



In der Emaillemanufaktur von Riess im Ybbstal erzeugt man seit 1922 übergroße und winzig kleine Töpfe. Jetzt werden die Klassiker neu aufgelegt, und zwar mit extra starkem Eisenblech, außen schwarz, innen granitgrau gesprenkelt. Robust gemacht werden die Töpfe traditionell im glühenden Ofen, wo sich das ummantelnde Glas bei 850 °C fest mit dem Eisenkern verbindet und die satt glänzende und porenlos glatte Oberfläche entsteht. Die größten Töpfe fassen immerhin 20 Liter – perfekt für das Essen im Freien mit vielen Freunden oder für die Bewältigung großer Erntemengen an Obst. Besonders praktisch: Riess hat einen Gurt aus weichem, und doch sehr stabilem Rindsleder entwickelt, der einerseits dafür sorgt, dass nichts ausschwappt, andererseits einen Tragegriff darstellt. Er eignet sich für alle großen Töpfe.

www.riess.at



delikatESSEN

heidi.strobl@kurier.at

terminTIPP

SOHO IN OTTAKRING

Schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung – so lautet der Untertitel des Festivals, das von 4. bis 18. Juni in Wien Ottakring stattfinden wird. Achzig national und international tätige Kunstschaffende präsentieren 25 Projekte, darunter eine Multimedia-Koch-Show, Kurioses zum Thema Einbauküche, ein temporäres Kaffeehaus, in dem die Herkunft und Migrationsgeschichte des Kaffees erforscht wird und einen „Pierogi to go“-Stand. Festival-Zentrum ist das alte Kino im Sandleitenhof.

4. bis 18. Juni, verschiedene Spielorte im und rund um den Sandleitenhof, Wien 16, www.sohoinottakring.at

Grillen Sie doch einfach eine **KÄSEKRAINER**.
Der Garten kann warten.



Das Original vom Wiener Würstelstand.
Tipps zur perfekten Zubereitung auf dem Griller
inklusive Stupfkurs finden Sie auf [f](#) und

radatz.at/kaesekrainer

RADATZ
Schmeckt