

Emaile: eine glänzende Historie

Seit 1922 wird im nieder-österreichischen Ybbsitz hochwertiges Kochgeschirr aus Emaile gefertigt. Das Familienunternehmen Riess arbeitet regional, mit eigener Wasserkraft und gilt als sehr nachhaltig.

Es herrscht geschäftiges Treiben in der Emaile-Manufaktur an der österreichischen Eisenstraße: Blech wird gestanzt, in Form gezogen, geschweißt und in Emaileschläcker getaucht, der aus Ton und farbigem Glas angemischt wird. Zum Emailieren wird Glas auf Eisen aufgeschmolzen. Bis Grundemaille, Außen- und Innenemaille sowie Dekore fertig gebrannt sind, müssen die Teile bis zu vier Brennprozesse im 850 Grad heißen Ofen durchlaufen. Seit mehr als 100 Jahren fertigt das österreichische Familienunternehmen Riess, mittlerweile in zehnter Generation, hochwertiges Kochgeschirr aus Emaile. Von klassischen Formen, die zwischen 1920 und 1960 entwickelt wurden, bis hin zu modernen Designs „am Puls der Zeit“. Auch die österreichische Starköchin Sarah Wiener hat eine eigene, zweifarbige Edition, die auf ihren Wunsch aussieht wie „in Obers und Schokolade getaucht und mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschge und Vanille glasiert“. Jedes Stück bleibt trotzdem ein Unikat, weil noch echtes Handwerk darin steckt. „Wir haben hier alle Arbeitsschritte in eigener Hand, beziehen auch die Rohstoffe aus Österreich“, sagt Geschäftsführer Julian



Moderne Klassiker Töpfe, Pfannen, Back- und Bratformen aus der Serie „Riess Classic“ sind das Herzstück des Sortiments. Die Formen wurden zwischen 1920 und 1960 entwickelt. Immer wieder gibt es neue, wechselnde Farb-Editionen – hier Töpfe in „Nature Green“, je ab ca. 56 Euro

Riess. Die Manufaktur gilt heute europaweit als einer der letzten Hersteller von hochwertigem Emaile-Kochgeschirr. Der eigene Farben- und Formenfundus ist riesengroß. Besonders die klassischen Formen in zarten Retro-Pastelltönen genießen heute weltweit Kultstatus. Darauf darf man stolz sein, genau wie auf die besonders nachhaltige Produktion mit kurzen Transportwegen, vielen manuellen Arbeitsschritten und eigener Wasserkraft seit 1926. Nachhaltigkeit ist bei Riess gelebte Firmmentradition – der Erfolg spricht für sich!

Pfannen-Potpourri

Die farbenfrohen Pfannen sind aus der modernen Serie „Nouvelle“. Je nach Ausführung ab ca. 50 Euro



Ein kleiner Blick in die Manufaktur



Riess Edition Sarah Wiener by dottings

Die österreichische Starköchin hat sich aus dem Formenfundus ihre Lieblingsstücke ausgesucht und schöne Rührschüsseln, Backformen & Co. zweifarbig emailieren lassen. Ab ca. 30 Euro



Vorratshaltung in hübschen Emailedosen mit Eschenholzdeckel, je ab ca. 36 Euro

1 Tiefziehen des Blechs

So wird das Rohmaterial in die gewünschte Form gebracht.

2 Durch Spritztechnik

wird die Emaile händisch auf das Kochgeschirr aufgetragen. Eine andere Möglichkeit ist, das Geschirr in Emailschlicker zu tauchen, was ebenfalls von Hand geschieht.

3 Vor dem Brennen

hängen die grundierten Schöpfkellen zum Trocknen am Gestell. **4 Nach dem Brennen** wird das Geschirr an Haken an der Innenseite des sogenannten Bördelrandes aufgehängt