



06.04.2013

Home » Lifestyle » Technik » Internetseite der Woche

Getestet

Gewinnspiele

Valentinstag

Auto & Mobiles

Edel & Teuer

Bücher

Lifestyle

China Life

Gesundheit

Hobby

Kosmetik

Mode

Sammeln

Sport

Technik

IFA

Computer & Internet

Foto und Video

Handy und Telefon

Heimwerken

HiFi und TV

Internetseite der  
Woche

Wohnen

Kommentar

Reisen

Männerleben

Berlin deluxe

Bierland Tschechien

Best Wellness Hotels  
Austria

Küche & Keller

Kunst & Kultur

Wirtschaft & Recht

Redaktion

Impressum

Lifestyle

## Für Sie entdeckt: RIESS - ein Familienbetrieb mit Tradition

04.02.2013 | Internetseite der Woche

**RIESS**  
EDITION

*Sarah Wiener*

Seit 450 Jahren produziert das Familienunternehmen RIESS KELOmat hochwertiges Kochgeschirr und Emaille-Formen im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße. Julian Ries Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement.

RIESS ist der einzige Emaillierbetrieb in Österreich und vertreibt seine Produkte in 27 Ländern weltweit. Die Marke wird durch Top-Qualität und Design stetig weiterentwickelt.

### Firmenphilosophie, wirtschaftlich, nachhaltig, menschlich

Die 450-jährige Geschichte ist der lebendige Beweis für nachhaltiges unternehmerisches Denken. Stabiles Wachstum trotz Krisen spricht für sich. Energie aus eigener Wasserkraft, Startwohnungen für MitarbeiterInnen, geringe Fluktuation im Team, der natürliche, langlebige und recyclebare Werkstoff, Wärmerückgewinnung in der Produktion, Steighilfen für Fische im firmeneigenen Kraftwerk sind nur einige Highlights, die sich im Nachhaltigkeitsbericht von Riess nachlesen lassen.

### Emaille-Technologie vom feinsten, handgemacht

Ständige technologische Verbesserung heißt die Erfolgsformel. Die Kunst Glas auf Metall aufzutragen wird von RIESS KELOmat in Vollendung beherrscht und laufend verbessert. Der starke Eisenkern sorgt für die gleichmäßige Verteilung der magnetisch erzeugten Wärme. Man kocht mit Emaille energiesparend mit Gas, elektrisch, mit Halogen, auf Ceranfeld, im Backrohr und auch auf neuen Induktionsherden. Viele händische Arbeitsschritte wie etwa das Tauchen der Farben bestimmen immer noch die Produktion von Emaille-Kochgeschirr. Sie geben den Produkten ihr einzigartiges Flair. Angenehme Nebeneffekte: Emaille ist recyclebar, kratzfest, aromaneutral und auch für Nickelallergiker verwendbar.

### Markenrezept, man vereine Emaille und Design

Durch neue offene Küchen stehen Töpfe, Pfannen und Aufbewahrungssysteme zu Hause im Blickpunkt. Emaille eignet sich perfekt um dafür neue Formen- und Farbwelten zu entwickeln. RIESS setzt daher bei der Entwicklung seiner Marke auf erstklassiges Design. Schon in den 70iger Jahren gab es eine Zusammenarbeit mit der österreichischen Design-Ikone Carl Auböck. 2006 knüpfte man an diese Tradition an und es entstand die limitierte Edition Polkapots mit dem Designteam POLKA.

Seit 2011 arbeitet das Designer-Duo dottings Katrin Radanitsch und Sofia Podreka mit der Produktion von RIESS, um neue Ideen zur Serienreife zu bringen. Es entstanden unter der Marke truehomeware die Kochtöpfe AROMAPOTS und die Aufbewahrungsdosen KITCHENMANAGEMENT. Beide Linien sind heute in Museums- und Designshops weltweit zu finden. In diesem Jahr gestalten dottings Backformen aus Emaille. Die neue Linie ist eine Idee der österreichischen Starköchin Sarah Wiener und heißt RIESS Edition Sarah Wiener.