

19.03.2026 - 08:00 Uhr

Kochgeschirr und Hightech

Bern (ots) -

Bei der Sortimentsentwicklung und in Sachen Nachhaltigkeit setzt der Topf- und Pfannenhersteller Kuhn Rikon auf die Nähe zur Grundlagenforschung. Ohne sie gehe es nicht, sagt CEO Tobias Gerfin.

Eigentlich strebte Tobias Gerfin eine akademische Karriere an. Nach dem Abschluss des Chemiestudiums bewarb er sich um ein Forschungsstipendium des Schweizerischen Nationalfonds (SNF). Das Gesuch wurde abgewiesen, und Gerfin ging in die Privatwirtschaft, blieb aber immer wissenschaftlich interessiert. 2013 stiess er als CEO zu Kuhn Rikon. "Seither", so Gerfin, "ist die Auseinandersetzung mit den Werkstoff- und Materialwissenschaften fester Bestandteil meines Pflichtenhefts".

Über 50 Prozent Exportanteil

Im zürcherischen Rikon werden seit 1899 Pfannen, Töpfe und andere Küchenutensilien produziert - seit genau 100 Jahren unter dem Markennamen Kuhn Rikon. In Deutschland, Spanien, Grossbritannien und den USA betreibt Kuhn Rikon eigene Vertriebsniederlassungen. Der Exportanteil liegt bei gut 50 Prozent. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen 270 Mitarbeitende, 130 davon im strukturschwachen Tösstal.

Die Marke Kuhn Rikon ist bestens etabliert. Der Umsatz wächst kontinuierlich. Ein Selbstläufer sei diese starke Stellung allerdings nicht, betont Tobias Gerfin: "Wir stehen für Nachhaltigkeit und Schweizer Qualität. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, ist viel Arbeit nötig". Bestehende Produkte werden laufend verbessert; zum Beispiel die Stahlpfannen, die auf Induktionsherden zu Verfärbungen neigten. Kuhn Rikon wandte sich an die akademische Forschung und startete ein materialwissenschaftliches Projekt mit der Hochschule Luzern. Inzwischen ist das Problem behoben.

Innovation plus Nachhaltigkeit

Der Markenpflege dient auch die Lancierung neuer Produkte, die auf technischem und wissenschaftlichem Fortschritt basieren. Die jüngste Innovation präsentierte Kuhn Rikon mit dem Entwicklungspartner Miele letzten September: eine Pfanne, die via Bluetooth mit dem Herd kommuniziert.

Parallel zur Sortimentsentwicklung löst Kuhn Rikon die Selbstverpflichtung zur Nachhaltigkeit ein: Der CO₂-Fussabdruck schrumpfte seit 2022 umsatzbereinigt um 50 Prozent. Möglich machte es die Schliessung eines äusserst energieintensiven Stoffkreislaufs: Die Alu-Pfannen aus dem Tösstal bestehen unterdessen zu 100 Prozent aus Rezyklaten.

Das nächste Recycling-Projekt gilt dem hitzefesten Kunstharz, aus dem viele Topf- und Pfannengriffe bestehen. Derzeit wird das Bakelit im Zuge der Entsorgung gebrauchter Pfannen verbrannt. Ein erster Anlauf mit dem Kunststoff-Ausbildungs- und Technologie-Zentrum (KATZ), das Material zurückzugewinnen, schlug fehl.

Doch aufgeben ist keine Option. Gerfin vertraut auf die Kreativität der Wissenschaftsgemeinschaft. Er ist zuversichtlich, dass sie für die meisten industriell verbauten Materialien Recycling-Verfahren finden und an die Schwelle zur Marktreife bringen wird. "Langfristig", so seine Überzeugung, "werden wir hier in Rikon kaum noch Primärrohstoffe benötigen".

Die Sache mit dem Polytetrafluorethylen

Und schliesslich ist da noch das Thema Polytetrafluorethylen, kurz PTFE oder Teflon genannt. Es hängt wie ein dunkler Schatten über der ganzen Branche, denn PTFE gehört zur Gruppe der vieldiskutierten per- und polyfluorierten Alkylverbindungen (PFAS).

Stand heute ist PTFE als Antihftbeschichtung unschlagbar. Der Chemiker Gerfin gerät ins Schwärmen: "Fluor ist monogam. Kaum ein anderes Element geht so ungern neue Verbindungen ein". Daher stossen mit Fluor ummantelte Kohlenstoffketten Wasser, Öle und Fette auch bei hohen Temperaturen ab.

