

Tradition aus Österreich

Ein Leben für Emaille

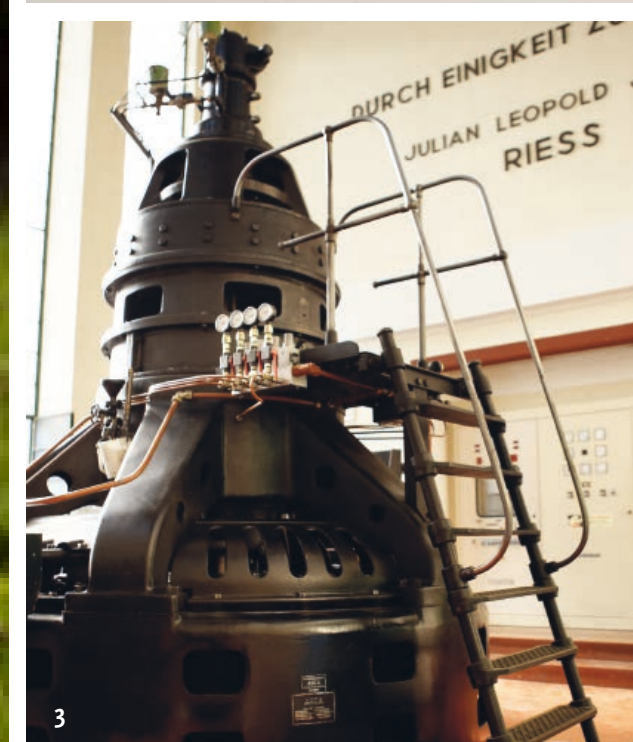
Küchenzubehör aus Emaille – das ist weit mehr als eine nostalgische Kindheitserinnerung.
Die Vorzüge dieses Werkstoffs begeistern uns heute mehr denn je



„Geschirr aus natürlichen Rohstoffen, klimaneutral gefertigt in einem Familienbetrieb, der fest in der Region verwurzelt ist – dafür stehen wir!“ Friedrich Riess



Fotos: Christina Häusler (3)



- 1 **HEIMAT** Vor fast einem halben Jahrtausend wurde die einstige Pfannenschmiede in Ybbsitz gegründet. Noch heute werden die Produkte in der niederösterreichischen Gemeinde hergestellt und verpackt
- 2 **SORTIMENT** Ob zum Kochen, Braten, Backen, Aufbewahren oder Servieren: Emailleprodukte sind so vielfältig wie ihr äußeres Erscheinungsbild
- 3 **GRÜNER STROM** Seit dem Jahr 1926 erzeugt die Turbine in dem ältesten der drei Wasserkraftwerke an der Kleinen und Großen Ybbs den Ökostrom für die Produktion

1 EINGETAUCHT Nachdem das Eisenblechgeschirr in Form gebracht wurde, wird es in den Schlicker getaucht. Dieser besteht aus fein gemahlenen und in Wasser gelösten Glaspartikeln, den Emaillefrüchten
2 ZUSAMMENHALT 100 Mitarbeiter, von denen knapp die Hälfte aus der Gemeinde Ybbsitz stammt, arbeiten in dem Werk von Friedrich Riess, Susanne Rieß und Julian Riess (Mitte)
3 KONTROLLE Nach Formgebung, Emaillierung, Trocknung und Brennvorgang bei 850 °C wird jedes Produkt von den Mitarbeitern kontrolliert
4 HANDARBEIT Alle Produkte entstehen fast ausschließlich in Handarbeit. Bis zu 40 manuelle Arbeitsschritte stecken in jedem Topf
5 KUNTERBUNT Für die Deckemailierung wird ein farbiger Schlicker angefertigt. Damit kann das Geschirr in fast jeder Farbe eingefärbt werden

Fast ein halbes Jahrtausend schon ist das Unternehmen Riess im österreichischen Ybbsitz beheimatet. Als Pfannenschmiede gegründet, steht der Familienbetrieb heute vor allem für das beliebte Kochgeschirr aus Emaille. In der neunten Generation leiten die beiden Cousins, Julian und Friedrich Riess, sowie deren Cousine, Susanne Rieß, die Geschicke des Traditionsunternehmens.

Küchengeschirr aus Emaille wird seit Ende des 19. Jahrhunderts verwendet. „Emaille ist nichts anderes als Glas auf Eisen, im Brennofen untrennbar miteinander verschmolzen“, erklärt Friedrich Riess. Damit die Emaillierung optimal gelingt, das Geschirr die gewünschte Eleganz erhält und somit zu dem hochgeschätzten Produkt wird, das es ist, sind während der handwerklichen Produktion höchste Sorgfalt und langjähriges Fachwissen gefragt. „Wir setzen auf langlebige Qualitätsprodukte – nur so können wir umwelt- und menschengerecht produzieren und ein faires Produkt liefern, das lange Freude bereitet“, fasst Friedrich Riess zusammen.

