



ÜBER DEN TELLERRAND GEGUCKT

Interview mit Friedrich Riess

www.riess.at

Wo lernt man heutzutage, wie wichtig es ist, auf die Qualität von Kochgeschirr zu achten?

Das ist eine gute Frage. Natürlich wird Wissen von kochenden Eltern auf die Kinder weitergegeben, oder durch andere Vorbilder, von denen man in der Kindheit/Jugend gut bekocht wurde. Wir hören oft: „Ach diesen Topf hatte schon meine Oma in der Küche.“ Ich denke aber darüber hinaus hat der allgemeine Trend zum Kochen, der durch die Gesundheitskrise aktuell noch verstärkt wurde, dies stark unterstützt hat. Foodblogs, klassische Medien, Postings in den verschiedenen Sozialen Medien haben immer häufiger gesunde, bewusste Ernährung, Selbermachen (z.B. Brot selber backen), Reste verwerten, alte Haltbarkeitstechniken (Fermentieren), vegetarische oder vegane Lebensweise im Fokus. All das hilft uns, weil die nächste Frage automatisch auch den Kochutensilien gilt. Auf vielen Bildern ist dann auch RIESS Emaillegeschirr zu sehen ist, da dies nicht nur für gesundes Kochen steht, sondern dank seiner Farb- und Formenvielfalt auch gerne fotografiert wird. Das Gute an Emaillegeschirr mit seiner Farbigkeit ist, dass man das Essen ja direkt vom Herd oder Ofen auf den Tisch serviert, weil es einfach gut aussieht.

Warum wird das Riess Kochgeschirr als Gesundheitsgeschirr bezeichnet und wodurch unterscheidet es sich von anderen?

Unsere Großväter haben 1922 mit der Emaillierung von Kochgeschirr begonnen. Schon seit Ende des 19.Jhd. wusste man, dass damals übliches Kochgeschirr aus Eisen, Zinn und Kupfer Schadstoffe an den Körper abgeben kann, die Krankheiten verursachen. Man experimentiert dann mit einem glasartigen Überzug, um die Abgabe von Schadstoffen zu verhindern. Allerdings war da immer noch das Problem, dass darin Blei enthalten war. Ein Meilenstein in der Entwicklung war dann die Erfindung bleifreier Emaille durch den Österreicher Dr. Adolf Pleischl, Professor für allgemeine und pharmazeutische Chemie. Der Weg war damit bereitet für einen natürlichen, schadstofffreien, säureresistenten, schnittfesten und bakterienhemmenden Werkstoff für die Küche. Das ist der Hintergrund zur Frage, warum unsere Großväter ihr Emaillegeschirr als „Gesundheitsgeschirr der Gebrüder Riess“ bezeichneten.

Welche Mission verfolgen Sie mit dem Gesundheitsgeschirr für die Menschheit?

Wir leben eine nachhaltige Firmenphilosophie, das heißt, dass einerseits unsere Produkte langlebig sind und durch ihren Gebrauch niemand gesundheitlichen Schaden nehmen darf, indem z.B. Allergien oder andere Krankheiten durch die Abgabe für den Menschen schädlicher Stoffe ausgelöst werden. Andererseits ist es

uns auch wichtig in der Herstellung der Produkte auch dafür Sorge zu tragen, dass wir die Natur der nächsten Generation unbeschadet weitergeben. Daher bauten unsere Großväter bereits 1926 Wasserkraftwerke damit man die Natur und Luft nicht durch Kohleabbau und deren Verbrennung schädigt.

Warum haben die Brüder Julian, Leopold und Josef Riess 1922 mit dem Emaillieren von Kochgeschirr begonnen. Was wussten die Brüder, was andere damals noch nicht wussten? Warum hat sich das Emaillieren bis heute bewährt?

