



Kuhn Rikon

+ N° 03 FRÜHLING 2019 DEUTSCH

FUTURE FOOD

.....
WAS WIR MORGEN
ESSEN WERDEN

BACK TO THE ROOTS

.....
MIT PERMAKULTUR
ZUM ERFOLG

GUIDED COOKING

.....
DIGITALISIERUNG
IN DER KÜCHE

THE FUTURE OF COOKING

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND




KUHN
RIKON
smart

9:41

KUHN RIKON

KOCHASSISTENT

CHICKEN CURRY
DUROMATIC COMFORT

80
60
40

Bluetooth

12:53

KOCHEN

Temperatur halten, so dass der erste rote Ring sichtbar bleibt

PAUSE

ABBRECHEN

BACK TO THE FUTURE DIGITALISIERUNG TRIFFT AUF TRADITION

Die Zukunft ist digital. Nicht nur in den bereits breit diskutierten Bereichen wie Kommunikation, Informationstransfer oder Medienkonsum. Der Trend der Digitalisierung macht auch vor dem Küchengeschehen keinen Halt. So wird die Diskussion um digitale oder gar roboterartige Küchenhelfer immer lauter.

Auch wir beschäftigen uns intensiv mit dieser Thematik und nehmen eine Vorreiterrolle in der Integration der neuen Technologie im Bereich Kochgeschirr ein. Zeitmangel, autonomes Kochen und Robotik sind Zukunftsmusik und werden uns in der Entwicklung unserer Produkte stark beeinflussen und prägen. Mit der technologischen Weiterentwicklung unseres traditionellen Schnellkochtopfes DUROMATIC® und unserem farbenfrohen Energiebündel, dem HOTPAN®, setzen wir genau dort an.

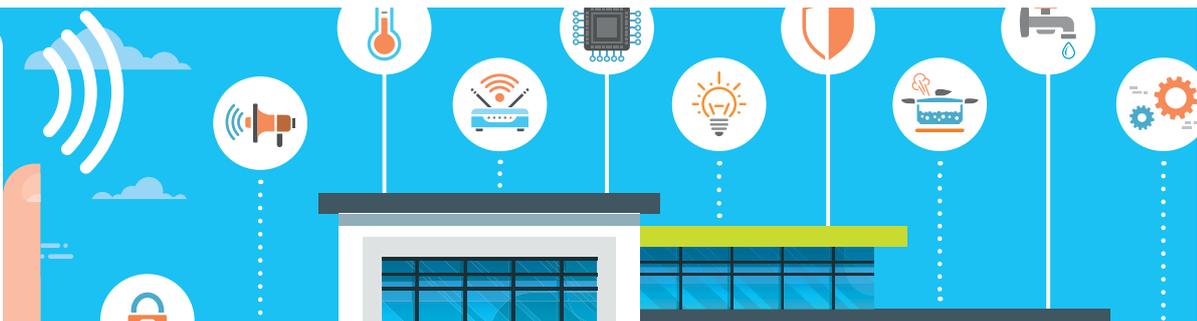
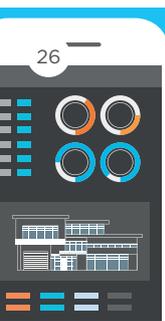
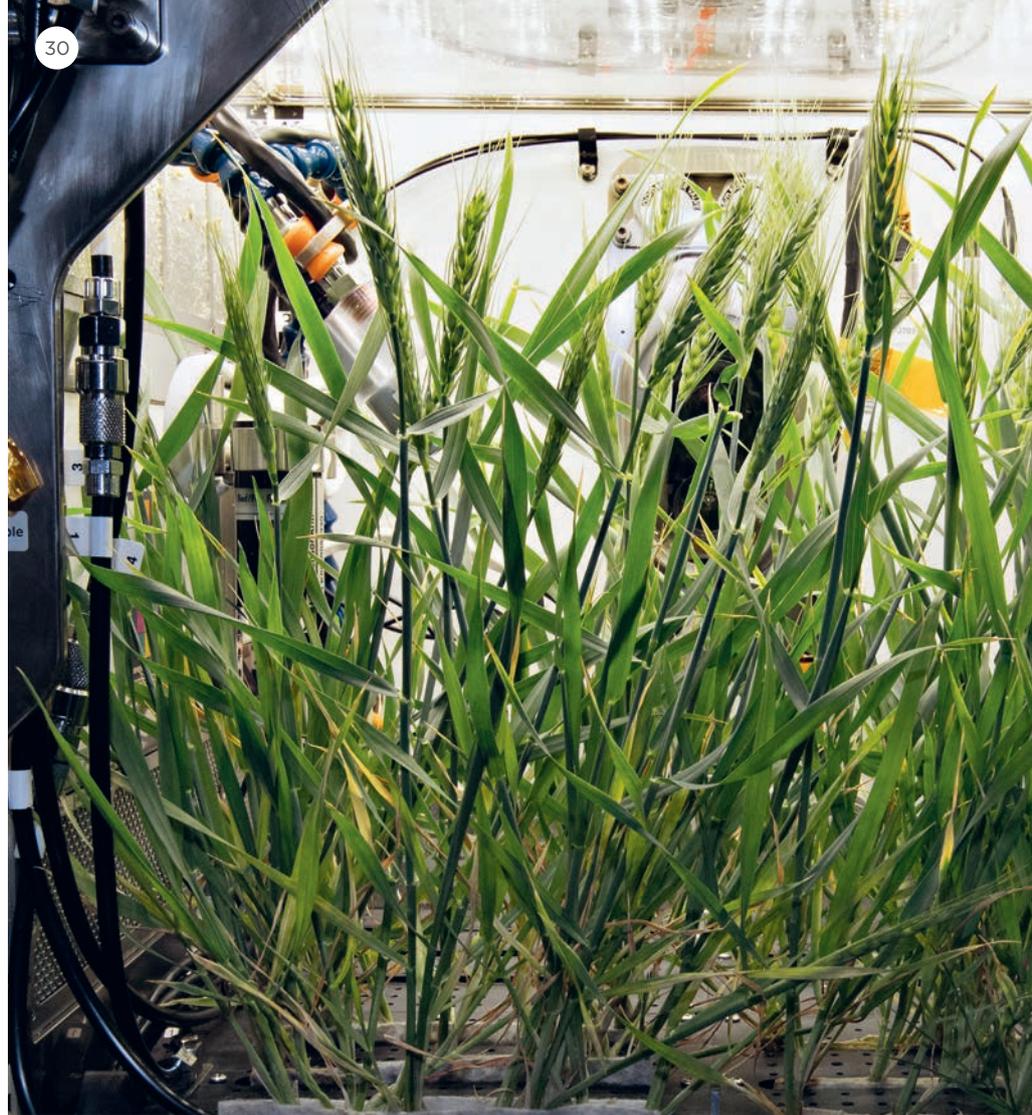
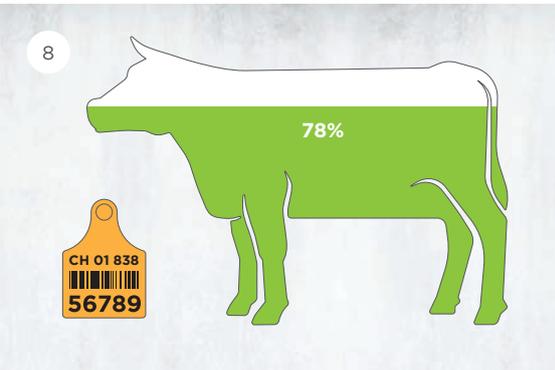
Mit unserer Neuheit «Guided Cooking» sorgen wir in Zusammenarbeit mit V-Zug für ein Ausrufezeichen. Wir lancieren erstmals ein Produkt, womit, abgestimmt mit dem Kochfeld, manuelle Handlungen während des Kochvorganges praktisch überflüssig werden.

Schritt für Schritt bewegen wir uns also stets kundenorientiert in die «Future of Cooking», ohne dabei unser Traditionsbewusstsein und kompromisslose Schweizer Qualität aus den Augen zu verlieren. So, wie wir es als Familienunternehmen in vierter Generation schon immer getan haben.

Tauchen Sie ein in die Zukunft des Kochens und staunen Sie über die vielen Möglichkeiten, die auf uns warten.

Ihre
Antonietta Fabrizio
Leiterin Kommunikation
Kuhn Rikon AG







6

FUTURE FOOD
WAS WIR MORGEN
ESSEN WERDEN

8

COW-SHARING
FÜR NACHHALTIGEN
FLEISCHKONSUM

10

DIE ZUKUNFT
IS(S)T VERTIKAL

14

BACK TO THE ROOTS
MIT PERMAKULTUR ZUM
ERFOLG

24

70 JAHRE DUROMATIC®

26

GUIDED COOKING
DIGITALISIERUNG

30

GEMÜSE AUF DEM MARS
DIE NASA ARBEITET AN
FRISCHEN ALTERNATIVEN

FUTURE FOOD WAS WIR MORGEN ESSEN WERDEN

So viel steht schon jetzt fest: Wir werden in 20 Jahren nicht mehr so essen wie heute. Globale Probleme, demographischer Wandel, sich verändernde Familienstrukturen, höhere Anforderungen an Mobilität und Flexibilität erfordern neue Lösungen – und ein Gleichgewicht zwischen Genuss und Ressourcenschonung.

Die Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung zu sichern, ist eine der grössten Aufgaben der kommenden Jahrzehnte. Es ist jedoch mehr als fraglich, ob in Zukunft alle etwas zu essen haben, wenn weiterhin Ackerflächen aufgrund von Monokulturen verloren gehen und der Fleischkonsum ansteigt. Doch die Trendwende ist in Sicht. Eine kulinarische Aufwertung von Gemüse und Pflanzen ist bereits im Gange: Die einstigen Beilagen landen heute immer häufiger als gesunder Hauptakteur auf dem Teller. Und bei den Anbaumethoden wird getreu dem Motto «back to the roots» biologische Vielfalt statt Einfach gross geschrieben.

