

SAMSTAG, 15. DEZEMBER 2012

IMMO

KURIER

immoKURIER.at

Mobil mit der
Immo-App.

Den Immo-Berater immer dabei!

ANDROID APP ON
Google play

Erhältlich im
App Store

www.ehl.at/app



Topf-fit

SEIT 450 JAHREN STELLT RIESS PFANNEN UND
TÖPFE HER. IMMO HAT DAS FAMILIENUNTERNEHMEN
IN NIEDERÖSTERREICH BESUCHT

BEI UNS SCHNEIEN STÄNDIG NEUE WOHNUNGSANGEBOTE HEREIN!

www.buwog.at

BUWOG
gruppe

FOTO: HAEUSLER

Frisch gebacken

Seit vielen Generationen stellt Riess Geschirr aus Emaille her.

Wir haben das erfolgreiche Familienunternehmen im niederösterreichischen Ybbsitz besucht.

VON CLAUDIA ELMER

DER GANG durch die Produktionshalle gehört für Friedrich Riess zur täglichen Routine. Er plaudert mit Mitarbeitern, wirft einen Blick in den Brennofen und kontrolliert die noch warmen Rührschüsseln, bevor sie verpackt und im Lager verstaut werden. Das haben schon sein Vater, sein Urgroßvater und sein Urgroßvater so gemacht. Unternehmen, die ein halbes Jahrtausend – ohne Investoren – bestehen, sind selten. Vor allem wenn

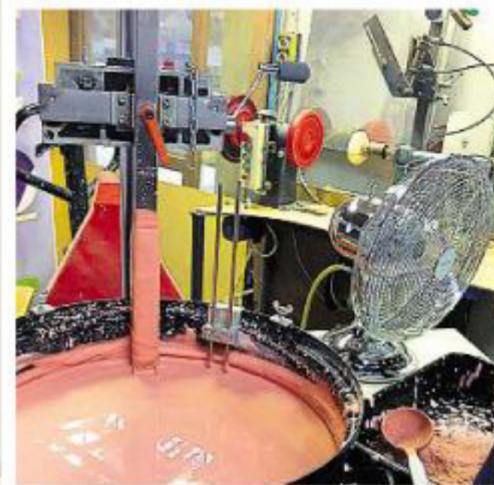
sie von jenen Menschen geführt werden, deren Namen sie tragen. Im Fall der Firma Riess trifft beides zu: Der fast 500 Jahre alte Betrieb zählt zu den ältesten Österreichs und die Leitung liegt bis heute in Familienhand.

HEUTE MANAGEN zwei Cousins und eine Cousine das Geschäft: Julian Riess betreut das Marketing und den Verkauf. Susanne Rieß kümmert sich um Verwaltung und Per-

