

## Medienmitteilung

### **100 Jahre Kuhn Rikon – Eine Schweizer Traditionsfirma schreibt Geschichte**

#### **„We believe in Generations“**

*Berlin, im Januar 2026.* **Ein Jahrhundert Schweizer Kochgeschichte: Kuhn Rikon begleitet, prägt und inspiriert Generationen seit 100 Jahren. Die Marke steht für Schweizer Handwerkskunst, Ideenreichtum, Qualität und eine besondere Nähe zu den Menschen. Mit dem Jubiläums-Claim “We believe in Generations” bekräftigt das Familienunternehmen seinen Fokus auf langlebige, nachhaltige Produkte für gesundes Kochen.**

Der beliebte Duromatic®, der vielleicht schon von der Großmutter weitergegeben wurde. Das doppelwandige Kochgeschirr, das jeden Umzug überlebt hat und noch immer auf dem Herd steht. – Kuhn Rikon-Produkte sind Teil vieler Familiengeschichten. Auch deshalb heißt das Jubiläumsmotto “We believe in Generations”.

#### **Von der Tüftelstube zum globalen Küchenpionier**

Als Heinrich Kuhn 1926 die Fabrik Thiriet & Cie. im Tösstal übernahm, legte er den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte: Aus der kleinen Manufaktur entstand ein international tätiges Unternehmen. Nach seinem frühen Tod übernahm Sohn Henri mit erst 18 Jahren die Führung – mitten in der Weltwirtschaftskrise. Wenige Jahre später kam sein Bruder Jacques hinzu, der in der firmeneigenen Tüftelstube einen Meilenstein schuf: 1949 erfand er den Duromatic®, den bis heute ikonischen Schnellkochtopf.

Jacques Kuhns Experimentierfreude war legendär. Für die «größte Rösti der Welt» fürs Guinness Buch der Rekorde ließ er sich eigens eine überdimensionierte Pfanne bauen – weil keine groß genug war. Dieser spielerische Mut zum Neuen ist bis heute Teil der DNA von Kuhn Rikon.

#### **Ein Jahrhundert, eine Familie – We believe in Generations**

Seit vier Generationen ist das Unternehmen in Familienbesitz. Dabei denkt Kuhn Rikon Produkte nicht für Trends, sondern für Lebenswege: Pfannen, die an Kinder weitergegeben werden. Kochtöpfe, die Jahrzehnte überstehen. Qualitätsprodukte, die sicher, ressourcenschonend und zunehmend aus recyceltem Material hergestellt sind und die eine gesunde Zubereitung von Speisen ermöglichen.

*„Hundert Jahre sind ein Geschenk – und eine Verpflichtung,“* sagt Dorothee Auwärter, Verwaltungsratspräsidentin. *„We believe in Generations bedeutet für uns: Verantwortung zu übernehmen – für Produkte, Beziehungen, Menschen und unseren Planeten. Denn wir verdanken unseren Erfolg Menschen, die seit drei Generationen mit Herz und Hand an dieselbe Idee glauben: „Kochen einfacher, schöner und nachhaltiger zu machen.“*

## **Innovation als Tradition**

Von Schnellkochtöpfen und HOTPAN®s über Messerlinien, Fonduecaquelons bis zum intelligenten Kochgeschirr M-Sense von Kuhn Rikon und Miele zieht sich Innovation wie ein roter Faden durch die Geschichte des Unternehmens.

*„Bewegung prägt uns seit der ersten Stunde“, so die Verwaltungsratspräsidentin. „Wir wollen uns nie auf Tradition ausruhen, sondern sie als Fundament nutzen, um Neues zu schaffen.“*

Trotz globalen Veränderungen und Preisdruck bleibt Kuhn Rikon dem Produktionsstandort Schweiz treu. Das Unternehmen setzt weiterhin auf Präzisionsfertigung im Tösstal, auf kurze Entscheidungswege, flache Hierarchien und eine Unternehmenskultur, in der Verantwortung und Nähe zentral sind. Zudem wird auch mit Partner im Ausland produziert, um den internationalen Wettbewerb zu bestehen.

*„Es erfüllt mich mit Dankbarkeit, dass wir bis heute ein Familienunternehmen geblieben sind,“ sagt Dorothee Auwärter. „Ich wünsche mir, dass wir auch in hundert Jahren sagen können: Wir sind eine Firma – und eine Familie.“*

## **Meilensteine aus 100 Jahren Kuhn Rikon**

- 1926: Heinrich Kuhn übernimmt Thiriet & Cie. – Gründung der Heinrich Kuhn AG
- 1927: «Duro»-Aluminiumkochgeschirr für Elektroherde
- 1932: Henri Kuhn übernimmt mit 18 Jahren die Leitung
- 1947: Start einer grossen Innovationsära mit Firmeneintritt von Jacques Kuhn
- 1949: Erfindung des Duromatic®
- 1968: Gründung des Tibet-Instituts in Rikon, initiiert und finanziert von der Unternehmerfamilie
- 1975: Durotherm-Doppelwandkochgeschirr mit weltweiten Patenten
- 1985: Exklusives Kochgeschirr für Paul Bocuse
- 2015: Lancierung des weltweit ersten Kochgeschirrs mit integrierten Sensoren (Guided Cooking)
- 1982–2025: Diverse Übernahmen (Baumlin SA, Metallwarenfabrik Spring AG, Sigg Kochgeschirr-Produktlinie, Rheinfelder Keramik, Städter AG)
- 2024: Start einer weltweiten Partnerschaft mit Miele

## **Facts & Figures Kuhn Rikon**

- Seit über 50 Jahren höherer Frauen- als Männeranteil bei den Mitarbeitenden
- Durchschnittliche Betriebszugehörigkeit: 9 Jahre
- Dienstälteste Mitarbeiterin: über 50 Jahre im Unternehmen
- Auszeichnung für exzellentes betriebliches Gesundheitsmanagement „Friendly Workspace“ als eines der ersten Unternehmen der Schweiz
- International unterschiedliche Marktpositionierung: Messer (UK), Küchenhelfer (USA), Bratpfannen (Spanien), Kinderküchen (Deutschland)
- Zahlreiche Designpreise wie Red Dot Award oder iF Design Award
- Anzahl Mitarbeitende: rund 260 aus 20 Nationen
- Export in 40 Länder

### **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.