An einer Lösung für das Dilemma der Massentierhaltung wird ebenfalls fleissig geforscht. Neben Ersatzprodukten pflanzlicher Natur sind proteinreiche Insekten eine Alternative. Oder die Produktion von kultiviertem Fleisch, die eine bessere Klimabilanz erzeugt, als jegliche Form der Tierhaltung. Die Universität Maastricht präsentierte bereits 2013 die erste im Labor gezüchtete Frikadelle aus Stammzellen von Rindern. Noch sind die Produktionskosten extrem hoch, aber auch daran wird gearbeitet. Zudem macht der «Sharing-Gedanke» auch beim Fleischkonsum keinen Halt. Frei nach dem Motto: Das Tier wird erst geschlachtet, wenn alle seine Teile verkauft wurden.

Eine weitere grosse Herausforderung ist der Klimawandel. vielerorts kommt es zu Dürren oder starken Regenfällen – was zu Ernteaussfällen führt. Es ist also mehr als sinnvoll, künftig Pflanzen anzubauen, die klimatischen Veränderungen und Schädlingen trotzen. Da die Landwirtschaftsflächen der zunehmenden Verstädterung weichen müssen, wird neben dem Klima auch fehlender Platz zum Problem.

.....
« Neben dem Klimawandel wird auch fehlender Platz zum Problem »
.....

Einen Aufschwung erleben zurzeit lokale Lebensmittelproduzenten und junge Start-up-Unternehmen, die dem wachsenden Bedürfnis der Verbraucher nach Transparenz gerecht werden. Trendforscher glauben zudem, dass wir in der Zukunft immer weniger selbst am Herd stehen werden. Virtualisierung und Automatisierung werden sich rasant fortentwickeln. Vielleicht werden wir unser Essen in Zukunft ganz einfach mit dem 3D-Drucker ausdrucken? Oder wir lassen einen Roboter für uns kochen?

Was künftig auf dem Teller landet, lässt sich momentan nur erahnen. In jedem Fall gilt: Die wachsenden globalen Herausforderungen werden uns zwingen, neue Wege zu gehen.





.....
« Das Interesse an sicheren Lebensmitteln und die Sorge um deren Herkunft hat sich zu einem Dauerthema unserer Esskultur entwickelt. »
.....

Hanni Rützler, Ernährungs- und Trendexpertin



- 1: Traditionelle Landwirtschaft
- 2: Regionale Produkte und natürliche Anbaumethoden sind beliebt
- 3: Fleisch aus dem Labor von «Memphis Meats»

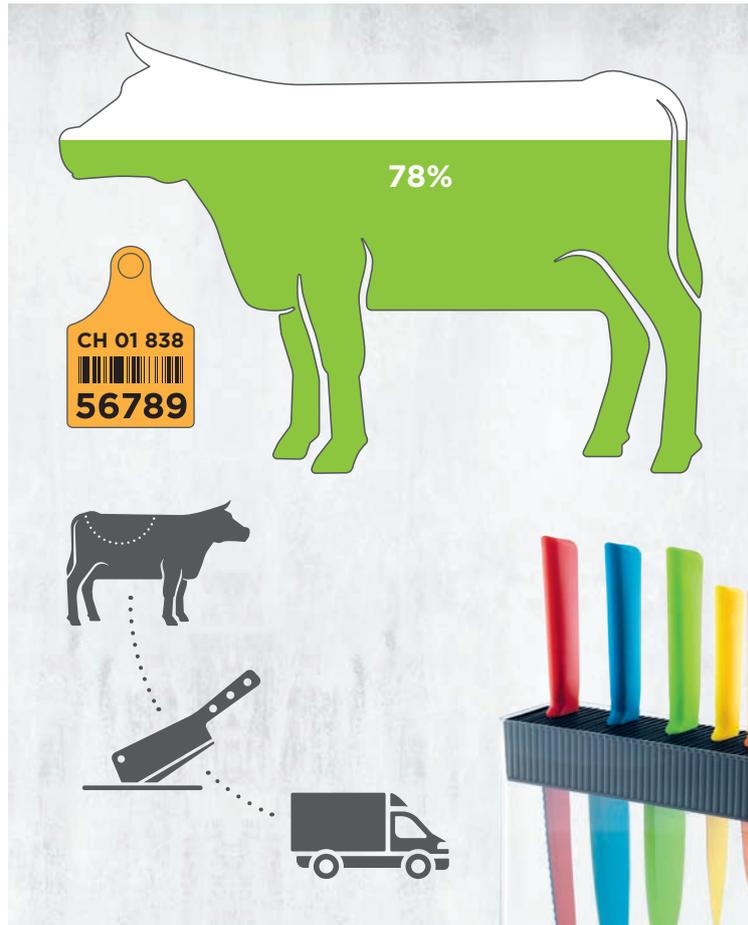
COW-SHARING FÜR EINEN NACHHALTIGEN FLEISCHKONSUM

Im Kampf gegen Billig-Fleisch und Massentierhaltung kommt diese Idee gerade recht: Beim Cow-Sharing wird eine Kuh nämlich erst dann geschlachtet, wenn all ihre Teile verkauft wurden.

Ob wir das Fleisch nun im Supermarkt oder beim Metzger unseres Vertrauens kaufen – wo das geschlachtete Tier herkommt und unter welchen Umständen es gelebt hat, ist meist unklar.

Wer auf maximale Transparenz und eine artgerechte Tierhaltung setzt, kaufte bislang beim regionalen Bauern ein. Was aber, wenn selbst der nächste Bio-Hof in weiter Ferne liegt? Dann reicht der Griff zum Smartphone, denn eine tolle Alternative – gerade für Grosstädter – sind die Online-Initiativen «kaufnekuh.de» und «kuhteilen.ch.» Beide Start-ups bieten «Cow-Sharing» beziehungsweise «Cowbutchering» an. Das Prinzip ist schnell erklärt: Auf der Website wird das Fleisch einer artgerecht gehaltenen Kuh unter mehreren Bestellern aufgeteilt. Und erst, wenn die ganze Kuh verkauft ist, wird sie geschlachtet. So geht man sicher, dass kein Fleisch verschwendet wird. Falls doch einmal etwas übrig bleibt, entsteht daraus Hundefutter und Häute gehen weiter in die Lederverarbeitung.

Das Konzept dieser nachhaltigen und transparenten Fleischwirtschaft geht auf und kommt gut an. So gut, dass das Start-up «Crowdbutchering.com» mittlerweile auch Schweine- und Hühnerfleisch über Sharing-Portale anbietet.



EMINCIEREN, PARIEREN ODER TRANCHIEREN

Die Colori+ Messer mit rutschfesten Griffen sorgen für den perfekten Schnitt

.....
COLORI+ Messer und Block Set
(Art. 26599) **Mehr:** k-r.shop/col



SLOW FOOD PER MAUSKLIICK

Auf der Website von «kaufnekuh.de» kann zwischen verschiedenen Paketgrößen (ab 3,6 kg) und Rinderrassen bzw. Fleischsorten gewählt werden. Ein «Fleischpaket» enthält von allem etwas – beispielsweise Rump- und Hüftsteak, Rouladen, Geschnetzeltes, Hamburger, Gulasch, Hack- sowie Suppenfleisch und Bratwurst. Der Zeitraum von der Bestellung zur Lieferung kann bis zu vier Wochen betragen,

denn: Erst wenn 100 Prozent des Tieres verkauft sind – der Prozentsatz lässt sich jederzeit auf der Webseite nachverfolgen – wird es vom Bauern geschlachtet. Danach gehen die Portionen vakuumverpackt und gekühlt per Express-Sendung zum Besteller nach Hause – mit Rezepten und Tipps für die Vorratshaltung. Und so abgepackt, dass der Inhalt in die Schublade einer handelsüblichen Gefriertruhe passt.

FAIRES FLEISCH, HÖCHSTE TRANSPARENZ

Die Cowbutchering-Plattformen halten sich an selbst auferlegte Richtlinien und haben klare Prinzipien. Sie arbeiten nur mit kleinen, regionalen Bauernhöfen zusammen, die ihre Kühe artgerecht halten. Da die kleinen Partnerbetriebe in der Regel nicht im Akkord schlachten und der Besitzer das Tier auch bis zum Schluss begleiten kann, verursacht das weniger Stress für die Kuh. Und das wiederum wirkt sich auf die Qualität des Fleisches aus. Zudem ist die Fütterung mit gentechnisch veränderten Futtermitteln verboten. Die Verabreichung von Wirkstoffen zur Wachstums- oder Leistungsförderung und die präventive Gabe von Antibiotika sind ebenfalls untersagt.

Um eine grösstmögliche Transparenz zu schaffen, bekommt der Käufer die Ohrmarkennummer des Tieres sowie Angaben zum Lieferanten-Bauernhof mitgeteilt. Zusätzlich erhält er ein Infoblatt, mit dem sich das Leben des Tieres bis zur Geburt zurückverfolgen lässt. Auf Vertrauen und Sicherheit zielt auch der Slogan auf der Startseite von kaufnekuh.de:

.....
« Iss weniger Fleisch – aber dafür nur gutes und zurückverfolgbares »

Hinter dem Geschäftsmodell Cowbutchering steht die Idee von bewusstem Fleischkonsum und das Lernen von Geduld und Respekt vor den Tieren als Preis für Qualität. Eine Botschaft, die heute wichtiger ist denn je.