Die hochwertigen handgefertigten Produkte sind nicht nur ein absoluter Hingucker, sondern auch gut für Geschmack und Gesundheit. Denn viele herkömmliche Materialien, die in Pfannen, Töpfen oder Brättern enthalten sind, geben beim Erhitzen gesundheitsgefährdende Stoffe ab. Deshalb hatte der Großvater des heutigen Inhaber-Trios bereits im 19. Jahrhundert die Idee, ein Gesundheitsgeschirr zu entwickeln und legte damit den Grundstein für die Emailleproduktion. Der Werkstoff besteht ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen, die beim Kochen und Backen keine Schadstoffe freisetzen. Die porenfreie Oberfläche ist zudem bakteri-

enhemmend und leicht zu reinigen. Wegen des aromaneutralen Überzugs aus Glas behalten die Speisen ihren unverfälschten Geschmack.


Nachhaltig und bewusst

Nicht nur die Gesundheit, sondern auch die Natur und das Klima stehen bei den Entwicklungen der Familie Riess im Vordergrund. So sorgt der Eisenkern für optimale Wärmeleitung in Boden und Wänden, sodass man mit geringeren Temperaturen kochen kann als gewohnt. Das ist nicht nur schonender für die Speisen, sondern spart zudem Energie.

Das Energiebewusstsein hatten die Riess-Unternehmer schon Anfang des 20. Jahrhunderts. Sie wussten, dass die Steinkohle vom nahe gelegenen Berg nur eine endliche Energiequelle sein würde, die zudem eine permanente Rußschicht über die Umgebung legte. Daher errichteten die Gebrüder Josef, Leopold und Julian Riess 1926 das erste Wasserkraftwerk, das von da an alle Maschinen mit sauberem und unbegrenzt verfügbarem Strom versorgte.

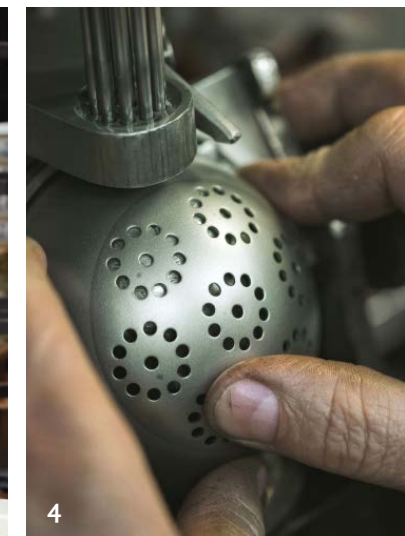
Heute befinden sich drei Wasserkraftwerke auf dem Gelände und die Fertigung weist eine positive CO₂-Bilanz auf. Energie, die dadurch gewonnen, aber nicht zur Produktion benötigt wird, wird als Ökostrom in die Netze eingespeist. „Wir sind nicht nur auf die Qualität unserer Produkte stolz, sondern vor allem darauf, dass wir sie im Einklang mit der Natur erzeugen“, sagt Friedrich Riess. Nicht zuletzt wegen des Bewusstseins für Nachhaltigkeit und Natur ist die Liebe zur Region von Generation zu Generation gewachsen, sodass sich die Produktionsstätte noch heute dort befindet, wo einst die alte Pfannenschmiede gegründet wurde.





Handwerk mit Tradition

Nachdem 1550 in Ybbsitz mit der Produktion von Pfannen begonnen wurde, gelangte das Unternehmen 1690 in Familienbesitz. Mit dem Emaillieren von Kochgeschirr begannen Julian, Leopold und Josef Riess im Jahr 1922. Vor 13 Jahren wurde unter der Leitung des heutigen Unternehmertrios die Marke Kelomat übernommen, sodass der Betrieb heute Österreichs einziger Kochgeschirrhersteller ist.



Rote-Linsen-Salat

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 300 g rote Linsen
- 1 Bund franz. Estragon
- 100 g durchwachsener Speck (Wurzelspeck)
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 4 EL Estragonessig oder weißer Balsamico
- 4 EL Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

1. Linsen in einem Topf mit kochendem ungesalzene Wasser in 8–12 Min. bissfest kochen, abtropfen lassen.

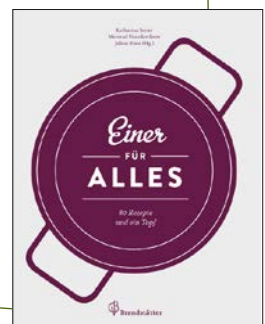
2. Estragon abzupfen und einige Blättchen für die Garnitur beiseitestellen, Rest grob hacken (ca. 2 EL werden benötigt).

3. Speck in dünne Scheiben schneiden und im Topf kurz glasig rösten. Linsen wieder dazugeben. Salzen, pfeffern. Essig mit Estragon und Öl glatt rühren und unter die Linsen mischen. Ca. 10 Min. ziehen lassen, abschmecken und mit dem gezupften Estragon garnieren.

Pro Portion: 450 kcal | 20 g E | 28 g F | 31 g KH

Buchtipps

Weitere Rezepte finden Sie in „Einer für alles“. Das Besondere: Alle Rezepte lassen sich in nur einem Topf zubereiten. Hier wurde der Aromapot von Riess verwendet. **Brandstätter, 29,90 Euro**



Fotos: Christina Häusler (6); Thomas Apoll/Brandstätter Verlag (1)