Die hohe chemische Beständigkeit hat PTFE mit vielen fluorierten Polymeren gemeinsam. Ihr verdanken die PFAS den Namen "Ewigkeitschemikalien", und die sogenannte Persistenz ist es auch, die Anlass zu gesundheitlichen

Bedenken gibt: Einmal in Gewässern oder Böden freigesetzt, reichern sich PFAS an und gelangen schliesslich in tierische und menschliche Nahrungsketten. Die chronische Exposition gegenüber bestimmten PFAS wird mit Störungen des Immunsystems, erhöhten Cholesterinwerten, krebserzeugenden Effekten sowie Beeinträchtigungen der Fortpflanzung in Verbindung gebracht.

Der Bund legte daher unlängst neue Höchstwerte in Fleisch, Eiern und Fisch fest. Noch einen Schritt weiter will die EU gehen: Die Europäische Chemikalienagentur publizierte 2023 einen Beschränkungsvorschlag, der PFAS aus industriellen Produkten und Prozessen verbannen will. Das Konsultationsverfahren läuft. Ab frühestens Ende 2026 wird bekannt, welche Branchen von einem Kompletterbot betroffen sein werden. "Wir hoffen, dass es für PTFE eine Ausnahme geben wird", sagt Tobias Gerfin. Sein Argument: PTFE ist kaum wasserlöslich und im Gegensatz zu vielen kurzkettenigen PFAS - wie sie in Funktionsbekleidung und Lebensmittelverpackungen vorkommen - nicht mobil. Doch Vorbereitung ist alles. In Rikon befasst man sich seit Jahren mit dem Thema PTFE-Substitution; auch weil Teflon-Beschichtungen keineswegs perfekt sind: Sie sind kratzanfällig und haben verglichen mit Edelstahlprodukten eine kürzere Lebenszeit.

Lotuseffekt auf Pfannenböden

Gerfin und seine Mitarbeitenden haben schon vieles ausprobiert: Gemeinsam mit Forschenden der Empa in Dübendorf dachten sie über die Bearbeitung des Pfannenstahls mit Lasern nach. Dies mit dem Ziel, eine physikalische Antihafstruktur - einen sogenannten Lotuseffekt - zu erzeugen.

Am PSI in Villigen diskutierte Gerfin über alternative Materialien basierend auf Seltenen Erden. Mit Forschungseinrichtungen der deutschen Fraunhofer-Gesellschaft sprach er über das Potenzial von zweidimensionalem Kohlenstoff, von sogenanntem Graphen. "Weltweit", so schätzt Gerfin, "wurden schon über 1000 Projekte gestartet mit dem Ziel, Beschichtungen mit den Antihafteigenschaften von Teflon zu finden".

Sollte PTFE unter ein striktes Freisetzungsverbot fallen, träte eine 18-monatige Übergangsfrist in Kraft. Danach dürfte in der EU kein teflonbeschichtetes Kochgeschirr mehr verkauft werden. "Für unsere Branche wäre das ein herber Schlag", erklärt CEO Gerfin, "allein die Investitionen in neue Produktionsanlagen waren beträchtlich".

Doch Tobias Gerfin ist zuversichtlich: "Wir setzen unsere Hoffnung in die Grundlagenforschung". Sobald eine echte PTFE-Alternative auftaucht, will er zu den ersten Anwendern gehören.

Der 60-jährige Kuhn Rikon-CEO investiert rund 15 Prozent seiner Arbeitszeit in die Beschaffung und Verarbeitung von technischen Informationen. Er liest wissenschaftliche Publikationen, nimmt an Workshops und Konferenzen teil, oder tauscht sich mit den Verantwortlichen der Technologietransferstellen der Schweizer Hochschulen aus.

Wissenschaft und Forschung machen ihm sicht- und hörbar Spass. Was, wenn er damals das Stipendium des SNF erhalten hätte? Tobias Gerfin lacht: "Dann hätte ich all die spannenden Jahre hier in Rikon verpasst". Dank der produktiven Mischung aus unternehmerischen Innovationen und akademischen Kooperationen konnte der Unternehmer seinem Interesse für die Forschung auch so nachgehen.

Der Text dieser News, ein Download-Bild und weitere Informationen stehen auf der [Webseite](#) des Schweizerischen Nationalfonds zur Verfügung.

Pressekontakt:

Schweizerischer Nationalfonds
Abteilung Kommunikation
E-Mail: com@snf.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002863/100939046> abgerufen werden.