Unsere Großväter wussten, dass Emaillegeschirr langlebig ist und keine negativen Auswirkungen auf die Gesundheit hat und damit der ideale Küchenwerkstoff ist. Emaille besteht ja aus Glas und Eisen im Ofen bei 850°C miteinander verschmolzen. Das heißt Emaille enthält ausschließlich rein natürliche Rohstoffe wie Quarz, Feldspat, Soda, Pottasche und andere Metalloxide. Das macht Emaille zu einem ökologischen, gesunden und recyclebaren Werkstoff. Wir sagen Emaille ist nicht der Werkstoff von gestern – wie das mit dem Aufkommen von Edelstahlgeschirr und beschichteten Pfannen oft erklärt wurde – sondern ganz im Gegenteil sehen wir Emaille als Küchenwerkstoff der Zukunft (und zitieren dabei die engagierte Köchin und EU-Abgeordnete Sarah Wiener). Damit stehen wir nicht

allein, auch viele Köche_Innen und Kunden_Innen sehen das so. Wichtig ist jedoch, dass man auch bei Emaillegeschirr auf Qualität und Herkunft achtet. Es gibt in den Regalen und im Internet auch viel Billigware aus Asien und anderen Ländern. Wir produzieren regional in Österreich und achten auf Premium Qualität und CO2-neutrale Herstellung. Das bedeutet, dass unsere Produkte, was Herstellung und die natürlichen Rohstoffe betrifft, regelmäßig streng kontrolliert werden und natürlich allen gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Als KonsumentIn kann man das sehr einfach verifizieren, denn wir bringen am Boden jedes Emailleprodukts unser Siegel an, damit bezeugen wir diese Qualität.

Riess wurde auch als Green Brands Marke zertifiziert. Damit wurden sie als Unternehmen, dass auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und einen gesunden Lebensstil ausgerichtet ist mit der grünen Marke geehrt. Warum ist Ihnen als Unternehmerfamilie ein gesunder Lebensstil, Nachhaltigkeit und der Umweltschutz von Anbeginn an wichtig?

Wir sind die neunte Generation unseres Familienunternehmens, so eine lange Unternehmensgeschichte ist selten. Das gelingt eben nur mit einer gelebten nachhaltigen Ausrichtung, die vom Herzen der Unternehmerfamilie kommt und nicht erst von außen durch Gesetze oder öffentliche Meinung „aufgesetzt“ wurde. Die Zer-

tifizierung durch Green Brands erfolgt 2013 und ist immer 2 Jahre gültig und wurde nun bereits zum dritten Mal in Folge in einem strengen Prüfverfahren verliehen, worüber wir uns sehr freuen. Neben den natürlichen Rohstoffen, der CO2-neutralen heimischen Erzeugung durch unsere eigene Wasserkraft, reevaluierten wir laufend unsere Produktionsprozesse, um weitere Verbesserungen in der Energiebilanz zu erzielen. Nachzulesen ist dies auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht.

In unserem Leitbild haben wir "Ökologischen Weitblick, nachhaltiges Denken und soziale Verantwortung" fest verankert. Wir stehen zu 100 % hinter unseren Produkten: Geschirr aus natürlichen Rohstoffen, klimaneutral in einem regionalen Familienbetrieb von Hand gefertigt.

Sie führen das Familienunternehmen bereits in der 9. Generation. Wie fand der Wissenstransfer von den Vorfahren bis in das Jetzt statt und was hat das Familienunternehmen in den letzten Jahrzehnten auch über die Bedeutung von Gesundheit dazugelernt?

Unser Wissenstransfer fand immer sehr direkt statt, da wir ja unsere Väter und Großväter noch erlebten. Wir alle drei (Anmerkung: die Eigentümer Friedrich Riess, Cousin Julian Riess und Cousine Susanne Rieß) sind quasi rund um die Emaille-Manufaktur aufgewachsen, und dort war auch unser liebster Spielplatz. Im Emaille-Team der Fertigung gelingt uns der Transfer von Wissen und Erfahrung in dem wir Teams zwischen Jung und Alt fördern. Die Emaillierung ist ja ein sehr sensibler Prozess, der sich nicht zu 100 % standardisieren lässt, da die





Rohstoffe eben alle natürlich sind. Da braucht es viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Wir bemerken gerade in den letzten 10-15 Jahren eine Rückbesinnung einer größer werdenden Gruppe von Menschen zu einem nachhaltigen Lebensstil. Das äußert sich u.a. auch in einer kritischen Auseinandersetzung mit den Produkten des täglichen Lebens, wozu auch Kochgeschirr gehört. Die stärkere Ausbreitung von Allergien, Immunerkrankheiten oder eben auch Urtikaria führt zu einer strengeren Auswahl von Nahrungsmitteln, es wird auf die Herkunft geschaut und das gilt auch für das Geschirr, in dem dann gekocht wird. Immer wieder erhalten wir Nachrichten von Menschen z.B. mit Nickelallergie, die uns erfreut mitteilen, dass sie durch Umstellung auf Kochen mit Emaille ihre Beschwerden lindern konnten.

