



## Medienmitteilung

### **Fondue neu erleben – Kuhn Rikon lädt zur Geselligkeit am Wintertisch**

*Zürich, im Oktober 2025.* **Was wäre ein Winterabend ohne ein Käse- oder Fleischfondue? Das gemeinsame Rühren und Geniessen ist Schweizer Kultur und ein Ritual voller Wärme und Geselligkeit, passend zu den Trends von Cocooning und Hygge. Die Traditionsmarke Kuhn Rikon vereint mit ihren Fondue-Neuheiten höchste Qualität und Swissness und bringt Stil und Design auf den Tisch. Ideal auch als festliche Geschenkideen – für alle Fans dieses typisch Schweizerischen Soulfood.**

Auf die Gabel, fertig, los: Wenn aromatischer Dampf aus dem blubbernden Caquelon steigt, wärmen sich Herz und Seele. Ein geselliges Fondueessen bringt Menschen zusammen. „Fondue ist für uns ein Stück gelebte Kultur“, sagt Tobias Gerfin, CEO von Kuhn Rikon. „Mit unseren Neuheiten möchten wir dieses Schweizer Ritual feiern und gleichzeitig modern interpretieren – mit Qualität, Handwerk und viel Liebe zum Detail.“

#### **MURMELI, TRICHEL, CHALET - SWISS MADE**

Drei Designs, drei Stimmungen, ein Gefühl: Zuhause in der Schweiz. Diese drei Fondue-Caquelons sind Naturprodukte aus Keramik und feiern die Liebe zur Schweiz in Form und Design. Von Hand gefertigt in der Rheinfelder Keramikmanufaktur – für zauberhafte Fondue-Momente.

**MURMELI:** Neugierige Murmeli huschen über den Tisch, kunstvoll illustriert von unserer Designerin Nicole Wyss. Verspielt, herzlich und ganz nah an der Natur – ein Fondue-Topf mit Persönlichkeit.

**TRICHEL** - Nummerierte Limited Edition von 300 Stück für Sammler: Drei Tricheln - Kuhglocken - geschmückt mit Edelweiss und alpinen Details, vereinen Tradition mit Eleganz. Mit feinem Goldrand veredelt, bringt dieses Caquelon festlichen Glanz auf jeden Tisch und verbindet alpine Ursprünglichkeit mit Schweizer Handwerkskunst.

**CHALET:** Natürlich geniesst man ein Fondue gerne im heimeligen Bergchalet – oder man bringt das wärmende Chalet-Gefühl einfach nach Hause. Das liebevoll illustrierte Set mit charmanten Details macht den Esstisch zur alpinen Landschaft.



*TRICHEL Caquelon Ø 20 cm (UVP: CHF 299), MURMELI Caquelon Ø 20 cm (UVP: CHF 189), CHALET Caquelon Ø 17 cm (UVP: CHF 169) und Ø 20 cm (UVP: CHF 189)*

### **GLACIER Käse- und Fleischfondue Set**

Für alle, die sich nicht entscheiden wollen: GLACIER vereint Käse- und Fleischfondue in einem formschönen Ensemble aus massivem, schwarz-mattem Gusseisen. Das Material verteilt die Wärme gleichmässig und speichert sie lange – ideal für viele genussvolle Stunden in grosser Runde. Der integrierte Gabeleinsatz bringt Ordnung in den Topf. Mit Rechaud, Caquelon, Gabeleinsatz, Gabeln und Holzuntersetzer ist das Set komplett ausgestattet. GLACIER verbindet Innovation und Technik für moderne Küchen mit Schweizer Gemütlichkeit und stilvolle Fondue-Momente, die Menschen zusammenbringen.



*GLACIER Fleisch-und Käsefondue Set mit Rechaud, Caquelon, Gabeln und Holzuntersetzer (UVP: CHF 169). Verfügbar ab Dezember 2025*

### **Fondue trifft Eiche: ALPSTEIN**

Warmes Eichenholz und edles schwarzes Gusseisen – eine Liaison aus Materialien mit Charakter. Das Caquelon verleiht dem Tisch einen modernen Industrial-Look, während die gleichmässige Wärmeverteilung dafür sorgt, dass das Käse- oder Fleischfondue besonders cremig und genussvoll bleibt. Der praktische Gegengriff des Caquelons macht das Handling angenehm und sicher. Rechaud, Caquelon und Gabeln sind optisch aufeinander abgestimmt. Design wurden die zeitlos schlichten Sets in der Schweiz - für ein elegantes Fonduevergnügen.



