

# MICHAEL BACH

## «IN JUNGE KÖCHE ZU INVESTIEREN, LOHNT SICH»

Welche Messer will der Markt? Dank der Zusammenarbeit mit den Kochnationalmannschaften ist Sknife-CEO Michael Bach immer am Puls der Branche.

HGZ: **Michael Bach, woher kommt Ihre Faszination für Messer?**

MICHAEL BACH: Ich bin ursprünglich Ingenieur und ein Quereinsteiger im Bereich Messer. Ich komme aus der Uhrenbranche, und Uhren und Messer haben zwei Gemeinsamkeiten: Sie erzeugen Emotionen und technische Faszination. Der einzige Unterschied ist, dass man die Kunden im Uhrenbereich relativ gut kategorisieren kann. Es gibt den Rolex-, Omega- oder Rado-Typ. Bei den Messern ist das anders. Jeder hat seine persönliche Geschichte und seine bestimmten Vorlieben, wir werden von unseren Kunden immer wieder überrascht.

**Zunächst importierten Sie Messer, seit 2014 stellen Sie diese auch selbst her. Wieso dieser Schritt zum Hersteller?**

Unsere Kunden wollten ein qualitativ hochwertiges Messer aus der Schweiz. Gerade in der Gastronomie wird das Thema Regionalität immer wichtiger. Das Schöne ist, dass immer viele Inputs aus der Branche in unsere Produkte fliessen. So werden sie nicht von irgendeinem Designer im stillen Kämmerchen entwickelt, sondern sind wirklich auf die Bedürfnisse des Markts ausgerichtet.

**Welche Inputs sind das?**

Bei der Entwicklung unseres Steakmessers wurden wir darauf hingewiesen, dass der Schwerpunkt oft zu weit hinten ist und das Messer dadurch beim Abräumen gerne vom Teller fällt. Zudem kann man es eindecken, ohne dass die Klinge auf dem Tisch aufliegt. Die Ideen für unsere Produkte entstehen meistens, weil es diesbezüglich noch keine befriedigende Lösung gibt. So sind unser Klingenschutz sowie die Messertasche entstanden. Derzeit arbeiten wir an einem Taschenmesser und einem Kellnermesser, die höchsten Ansprüchen genügen.

**Mit welchen Messern arbeiten die beiden Kochnationalmannschaften?**

Wir rüsten sie mit einer Sknife-Messertasche mit fünf japanischen Damaststahlmessern der Marke Kai aus: Allzweckmesser, Filiermesser, Santoku, Schinken- und Brotmesser. Dazu gibt es die geeignete Schleiftechnik – ohne diese nützt das beste Messer nichts.

**Was muss beim Messerschärfen beachtet werden?**

Das Problem ist folgendes: Normalerweise verwendet man das Messer ein Jahr lang, bis es nicht mehr richtig schneidet. Dann ärgert man sich ein weiteres Jahr, bis man den Wetzstahl holt und ihn fünfmal über das Messer zieht. In diesem Zustand schafft es nicht einmal mehr ein gelernter Messerschmied, das Messer richtig zu schärfen. Es gibt verschiedene Schärftechniken, aber wichtig ist vor allem, dass man sie zum richtigen Zeitpunkt anwendet.

**Sie sind langjähriger Sponsor der beiden Kochnational-**



Michael Bach rät Köchen zu wenigen, dafür hochwertigen Messern.

ZVG

**mannschaften. Wie profitieren Sie von der Zusammenarbeit mit den Teams?**

Wir profitieren vor allem von dem Netzwerk, das wir dank des Sponsorings haben. Dank der vielen Kontakte sind wir sehr nahe an der Branche und wissen, was gerade gefragt ist. Von kurzfristigem Marketing, bei dem schnell Geld rauspringen muss, halten wir nichts. Aber in junge, passionierte Köche zu investieren, lohnt sich langfristig und macht auch richtig Spass.

**Können sich junge Köche so hochwertige Kochmesser überhaupt leisten?**

Damaststahlmesser sind wesentlich aufwendiger, da sie aus 32 Lagen verschmiedet werden. Es gibt dennoch auch viele Jungköche, die sich unsere Produkte leisten möchten. Wir haben beispielsweise auch Lernende unter der Kundschaft. Die jungen Leute sparen

teilweise ein ganzes Jahr lang, um sich ein hochwertiges Messer kaufen zu können. Das Bewusstsein für Qualität hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen.

**Welche Messer bilden die Grundausrüstung eines Kochs?**

Das ist der grosse Vorteil heutzutage: So viele verschiedene Messer braucht man gar nicht mehr. Die Messerformen wurden optimiert, der grosse Messerkoffer ist kein Muss mehr. Wichtiger ist es, dafür Sorge zu tragen, dass die Messer ihre Schärfe behalten.

**Was empfehlen Sie für den Anfang?**

Man sollte mit ein bis zwei hochwertigen Messern anfangen, etwa mit einem klassischen Kochmesser oder einem Santoku, einem japanischen Allzweckküchenmesser. Danach kann man sich in sei-

nem Spezialbereich zwei bis drei ergänzende Messer zulegen.

**Im Herbst fahren die Kochnationalmannschaften an die Weltmeisterschaft nach Luxemburg. Wie werden Sie diese verfolgen?**

Ich werde wahrscheinlich wieder vor Ort sein. Der Wettbewerb ist zum einen eine sehr gute Networking-Plattform, aber auch einfach ein toller Anlass mit einer wunderschönen Atmosphäre.

«Manche Lernende sparen ein Jahr für ein gutes Messer.»

MICHAEL BACH  
CEO SKNIFE

**Wie werden die Mannschaften abschnitten?**

So früh schon einen Tipp abzugeben, ist schwierig. Erfahrungsgemäss tut sich in den letzten Wochen vor dem Wettbewerb noch sehr vieles. Meiner Meinung nach sind die Junioren schon etwas weiter – wie weit sie es letztlich schaffen, wird sich zeigen. Ich drücke beiden Teams fest die Daumen.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

### Sknife

Die im Emmental geschmiedeten und in der Bieler Messer-Manufaktur gefertigten Sknife-

Produkte werden über die Schwesterfirma «CeCo – Welt der Messer» in der Spitzengastronomie vertrieben. Aufgrund des langjährigen Sponsorings der Schweizer Kochnationalmannschaften wurde CEO Michael Bach als Ehrenmitglied des Schweizer Kochverbandes ausgezeichnet. Die Sknife-Produkte werden auch in Deutschland, Österreich, Italien, Russland und den Niederlanden vertrieben.

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:**  
SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:**  
G. Bianchi AG

**Ausrüster:**  
Bragard Suisse,  
Electrolux Professional,  
GastroImpuls, KAI

**Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:**  
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,  
Scana, Uncle Ben's

**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:**  
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

## Herzlichen Dank

An die Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO **union** **skv**  
SEIT 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

**BRAGARD**  
Be your best

**Electrolux**

**GASTRO IMPULS**  
Hunkeler Gastro AG

**KAI**  
[kaimesser.ch](http://kaimesser.ch)