Geliebte Emaille

Die Traditionsmanufaktur Riess aus Niederösterreich gestaltet aus Emaille schöne wie nachhaltige Küchenhelfer

Der Tisch ist gedeckt
Mit seinem formenreichen Sortiment beweist der Familienbetrieb, wie zeitgemäß Emaille ist. Ständig sind neue Entwürfe in Planung. Die Design-Idee für die zweifarbige Back- und Gugelhupfform stammt beispielsweise von Promi-Köchin Sarah Wiener

Blick ins Lager
Dutzende Töpfe warten auf ihren Bestimmungsort. Wer sich die Küchenhelfer online bestellt (z. B. www.riess-markenshop.de, www.riess-shop.at), erhält sie gemäß der umweltbewussten Firmenphilosophie in Papier und Pappe verpackt

Traditionsreich
Der Familienbetrieb wird von Friedrich Riess (links), seinem Cousin Julian sowie seiner Cousine Susanne in neunter Generation geleitet. Die zehnte steht bereits in den Startlöchern. Links: Hier präsentieren sich Emaille-Schüsseln von ihrer dekorativen Seite und hüten Obst oder Blumenstöcke auf charmante Art

Nicht selten sind es die treuesten Begleiter unseres Küchenalltags: Schüsseln, Siebe, Töpfe oder Schöpflöffel aus Emaille, die so robust gearbeitet sind, dass sie auch nach Jahren fleißiger Handhabung kaum Gebrauchsspuren aufweisen. Manch einer hat vielleicht sogar ein geerbtes Stück im Regal und es wäre kein Zufall, wenn es aus dem Örtchen Ybbsitz in Niederösterreich stammt. Dort befindet sich die Manufaktur Riess Emaille – eines der ältesten Unternehmen Österreichs und zugleich der letzte heimische Hersteller von Emaille-Produkten. Die Ursprünge liegen im Jahr 1550, als eine Pfannenschmiede in Ybbsitz gegründet wurde. 1922 etablierte man die Emaille-Produktion und die Fertigung von hochwertigem Kochgeschirr. Mittlerweile wird die Firma schon in neunter Generation von der Familie Riess geleitet. „Vielen ist gar nicht bewusst, dass beim Emaillieren Glas auf Eisen aufgeschmolzen wird und so ein völlig neuer Verbundwerkstoff entsteht“, erklärt Friedrich Riess. Er selbst hat im Familienbetrieb gelernt. Über all die Jahre

Chic inszeniert
Auf internationalen Messen zeigt das niederösterreichische Unternehmen seine Kollektion, denn es beliefert Kunden in mehr als 35 Ländern, darunter Hunderte Fachgeschäfte für Haushaltswaren

Innere Werte
Emaille-Produkte wie dieser Teekessel sind für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. Die Gefäße werden rundum gleichmäßig und schnell warm, speichern die Hitze und erweisen sich außerdem als aromaneutral und bakterienhemmend

Fotos: Riess Emaille/www.riesskelomat.at

Auf Tauchstation
Der Emaille-Schlicker ist eine Mischung aus speziellem gemahlenem Glas, Wasser, Ton und Farbstoffen. In der ersten Grund-Emaillierung wird das Werkstück getaucht, geflutet oder bespritzt. Je nach Dekor wiederholt sich der Vorgang zwei- bis dreimal

Trockenübung
Die Kellen hängt man zum Trocknen des Schlickers auf, wodurch auf der Innenseite ihres Hakens eine kleine Unregelmäßigkeit entsteht. Diese ist kein Makel, sondern zeigt den Charakter eines handgefertigten Produkts. Links und unten: ein grüner Aromapot sowie eine Kasserolle mit „Flora"-Dekor

Bunte Vielfalt
Zum Sortiment zählen rund 600 verschiedene Artikel. Hinzu kommen diverse Farbvarianten vom klassischen Weiß bis zu modernen Pastelltönen. Regelmäßig stellt die Firma auch Maßanfertigungen her, beispielsweise für den „Austria Food Blog Award"

beobachtete er die Aufs und Abs der Branche. Eine Weile lang hatte Emaille ein verstaubtes Image, doch längst ist das Kochgeschirr im Landhaus-Look wieder im Trend und wird auch von der jungen Generation geschätzt.

Wie zeitgemäß Emaille sein kann, beweist die neue „Serve & Store"-Kollektion im markant eckigen Look, die erst kürzlich mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet wurde. Dabei handelt es sich um Dosen mit Deckeln in verschiedenen Größen, die zum sanften Aufwärmen und Servieren sowie für den Transport geeignet sind. Wie alle Produkte aus der Manufaktur entstehen sie in Handarbeit. Auch wenn beim Ausschneiden oder Treiben des Metalls einige Maschinen beteiligt sind, können viele Arbeitsschritte nur mit geschultem Auge ausgeführt werden. In der Regel sind hier rund 40 manuelle Arbeitsschritte nötig. Dabei ist jedes Stück individuell – schon allein durch das Tunken von Hand wird es einzigartig. „In unserem Unternehmen setzen wir auf Beratung und Hochwertigkeit. Rationalisierungen mit dem Ziel, dass alles immer billiger wird, wollten wir nicht", sagt Friedrich Riess. Nicht umsonst ist die Emaille aus Niederösterreich international bekannt und sorgt seit vielen Generationen in weltweiten Küchen für gutes Gelingen.

Marion Stieglitz

Zeichen setzen
Die Aufbewahrungsdosen lassen sich mit handelsüblichen Wachsmalstiften beschriften. Ganz rechts: die „Serve & Store"-Kollektion, prämiert mit dem Red Dot Design Award

Fotos: Riess Emaille/www.niesskelomat.at (9)/Christina Haeusler (3)

Pflegeleichter Charakter
Emaille lässt sich einfach reinigen: nach dem Kochen mit Wasser einweichen und die Speisereste mit einem Schwamm entfernen. Bitte auf grobe Drahtbürsten oder Stahlwolle verzichten, denn sie zerkratzen das Material!

GUT ZU WISSEN

Die Riess-Geschichte

Das Familienunternehmen zählt zu den Pionieren der Nachhaltigkeit. Lange bevor das Thema Umweltschutz überall auf die Agenda kam, engagierte sich Riess Emaille bereits in puncto Nachhaltigkeit. 1926 entstand das erste eigene Wasserkraftwerk und alle Maschinen wurden fortan mit sauberem Strom versorgt. Auch eine für das Ökosystem wichtige Fischtreppe ging bald in Betrieb. Für ihr Engagement wurde die Marke schon mehrfach ausgezeichnet. Weitere Infos finden Sie im Service ab S. 129 sowie unter www.riess.at

„Emaille ist ein schöner, ästhetischer Werkstoff, die Lieblingsstücke kann man noch den Enkeln vererben.“ **Sarah Wiener**