Kommen wir nun zu einem ernstern Thema. Immer mehr Menschen leiden an chronischen Erkrankungen, Allergien oder Pseudoallergien. Die wenigsten wissen, dass es hier auch einen Zusammenhang mit dem Kochgeschirr, mit dem wir täglich unsere Speisen zubereiten. Welchen Vorteil haben Allergiker, wenn Sie in Riess Kochgeschirr kochen?

Emaille ist eben wie schon erwähnt ein Werkstoff aus den natürlichen Materialien Eisen und Glas. Die Form des Kochgeschirrs wird aus Eisenblech

durch Tiefziehverfahren in die entsprechende Form gestanzt. Dies wird in den sogenannten Emailleschlicker getaucht, das sind fein vermahlene Glasfritten vermischt mit Wasser und den Metalloxiden, die für die Farbe verantwortlich sind. Danach wird alles gebrannt im Ofen. Dieser Vorgang passiert drei bis viermal, es gibt eine Grundschicht (Grundemaille) und je nach Modell mehrere Deckschichten (Deckemaille). Das Ergebnis ist eine porenlose Oberfläche aus Glas mit folgenden guten Eigenschaften: leicht zu reinigen, schnitt- und kratzfest und – das ist für alle von Urtikaria betroffenen Menschen die wichtigste – bakterienhemmend. So kommen keinerlei belastende Stoffe in das Essen und damit in den Körper.

Wenn ich im Handel auf die Suche nach einem neuen Kochtopf durch die Regale schlendere und schließlich bei den Riess Kochtöpfen stehen bleibe, finde ich eine himmlische Farbenpracht von süßem Rosa, meiner Lieblingsfarbe übrigens, Babyblau und sanftem Gelb oder zartem Lindgrün: Die Farben sind allesamt sehr lieblich. Wem, in der Familie Riess, haben wir diesen Augenschmaus zu verdanken?

Sie sprechen unsere Serie Classic Pastell an, die gibt es schon seit den 50er Jahren und wurde was die Farben betrifft (Rosa, Nilgrün, Hellblau, Goldgelb und Gelb) damals aus dem Zeitgeist heraus von unseren

Großvätern entwickelt. Diese Serie erfreut sich ungebrochener Beliebtheit **und wird nicht nur in Österreich, sondern in mehr als 35 Ländern weltweit heiß geliebt und hat bereits gewissen Kultstatus.**

Was unser Design betrifft arbeiten wir seit vielen Jahren mit dem Designbüro dottings aus Wien zusammen, mit denen wir RIESS truehomeware mit den Kochtöpfen Arompots und den Vorratsdosen Kitchenmanagement entwickelt haben. Mit Sarah Wiener und dottings gemeinsam wurde die erste zweifarbige Backformen Serie entwickelt: RIESS Edition Sarah Wiener. Und auch der Relaunch unsere Retro-Serie „Riesen und Zwerge“ wurde von dottings begleitet, inklusive des Tragegurts für die ganz großen Töpfe.

Ganz generell schöpfen wir aus einem riesengroßen Farben- und Formenfundus und können dadurch viele Stile und Geschmäcker zufrieden stellen.

Kochen Sie mit Ihrem Gesundheitsgeschirr oder werden Sie damit bekocht?

Beides meine Frau ist eine tolle Köchin, aber ich stelle mich sehr gerne in die Küche und koche selber. Mein Lieblingsprodukt ist dabei unser Dampfgarer, mit dem alle Zutaten wunderbar schonend gegart werden und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Und in unseren Emaillepfan-

nen brate ich von Fisch, über Fleisch bis Gemüse alles. Das Geheimnis beim Braten in der Emaillepfanne ist jedoch, dass man mit langsamer Hitze beginnt um der Pfanne Zeit zu geben, sich rundum gleichmäßig zu erwärmen. Dann langsam nach oben regeln bis zur gewünschten Temperatur, nach Einlegen des Bratguts die Hitze wieder etwas reduzieren, denn durch den Eisenkern wird die Hitze optimal gespeichert. So kocht man energiesparend und die Inhaltsstoffe bleiben erhalten. |

”

**ALSO JA, ICH KOCH
LEIDENSCHAFTLICH
GERNE – UND ICH BIN
DABEI NATÜRLICH EIN
AUSGESPROCHENER
UND BEKENNENDER
RIESS FAN.**

Friedrich Riess

