

Backe, backe Kuchen!

Erfolgsrezept. Man nehme: Bewährtes Material wie Emaille aus Österreich, überziehe es mit modernem Design nach Vorstellungen einer Starköchin und fertig ist die „Riess Edition Sarah Wiener“.

WIEN (SN). Es ist ein Heimspiel der köstlichen Art. Die teilnehmenden Akteure: Die Starköchin Sarah Wiener, das Familienunternehmen Riess und die Designagentur „dottings“. Gemeinsam haben sie eine Kollektion an Backformen entworfen, die nun als „Riess Edition Sarah Wiener“ in den Handel kommt.

Sarah Wiener kocht nicht nur gerne, sie ist auch eine begeisterte Bäckerin. In ihrer Küche verwendet sie nur die besten Zutaten und Materialien, die sie mit viel Gefühl und Respekt vor der Umwelt auswählt. Ihr hoher Anspruch an ihr „Werkzeug“ führte Sarah Wiener zum Traditionsunternehmen Riess in Ybbsitz in Niederösterreich. Aus dem Formenfundus der klassischen Emaille-Backformen von Riess hat Sarah Wiener ihre ganz persönlichen Lieblingsstücke ausgewählt. Dazu gehören Torten- und Backformen, Gugelhupfformen, Rührschüsseln, Muffinformen, Kuchenblech, Obsttortenboden, Königs-kuchen- und Rehrückenformen und Küchenmaße in unterschiedlichen Größen.

„Bitte taucht doch genau diese Formen für mich in Obers und Schokolade und glasiert sie mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschke und Vanille und dann ab in den Ofen!“, sagte Sarah Wiener. Und genau das machen die Mitarbeiter bei Riess. In Handarbeit, was jedes Stück zum Unikat werden lässt.

Die „Riess Edition Sarah Wiener“ ist eine äußerst appetitliche Angelegenheit und alles andere als altbacken. So schmelzen warmes Schokobraun mit zartem Vanillegelb und frisches Pistazien-grün oder reines Obersweiss mit pastelligem Pfirsichrot und süßem Zwetschenblau genussvoll zueinander. Für das Aussehen der „Riess Edition Sarah Wiener“ ist das Designduo „dottings“, bestehend aus Katrin Radanitsch und Sofia Podreka, verantwortlich. Es ist nicht ihre erste Zusammenarbeit mit Riess. Seit 2011 arbeiten Riess und „dottings“ zusammen, um neue Ideen zur Serienreife zu bringen. So entstanden unter der Marke „truehomewear“ die puristisch, modernen Kochtöpfe „Aromapots“-Töpfen und die „Kitchenmanagement“-Aufbewahrungsdosen. Beide Linien sind heute in vielen Museums- und Designshops dieser Welt zu finden. Die Serien wurden auch schon mit einigen Designpreisen ausgezeichnet.

Emaille ist heute moderner denn je. Die Rohstoffe für die Herstellung werden aus Bodenschätzen gewonnen und sind zu 100% recyclebar. Emaille ist einfach gesagt eine Glasur aus Glas. Diese wird bei sehr hoher Temperatur auf eine Stahlform aufgebracht und im Ofen „gebacken“. Viele manuelle Arbeitsschritte, etwa das Tauchen in die Farbe, geben

jedem Stück sein einzigartiges Flair. Die sehr feine Oberfläche aus Emaille ist geschmacksneutral, aromaecht und organisch. Die neuen Backformen eignen sich für alle bewährten und modernen Zubereitungsarten beim Kochen und Backen – ob Flamme, Induktion, Elektro- oder Backofen. Der starke Eisenkern sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme. Man kann Emaille-Formen, die kratzfest und leicht zu reinigen sind, auch samt Inhalt einfrieren.

Riess ist ein österreichischer Familienbetrieb mit Tradition. Seit 450 Jahren produziert das letzte österreichische Emaillierunternehmen Riess Kelomat Kochgeschirr und Emaille-Formen im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße. Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Familienunternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. Riess ist der einzige Emaillierbetrieb in Österreich und vertreibt seine Produkte in 27 Ländern weltweit.

www.truehomewear.com
www.riess.at
www.sarahwiener.de



Appetitlich: Gugelhupfform aus der „Riess Edition Sarah Wiener“. Bild: SN/RIESS KELOMAT



Sarah Wiener und ihr neues „Werkzeug“.

Bild: SN/RIESS KELOMAT



Gar nicht altbacken: Backform aus der „Riess Edition Sarah Wiener“. Bild: SN/RIESS KELOMAT



Einfach köstlich, die „Riess Edition Sarah Wiener“.

Bild: SN/RIESS KELOMAT



Sarah Wiener bei der Präsentation „ihrer“ Backformen in Wien. Bild: SN/RIESS KELOMAT



Die „Riess Edition Sarah Wiener“ ist nicht die erste Arbeit von „dottings“ für Riess. Zuvor haben Sofia Podreka und Katrin Radanitsch die „Aromapots“ entwickelt, die schon mit einigen Designpreisen ausgezeichnet wurde. Bild: SN/RIESS KELOMAT/CHRISTINA HÄUSLER



Gemeinsam genial, das Designduo „dottings“: Sofia Podreka und Katrin Radanitsch

Bild: SN/RIESS KELOMAT/DIDI SATTMANN