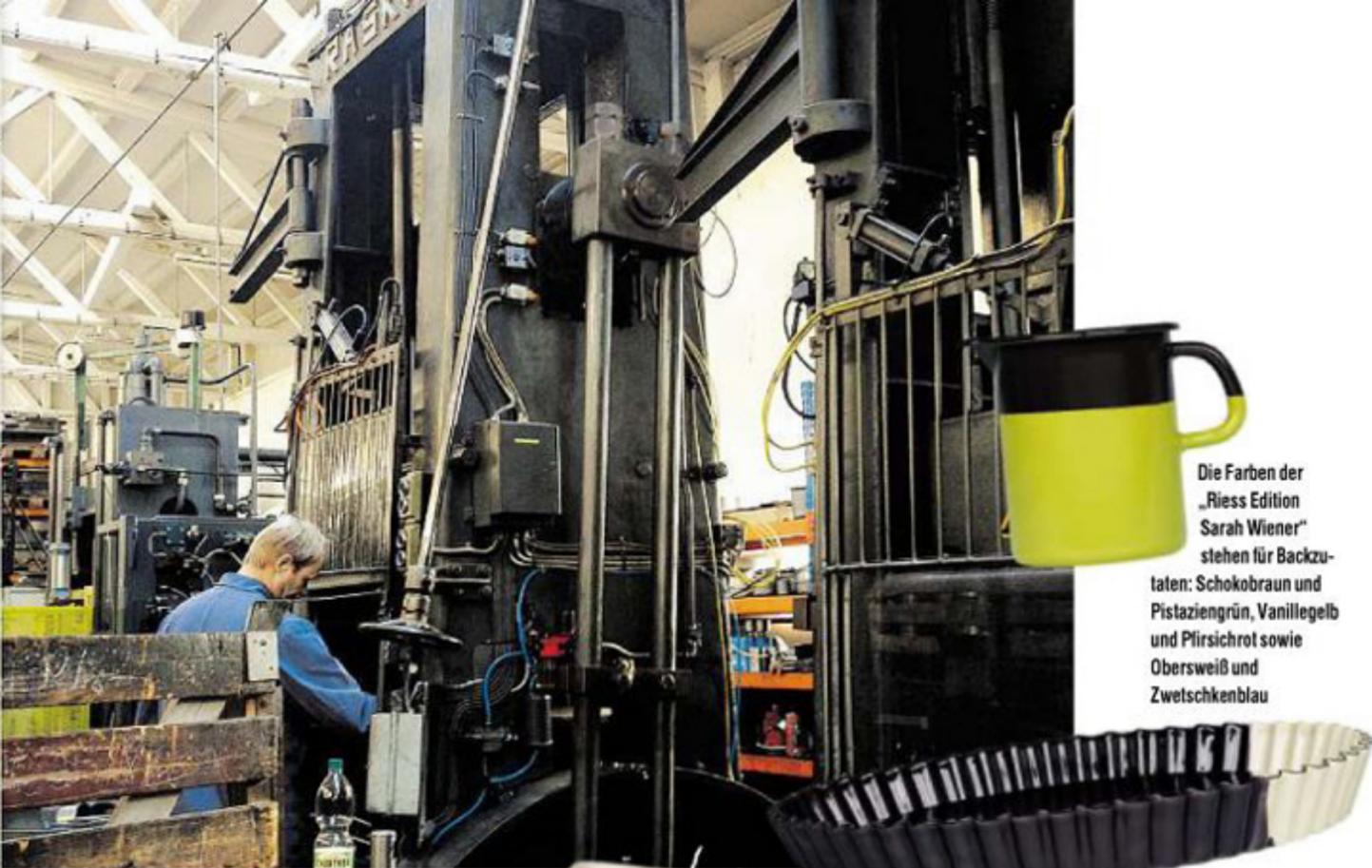
sonal. Und Friedrich Riess leitet die Produktion. Mitten auf dem niederösterreichischen Land, etwa 25 Kilometer von Amstetten entfernt, befindet sich der Standort in der kleinen Gemeinde Ybbsitz. Haus und Hof wurden im Jahr 1350 erstmals urkundlich erwähnt. 200 Jahre später, 1550, wurde das Hammerwerk gegründet. Damals produzierte man einfache Eisenpfannen und Wasserkessel für die Donau-

monarchie. Der Name „Riess“ kam aber erst später: Der aus Steyr stammende Johann Riess heiratete 1801 in das bestehende Hammerwerk ein und modernisierte die Pfannenschmiede. Wasserräder wichen Turbinen und Blechbearbeitungsmaschinen ersetzten Pfannenhämmer. **NACH DEM ERSTEN** Weltkrieg sattelte das Unternehmen von Eisen auf Emaille-Geschirr und

Rehrücken, Gugelhupf und Tortenform: Sarah Wiener hat die besten Backformen der Firma Riess ausgewählt und gemeinsam mit Designern neu entworfen



Ob Gugelhupf- oder Muffinform, Obstkuchenblech oder Küchenmaß: Jedes Stück wird händisch in die Farben getaucht, zum Trocknen aufgereiht und anschließend gebrannt



Die Metallpresse stammt aus dem Jahr 1926. Mit ihr wird heute noch gearbeitet. Das Vorgängermodell ist im Technischen Museum in Wien ausgestellt

später auch auf Schilder und Werbetafeln um. Die Technik, bei der vereinfacht gesagt Glas auf Stahl geschmolzen wird, wurde weiter ausgefeilt.

DAS ROBUSTE, erschwingliche und kratzfesteste Material führte zum Erfolg. Als einziger verbleibender Produzent in Österreich stattet

Riess Haushalte wie Großküchen mit Töpfen und Tassen aus. Pfannen und Weitinge treten von Ybbsitz eine Reise in viele Länder an – von Neuseeland über Korea bis in die USA. „Der Export-Anteil bei Emaille liegt bei fast 70 Prozent. Die Marke „KELOmat“, die seit dem Jahr 2001 unsere zweite

Die Farben der „Riess Edition Sarah Wiener“ stehen für Backzutaten: Schokobraun und Pistaziengrün, Vanillegelb und Pfirsichrot sowie Obersweiß und Zwetschkenblau



Sparte ist, wird hingegen hauptsächlich im Inland vertrieben“, sagt Julian Riess.

