

## TVU 60 plus

Fahrt ins Blaue vom 11. Juni 2015

### Informationen, Genuss und Gemütlichkeit – wunderbar vereint

Bruno Seiler, der neue Verantwortliche für die Veranstaltungen im TVU 60plus, lieferte mit der Organisation der Fahrt ins Blaue gleich ein ausgezeichnetes Meisterstück ab, als er die 48 Teilnehmer/innen an einem



Reiseleiter Bruno Seiler

wunderbaren Sommertag ins Tösstal lotste. Mit der SBB fuhren wir nach Rikon, einer Ortschaft, welche man schweizweit mit zwei Besonderheiten in Verbindung bringt; mit der „Pfannenfabrik“ Kuhn und mit der wichtigsten Tibeter-Siedlung in unserem Land, entstanden 1964 durch eine grossherzige Aktion der zweiten Generation der Familie Kuhn.

Für den TVU war eine anderthalbstündige Führung bei Kuhn Rikon, dem seit 1926 für seine qualitativ hochstehenden Küchengeräte bekannten Familienbetrieb eingeplant, wo wir über die Geschichte, Ansprüche, deren Umsetzung und die weltweite Verbreitung der Produkte ausführlich informiert wurden. Das geschah während einer Führung durch den Fabrikationsbetrieb, der den Weg



Vom Stahlblech zur Pfanne

von einem Stück Stahlblech bis zum doppelwandigen Kochtopf eindrücklich zeigte, der uns aber auch vor Augen führte, dass solche

Produktionen fast ausschliesslich durch ausgeklügelte, elektronisch gesteuerte Maschinen erledigt werden, welche die geforderte Präzision und Qualität überhaupt erst zu bieten im Stande sind. Wenn für die Herstellung einer „simplen Pfanne“ zwischen zehn und zwanzig verschiedene Schritte oder Prozesse nötig sind, ringt einem das schon Staunen und Bewunderung ab. Ein Gang durch das Firmen-Museum brachte ein Wiedersehen mit vielen Objekten, die bei den Besuchern schon seit langer Zeit auf dem Herd stehen. Unbestrittener Star war natürlich der Duromatic mit dem roten Deckel, der in den Fünfzigerjahren der Inbegriff des Dampfkochtopfs schlechthin war. Im Fabrikladen konnten wir uns dann noch ein Bild von der Vielfalt der Küchengeräte machen, die heute alle in einer Verbindung mit Kuhn Rikon stehen, und die weltweit vertrieben werden. Dass dabei der Online-Handel einen immer grösseren Stellenwert einnimmt, versteht sich von selbst.



Mittagessen in der Gartenwirtschaft

Wenige hundert Meter vom Fabrikgebäude entfernt empfing uns zu Mittagzeit das Restaurant Leone zum Mittagessen. Auch hier handelt es sich um einen Familienbetrieb rund um „Mama Leone“ in dem eine pakistanische Familie eine Pizzeria führt, die aber auch schweizerische Spezialitäten führt. Auf die Frage beim Rekognoszieren, ob für 50 Personen eine Zeitspanne von weniger als zwei Stunden zur Verköstigung reiche, hat die Chefin nur gelacht und gesagt „kein Problem!“ Der Beweis wurde dann in der wunderbar schattigen Gartenwirtschaft zu hundert Prozent erbracht. Salat, Geschnetzeltes, Teigwaren und Gemüse und die Pannacotta als Dessert wurden so rasch serviert, dass am Schluss sogar noch Zeit für einen Grappa zum Kaffee übrig blieb, und auch die Kameraden mit Gehbehinderung den Bahnhof Rikon noch rechtzeitig erreichten. Dort wartete die nächste Neuigkeit: die präsidentiale Be-

grüssung auf dem Perron! Jörg Schaad bedankte sich erst einmal beim Organisator Bruno Seiler für seine tadellose Vorbereitung und Durchführung der Fahrt ins Blaue. Da-



Präsidentiale Ansprache auf dem Bahn-Perron

nach folgten die üblichen Informationen, welche an jedem Donnerstag-Hock Tradition sind, insbesondere die Geburtstage der Mitglieder in den kommenden vier Wochen. Die Ansprache auf dem Perron hatte zwei Vorteile: sie wurde nicht durch den Strassenlärm aus der Gartenwirtschaft gestört, und sie wurde zeitlich beschränkt durch die Ankunft des Zuges...

Wieder mit der SBB ging's dann bis nach Rapperswil, wo das Transportmittel gewechselt wurde, so dass die Reise mit einer erfrischenden Schifffahrt auf dem Zürichsee zu Ende ging, wobei man je nach Lust und Laune an der frischen Luft die Abendsonne, oder im Restaurant noch einen Abschiedstrunk geniessen konnte. Dann war



Abschiedstrunk auf dem Zürichsee

auch schon die Zeit des Abschiednehmens gekommen, verbunden mit dem Dank an Bruno Seiler, der bereits wieder am Vorbereiten des nächsten Anlasses ist, dem Herbstausflug im September, zu dem Mitte Juli eingeladen werden wird. Die TVU-Oldies werden auf Trab gehalten – sie machen dann nichts Dümmeres...

Peter Tobler

(Weitere Fotos auf: [www.tvunterstrass.ch](http://www.tvunterstrass.ch))

### Weltklasse im Tösstal

pt) „Kuhn Rikon“ ist ein Begriff, der weltweit für absolute Schweizer Perfektion und Qualität garantiert, und der in praktisch jedem Schweizer Haushalt mit mindestens einem Gerät vertreten ist. Der Schnellkochtopf (oder Dampfkochtopf) Duromatic war in der Mitte des letzten Jahrhunderts mit seiner Lancierung so etwas wie ein Quantensprung auf dem Kochherd, und manche Erinnerung an die gebannten Blicke auf die beiden roten Ringe am Druckventil hat sich bis heute gehalten.

Mit diesem Verkaufshit im Rücken vermochten die Hersteller aus dem Tösstal eine Vielzahl von neuen Erfindungen und technischer Verbesserungen auf den Markt zu bringen, unter anderem auch ein Pfannen-Set, das dank ausgeklügelten Griffbefestigungen praktisch stufenlos in einander verschachtelt werden kann.

### Neuer Hit, auch ohne Werbung

Das Aufkommen der Steamer-Apparate begann die Hegemonie des Duromatic zu wackeln, denn nun konnte das Dampf-Garen auch im Backofen oder einem eigenständigen Gerät, das bereits in der Küche eingebaut war, erledigt werden. Die Antwort der



Die neueste Koch-Generation: Powersteamer

Rikoner war ein ebenfalls in die Küchenkombination einbaubares Gerät: der Duromatic Powersteamer, der die Vorteile des Duromatic-Kochtopfs mit einer Elektronischen Steuerung verband und damit sozusagen ein punktgenaues Schnellkochen bei tiefem Energieverbrauch erreichte. „Kurze Kochzeiten für gesundes Essen“ heisst seit 2011 der Slogan, der allerdings nur den „Insidern“ bekannt ist, denn Kuhn Rikon verzichtet aus Überzeugung auf die teure Fernsehwerbung und geht den direkten Weg zum Konsumenten, resp. zum Küchenfabrikanten. Bei einem Preis heute von rund 4500 Franken wird das Gerät wohl kaum je Allgemeingut werden, frei nach dem Kuhn-Motto „Qualität, nicht Massenware“.