

## Interview: Sarah Wiener



### „Schönheit und Qualität setzen sich hoffentlich immer durch“

Birgitt Cordes 29.1.2013

**Sarah Wiener hatte eine Idee und fuhr zum österreichischen Marktführer für Emaille-Kochgeschirr, der Firma RIESS. Die beiden Kochprofis haben einiges gemeinsam. Sie setzen auf nachhaltige und verantwortungsbewusste Produkte: Sarah Wiener als Köchin und Unternehmerin mit 160 Mitarbeitern, fünf bio-zertifizierten Restaurants und dem Cateringunternehmen Sarah Wiener GmbH und RIESS mit Unikaten für die Küche.**

**MeinPaket.de: RIESS ist ein österreichisches Traditionsunternehmen, das sich auf hochwertiges Emaille-Geschirr spezialisiert hat. Wie kam es zu der Zusammenarbeit zwischen Ihnen und der Firma RIESS?**

**Sarah Wiener:** Ich liebe schönes Emaille-Geschirr. Es ist zeitlos, robust, nachhaltig, hundert Prozent recyclebar und geruchs- und geschmackneutral. Es gibt unzählige Formen und Möglichkeiten, Emaille zu nutzen. Man kann Emaille hoch erhitzen und einfrieren. Es ist eines der besten Wärmeleiter, also sehr energiesparend. Aber vor allen Dingen: Es ist ein Naturprodukt. In meiner Kindheit war Emaille-Geschirr weitverbreitet, bevor die Leute es durch Plastik ersetzen. Grauenhaft! Aber nun wollen immer mehr Menschen sinnvolle und ästhetische Dinge. Nun, ich wünsche mir, dass es wieder eine sinnvolle Renaissance geben wird. Schönheit und Qualität setzen sich hoffentlich immer durch.

**MeinPaket.de:** Auf Ihrer Homepage habe ich diesen Text sehr schön gefunden: „Bitte taucht doch genau diese Formen für mich in Obers (Sahne) und Schokolade und glasiert sie mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschge und Vanille und dann ab in den Ofen!“, sagte Sarah Wiener; und genau das machen die bei RIESS und zwar alles in echter Handarbeit. Jedes Stück ist ein Unikat!“ Wie muss ich mir das genau vorstellen?

**Sarah Wiener:** Jedes Stück wird individuell per Hand dreimal in Farbe getunkt und getrocknet. So ist jedes einzelne Teil immer ein ganz klein wenig anders, und trägt die Sorgfalt und Liebe der Arbeiterinnen und Arbeiter in sich – Gegenstände mit Seele und Leben eben.

**MeinPaket.de:** In Österreich ist die Firma RIESS ja sehr bekannt. Wie lange kochen und backen Sie schon mit den Torten- und Backformen, und was sind die Vorteile von Emaille?

**Sarah Wiener:** Jetzt backe ich natürlich nur noch mit meinen Formen. Ich habe viele verschiedene Materialien und Formen ausprobiert. Als Köchin mag ich aber besonders die Vielfältigkeit, dass Emaille bakterienhemmend ist und die Hitze so wahnsinnig effektiv und schnell leitet. Ich koche nun immer auf kleiner Flamme und muss achtgeben, dass nix anbrennt. Ich mag es aber auch, einfach alle Formen anzusehen, und freue mich besonders, wie praktisch meine Schüsseln sind. Glas verschmiert so schnell, Ton und Keramik sind zwar wunderschön, aber unpraktisch und schwer, Plastik kommt für mich sowieso nicht in Frage, außerdem wird es nach einiger Zeit unappetitlich und porös. Was kann da besser sein als Emaille? Deswegen bin ich zu RIESS gefahren und habe gefragt, ob sie Lust hätten, mit mir an einer Back-Kollektion zu arbeiten. Zum einen waren mir viele vorhandene Emaille-Muster zu altbacken – ich wollte etwas Frisches, Neues, in das ich mich selbst verlieben kann – und zum anderen bürgt RIESS für eine besonders hohe Emaille-Qualität. Außerdem ist RIESS seit hunderten von Jahren ein Familienbetrieb, der sich bestimmten ethischen Werten verschrieben hat. Ich habe gleich gedacht: Das kann eine glückliche Ehe werden!

**MeinPaket.de:** Nachhaltig zu arbeiten steht bei Ihnen ganz weit oben. Ihnen ist ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig und das zeichnet Ihre Küche auch aus.

**Auch die Firma RIESS setzt auf eine ressourcenschonende Unternehmensphilosophie. Wie wichtig war Ihnen dieser Aspekt für die Zusammenarbeit?**

**Sarah Wiener:** Das war eine Grundvoraussetzung! Nachhaltigkeit fängt bei den Ressourcen genauso wie bei der Philosophie der Firma an. Wie gehe ich mit den Mitarbeitern um? Was sind meine Visionen für die Zukunft? Ich wollte kein Industrieunternehmen als Partner, dem einzig und allein die Gewinnmaximierung am Herzen liegt.

**MeinPaket.de:** Sie kochen seit mehr als 20 Jahren und sind dabei immer bestrebt, Ihren Gästen die besten saisonalen und regionalen Zutaten anzubieten. Mittlerweile besitzen Sie fünf bio-zertifizierte Restaurants und das Sarah Wiener-Unternehmen zählt 160



[www.riess.at](http://www.riess.at)



[www.kelomat.com](http://www.kelomat.com)

RIESS KELOMAT GMBH

HAUSHALTMARKEN EMAILSCHILDER INDUSTRIEKOMPONENTEN

A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47, Tel:+43(0)7443-86315-0  
Fax:+43(0)7443-86654, [riess@riess.at](mailto:riess@riess.at), [www.riesskelomat.com](http://www.riesskelomat.com)

**Mitarbeiter. Ob im Fernsehen oder bei Talk-Shows, Sie wirken immer sehr entspannt.  
Was ist Ihr Geheimnis, um beim Kochen nicht die gute Laune zu verlieren?**

**Sarah Wiener:** Ach, ich kann schon auch ab und an gestresst sein. Ich habe ja genug um die Ohren. Aber ich kann Ihnen sagen: Gut essen hilft! Selber mit Grundzutaten, Liebe und Achtsamkeit kochen und backen – das nährt Geist, Seele und den Magen. Unlängst habe ich gelesen, dass Kochen gut gegen Depressionen sein soll. Na bitte! Das ist die Antwort.

**MeinPaket.de: Wir danken Ihnen für das Gespräch!**

Zahlbar in Ybbsitz, klagbar in Waidhofen a.d.Ybbs. Maßgebend für Lieferungen und Zahlungsweise sind unsere Lieferbedingungen. Reklamationen werden nur sofort nach Empfang der Ware berücksichtigt. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. FN 248214x Landesgericht St. Pölten, ARA-Lizenz-Nr. 4876, UID-Nr. ATU 57971788, BBN 90.030642

Raiffeisenbank Ybbstal 4300 778 (BLZ 32906)  
BIC RLNWAT3300 IBAN AT393290600004300778

Sparkasse Niederösterreich 03400 000786 (BLZ 20256)  
BIC SPSPAT21 IBAN AT472025603400000786

Bank für OÖ u. Salzburg Linz 611-0271/29 (BLZ 15000)  
BIC OBKLAT2L IBAN AT561500000611027129