DIE ZUKUNFT IS(S)T VERTIKAL

«Vertical Farming» bietet platzsparende und klimunabhängige Lösungen für die Nahrungsmittelproduktion, um die Weltbevölkerung der Zukunft zu ernähren.

Bis 2050 sollen laut Schätzungen der UN zwei Drittel der Menschen in Städten leben. Die Weltbevölkerung könnte auf fast zehn Milliarden Menschen anwachsen. Es muss künftig also mehr Nahrung produziert werden, doch die verfügbaren Ackerflächen schrumpfen kontinuierlich.

Eine Lösung für diesen absehbaren Engpass heisst «Vertical Farming»: Die Landwirtschaft wird in die Stadt geholt, wo Obst und Gemüse platzsparend auf verschiedenen Stockwerken und hohen Regalen übereinander wachsen. In den luftdicht abgeriegelten Gewächshochhäusern können die Bedingungen so optimiert werden, dass die Pflanzen schneller und unabhängig von klimatischen Bedingungen gedeihen. Sie werden von künstlichem Licht bestrahlt und ihre Wurzeln hängen in einer Nährstofflösung, die sie rund um die Uhr bestens versorgt. Weiterer Vorteil: Da alles selbst angepflanzt werden kann, entfällt der Transport aus fernen Ländern, was wiederum die Umwelt schont. Ausserdem lassen sich gegenüber der klassischen Landwirtschaft bis zu 98 Prozent Wasser und fast zwei Drittel des Düngemittels einsparen.

Trotz der vielen positiven Aspekte des Vertical Farming, wird es vermutlich noch einige Zeit dauern, bis die Gewächshochhäuser reif für den Massenmarkt sind. Das liegt vor allem an der Wirtschaftlichkeit bzw. den hohen Bau- und Nebenkosten. Nichtsdestotrotz sind einige solcher Hochhaus-Farmen heute schon in Betrieb, zum Beispiel in Singapur. In Japan wiederum boomt der Trend spätestens seit der Atomreaktorkatastrophe in Fukushima. Denn bei Pflanzen aus abgeschlossenen Biosystemen brauchen die Verbraucher keine Angst vor radioaktiver Strahlung haben. Und auch Schädlinge bleiben draussen.





KRÄUTER-AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER (Art. 23050)

Mehr erfahren: k-r.shop/hs





.....
« Wenn man bedenkt, dass wir seit dem
Beginn des 20. Jahrhunderts bis zu 90 Prozent
unserer Pflanzenvielfalt verloren haben, ist das
Projekt in vielerlei Hinsicht vorausschauend. »
.....

ARCHE NOAH DER PFLANZEN

Im Gegensatz zu früheren Zeiten sind wir mit einem Rückgang von Pflanzenarten konfrontiert. Der Klimawandel droht den Artenschwund noch zu beschleunigen. Ausser in Spitzbergen, wo die grösste Sammlung aller verfügbaren Samen von Fruchtpflanzen aufbewahrt wird.

Das «Svalbard Global Seed Vault» steht am 78. Breitengrad, nur 1.000 Kilometer vom Nordpol entfernt. In diesem etwa 27 Meter langen und zehn Meter breiten unterirdischen Tresor in Spitzbergen lagern seit zehn Jahren mehr als 850.000 verschiedene Pflanzensamen – auf einfachen Metallregalen, festverpackt in Aluminiumbeuteln und Kisten. Nahezu alle Staaten der Welt haben in diesem Dauerfrost-Depot in Norwegen Kopien ihrer Saatgut-Banken hinterlegt. Sozusagen als gemeinsames Back-up, als Sicherheitskopie des pflanzlichen Erbes der Menschheit. Im Falle einer globalen Katastrophe soll dieser Vorrat zur Nachzucht dienen und so die Ernährung sicherstellen. Was abstrakt klingt, hat sich in der Praxis bereits bewährt: Die ersten Proben wurden 2015 entnommen, um Bestände im kriegsgeplagten Syrien zu erneuern. Der Saatgut-Bunker ist jedoch vor allem eine Antwort oder vielmehr Reaktion auf die Erderwärmung.

Um vor den Folgen des Klimawandels gewappnet zu sein, bemühen sich Wissenschaftler, Pflanzen zu züchten, die in der Lage sind, auch unter extremen Umweltbedingungen zu überleben. Für die Züchtung solcher anpassungsfähigen Pflanzen benötigt man jedoch die gesamte Fruchtpflanzenvielfalt – und die findet sich in der 80 Meter tief in den Berg gehauenen Höhle des «Global Seed Vault».





BACK TO THE ROOTS MIT PERMAKULTUR ZUM ERFOLG

Die Farm Bec Hellouin in der Normandie gilt weltweit als Paradebeispiel für Permakultur – eine Form der Landwirtschaft, die nutzbare Lebensumgebungen schaffen möchte, die genauso stabil sind, wie die natürlichen Ökosysteme der Wälder.

Vor über zwölf Jahren entschlossen sich Charles und Perrine Hervé-Gruyer, ein Stück Land in der Normandie zu bewirtschaften. Beide hatten bis zu diesem Zeitpunkt keine Ahnung von Landwirtschaft. Er arbeitete als Segellehrer, sie als Juristin. Heute ist die Farm Bec Hellouin auf ihren 1,2 Hektar wesentlich erfolgreicher und produktiver als konventionelle Betriebe in vergleichbarer Grösse. Mit ihren Erträgen können ungefähr 100 Menschen das ganze Jahr hindurch mit Biogemüse versorgt werden. Hinter der erstaunlichen Effizienz der Mikrofarm steckt das Modell der Permakultur: ein Konzept, das Mitte der siebziger Jahre von den Australiern Bill Mollison und David Holmg-

ren als Gegenentwurf zum industriellen Agrarsystem und den landwirtschaftlichen Monokulturen entwickelt wurde. Das Prinzip beruht darauf, dass der Mensch die Natur genau beobachten und kennen muss, um sie dann effektiv und notfalls auch auf kleinstem Raum nutzen zu können.

.....
« Das Ziel ist eine möglichst grosse ökologische und biologische Vielfalt. Ohne chemische Pflanzenschutzmittel und ohne den Einsatz von Maschinen. »
.....

Im «Waldgarten» der Hervé-Gruyers wächst auf einer Fläche, die kaum grösser als ein Fussballfeld ist, eine Vielzahl unterschiedlicher Gemüse- und Obstsorten. Was wie wild durcheinandergewürfelt scheint, hat jedoch seine Ordnung. Denn nur durch die richtige Raumnutzung kommen die komplexen Wechselwirkungen der Mischkulturen zum Tragen – und es entsteht ein eigener Mikrokosmos.

Am Fusse eines Tomatenstocks wächst Basilikum und darüber Weintrauben. Der Geruch des Basilikums hält Ungeziefer auf Abstand und die Weintrauben schützen vor zu viel Sonne. Rüben, Kohl, Porree,



« Tipps und Tricks für den Anbau von Mischkulturen fand das Ehepaar Hervé-Gruyer in Büchern der Pariser Markt-
gärtner des 19. Jahrhunderts. Die standen damals vor der Herausforderung, trotz kleiner Anbaufläche die komplette
Stadtbevölkerung ernähren zu müssen. »

Mangold und Topinambur gedeihen unter Obst- und Walnussbäumen. Die schnell wachsenden Radieschen spenden Schatten für die Karotten. Hoch- und Hügelbeete erleichtern das Pflanzen und Ernten. Und weil jedes Beet dicht bewachsen ist, findet Unkraut keinen Platz. Das vielfältige Wurzelgeflecht und der enge Bewuchs fungieren zudem wie ein grosser Schwamm, der die Feuchtigkeit speichert.

Eine weitere Besonderheit, die dem Prinzip der Permakultur entspricht: Die Beete des Betriebs werden ausschliesslich von Hand bearbeitet. Charles und Perrine setzen dabei

weder fossilen Treibstoff ein, noch Kunstdünger oder Pestizide. Und beim Säen nutzen sie eine Rolle, die ein wenig so aussieht, als hätte man eine sehr breite Forke mit einer Nudelmaschine gekreuzt. So wird der Boden lediglich gelockert und belüftet, aber nicht umgegraben. Das freut insbesondere Würmer, Käfer und Mikroorganismen.

Die Handarbeit spart nicht nur Kosten für Technologie und verbessert die Klimabilanz, sie hat auch quantitative Vorteile: Auf einer Fläche, auf der das Ehepaar zwölf Reihen von Gemüse eng nebeneinander auslegt, würde ein Traktor wegen seiner

Grösse gerade mal drei schaffen. Sind also Mikrofarmen wie Bec Hellouin ein Modell für die Landwirtschaft der Zukunft? Fest steht, dass die bislang gewonnenen Erkenntnisse durch die Permakultur – höherer Ertrag durch Vielfalt auf engem Raum, robuste Pflanzen, kein Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden – für eine nachhaltige Landwirtschaft von grosser Bedeutung sind. Sollten zukünftig noch mehr solcher Betriebe für unser Essen sorgen, wäre das ökologisch sicherlich sinnvoll.

IM KAMPF GEGEN FOODWASTE

Jedes Jahr landet ungefähr ein Drittel der produzierten Lebensmittel im Abfall. Dazu zählen auch Lebensmittel, die qualitativ und geschmacklich eigentlich einwandfrei wären, aber eine nicht der Norm entsprechende Form oder Beschädigungen der Verpackung aufweisen.

Ein Überblick über Projekte, die sich in näherer Umgebung der Firmenstandorte von Kuhn Rikon befinden und sich im Kampf gegen Foodwaste engagieren.