ALPSTEIN Käsefondue Set mit Caquelon Ø 24 cm, Rechaud und 6 Fonduegabeln (UVP: CHF 219)

### **Linienenerweiterung: ALPWEIDE Zubehör und Mini-Gusseisen-Caquelon**

Die Linie ALPWEIDE wächst: Neu ergänzen Brotsack mit Scherenschnittmotiv, Holz-Schneidebrett, Messer und Teller mit Edelweissrand die bestehende Kollektion. Alles ist aufeinander abgestimmt und greift das vertraute Design der Caquelons auf. So entsteht ein stimmiges Gesamtbild auf dem Tisch, das ein bisschen Alpenzauber ins Zuhause bringt. Man fühlt sich fast wie mitten auf einer sonnigen Alpweide, wo die Zeit langsamer vergeht und der Genuss zählt. Und wer nicht mit der Familie oder Freunden, sondern für sich selbst oder bei einem Tête-à-tête den Käse rühren will: Das kompakte Caquelon ALPWEIDE aus Gusseisen ist perfekt für eine oder zwei Portionen.



ALPWEIDE Brotsack (UVP: CHF 24.90), Holz-Schneidebrett (UVP: CHF 19.90), Messer (UVP: CHF 12.90), Teller (UVP: CHF 12.90), Mini-Caquelon (UVP: CHF 69.-)

## FONDUE-CHARME zum attraktiven Preis

Im Caquelon rühren – das ist Entschleunigung pur. APPENZELL ist eine liebevolle Hommage an Tradition und Landschaft. GONDEL entführt zu alpinen und kulinarischen Höhenflügen. Und das klassische ROUGEMENT - mit zugehörigen Tellern - setzt ein minimalistisches Statement. Diese Caquelons aus Keramik bringen puristische Eleganz und ein Stück Schweizer Bergwelt direkt ins Esszimmer. Mit heiteren Designs, verlässlicher Qualität und fairem Preis sorgen sie für Geselligkeit für jedes Budget.



APPENZELL Caquelon Ø 23 cm (UVP: CHF 99, ROUGEMENT Caquelon Ø 21 cm (UVP: CHF 99), GONDEL Caquelon Ø 23 cm (UVP: CHF 99)

### Fondue - Facts&Figures

- **Ursprung:** Die Hirtenmahlzeit aus geschmolzenem Käse und Brot ist seit dem 18. Jh. in den Alpen bekannt
- **Nationalgericht:** 1930er Jahre – Schweizerische Käseunion etablierte Fondue mit Marketing
- **Beliebteste Sorte:** Moitié-Moitié (Gruyère & Vacherin)  
**Selber mischen:** Beliebter als Fertigfondue (macht nur 1,3 % des Käseverbrauchs aus)
- **Guinness-Rekord:** 2010 kreierte der Fussballclub Semsales den grössten Fonduetopf der Welt – 2,6 m breit, 1,61 m tief, 923 kg Käse, Gabeln je 2,61 m lang

### Preise und Verfügbarkeit:

Erhältlich bei ausgewählten Verkaufsstellen und unter [www.kuhnrikon.com](http://www.kuhnrikon.com)

### Kuhn Rikon als Sponsor von „Hallo Betty“

1956 erfand die Werbetexterin Emmi Creola die Kunstfigur Betty Bossi, die rasch zur Kochikone der Schweiz wurde – viele glaubten sogar, sie existiere wirklich. Der neue Kinofilm „Hallo Betty“ erzählt ihre Geschichte und zeigt, wie eine Frau sich in einer von Männern dominierten Welt behauptet. Hauptdarstellerin Sarah Spale bezaubert als Köchin der Nation. Hinter dem Film stehen die Macher von Filmhits wie „Platzspitzbaby“ und „Wilder“. – Kuhn Rikon ist Sponsor des Films und betont damit seine enge Verbindung zu Kochkultur und kulinarischer Tradition.

## Über Kuhn Rikon

Kuhn Rikon begeistert die Kochwelt seit 1926 mit innovativen Produkten rund ums Zubereiten, Servieren und Geniessen. Die Schweizer Marke entwickelt, designt und produziert innovative, hochwertige und nachhaltige Produkte, welche direkt, über den Detail- und Fachhandel sowie online in der ganzen Welt vertrieben werden. Am traditionsreichen Standort in Rikon (ZH) werden Swiss Made Küchenprodukte produziert. Mitunter das bekannteste Produkt der Marke ist der Schnellkochtopf DUROMATIC®, dessen erstes Modell bereits 1949 lanciert wurde.

2025 hat Kuhn Rikon die deutsche Firma Städter übernommen. Mit dieser Übernahme erweitert Kuhn Rikon sein Angebot im Bereich Backwelt und stärkt seine Präsenz in Deutschland.

Kuhn Rikon will im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie seinen Beitrag zur Gestaltung einer gesunden, nachhaltigen und damit lebenswerten Zukunft leisten. Das Unternehmen ist als Aktiengesellschaft organisiert und befindet sich in Familienbesitz.

## MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00  
simona.duermueller@contcept.ch | [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)

