

Meta Hildebrand ist neue Markenbotschafterin von Kuhn Rikon:

«Wo gekocht wird, findet man Kuhn Rikon»

Zürich, 12. Februar 2026. **Die Schweizer Spitzenköchin, TV-Persönlichkeit und Unternehmerin Meta Hildebrand ist neue Markenbotschafterin von Kuhn Rikon. Die Zusammenarbeit verbindet kulinarische Leidenschaft, Schweizer Handwerk, Design und Kreativität. Mit dieser Partnerschaft soll eine Brücke zwischen dem Hobby- und dem Profikoch geschlagen werden - ein offener Austausch, um noch mehr Professionalität und Spass in die Küche zu bringen.**

Zwei, die dieselben Werte teilen und so gut zusammenpassen wie Topf und Deckel: die Traditionsmarke Kuhn Rikon und Profiköchin Meta Hildebrand. In ihrer neuen Rolle als Markenbotschafterin bringt sie ihre Expertise künftig in Rezeptentwicklung, Kochformaten, Events sowie in der Markenkommunikation ein.

Verbunden seit der Kindheit

Mit der Marke verbindet die Gastronomin seit früher Kindheit eine besondere Beziehung. «Die Magie des Topfes mit dem roten Deckel – dem DUROMATIC® – hat mich in die Küche gezogen. Nicht, weil ich Köchin werden wollte, sondern weil meine Mutter täglich frisch gekocht hat und für mich eine echte Zauberin war.»

In ihrer Familie hatten Schweizer Produkte einen hohen Stellenwert – besonders Pfannen und Töpfe sollten ein Leben lang halten. «Kuhn Rikon hat das versprochen – und auch eingehalten. Einige dieser Töpfe sind bei uns bis heute im Einsatz.»

Gemeinsame Werte wie Handwerk, Qualität, Freude

Was die Partnerschaft auszeichnet, sind gemeinsame Werte: Kulinarik, Freude am Kochen, handwerkliche Qualität und funktionales Design. Die Zürcherin schätzt das breite Sortiment von Kuhn Rikon. Nebst klassischem Kochgeschirr nutzt sie sehr gerne etwa moderne Küchenhelfer wie den Pull Chop oder das gusseiserne orange-rote Caquelon, das bei ihr als Fondue-Liebhaberin regelmässig auf dem Tisch steht.

«Meta Hildebrand steht für Leidenschaft, Authentizität und eine moderne Schweizer Küche. Genau diese Haltung prägt auch Kuhn Rikon: tief verwurzelt im Handwerk, aber stets offen für neue Ideen und Lösungen. Gemeinsam wollen wir zeigen, wie Tradition und Innovation den Kochalltag bereichern – hochwertig und nahbar», sagt Peter Waltenspühl, Marketingleiter bei Kuhn Rikon.

Die Traditionsmarke, die dieses Jahr ihr 100-jähriges Jubiläum feiert, und ihre neue

Markenbotschafterin wollen mit ihrer Passion den Küchenalltag beleben und Lust auf kulinarische Kreativität wecken. Oder wie Meta Hildebrand augenzwinkernd sagt: «Zusammen sind wir Salz und Pfeffer: Salz macht jedes Gericht besser, die Prise Pfeffer macht es spannend.»

3 Fragen an Meta Hildebrand

Was verbindest du mit Kuhn Rikon?

Konstante Qualität für den Haushalt, Schweizer Handwerk, Tradition und Kulinarik. Wo gekocht wird, findet man Kuhn Rikon – ob Pfannen, Bretter, Messer oder andere Küchengadgets. Bei Kuhn Rikon gibt es für jede und jeden etwas – und das Schöne daran: auch für grosse und kleine Portemonnaies.

Hast du ein Lieblingsprodukt von Kuhn Rikon?

Ganz klar der DUROMATIC®. Die Magie des roten Deckels hält an. Er verkürzt Garzeiten und macht auch eher faserige Fleischstücke wunderbar zart. Zudem schätze ich hochwertige Materialien – die Haptik ist mir genauso wichtig wie der Geschmack. Das Kochen mit Kuhn Rikon Töpfen begeistert mich jedes Mal aufs Neue.

Fällt dir eine Anekdote zu Kuhn Rikon Produkten ein?

Seit ich ein Kind bin, gibt es eine Kuhn Rikon Pfanne, die ich bei meiner Mutter «ausgeliehen» – und wie das ganz oft so ist, bewusst nie zurückgegeben habe. Leider habe ich diese Pfanne – es war der doppelwandige Kopftop DUROTHERM® mit goldigen Griffen – einmal mitsamt Wärmeuntersetter auf den Herd gestellt und so lange draufgelassen, bis beides zu einem Teil wurde. Ups! Das ist mir zum Glück nie wieder passiert. – Die entsprechende Grösse fehlt im Set bei meiner Mutter bis heute.

Bildmaterial finden Sie [hier](#)

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.

Über Meta Hildebrand

Meta Hildebrand zählt sie zu den bekanntesten Spitzenköchinnen der Schweiz. Nach ihrer Ausbildung in Zürcher Restaurants wie dem Rigi Hof und dem Bauhaus unter Küchenchef Fabio Codarini führten sie Stationen ins Widder Hotel sowie zu Anton Mosimann nach London. Mit nur 23 Jahren wurde sie im Restaurant Monte-Primo eine der jüngsten Küchenchefinnen der Schweiz. 2011 eröffnete sie ihr erstes eigenes Restaurant «Meta's Kutscherhalle», später das Restaurant «Le Chef». Die Gastronomin und Kochbuchautorin aus dem Kanton Zürich ist auch aus TV-Formaten wie *Kitchen Impossible*, *Grill den Profi*, *Die Küchenschlacht* oder *MasterChef Celebrity* bekannt. Heute betreibt sie mit *CookCouture* ein Studio für Rezeptentwicklung, Events und Medienproduktionen.