



Medienmitteilung

Fondue neu erleben – Kuhn Rikon lädt zur Geselligkeit am Wintertisch

Berlin, 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: 299 €), MURMELI Caquelon Ø 20 cm (UVP: 189 €), CHALET Caquelon Ø 17 cm (UVP: 169 €) und Ø 20 cm (UVP: 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, Gabeleinsatz, Gabeln und Holzuntersetzer. 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: 227,90 €)

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: 24,90 €), Holz-Schneidebrett (UVP: 19,90 €), Messer (UVP: 12,90 €), Teller (UVP: 12,90 €), Mini-Caquelon (UVP: 117,45 €)

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

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 hochwertige und nachhaltige Produkte, die direkt, über den Fachhandel sowie online weltweit vertrieben werden. Am traditionsreichen Standort in Rikon (ZH) entstehen weiterhin Küchenprodukte mit dem Label „Swiss Made“. Mitunter das bekannteste Produkt der Marke ist der Schnellkochtopf DUROMATIC®, dessen erstes Modell bereits 1949 auf den Markt kam.

Im Jahr 2025 hat Kuhn Rikon die deutsche Firma Städter übernommen. Mit dieser Übernahme erweitert das Unternehmen sein Angebot im Bereich Backzubehör 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.

www.kuhnrikon.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Stephanie Scheible | Tel. +49 307 6759941

stephanie.scheible@contcept.de | www.contcept.de

