



SARAH WIENER (l.), JAMIE OLIVER. Die beiden Promi-Köche greifen auch privat zu den bunten Töpfen aus Ybbsitz.

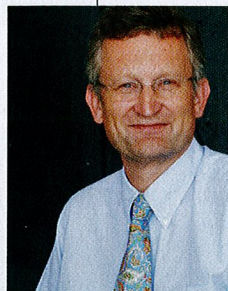
# Das Kochtopf-Comeback

Wie ein kleines Traditionsunternehmen aus Niederösterreich dank Starköchen unverhofft Ruhm erlangte – und wie es jetzt davon profitieren kann.

**K**öche schauen einander gerne in den Topf. Bei Starköchen ist das nicht anders: Was der eine Promi-Cuisinier will, will der andere auch. Zum Beispiel die Töpfe von Riess. Seit geraumer Zeit herrscht in der Nobelgastronomie ein ungewohnter Run auf die Qualitätsmarke aus Ybbsitz – was kein Zufall ist.

Seit der britische Starkoch Jamie Oliver unumwunden von der Marke schwärmte und sich auch Sarah Wiener als Fan outete, läuft das Geschäft wie am Schnürchen: Riess gibt es mittlerweile in angesagten Designertempeln in London, Paris, Wien und Tokio. Dabei begann alles vor Hunderten Jahren mit einer kleinen Pfannenschmiede (siehe rechts).

**Der Herr der Töpfe.** Geschäftsführer Julian Riess spricht ungerne über seine berühmten Fans. „Die Qualität unserer Produkte soll im Vordergrund stehen“, sagt der 67-jährige Firmenpatron, „und keine



FIRMENCHEF JULIAN RIESS. Töpfe seit 1550.

Personen.“ Den britischen Starkoch Jamie Oliver kenne er natürlich, und Sarah Wiener noch besser, aber viel wichtiger seien doch die Gründe, warum selbst Kenner zu seiner Marke greifen würden. „Es ist das Emailverfahren, das unsere Produkte schnitt- und kratzfest, energiesparend und aromaneutral macht“, sinniert Riess.

Beim Emailverfahren wird Stahlmasse vereinfacht gesagt mit einer dünnen, aufwendig hergestellten Glasschicht versehen, die unter anderem antibakteriell wirkt. Dass Jamie Oliver auf die rot-weiß-rote Marke steht, hat aber noch einen anderen Grund: Emailtöpfe sind im Gegensatz zu klassischer Stahlware farbenfroh,

meist rot, türkis. Und die Briten gelten in der Küche als besonders bunte Vögel – allen voran der exzentrische Jamie.

**Comeback.** Riess kommt die internationale Mundpropaganda gelegen. Die Töpfe aus Österreich waren schon einmal im Pariser Louvre ausgestellt, bald ist auch das berühmte Vitra Design Museum in Weil am Rhein dran. „In Paris und London, Wien und Tokio gibt es uns in bekannten Designgeschäften“, erzählt Riess stolz.

Im Vorjahr produzierte die Firma am Sitz in Ybbsitz 1,5 Millionen Geschirreinzelteile, der Großteil davon Töpfe. Gut ein Viertel davon ging ins Ausland. Fürs Unternehmen lief es aber nicht immer so glatt: Der weltweite Vormarsch von billigem Stahlgeschirr setzte Riess zuletzt stark unter Druck.

Umso wichtiger sind Jamie Oliver und Sarah Wiener, die für Geschirr gerne hundert Euro ausgeben – und sich dafür sogar in den Topf schauen lassen.

– SILVIA JELINCIC

## Riess: Kochen mit viel Tradition

**Geschichtsträchtig.** Von diesem Stammbaum können andere Unternehmer nur träumen: Der Geschirrprouzent Riess mit Sitz in Ybbsitz (NÖ) geht auf das Jahr 1550 zurück. Was als kleine Pfannenschmiede begann, ist heute ein gut hundert Mitarbeiter be-

schäftigendes Unternehmen. Seit dem Jahr 1820 ist die Firma im Besitz der Familie Riess. Geleitet wird sie von den Cousins Julian, Susanne und Friedrich Riess. 2001 expandierte die Firma durch den Kauf des Edelstahlgeschirrherstellers Kelomat. Zuletzt wurde ein Umsatz von zwölf Millionen Euro erwirtschaftet.