Die «RestEssbar» ist ein Projekt, das Anfang 2014 in der Schweizer Stadt Winterthur gegründet wurde. Helferinnen und Helfer sammeln Lebensmittel in Geschäften ein, die nach Ladenschluss im Regal liegengelassen sind. Per Fahrrad und -anhänger werden diese zum entsprechenden RestEssBar-Standort gebracht und in einem Kühlschrank hinterlegt. (1) Dieser ist für alle zugänglich und kostenlos. Mittlerweile wird das Projekt schweizweit an neun weiteren Standorten angeboten – zum Beispiel auch in Winterthur-Töss, unweit vom Hauptsitz von Kuhn Rikon.

In Grossbritannien und damit auch in der Umgebung unseres Standortes in Wolverhampton erlangte im Kampf gegen Foodwaste eine App namens «Olio» Bekanntheit. (2) Über diese können die Nachbarschaft und lokale Shops miteinander in Verbindung treten, wenn sie für einwandfreie Lebensmittel (oder auch andere Produkte) keine Verwertung mehr finden. Es braucht dafür lediglich ein Foto und eine kurze Beschreibung und schon kann das Foodsharing losgehen!

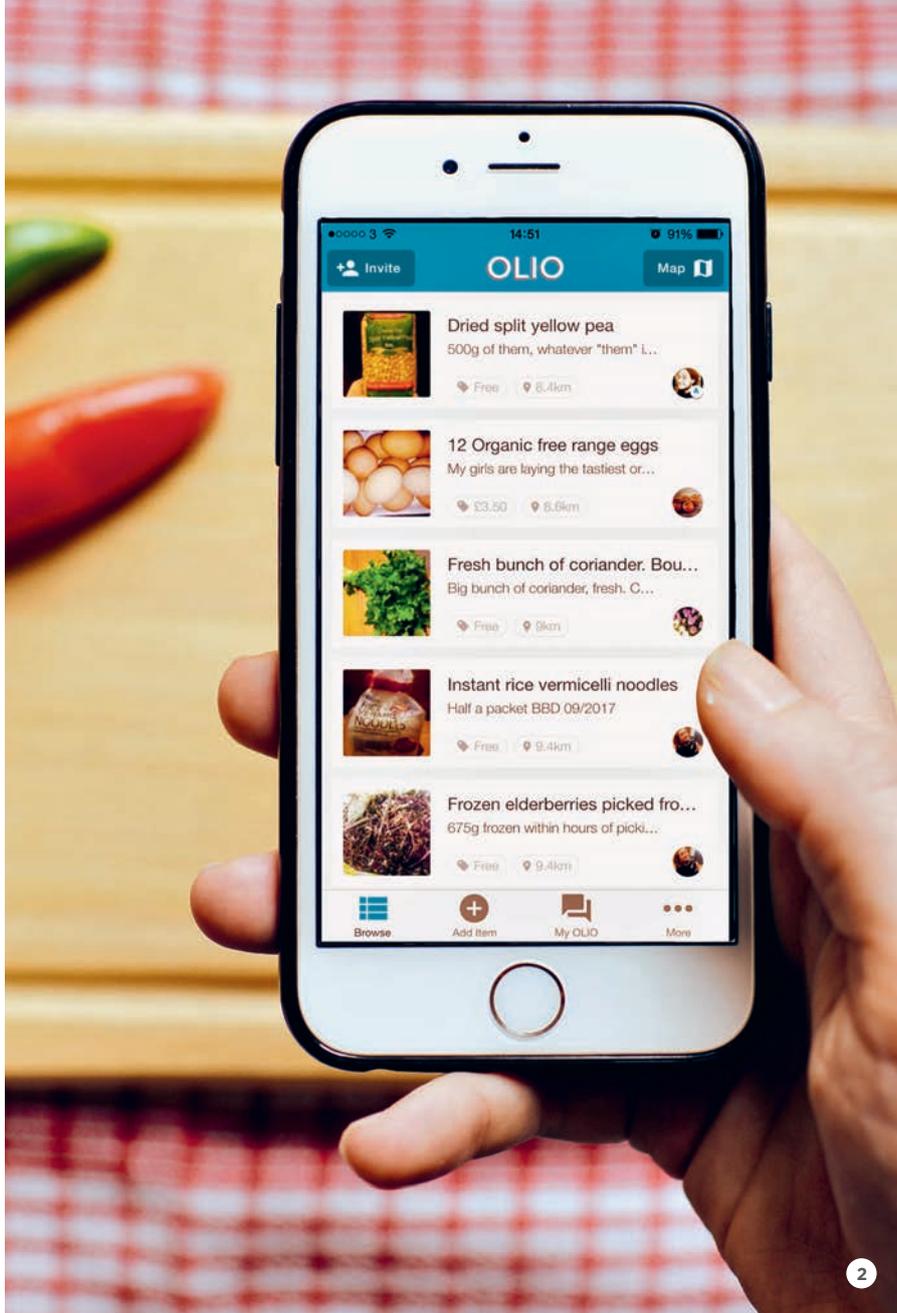
In Barcelona, eine knappe Autostunde unseres Standortes in Saragossa entfernt, führte ein Startup namens «Soy comida perfecta» den ersten Online-Supermarkt in Spanien ein, der vergünstigt Produkte verkauft, die sonst im Abfallcontainer landen würden. Die dort verkauften Produkte entsprechen geschmacklich und qualitativ den höchsten Anforderungen, sind aber nicht «supermarktkonform». So weisen die Produkte beispielsweise lediglich beschädigte Verpackungen auf oder sind kurz vor dem Ablaufdatum.

In Marin, unweit vom Kuhn Rikon Standort USA in Novato, existiert ein Unternehmen namens «Extra-Food», das überschüssige Lebensmittel an 365 Tagen im Jahr von jeder Marin-Organisation (wie Lebensmittelgeschäfte, Schulen oder Bauernhöfe) abholt und an mehr als 8000 bedürftige Menschen liefert. Sie konzentrieren ihre Lieferungen auf Gebiete, in denen ein ausreichender Zugang zu frischen und erschwinglichen Lebensmitteln fehlt.





1



2

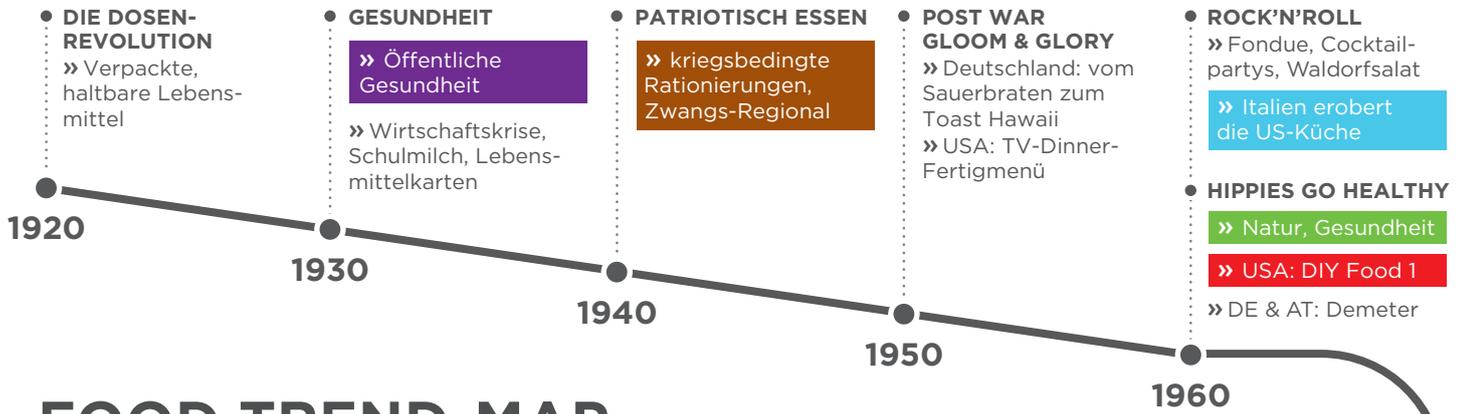
SCHLUSS MIT DER VERSCHWENDUNG!

Kochen mit dem HOTPAN® verbraucht bis zu 60 Prozent weniger Energie. Nach kurzem Ankothen gart das Essen in der Isolierschüssel ohne weitere Energiezufuhr zu Ende. Eignet sich auch gut für die Zubereitung eines leckeren Eintopfes aus Essensresten.

HOTPAN® (Art. 30710)

