

Schweizer Pfannen – wir wissen warum!

(tl) Nur eine kleine Gruppe der Mitglieder des Gewerbevereins fand am Freitag, 10. März, Zeit für die Betriebsbesichtigung in der «Pfanni», der Firma Kuhn in Rikon. Für die Teilnehmer hat sich der Ausflug aber gelohnt. Es war spannend zu erfahren, wie aufwändig die Herstellung der Qualitätspfannen ist und obendrein gabs noch sehr nützliche Kochtipps!

Wer kennt sie nicht, die Pfannen aus dem Tösstal. Einmal hinter die Kulissen zu blicken und zu erfahren, was es braucht, um eine gute Pfanne herzustellen, das war das Ziel des Besuchs. Geboten wurde uns einiges. Vor dem Rundgang in der Produktion besuchte die Gruppe Gewerbler das Firmeneigene Museum und erfuhr viel über die Geschichte des Betriebs, aber auch über die Entwicklung des Kochens und der entsprechenden Produkte aus dem Haus Kuhn Rikon.

Kuhn Rikon und Tibet

Was sicher den meisten schon vor dem Besuch bekannt war, ist das Engagement der Familie Kuhn für die Tibeter, die in den Sechzigerjahren als Flüchtlinge in der Schweiz kamen und im Tösstal gerne aufgenommen wurden – schliesslich suchte die Pfanni auch willige Mitarbeiter. Damit sich diese wohl fühlten und gerne in der «Pfanni» arbeiteten, schaffte der Patron über das Angebot einer Arbeitsstelle auch ein Umfeld, das die Flüchtlinge Fuss fassen liess. Nicht

zu unterschätzen war der Kulturschock, den das bäuerlich geprägte Volk in der westlichen Welt erwartete. Zurück in die Gegenwart. Heute sind noch ca. 20 Mitarbeiter mit tibetischen Hintergrund bei Kuhn Rikon tätig. Dies bei einem Mitarbeiterbestand von 180 Personen.

Pfannenproduktion in der Schweiz

Nach der Vorstellung der Produktentwicklung – hauptsächlich geprägt vom Dampfkochtopf und den Isolierpfannen, machte sich die Gruppe aus Elsau und Schlatt auf, die Produktion der Pfannen zu besichtigen. Auch hier ein kurzer Blick zurück: Vor zwei Jahren wurde der Fertigungsbereich durch einen Brand massiv beeinträchtigt. Dank der Unterstützung von Zulieferbetrieben und der Mitarbeiter, die mit viel Einsatz die wesentlich aufwändigere Produktion mittrugen, konnte die Leistungsfähigkeit so gut als möglich aufrecht erhalten werden.

Was allen Besuchern klar wurde: es ist viel automatisiert bei Kuhn Rikon – aber es ist auch noch extrem viel

Handarbeit nötig, bis aus einer Edelstahlplatte eine Pfanne wird. Zahlreiche Zwischenschritte braucht es auf dem Herstellungsprozess. Nach dem Tiefziehen folgen Schritte wie Umformungen, Stanzungen, Integration des Aluminiumbodens für die Leitfähigkeit, polieren innen und aussen, Vernietung für das Anbringen der Griffe und Kontrollen zur Qualitätssicherung sind nur einige Beispiele, bis das fertige Produkt vor einem steht. Alles in allem ist jedem klar, dass ein solches Produkt nicht zu einem Tiefpreis angeboten werden kann.

Eine Kochvorführung, die es in sich hatte

Im Anschluss an die Besichtigung fand eine Kochvorführung statt, bei der die Vorzüge der Isolierpfannen demonstriert wurden. Und diese Tipps hatten es in sich! So zeigte die Präsentatorin, wie man verschiedene Gemüse in der gleichen Pfanne mit wenig Wasser und wenig Energie sowohl geschmacklich wie punkto Garpunkt perfekt hinkriegt. Die Isolierpfanne – der energiesparende Dampfgarer! Noch eindrücklicher die Zubereitung von zwei Pouletbrüstchen in der Thermo-Edelstahlpfanne. Was war zentral: mit wenig Öl anbraten – aber solange warten, bis sich die Poren des Fleisches so schliessen, dass nichts mehr klebt, danach Deckel drauf, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Eindrücklich, wie zart das Poulet bei der Degustation war.

Problempunkt Haltbarkeit

Der grösste Schwachpunkt der in Rikon hergestellten Pfannen: die Haltbarkeit.

Dampfkochtopf im Dauertest



Robotereinsatz aber auch Handarbeit bei verschiedenen Arbeitsschritten (oben links), Walter Ganz bei der Prüfung der Produktqualität (oben) und Esther Rüegg bei der faszinierenden Kochdemo, aufmerksam beobachtet von Ivan Furci (links)

Für den Käufer ist dies allerdings ein klarer Pluspunkt, denn nicht wenige Besucher sehen nach über 30 Jahren noch keinen Grund, eine neue Pfanne anzuschaffen, da die alte noch perfekt in Schuss ist.

Die Firma Kuhn Rikon musste entsprechend zusätzliche Ideen für die Präsenz am Markt generieren. So entwickelt man in der eigenen Designabteilung zahlreiche innovative Küchenhelfer, die allerdings in China produziert werden. Ist es für den Durchschnittsschweizer auch schwer nachvollziehbar, dass man für jeden Handgriff ein spezielles Hilfsgerät entwickelt, erfreut sich diese Produktkategorie in den USA grosser Beliebtheit. Und wer in der Schweiz wegen der Langlebigkeit seiner Produkte schon in den meisten Haushalten vertreten ist, muss sich an fremden Märkten orientieren. Nicht zuletzt dank der originellen Küchenhelfer bleibt dem einen oder anderen Kunden vielleicht der Marken-

name Kuhn Rikon präsent, wenn es denn mal eine neue Pfanne sein darf.

Dank für eine interessante Führung

Der Gewerbeverein möchte sich abschliessend bei Esther Rüegg bedanken, die die kleine Gruppe aus Elsau und Schlatt mit Engagement und Kompetenz durch die Welt von Kuhn Rikon begleitete. Die Begeisterung für die eigenen Produkte steckte den einen oder anderen an, was einen Einkauf im grossen Fabrikladen nach sich zog.

Abgeschlossen wurde der Anlass bei einem gemütlichen Mittagessen in der Pizzeria Leone, die sich in unmittelbarer Nähe befindet. Über die Eindrücke zu diskutieren, aber auch persönliches voneinander zu erfahren, rundeten einen gelungenen Anlass ab. Herzlichen Dank auch an Seraina Mastai, unsere kompetente Organisatorin.

Spannendes über die Firmengeschichte und die Entwicklung der Pfannen

