

## Pressemitteilung

### **100 Jahre Kochkultur – Kuhn Rikon feiert die Neueröffnung seines Museums zum Jubiläum**

**Zürich, 19. März. Vor 100 Jahren begann in Rikon eine Geschichte, die bis heute in Schweizer Küchen weiterlebt. Am 16. März 2026 – auf den Tag genau exakt 100 Jahre nachdem Heinrich Kuhn den Grundstein für die Erfolgsgeschichte legte – feierte das Traditionsunternehmen die Neueröffnung seines Museums.**

Der Dampfkochtopf, der zur Ikone wurde. Das doppelwandige Kochgeschirr, das noch immer täglich im Einsatz ist. Oder etwa die faszinierende Geschichte hinter der überdimensionierten Pfanne für die „größte Rösti der Welt“ die es bis ins Guinness Buch der Rekorde geschafft hat. Das Kuhn Rikon Museum erzählt von einer Vision, die bis heute weiterlebt: Kochen einfacher, schöner und nachhaltiger zu machen – über Generationen hinweg.

#### **Vom offenen Feuer zur Induktion**

Besucherinnen und Besucher begeben sich auf eine Reise durch ein Jahrhundert Kochkultur: vom offenen Feuer bis zum Induktionsherd, von der kleinen Manufaktur im Tösstal bis zum international tätigen Unternehmen. Im Zentrum stehen Menschen, Erfindergeist und Produkte, die Geschichte geschrieben haben. Der Standort Rikon ist seit Jahrzehnten ein beliebtes Ziel für Betriebsbesichtigungen. Ein Service, der von Jung und Alt mit jährlich rund 1.000 Besucherinnen und Besuchern sehr rege genutzt wird. Im Rahmen online buchbarer Führungen erhalten Gäste Einblicke in Museum, Produktion und Fabrikladen. Sie schauen den Mitarbeitenden über die Schulter und erleben, wie viel Präzision und Handarbeit in jedem Produkt steckt und warum Qualität Zeit braucht.

#### **Das Herzstück für Fans**

Ein Highlight ist der Fabrikladen mit dem weltweit größten Sortiment von Kuhn Rikon. Projektmeilensteine wie DUROMATIC®, DUROTHERM® oder HOTPAN® können zu vergünstigten Preisen eingekauft werden.

„Wer glaubt, eine Pfanne sei nur ein einfaches Stück Edelstahl, unterschätzt den Aufwand dahinter. In jedes einzelne Produkt fließen viele Arbeitsstunden, Erfahrung und Präzision. Jede Pfanne durchläuft bei uns eine sorgfältige Qualitätskontrolle, die von Hand durchgeführt wird – kein Produkt verlässt unsere Produktion ohne diese Prüfung.“, sagt Dorothee Auwärter, Verwaltungspräsidentin von Kuhn Rikon. „Wir freuen uns, einen ehrlichen Blick hinter die Kulissen zu ermöglichen – auf unsere Geschichte, unsere Produktion und die Menschen, die Kuhn Rikon bis heute prägen.“

Das Museum war ursprünglich ein Geschenk an den Geschäftsführer und Mitinhaber Dr. Wolfgang Auwärter-Kuhn zur Pensionierung. Kochen ist ein zentrales Element unseres Zuhauses. Das traditionelle Familienunternehmen zeigt der Öffentlichkeit, was alles hinter dieser Selbstverständlichkeit liegt.

Bildmaterial [Museumsneueröffnung](#)

Bildmaterial [Produktion](#)

## **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.