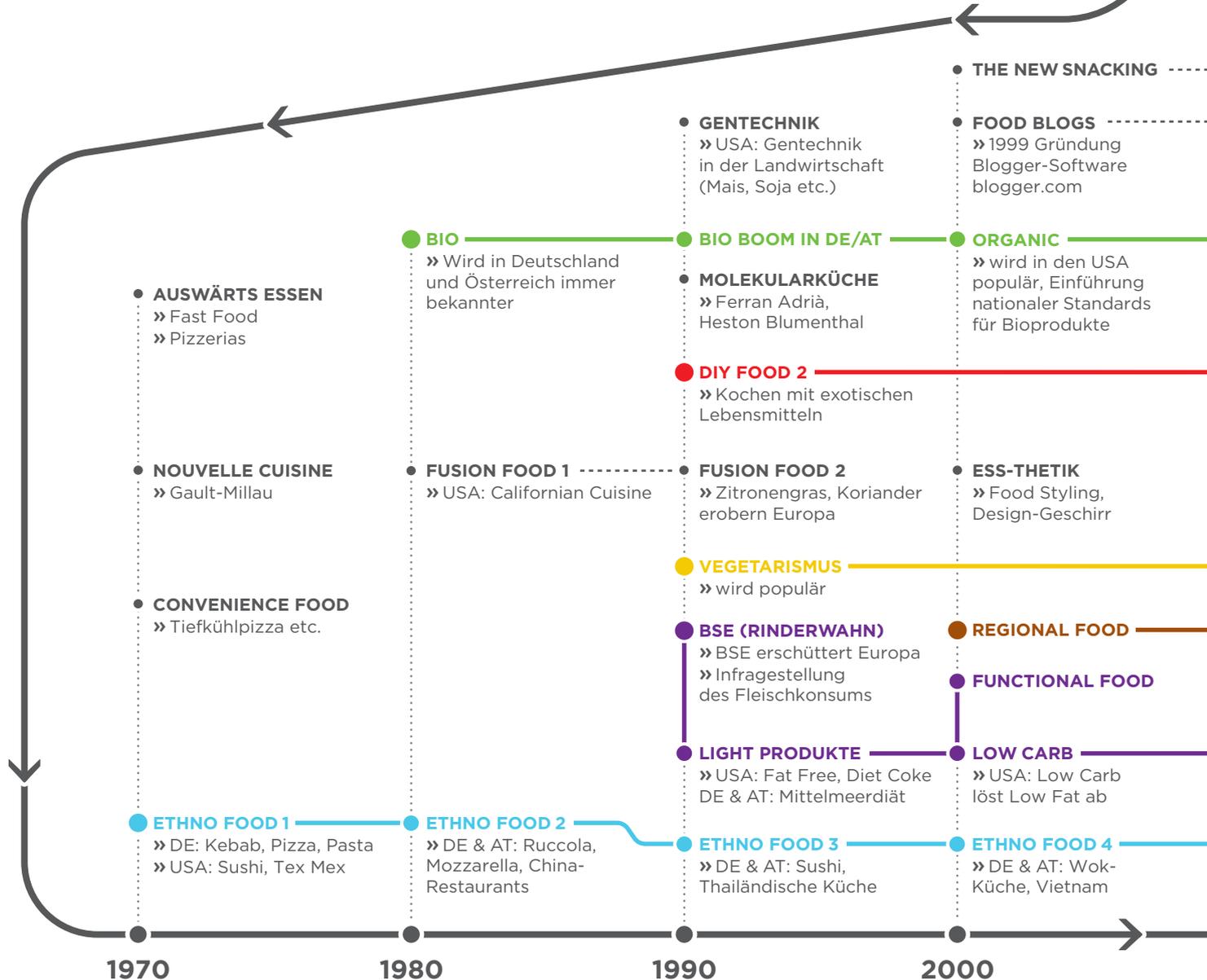
MEHR ERFAHREN
k-r.shop/hp





FOOD TREND-MAP

EINE AUSDIFFERENZIERUNG UNSERER ESSKULTUR

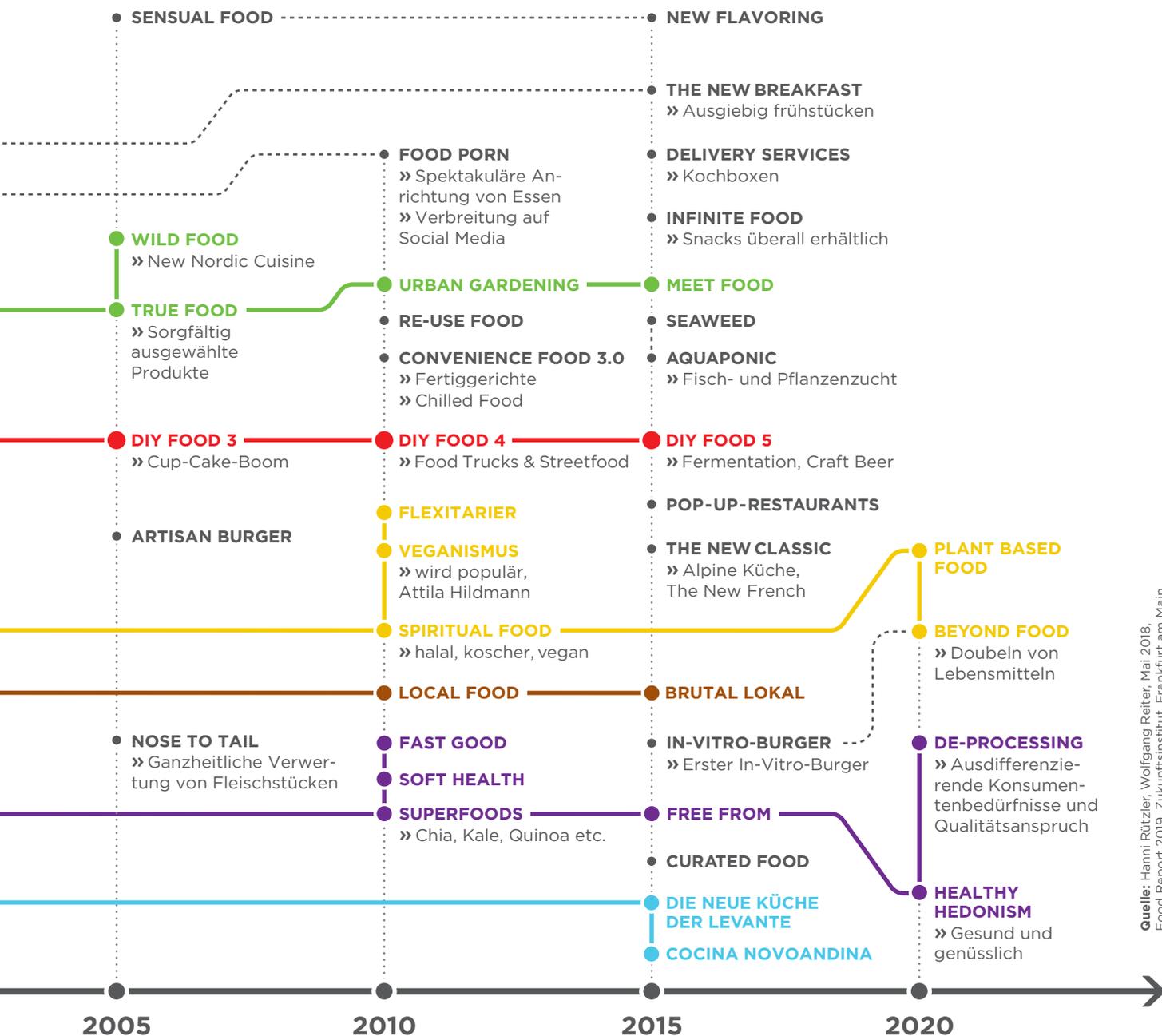


Esskulturen haben sich – wie die Gesellschaften, in denen sie sich entwickeln – immer wieder gewandelt. Klimatische, soziale, kulturelle, technische und politische Faktoren waren und sind dafür ausschlaggebend: Von den zahlreichen historischen Migrationsbewegungen über die Entdeckung neuer Kontinente und Handelsrouten, von Kriegen und Kolonialismus über die Industrialisierung der Landwirtschaft («Grüne Revolution») in der zweiten Hälfte

des 20. Jahrhunderts bis zur fortschreitenden Globalisierung und Digitalisierung im 21. Jahrhundert.

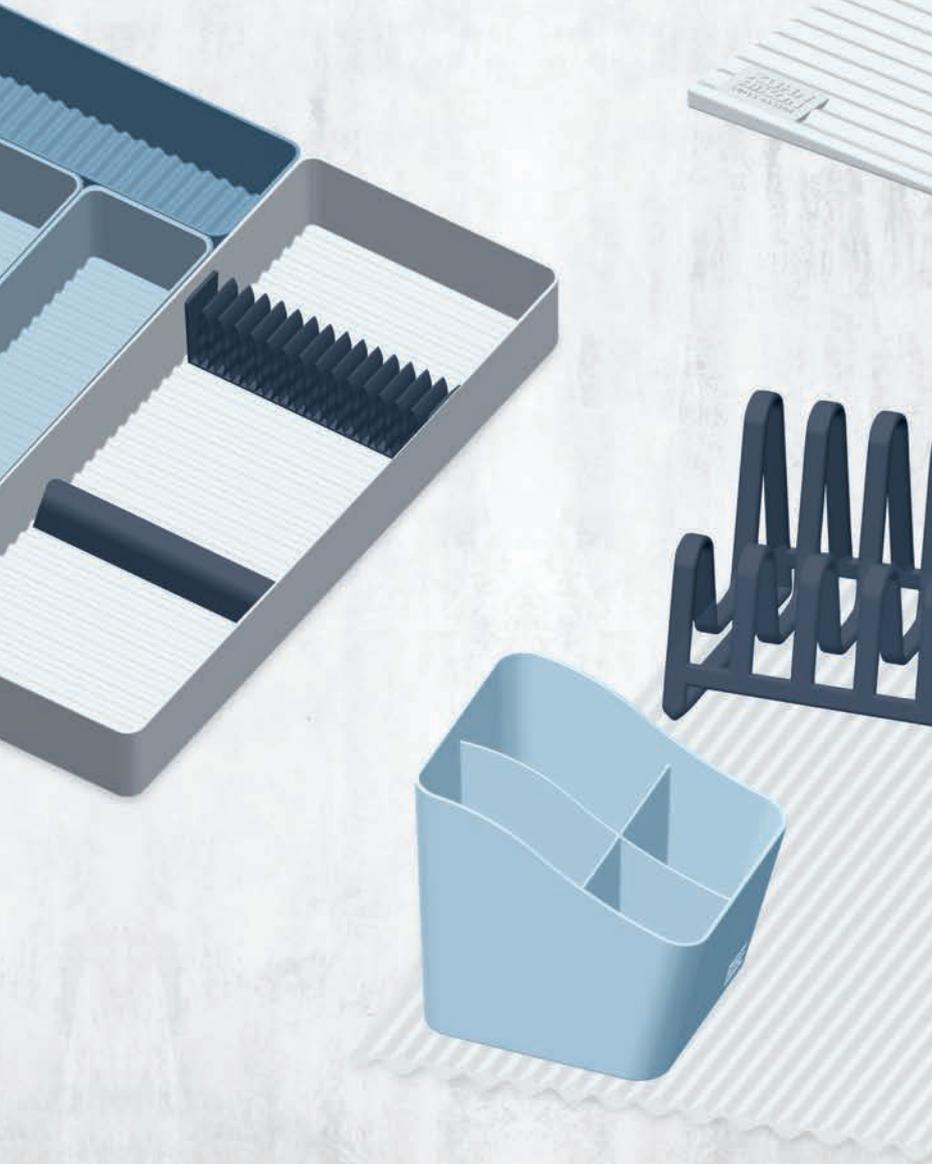
Food-Trends im engeren Sinne aber – der Begriff selbst wird ausgehend von anglo-amerikanischen Publikationen erst nach 2000 populär – sind Phänomene sogenannter «Wohlstandsgesellschaften»: Sie gedeihen erst in gesättigten Märkten, in denen nicht der Mangel bestimmend ist, sondern der Überfluss Suchbewe-

