

# Kochgeschirr im Einklang

Ob Kochgeschirr, Emailleschilder oder sonstige Emaillierungen – die Firma Riess aus Ybbsitz ist breit aufgestellt und bietet ein vielfältiges Angebot. Besonders die Umwelt und eine ökologische, nachhaltige Lebensweise sind hier seit Generationen wichtig.

„Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind für uns kein Lippenbekenntnis oder Gegenstand politischer Sonntagsreden – es ist gelebte Unternehmensphilosophie, die alle Firmenbereiche seit Generationen durchzieht“, zeigt sich Friedrich Riess, der technische Direktor des Familienbetriebes RIESS KELOmat GmbH, stolz.

Das Nachhaltigkeitsprinzip zeigt sich dabei auf allen Ebenen des Unternehmens: Sei es eine alte Maschine, die umgerüstet wird, anstatt eine neue anzuschaffen, oder das eigene Kleinwasserkraftwerk – die Umwelt wird groß geschrieben.

„Seit 1922 haben wir außer-

dem schon Induktionsgeschirr, da haben die Hersteller von Kochfeldern sehr lange gebraucht, um entsprechende Herde zu entwickeln“, meint Riess. Induktionsherde – für die das spezielle Geschirr benötigt wird – haben nämlich den Vorteil, dass sie zweimal schneller als Gas und viermal schneller als herkömmliche Ceran-Kochfelder sind.

## Natürlicher Werkstoff Emaille

Doch was macht das Unternehmen nun genau? Die Firma RIESS produziert Kochgeschirr und andere Produkte (wie Stra-

ßenschilder oder Metalldruckteile) aus Emaille.

Beim Material Emaille handelt es sich um einen natürlichen Werkstoff. Um diesen herzustellen, werden Glas und Eisen im Brennofen bei 850°C miteinander verschmolzen. Emaille hat dadurch eine harte Oberfläche, die schnitt- und kratzfest und sehr leicht zu reinigen ist.

In der Manufaktur wird dann jedes Stück in händischen Arbeitsschritten gefertigt. Die Produkte werden dabei in die entsprechende Form gestanzt, dann in Emaille getunkt und anschließend im Brennofen gebrannt. „Jedes unserer Produkte wird dann auch in umwelt-

freundliches Papier verpackt“, erklärt Riess.

## Qualitätszeichen für mehr Sicherheit

Stolz ist Riess auch auf das EEA-Qualitätszeichen, das die Firma erhalten hat. „Wir sind eines von acht Unternehmen mit dieser Zertifizierung und bieten unseren Kunden damit zusätzliche Sicherheit“, so Riess.

Nachhaltigkeit kombiniert mit Qualität scheint bei alledem auch zu funktionieren. „Wir liefern im Haushaltsbereich ab Lager in 38 Länder, in Österreich und Deutschland auch stückweise“, erzählt Riess.

## Großes Sortiment

○ **RIESS truehomeware** umfasst klare Formen und starke Farben. Dabei hat das junge Designbüro „dottings“ aus Wien zu den Themen Kochen und Aufbewahren eine Neuauflage zu den klassischen Formen entwickelt.

○ **RIESS Edition Sarah Wiener** umfasst zweifarbige Back- und Bratformen, Rührschüsseln und Küchenmaße. So schmelzen warmes Schokobraun mit zartem Vanillegelb und frisches Pistaziengrün oder reines Obersweiß mit pastelligem Pfirsichrot und süßem Zwetschenblau genussvoll zueinander.

○ **RIESS Classic** bedeutet klassische Formen wie Schnabeltopf, Back- oder Bratformen und Kasserollen (Pfannen, die zwischen 1920 und 1960 entwickelt wurden).

○ **RIESS Country** steht für bodenständige, ländliche Dekors, die Streublumen, Enzian, Hirsch und den blau-weißen Dirndruck umfassen.

○ **RIESS Nouvelle** sind modische Formen und trendige Farben, die aus hochwertigsten Materialien bestehen.



Nachhaltigkeit wird mit einem eigenen Kleinwasserkraftwerk und 100 % CO<sub>2</sub>-neutraler Fertigung auf allen Ebenen groß geschrieben. Foto: Riess

# mit der Natur

Zudem ist die Firma österreichischer Marktführer bei Emaille-Kochgeschirr und auch der einzige, heimische Kochgeschirrhersteller.

## Erfahrung über Jahrhunderte

Die Erfahrung in der Herstellung von Kochgeschirr ist dabei tief in der Familiengeschichte verankert. Seit 1550 stellt das Familienunternehmen aus Ybbsitz schon Eisenpfannen her, seit 1922 ist es Kochgeschirr aus Emaille.

Doch die Zeiten waren für das Unternehmen nicht immer leicht: „Gerade in Zeiten der ‚Geiz ist geil‘-Einkaufsmentalität wollten alle nur Billigware kaufen, und da konnten wir mit einer österreichischen Produktion nicht mithalten“, erinnert sich



Das Familienunternehmen wird derzeit von Julian und Friedrich Riess sowie Susanne Rieß geleitet. *Foto: Riess*

Riess. Und: „Viele haben uns gesagt, wir würden nicht überleben, wenn wir unsere Fertigung nicht ins billige Ausland verlegen.“

Doch das Familienunternehmen blieb seiner Qualität treu und konnte mit Innovationen sowie dem Zukauf der Marke KELOmat schließlich punkten.

Auch in Zukunft will die Firma ihren Werten treu bleiben. „Als verantwortungsbewusste Unternehmer wollen wir die Zukunft mitgestalten, Arbeitsplätze erhalten und heimische Produkte erzeugen – ich hoffe, das politische Umfeld sowie die behördlichen Auflagen lassen dies auch weiterhin zu“, so Riess.

## Energiesparend kochen

Emaillegeschirr hat eine sehr gute Wärmeleitung und -speicherung. Um noch mehr Energie einzusparen, sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Töpfe nie leer erhitzen.
- Nur Töpfe oder Pfannen verwenden, deren Bodendurchmesser der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Das Kochgeschirr schrittweise erwärmen – nie mit der stärksten Stufe starten und bei Induktion nicht die Boost-Funktion verwenden.
- Rechtzeitig die Energiezufuhr reduzieren – der Eisenkern speichert die Wärme schnell und gleichmäßig bis in den Rand und nicht nur im Topfboden.
- Immer mit Deckel kochen.
- Restwärme nutzen – 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit Kochplatte ausschalten und mit der Restwärme schonend nachgaren und warmhalten.



Das Emaillegeschirr wird in händischen Arbeitsschritten gefertigt und ist besonders schnitt- und kratzfest. *Foto: Riess*