

5 FRAGEN AN SARAH WIENER

HITZE-
BESTÄNDIG
Aromapot von
RIESS ab € 79,- im
Fachhandel oder
unter riess.at.



1

Derzeit gibt es einen starken Trend zu Backformen aus Silikon. Warum haben Sie eine Edition aus Emaille gemacht?

Weil Emaille ein natürlicher Werkstoff ist, nämlich Glas auf Eisen. Die Backeigenschaften von Emaille sind hervorragend: Es ist schnittfest, bakterienhemmend und dank der glatten Oberfläche auch leicht zu reinigen. Außerdem ist es ein langlebiges Material und wird bei RIESS umweltfreundlich mit Wasserkraft erzeugt.

2

Gestaltet wurden die Formen in Kooperation mit dem Designduo *dottings*. Was war Ihnen persönlich wichtig?

Ich habe mir aus dem Fundus von RIESS Formen ausgesucht. Die kennen wir ja alle noch von unseren Großmüttern. Die Kombination der alten Formen mit neuen, frischen Farben war mir persönlich wichtig. *dottings* hatte die tolle Idee mit der Zweifärbigkeit. Die Formen wurden dafür von Hand getunkt.



3

Woher kam die Inspiration für die Farbtöne?

Das ist ganz einfach: aus Backzutaten. Wir haben die Farben auch gleich danach benannt, so erkennt man sofort, was dahintersteckt. Es sollte Lust zum Backen machen und auch bei Tisch schön aussehen.

VORRAT
Die RIESS-Dose lässt sich mit Ölkreide beschriften. Um € 35,- bei makdesignshop.at.

4

Verwenden Sie die Formen auch selbst? Und welche ist Ihr persönlicher Liebling?

Ich verwende die Formen beinahe täglich zu Hause und natürlich auch beim Drehen und in meinen Restaurants. Welche mein Liebling ist? Schwer zu sagen, eigentlich alle. Aber die große Schüssel zum Teigrühren liebe ich sehr und die kleinen fürs Müsli am Morgen.



OFENFRISCH

»Wir mögen die Parallele zum Kuchenbacken«, sagt das Designduo *dottings*. Auch die Emailleformen werden »glasiert und gebacken – bei 800 °C«. Das Ergebnis? Frische Farben wie Pistazie, Zwetschke oder Pfirsich.

RIESS EDITION Sarah Wiener
FROM SARAH
WITH LOVE

»Bitte taucht doch diese Formen für mich in Obers und Schokolade und glasiert sie mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschke und Vanille und dann ab in den Ofen!« Sarah Wieners Wunsch war der niederösterreichischen Emaillemanufaktur RIESS Befehl. Wir fragten die TV-Köchin, ob das Rezept aufgegangen ist.



SCH(L)AU!

Die kunststofffreien Formen von RIESS können auch bei hohen Temperaturen verwendet werden. Am Tisch wird dann der Deckel zum Untersetzer.

Text: Marlene Schloffer Fotos: Riess

 Russell Hobbs
At the heart of your home

RUSSELL
HOBBS
ENTSAFTER
zu gewinnen



DIVA
WOHNEN
UND Russell Hobbs
VERLOSEN

einen stylishen Entsafter aus der Desire Collection von Russell Hobbs!

UND SO GEHT'S:

Melden Sie sich auf typischich.at/diva/russellhobbs an und nehmen Sie am Gewinnspiel teil. Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie den Entsafter von Russell Hobbs im Wert von € 79,99. Die Gewinnerversteigerung erfolgt per E-Mail.

Keine Lust auf Obstessen im Winter? Der neue Entsafter aus der Russell Hobbs Desire Serie ermöglicht auch in der kalten Jahreszeit eine ausgewogene Ernährung durch Vitaminzufuhr in flüssiger Form. Dabei wird das gesamte Immunsystem gestärkt. Ganze Früchte lassen sich im Nu zerkleinern und alle Nährstoffe bleiben beim Saftpresen zu 100 % erhalten, sodass man puren Saft ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe genießen kann.

www.at.russellhobbs.com