gungen auslöst: Zum einen zur Orientierung im unübersichtlichen Angebot und zur Lösung von Problemen oder zur Befriedigung von Sehnsüchten im Essalltag. Zum anderen, damit neue Geschäftsmodelle, Produkte und Services gefunden werden, um an den dynamischen Food-Märkten erfolgreich zu bleiben.



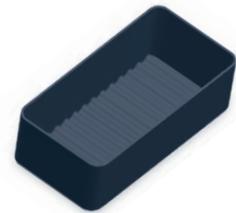
WAVE LINE EIN EXKLUSIVER EINBLICK

2019 lanciert Kuhn Rikon eine modulare Produktlinie von Reinigungs- und Aufbewahrungslösungen für den Küchen- und Vorratsbereich. Die Produkte sind ästhetisch, intelligent, leicht verständlich und lösen Alltagsprobleme.



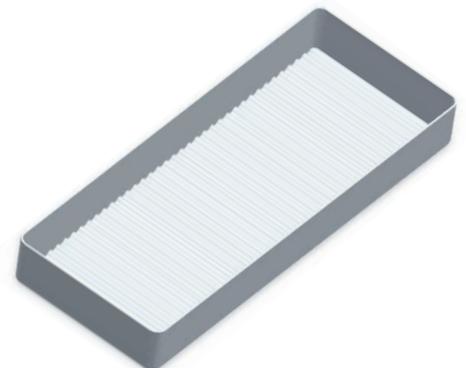
WAVE ABTROPFGESTELL SET
(Art. 28300)

Hygiene erprobtes Abtropf-Set mit verstellbarem Abtropfgestell und Besteckkorb.



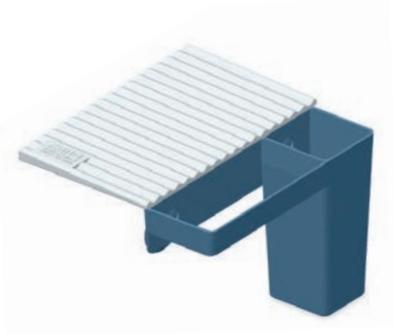
**WAVE SCHUBLADENEINSATZ
KLEIN** (Art. 28307)

Sorgt für Übersicht und Ordnung in Küchen- und Schreibtischschubladen.



**WAVE SCHUBLADENEINSATZ
XL** (Art. 28310)

Die Einsätze der Wave-Linie eignen sich für Schubladen mit einer Mindesthöhe von 6 cm.



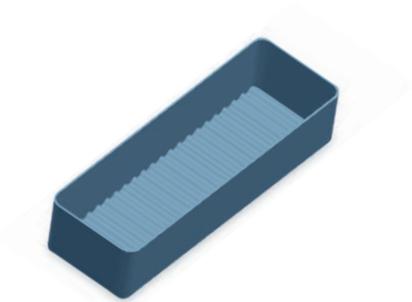
**WAVE SPÜLBECKEN
ORDNUNGSHELFER (Art. 28303)**

Sorgt für Ordnung rund um das Spülbecken und hält Putzklappen, Spülbürsten und Schwämme beisammen.



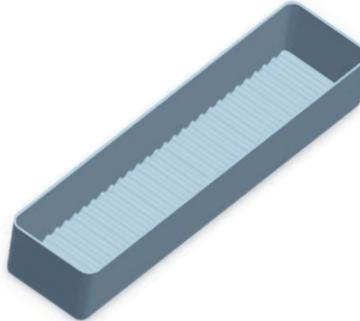
**WAVE MESSER- UND
BESTECKREINIGER (Art. 28304)**

Zum sicheren Reinigen von Messern, Besteck und weiteren Küchenutensilien.



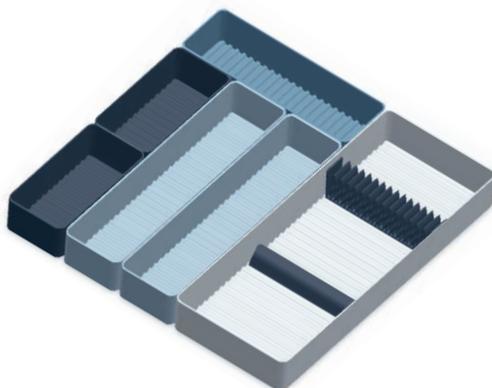
**WAVE SCHUBLADENEINSATZ
MITTEL (Art. 28308)**

Die Einsätze der Wave-Linie können passgenau zusammengesetzt werden.



**WAVE SCHUBLADENEINSATZ
GROSS (Art. 28309)**

Einfaches Herausnehmen der Küchenutensilien dank wellenförmigem Boden.



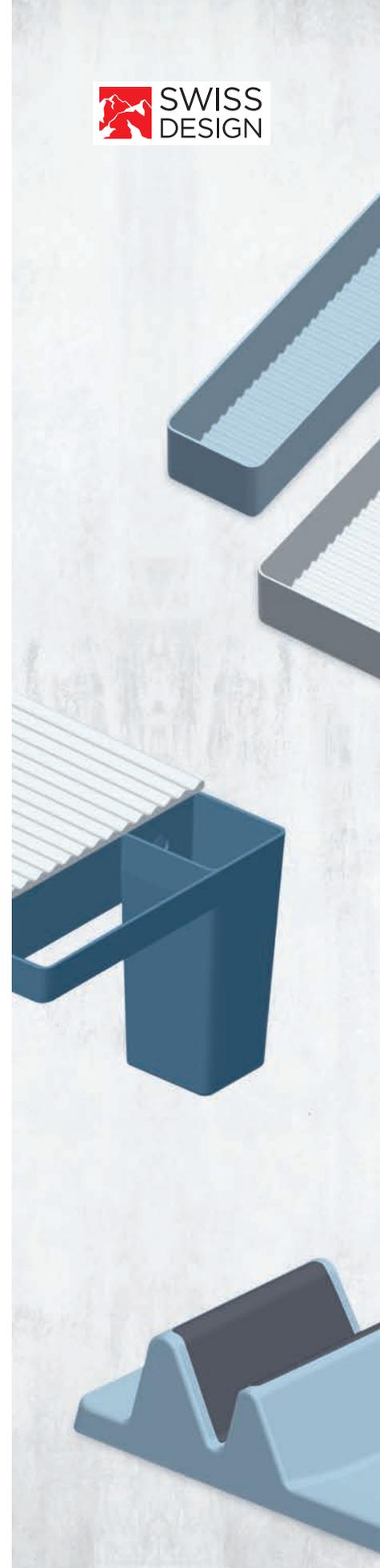
**WAVE SCHUBLADENEINSATZ SET
(Art. 28306)**

Sorgt für Übersicht und Ordnung in Küchen- und Schreibtischschubladen.



**WAVE UNIVERSALHALTER
(Art. 28305)**

Zur Unterstützung beim Kochen und Sauberhalten der Küchenabdeckung.



SÜSSKARTOFFELSTEAK MIT JOGHURT-GRANATAPFEL-TOPPING



SEHR EINFACH



CA. 25 MINUTEN

ZUTATEN (4 PERS.)

- » **800 g Süsskartoffeln** gut waschen, schälen oder wer mag kann auch mit der Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- » **2 EL Olivenöl**
- » **3 Zweige frischer Thymian** waschen und trockenschütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken, Olivenöl mit dem gehackten Thymian vermischen
- » **2 Granatäpfel** quer halbieren, die Schnittfläche über eine Schüssel halten und mit dem Suppenlöffel auf die Schale schlagen, so dass die Kerne herausgelöst werden. Weiße Rippen wegwerfen.

JOGHURT SAUCE

- » **400 g Griechischer Natur Joghurt**
- » **1 Limette** gut waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen
- » **1 EL Dijonsenf**
- » **1 EL Tomatenmark**
- » **1 EL Agavensirup**
- » **2 Messerspitzen geräuchertes Paprikapulver**
- » **2 Prisen Chiliflocken**
- » **Meersalz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

VORBEREITEN

JOGHURT SAUCE

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank bereit halten.

ZUBEREITUNG

1. In der Bratpfanne etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erwärmen, dann die Süsskartoffeln solange braten bis sie leicht braun und weich sind.
3. Mit dem Thymianöl zwischendruck bestreichen.

ANRICHTEN

Die Süsskartoffeln Scheiben auf Teller auslegen, je einen Löffel von der Sauce auf jede Kartoffelscheibe geben und mit den Granatapfelkernen bestreuen. Mit Blattsalat servieren.

TIPP: Die Süsskartoffeln können auch vorgebraten und bei Bedarf im Ofen bei 100°C erwärmt werden.





