

Emaile

Der Gedanke an Emaille-Geschirr stimmt nostalgisch, weckt Kindheitserinnerungen – Schnabeltopf, Weitling, Milchkanne, Bratenpfanne. Viele Stücke sind Kultobjekte, andere erstrahlen in neuem Design.

Text von Barbara Knapp Fotos von Dieter Brasch

Alles begann 1550 mit einer Pfannenschmiede, der Rohstoff ist seitdem der gleiche, die Eisenpfannen von Riess gibt's noch immer, die fürs Schnitzel ist der Klassiker schlechthin. Doch die Zeit verlangte nach einer leicht zu reinigenden Oberflächenversiegelung, Riess startete 1922 mit der Produktion von Emaille-Geschirr. Emaille ist ein ökologischer Rohstoff, eine kratz feste Glasschicht, die auf das Eisengefäß aufgebracht wird. Alle Produktionsschritte, von der Glasschmelze bis zur Endfertigung, passieren in Ybbsitz. Obwohl man mittlerweile weltweit agiert, Geschirr bis nach Australien, Japan, Korea und Neuseeland exportiert, ist Riess ein Familienbetrieb geblieben und wird in neunter Generation von Susanne, Julian und Friedrich Riess geführt. Der Philosophie ihrer Vorfahren bleiben die drei treu, legen großen Wert auf Nachhaltigkeit, praktizieren ein Geschäftsmodell, das Modernisierungsstrategen verblüfft. So auch uns bei der Werksbesichtigung, die mit Friedrich Riess keine trockene Exkursion, sondern informativ wie vergnüglich ist. Was ich mir als vollautomatische Produktionshalle mit langen Fließbändern und monotoner Akkordarbeit vorgestellt habe, entpuppt sich als raffinierte Fertigungsstätte. „Wir brauchen keine Förderbänder, die den Rohstoff zur Maschine bringen, wir bringen die Maschinen, die gerade benötigt werden, zum Rohstoff, stellen sie zu Gruppen zusammen, die ein Mann bedienen kann. Aus einem Rohling wird in drei Schritten – Stanzen, Tiefziehen, Drücken – ein Topf. So sparen wir Transportwege und Zeit“, Friedrich Riess ist stolz auf den ausgeklügelten Arbeitsablauf und die multifunktionalen Maschinen. Manche



Bis zu 50 Mal hat eine Mitarbeiterin einen Kochtopf in Händen, bis er fertig ist. Das Firmenlogo wird mittels Siebdruckverfahren aufgetragen.



Gmundner Streublumen sind ein Klassiker im Riess-Sortiment, auch hier werden die Motive händisch aufgetragen.

davon stehen schon 50 Jahre hier, die älteste seit 1926, sie wurden von Mitarbeitern umgerüstet, arbeiten effizienter und energiesparender als neue. Letzteres ist Riess ein besonderes Anliegen, man ist seit 1926 energieautark, bezieht Strom aus den eigenen drei Wasserkraftwerken, geht sehr bewusst damit um. So wird etwa die Wärme des Brennofens – Emaille muss bei zirka 860 Grad auf den Stahl gebrannt werden – dreifach genutzt: zum Aufbrennen des Emaille im Brennofen, für die Trocknung der Waren im Trockenofen und zum Heizen der Halle.

Warum sind nostalgisch anmutende Emaille-Töpfe induktionstauglich? „Riess-Emaille ist Induktionsgeschirr, solches aus Edelstahl wird nur induktionstauglich gemacht. Unsere Töpfe und Pfannen haben einen magnetisierbaren Kern, der erhitzt nicht nur den Boden, sondern auch die Wände gleichmäßig, was Energie spart. Wir produzieren seit 1922 hochwertiges Kochgeschirr, die Herdindustrie hat 80 Jahre gebraucht, um einen Energiesparherd dafür zu erfinden ...“, meint Friedrich Riess schmunzelnd. Auch wenn man an bewährten Fertigungstechniken festhält, bleibt man am Puls der Zeit. Gemeinsam mit dem Designbüro dottings entstand unter dem Label Truehomeware eine moderne Linie, Töpfe und Vorratsdosen in klaren Formen und trendigen Farben. Sarah Wiener hatte den Wunsch, Backformen in Obers und Schokolade zu tauchen und mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschke und Vanille zu glasieren, bekam ihre eigene Edition.

Riess Kelomat GmbH
3341 Ybbsitz, Maisberg 47
T: 07443 86315 0; www.riess.at



Ing. Friedrich Riess ist der Techniker, