


Hotelière

Das Schweizer Fachmagazin
für die Hotellerie

04
2024



Das «Märchenhotel» schreibt ein Märchen ohne Ende

Wie Patric und Nadja Vogel
in Braunwald ein einzigartiges
Paradies geschaffen haben

Der höchste
Schweizer und seine
Lieblingshotels

Weinsprache:
fantasie- und
humorvoll

1000° C heisser Stahl
beim industriellen
Schmieden im Emmental.



Über 40.000 Messer gefertigt
in der sknife Manufaktur.



Dank Schweizer Präzision weltweit erfolgreich

Seit zehn Jahren gilt sknife als Vorreiter der Schweizer Messerhandwerkskunst: Die sknife Messer liegen in den weltbesten Hotels und Restaurants mit über 250 Michelin-Sternen auf – die exklusive Damastversion seit neuestem im Drei-Sterne-Restaurant Epicure im Le Bristol, dem besten Hotel in Paris. Und für das Hotel du Cap-Eden-Roc in Antibes, 2024 als Europas bestes Ferienhotel gekürt, fertigt sknife eine exklusive Besteck-Hotelkollektion mit blauem Griff.

Alice Stadler

Angefangen hat Michael Bach mit seinem Unternehmen World of Knives als Messerimporteur von japanischen Messern. Mit der Gründung im Jahr 2014 der Firma sknife ag wurde eine Marktlücke geschlossen: Die Nachfrage seitens der Gastronomie nach einem in der Schweiz handgefertigten Steakmesser wurde endlich erfüllt! In Zusammenarbeit mit renommierten Schweizer Spitzenköchen entwickelt, zeichnet sich das Design durch berührungslose Schnittkanten, perfekte Gewichtsverteilung und elegante Formgebung aus. Und so feiert die Geschichte eines Erfolgsmodells zehnjähriges Bestehen.

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

Die Messer stehen in ihrer Qualität und Perfektion in nichts nach: 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 neuesten Stahllegierungen aus der Medizinbranche. Mit hohem handwerklichem Geschick und in der Genauigkeit einer Uhr werden die sknife Messer durch Timo Müllers Team vollendet. Die Präzision liegt sozusagen in der DNA des Unternehmens.

Schweizer Messerhandwerkskunst

Oberburg – Neuenegg – Biel: Die Stahlschmiedestätte mit industriellem Messerschmieden sowie die Holzverarbeitung finden sich alle im Kanton Bern. Die Eigenschaften des verwendeten Chirurgenstahls (Stickstoff anstatt Kohlenstoff) ergeben eine hohe Härte von 58 HRC und eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit. Schweizer Holz wird durch die schweizweit einzigartige Stabilisierung veredelt und je nach Wunsch eingefärbt. Dank dieser Materialeigenschaften haben sich die sknife-Messer in Hotels am Meer und auf Yachten bestens etabliert.

Farblich passend zum Thema Meer und Strand sind für die besten Hotels an der Côte d'Azur und in der Karibik neue Versionen in Schwemholz entstanden. Zum zehnjährigen Jubiläum legt sknife nun die Special Edition auf: Ebenfalls mit auserlesenem Schwemholz-Griff zeugt das Steakmessersset vom Streben nach Innovation, Perfektion und Präzision – die Leitmotive des Unternehmens.

Ständige Innovation

Die Arbeit zahlt sich 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, der von Hand gefertigte Kleinserien fertigt und weltweit einer der wenigen Hersteller für Damast-Bestecke in Kleinstserien.

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 Schwemholz-Maserung zu einem eleganten Unikat. Des Weiteren wird zurzeit an der Entwicklung eines Sommeliermessers gearbeitet.

Schärfe auf höchstem Niveau

In der Manufaktur werden aber nicht nur Messer und Bestecke mit dem wortwörtlich letzten Schliff vollendet, sondern auch das nötige Zubehör, um diese zu pflegen und zu schärfen. Dank des neuen Schweizer Präzisions Schleifgeräts kann die Schärfe der Messer auf neuem Niveau gehalten werden. Mit der Upgrade-Version mit diamantiertem Leder kann das Taschen-

messer sogar bis zum Rasierklingen-Niveau geschärft werden.

Hergestellt für das Fine-Dining-Segment, aber in Wahrheit ein Produkt für alle, die gerne von personalisierter Exklusivität profitieren möchten: Die Griffvarianten sowie persönliche Gravuren verleihen dem eleganten Messer die persönliche Note und passen so in jedes Ambiente.

Special Edition
zum zehnjährigen
Jubiläum: sknife
Steakmesser-Set
Schwemholz,
CHF 1010.–.

sknife ag

Neuengasse 5
2502 Biel
Telefon 032 322 97 55
info@sknife.com