Mit unserer Black Star Eisen Bratpfanne kann man nicht nur Fleisch besonders scharf anbraten und im Ofen fertig garen, sondern auch Gemüse oder eine karamellierte Tarte Tartin zubereiten.

MEHR ERFAHREN
k-r.shop/bs

70 JAHRE DUROMATIC®

70 Jahre ist es her, seitdem Jacques Kuhn ein regelrechter Coup gelungen ist. Mit seiner Entwicklung des Federventils und der damit einhergehenden Lancierung des DUROMATIC® erlangte das im Tösstal gelegene Schweizer Familienunternehmen Weltbekanntheit.

Jacques Kuhn, Geschäftsführer in zweiter Generation, erkannte die Vorteile des Kochens unter Druck. Das von ihm entwickelte Federventil ermöglichte erstmals eine klare Druckanzeige eines Schnellkochtopfes. Die zwei Markierungen auf dem Federventil geben an, wie hoch der Druck und die Temperatur im Topfinneren sind. Die eingebauten Sicherheitselemente verunmöglichen zudem einen Überdruck. Dank dem Aromaventil bleiben Aroma- und Nährstoffe erhalten und die Lebensmittel behalten ihre natürliche Farbe.

Schnell, energiesparend, vitamin-schonend, langlebig und beinahe ein Alleskönner. Der DUROMATIC® eignet sich zum Dämpfen, Dünsten, Kochen und Anbraten von Lebensmitteln. Die hohen Anforderungs- und Innovationsansprüche der Familie Kuhn, die mittlerweile bereits in vierter Generation wirkt, führen dazu, dass Kuhn Rikon ihr Vorzeige-

produkt gemäss den heutigen Standards weiterentwickelte. Bei der neueren Version, dem DUROMATIC® Comfort, ist durch einen eingebauten Sensor am Griff eine Kopplung mit dem Smartphone bzw. Tablet via Kuhn Rikon App möglich. Dadurch werden dem Zubereitenden wichtige Informationen übermittelt. Im DUROMATIC® Comfort sind, anders als im DUROMATIC®, auch Niedergaren oder Sousvide-Garen möglich.

Bis heute hat sich der klassische DUROMATIC® weltweit rund 7,5 Millionen Mal verkauft. In der Schweiz ist er mit einem Marktanteil von rund 80 Prozent die Nummer Eins aller Schnellkochtöpfe.





..... 2019

DUROMATIC® COMFORT

Kommuniziert nicht nur via App, sondern interagiert darüber auch mit dafür ausgerüsteten Kochfeldern.



2009

DUROMATIC® CLASSIC

Zum 60-Jahre-Jubiläum wird eine exklusive, auf 2009 Stück limitierte Edition lanciert.



..... 1979

DIE 80ER JAHRE

Erhöhung der Bedienungsfreundlichkeit durch die direkt auf dem Deckel angebrachte Garzeitentabelle.



1973

DIE 70ER JAHRE

Der DUROMATIC® im Einklang mit den damals gängigen Küchenfliesen.



..... 1959

DER ROTE DECKEL

Der DUROMATIC® wird mit rotem Deckel zum Verkaufsschlager: Eloxieren ermöglichte erstmals die Rotfärbung des Deckels.



1949

DER 1. DUROMATIC®

Mit der Kombination von Federventil und Bajonettverschluss gelang eine bahnbrechende Innovation.

GUIDED COOKING DIGITALISIERUNG DER KÜCHE

Bei der Ernährung der Zukunft spielen ein bewusster Lebensmittelkonsum und ein Zurückfinden zur Tradition eine wichtige Rolle. Aber wie sieht es in den Küchen der Zukunft aus? Schon heute sind viele Geräte digital, folgen Algorithmen und werden künftig mit Hilfe künstlicher Intelligenz noch effizienter.



WENN DIE PFANNE MIT DEM HERD SPRICHT

Leckere Gerichte zubereiten und währenddessen Wäsche falten? Oder sogar ein heisses Entspannungsbad geniessen? Dank der neusten Entwicklung von Kuhn Rikon in Zusammenarbeit mit V-Zug ist dies tatsächlich bald möglich. Kuhn Rikon setzt neue Massstäbe. In knapp einjähriger Entwicklungszeit wurde in Zusammenarbeit mit V-Zug eine Technologie entwickelt, bei der es möglich ist, dass Pfanne und Kochfeld während des Kochvorganges miteinander kommunizieren.

Das klassische Modell des HOTPAN® wurde um einen Bluetooth-Sensor im Griff erweitert, der Interaktionen mit der Kuhn Rikon App ermöglicht. Dieses wiederum signalisiert dem Kochfeld, wann es die Temperatur anpassen muss. Die Technologie

funktioniert nicht nur mit dem HOTPAN® Comfort, sondern ebenfalls mit dem DUROMATIC® Comfort, der bereits seit 2015 auf dem Markt erhältlich ist.

.....
« Der Kochvorgang wird über die App gesteuert. »
.....

Dreh- und Angelpunkt des Systems ist die Kuhn Rikon App. Der Topf meldet der App sekundlich, ob eine Temperaturanpassung notwendig ist. Über diese funktioniert der anschliessende Datenaustausch mit dem Kochfeld. Zudem wird der Kochprozess in Abhängigkeit des Lebensmittels und der Topfgrösse direkt gesteuert. Es wird also nur so viel Hitze zugeführt, wie gerade nötig. Mühsame Temperaturregelungen und Dauerüberwachung des

Kochvorganges gehören der Vergangenheit an – womit die dazu gewonnene Freiheit gemeinsam mit den Gästen am Tisch genossen werden kann oder die Kinder während der Zubereitungszeit nicht mehr alleine spielen müssen. Sobald der Kochvorgang beendet ist oder eine Information aufgrund eines notwendigen manuellen Eingreifens notwendig ist, erklingt ein akustisches Signal.

Die Kuhn Rikon App beinhaltet neben der Technologie für den HOTPAN® Comfort bzw. DUROMATIC® Comfort ausserdem eine vielfältige Rezeptsammlung und eine Garzeitentabelle für über 70 Lebensmittel. Beim Erwerb eines V-Zug Kochfeldes ist ein HOTPAN® Comfort 2L inbegriffen.

DUROMATIC® COMFORT KOCHVORGANG
WIRD ÜBER DIE APP GESTEUERT



KOCH-ROBOTER MOLEY WENN DIE KÜCHE ALLEINE KOCHT

Wir wählen gemütlich per App unser Lieblingsgericht aus – und schon fangen zwei Roboter-Arme an, zu schnippeln und zu brutzeln, was das Zeug hält. Der intelligente Küchenroboter mag zwar nach Science-Fiction klingen, steht aber bereits heute in den Startlöchern.



Maschinen wie Mixer und Backautomaten gibt es in der Küche schon längst, aber diese hier ist anders: «Moley» – so heisst der Roboter – hat zwei mechanische Arme, die in einer Kochinsel oberhalb der Herdplatte eingebaut sind. Und er kocht wie ein Profi!

Ausgedacht hat sich das alles der russische Wissenschaftler Mark Oleynik, Gründer des Unternehmens Moley Robotics. Er holte sich für seine Idee den britischen Starkoch Tim Anderson zur Hilfe, der dem Roboter Vorbild und Trainer zugleich war. Denn schliesslich musste den Roboterarmen zunächst jeder einzelne Handgriff beigebracht werden. Dazu steckten die Moley-Techniker Tim Andersons Hände in Handschuhe mit Sensoren und zeichneten jede Art von Bewegungsabläufen auf. Zusätzlich erfasste eine 3D-Kamera die Details.

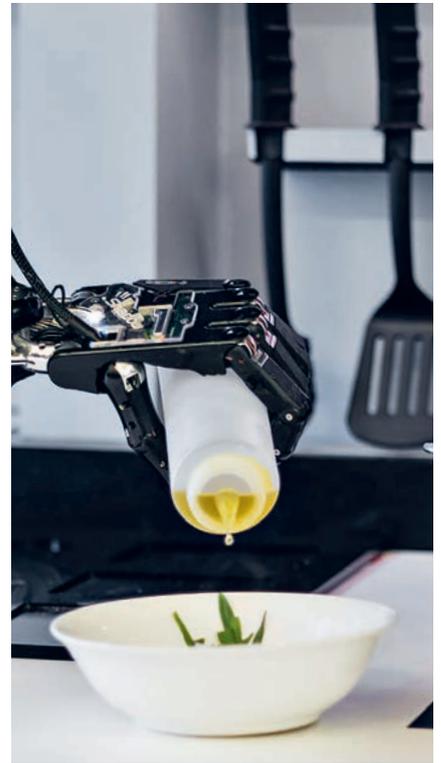
Die Bewegungen des Kochs wurden dann in Algorithmen transferiert, sodass sie von den Roboterarmen – die mit 20 Motoren, 24 Gelenken und 129 Sensoren ausgestattet sind – nachgeahmt werden können. Und zwar in der gleichen Sensitivität und Geschwindigkeit.

.....
« Zu allen typischen
Küchenaufgaben wurden
Daten eingelesen. »
.....