NACHHALTIGKEIT spielt seit jeher eine große Rolle. Schon die Vorfahren hatten ökologisch gedacht und ein Wasserkraftwerk errichtet,

um das Werk mit Strom zu versorgen. Bis heute produziert das Unternehmen die benötigte Energie auf diese Weise selbst. Auch soziales Engagement wird seit Anbeginn großgeschrieben. Während des ersten Weltkrieges etwa wurden für Mitarbeiter eigene Häuser gebaut und mit der Wärme aus den Brennöfen beheizt. Elf betriebseigene Wohnhäuser stehen noch heute als Starthilfe für Mitarbeiter für eine gewisse Zeit kostenlos zur Verfügung.

WIE DAS UMWELTBEWUSSTSEIN hat auch Design beim Emaille-Spezialist eine lange Tradition. Jüngstes Projekt ist die Zusammenarbeit mit dem Designbüro Dottings.



DOTTINGS FÜR RIESS

Sofia Podreka und Katrin Radanitsch entwerfen für den Emaille-Hersteller

Mit der Topf-Serie „Aromapots“ und dem Aufbewahrungssystem „Kitchenmanagement“ ist Riess der Sprung in die Lifestyleszene gelungen. Entworfen wurden die Kollektionen von Sofia Podreka (links) und Katrin Radanitsch. Während die klassischen Töpfe und Pfannen in fast jedem Eisenwarenladen zu kaufen sind, findet man ihre Entwürfe in Museums- und Designshops. Gemeinsam mit Sarah Wiener präsentieren Dottings nun rechtzeitig vor Weihnachten eine Backformen-Serie, bei der sie für alte Formen ein neues, zweifärbiges Farbkonzept entwickelten. Obwohl die Serie erst 2013 in den Handel kommt, sind erste Stücke bereits erhältlich: im MAK Design Shop oder bei Cuisinarum (beides in Wien) sowie bei Kastner & Öhler in Graz und im Online-Shop von Sarah Wiener unter www.sarahwiener.de

Paperboy bringt's auf Ihr Smartphone!

Einfach diese Seite fotografieren! Die Gratis-App „kooaba Shortcut“ gibt's im App-Store

Mehr Bilder vom Besuch der Firma Riess finden Sie unter

KURIER.at/immo

Riess verfügt über rund 490 verschiedene Rohformen. Der Stahlkorpus wird mit einer Glasur aus Glas beschichtet und im Brennofen bei zirka 800 Grad Celsius „gebacken“



Unter der Marke truehomeware haben Sofia Podreka und Katrin Radanitsch im Jahr 2009 die stapelbaren „Aromapots“ kreiert. Nun verpassten sie den Lieblingsformen der Köchin Sarah Wiener die Farben von Backzutaten. Muffinbecher und Küchenmaße werden erst in Obers oder Schokolade getaucht und mit Pfirsich, Vanille, Pflaume oder Pistazie glasiert.

Riess zeigt, dass man sich nicht neu erfinden muss, um mit der Zeit zu gehen. Mit durchdachtem Design gelingt es, alte Schätze in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Dieses Wissen wird an die Nachkommen weitergegeben: Auch in der zehnten Generation wird Riess in Familienhand bleiben. □ www.riess.at www.truehomeware.com



Das Inhaber-Trio, das den Betrieb in neunter Generation führt: Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß

Margaretenstraße 33
1040 Wien ★
(01) 586 97 66
Mo-Fr 9-18, Sa 9-17

Albert Schweitzer Gasse 6
Auhofcenter / 1140 Wien ★
0664 252 00 48
Mo-Do 9-20, Fr 9-21,
Sa 9-18 ★

Marktstraße 4
2331 Vösendorf ★
(01) 586 70 60
Mo-Fr 9-18, Sa 9-17

www.1000tische.at
verkauf@1000tische.at



Wir wünschen allen unseren Kunden & Freunden frohe Weihnachten sowie ein glückliches, neues Jahr 2013!



Alexander Krausz

1000 × TISCHE + STÜHLE