

Email: Altes Material mit neuen Ideen

Stahl, Email und sonst nichts – zu 100 % recyclebar geben sich die neuen Emailgeschirre, die derzeit die Kochwelt erobern und schon längst das verstaubte Blümchenimage der Großmuttergeneration abgestreift haben.



Von Ursula Philadelphly

Die emaillierten Töpfe, Pfannen und Bratformen, der Weidling und der kleine Schmalztiegel – wer kennt sie nicht aus Großmutterns Küche. Die ganz frühen Exemplare waren noch in dunklem Braun, dann kam Beige, Gelb, Hellgrün und Hellblau. Irgendwann waren die Dinger dann ziemlich abgeplatzt und schäbig, die nächste Serie war dann schon sehr trendig, hatte Blumenmuster und Deckelknöpfe aus Kunststoff.

Die richtig österreichische Variante für das Leben auf dem Land war dann vor etlichen Jahren das passende Design zur Gmundner Keramik und erst dann kam, aus heutiger Sicht, die Zäsur. Die österreichische Firma Riess setzte auf moderne Designer und überraschte damit den Markt.

Email ist ein uraltes Material, ein silikatisches Glas, das heute bei 840 Grad auf Metall aufgeschmolzen wird. Ursprünglich war die Verwendung des Materials für Schmuck bekannt. Als wahrscheinlich älteste Emailarbeit gilt eine Grabbeigabe in mykenischen Gräbern auf Zypern, aber auch im alten Ägypten wurde dieses Material für Schmuck verwendet. Bei den Kelten, zirka 500 v. Chr. fand man rotes Blutemail, das verwendet wurde, um bei Schmuck und Gebrauchsgegenständen Fugen auszufüllen. Bei germanischen Stämmen wurden Gürtelschnallen, aber auch Fibeln emailliert. Im Mittelalter entstanden Cloisonné-Arbeiten, bei denen zu Umrissen geformte Goldbänder mit Email gefüllt wurden.

Im 14. Jahrhundert waren die blauen Emailarbeiten von Limoges berühmt und ebendort wurde im 16. Jahrhundert auch das Maleremail entwickelt, bei dem die Farbflächen nicht mehr abgegrenzt waren, sondern ineinander übergingen, wodurch zarte Miniaturen entstanden. Daraus entstand später die effektive Emailmalerei. Im 19. Jahrhundert kehrte man schließlich wieder zum Email in der Goldschmiedekunst zurück und im 20. Jahrhundert machten sich zeitgenössische Strömungen breit. Österreichischer Emails Schmuck war weltberühmt und heiß begehrt.

Email wurde nun aber auch in der technischen Variante verarbeitet, als Schutzüberzug, um Metall vor Korrosion zu schützen, aber auch um die Pflegeleichtigkeit emaillierter Gegenstände zu nutzen.

Genau dieser Punkt ist es, der auch in der Küche faszinierte. Leicht zu reinigen, kratz- und abriebfest, resistent gegen Chemie und Fruchtsäuren, ideal für Nickelallergiker und für alle Herdarten, auch für Induktionsherde, geeignet.

Sofia Podreka und Katrin Radanitsch von „dottings“ haben für Riess die Aromapots entwickelt. Eine formschöne, sehr geradlinige Serie von stapelbaren Töpfen mit variabel nutzbaren Deckeln, ohne angeschraubte Teile. Durch eine gute Wärmeleitung kann man energiesparend kochen. Das Programm ist durch Vorratsdosen ergänzt, die einen schönen Eschenholzdeckel haben und ebenfalls stapelbar sind. Aromaneutrales, lichtgeschütztes „Kitchenmanagement“, das man mit einem Wachsstift oder mit Ölkreiden beschriften kann.

Für den aktuellsten Emailcoup ist allerdings Sarah Wiener zuständig, die für Riess eine witzige Serie von Backformen kreiert hat. Sie griff dafür auf den Fundus der klassischen Backformen zurück und suchte sich ihre Lieblingsstücke aus. Vom Rehrücken bis zum Gugelhupf, von der Muffinform bis zum Obsttortenboden ließ sie alles in Obers, Schokolade, Pfirsich, Pistazie, Zwetschke und Vanille tauchen. Ein farbenfrohes Backvergnügen, das bezaubert.

Riess arbeitet übrigens, unabhängig vom Küchensektor, auch im Kunstbereich mit internationalen Künstlern und Designern. Das Wiener Designerduo „Polka“ entwickelte aus Kochtöpfen eine Serie von „Mutanten“, die sehr witzig neue Gebrauchsformen suggerieren. Der Londoner Designer Tom Dixon setzte auf emaillierte Sitzelemente und schwört auf österreichische Emailqualität: „... multi-functional enamel living surfaces ... strong enough to sit on.“

Tiroler Tageszeitung, Printausgabe vom So, 28.04.2013