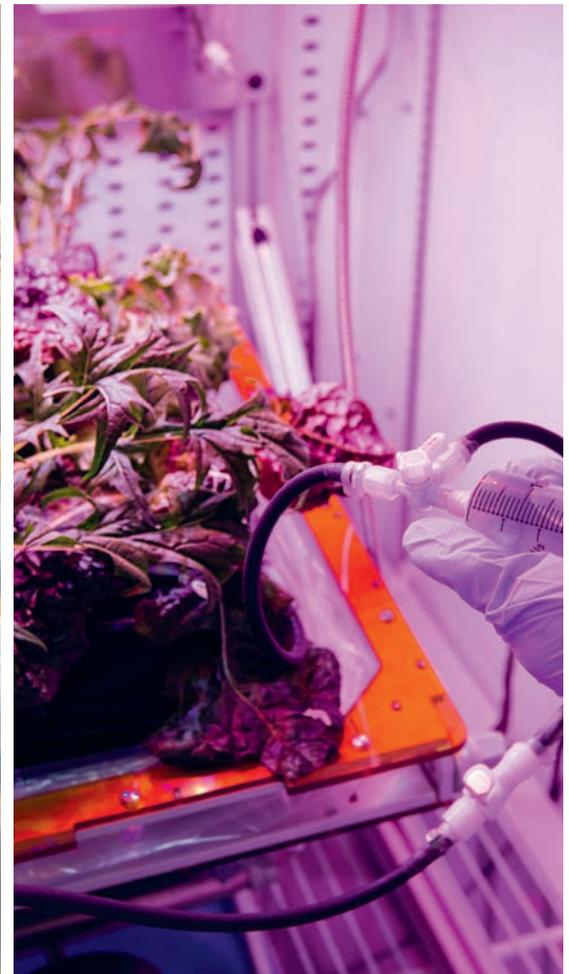
So entstanden computergesteuerte Basisbewegungen, die je nach gewünschtem Rezept miteinander kombiniert werden können. Nutzer sollen über eine App am Smartphone oder Tablet zunächst aus 100 und irgendwann aus bis zu 2.000 verschiedenen Rezepten auswählen können, welche Speise der Roboter für sie kochen soll. Man kann ausser-

dem eingeben, für wie viele Personen das Gericht zubereitet werden soll und festlegen, wie viele Kalorien es haben darf. Moley sucht dann selbstständig alle benötigten Zutaten für das Rezept heraus. Wer lieber selbst kochen will, kann den Roboter auch nur assistieren lassen und ihm Aufgaben wie lästiges Zwiebelschneiden zuteilen. Und das Beste: Nach dem Kochen räumt Moley sogar auf.

Bisher gab es nur Prototypen des Kochroboters zu sehen, das marktreife Produkt wurde ursprünglich für 2018 angekündigt. Über den Preis kann bislang nur spekuliert werden. Aber er wird sicherlich deutlich über dem Durchschnittspreis für Haushaltsroboter liegen – und vermutlich auch mehr kosten als eine hochwertige Komplettküche.



GEMÜSE AUF DEM MARS? DIE NASA ARBEITET AN FRISCHEN ALTERNATIVEN



Der erste bemannte Marsflug könnte laut der US-Raumfahrtagentur NASA bereits 2030 stattfinden. Die Mission würde zwei bis drei Jahre dauern; das heisst für die sechs Astronauten der Crew wären insgesamt mehrere Tonnen an Spezialnahrung nötig.

Das Problem: Der Mars ist so weit von der Erde entfernt, dass es – wie bei anderen Missionen sonst üblich – nicht möglich ist, alle sechs Monate ein Versorgungsschiff zu schicken, um die Lebensmittelvorräte aufzufüllen. Die Forscher des Advanced Food Technology Projekts der NASA arbeiten deshalb an einer Alternative:

Zum einen wird versucht, die Astronautennahrung länger haltbar zu machen, zum anderen soll sich die Crew auf langen Missionen selbst versorgen können – und zwar möglichst gesund und nährstoffreich.

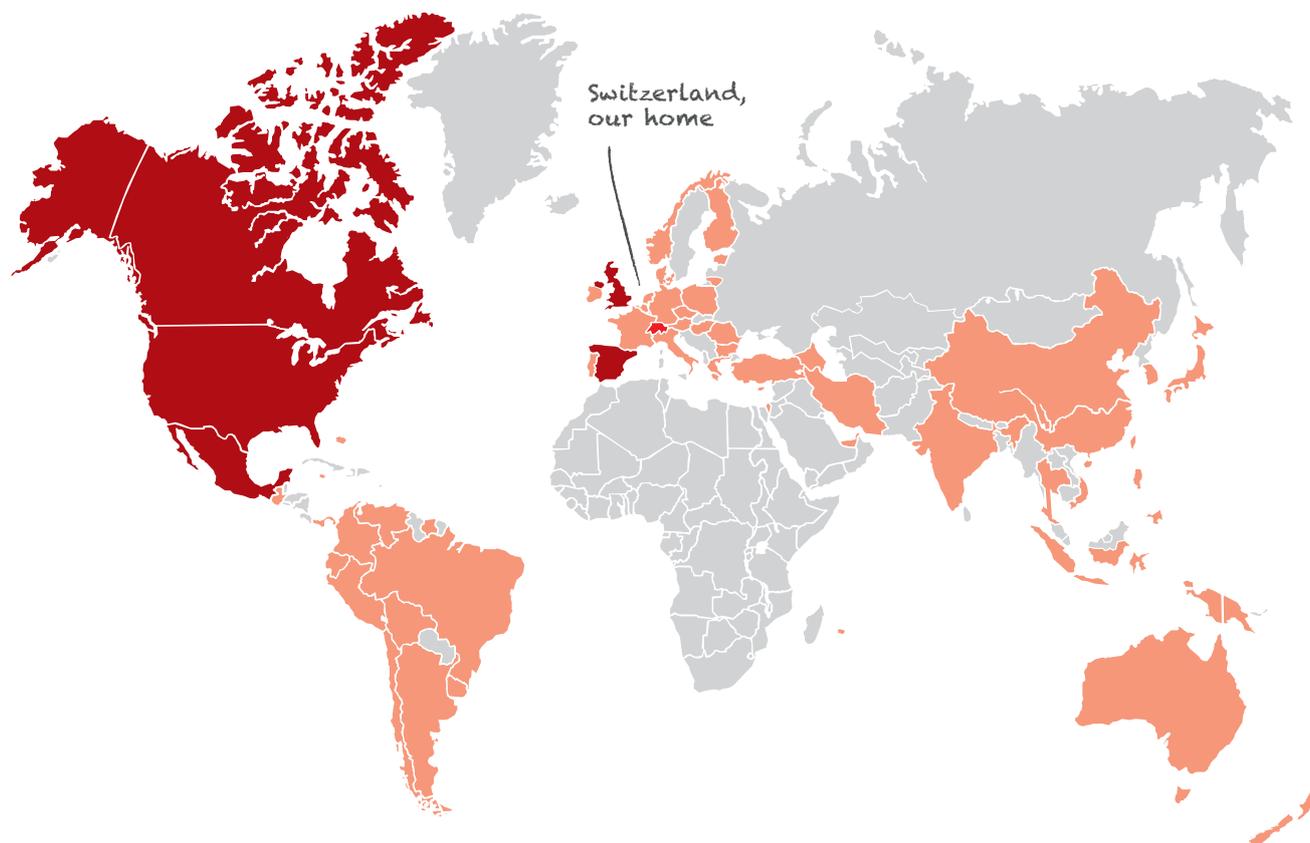
Ein Ziel der Forschung ist die Entwicklung ressourcenschonender Gewächshäuser für das All. Denn sind die Astronauten erstmal auf dem Mars angekommen, könnten sie dort aufgrund der geringen Schwerkraft mit dem nötigen Equipment Obst und Gemüse anbauen. Die NASA arbeitet bereits an einem andockbaren Mini-Treibhaus, in dem die Pflanzen in einer hydroponischen Lösung

platzsparend in Etagen wachsen. Mit von der Erde mitgebrachten Zutaten wie Nüssen und Gewürzen wären die Astronauten in der Lage, ihre Ernte zu frischen, schmackhaften Mahlzeiten zu verarbeiten.

Alles weit entfernte, galaktische Zukunftsmusik? Nicht ganz, denn schlussendlich könnte das, was wir aus der Ernährung der Menschen auf dem Mars lernen auch wertvolle Erkenntnisse für die zukünftige Nahrungsmittelproduktion in klimatisch anspruchsvollen Regionen der Erde liefern.

IN DER WELT BEKANNT, IN RIKON ZUHAUSE

Die Schweizer Marke Nr. 1 für Kochgeschirr und Küchenhelfer. Unsere Produkte werden in über 50 Ländern sowie online vertrieben.



■ HAUPTSITZ

Schweiz
Kuhn Rikon AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnricon@kuhnricon.ch

■ TOCHTERGESELLSCHAFTEN

Amerikas
Kuhn Rikon Corporation
16 Digital Drive, Suite 220
Novato, CA 94949
USA
Tel. +1 415 883 11 01
Fax +1 415 883 59 85
info@kuhnricon.com

Vereinigtes Königreich
Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. +44 1902 458 410
Fax +44 1902 458 160
sales@kuhnricon.co.uk

Spanien
Kuhn Rikon Española S.A.U.
C/Cuatro de Agosto, 14
planta 4ª, oficina F-G
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
Fax +34 976 22 78 59
oficinas@kuhnricon.es

Deutschland
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
export.verkauf@kuhnricon.ch

■ VERTRETER /AGENTEN

Argentina, Australia, Austria, Belgium, Brazil, Brunei, Czech Republic, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cyprus, Dominican Republic, Dubai, Ecuador, Finland, France, Greece, Guatemala, Hong Kong, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Luxembourg, Mexico, Netherlands, New Zealand, Norway, Philippines, Poland, Suriname, Taiwan, Turkey, Thailand, Uruguay, Venezuela



KUHN
RIKON
SWITZERLAND



 [instagram.com/kuhnrikonofficial](https://www.instagram.com/kuhnrikonofficial)

 [facebook.com/kuhnrikon](https://www.facebook.com/kuhnrikon)

 [youtube.com/kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

WWW.KUHNRIKON.COM

10751