefertigt und sind mit den international renommiertesten Designpreisen dekoriert.



Sonderedition zum Jubiläum

1

Mit einem ganz besonderen Holz zelebriert sknife zum Jubiläum hohe Handwerks- und Messerkunst.

Seit 2014 verbindet die Bieler Messermanufaktur Handwerkskunst mit Erfindergeist, High-Tech und Knowhow und lässt damit aussergewöhnliche, hochwertige Messer und Taschenmesser entstehen. In kurzer Zeit hat es die Schweizer Marke geschafft, in der Spitzengastronomie zu internationalem Renommee zu gelangen, einem Segment, das für höchste Ansprüche steht. Von Anfang an stand für Michael Bach, Gründer und Inhaber von sknife ag, fest, dass er ein Messer entwickeln wollte, das auf die Anforderungen moderner «Haute Cuisine» zugeschnitten ist. So stand er bei der Entwicklung des Designs in engem Kontakt und ständigem Dialog mit Schweizer Spitzenköchen. Das hat sich gelohnt: sknife Messer sind seit 10 Jahren auf Erfolgskurs und inzwischen in den renommiertesten Hotels und Restaurants der Welt eingedeckt. Von Paris bis an die Côte d'Azur, von Crissier bis Singapur setzen über 250 Michelin-Sterne auf vollendeten Genuss.

Design zum Jubiläum

Die Bieler Manufaktur steht für Präzision, Perfektion und ausgezeichnetes Design. Vier internationale Designpreise dokumentieren die Extraklasse der sknife Messer ebenso wie die Jubiläums-Edition des Steakmesser-Sets in der Griffvariante Schwemmholz, einem wunderschönen, jahrelang von Wasser geformten Kunstwerk. Das Design der Steakmesser von sknife zeichnet sich durch seine berührungslöse Schnittkante, eine perfekte Gewichtsverteilung und elegante Formgebung aus. Der erste Prototyp wurde anhand von Zeichnungen des befreundeten Messerschmieds Hansjörg Kilchenmann in Basel aus rohem Stahl gefertigt. Den grossen Unterschied machen zudem zwei völlig neue Technologieverfahren. Zum einen hat sknife als Pionier das industrielle Schmieden von Messern aus Chirurgen- und Damaststahl in der Schweiz aufgebaut; zum anderen

macht das schweizweit einzigartige Stabilisieren von Schweizer Holz die Messer und Bestecke gastronomietauglich. So hat das Hôtel du Cap in Antibes sknife beauftragt, eine einzigartige Hotelkollektion zum Thema Meer zu entwerfen.

Taschenmesser-Ikone

Das sknife Taschenmesser ist, wie Sammler bestätigen, eine Ikone unter den Taschenmessern. Mit Gleitlagern aus High-Tech Keramik und Komponenten aus der Uhrenbranche verbindet es äusserste Präzision mit Funktionalität. Der Höhepunkt der Kollektion manifestiert sich in einer exklusiven Volldamast-Version mit einem Klingengerücken, der mit 51 Diamanten besetzt ist. Zum Jubiläum gibt es das sknife Taschenmesser Damast in einer Limited Edition mit handverlesenem Griff aus Schwemmholz und einer Klinge aus rostfreiem 800 Lagen Torsionsdamast. Jedes Stück ist ein Unikat, das die Einzigartigkeit der Materialien unterstreicht.

Swiss Made

Vom Schmieden des heissen Stahls im Emmental bis zur Bearbeitung heimischer Hölzer in Neuenegg und zum letzten Klingenschliff von Hand werden die Messer in der Schweiz hergestellt. Die Feinverarbeitung und der Handabzug erfolgen in der sknife Messermanufaktur in Biel von Messerschmied Timo Müller und seinem Team.

sknife bietet dauerhafte Schärfe auf höchstem Niveau

Von einem sknife Messer werden jeden Tag Höchstleistungen verlangt. Mit einem genialen Schleifgerät und Pflegeset garantiert das Unternehmen für einen uneingeschränkten perfekten Einsatz der Messer mit einer lebenslangen Schärfe, die mit jener von neuen Messern vergleichbar ist.

WWW.SKNIFF.COM



2



3



4

«Wir werden immer wieder gefragt, weshalb wir in Biel Messer fertigen. Ganz einfach: Weil wir Messer in der Präzision einer Uhr mit hohem handwerklichem Geschick fertigen.»

Michael Bach,
CEO & Founder sknife ag, Biel.

1 Steakmesserset mit Griff aus stabilisiertem Schwemmholz. 2 Limited Edition zum Jubiläum: sknife Taschenmesser Damast mit handverlesenem Griff aus Schwemmholz. 3 Schleifgerät für stets scharfe Messer von sknife. 4 Michael Bach, CEO & Founder sknife ag, Biel.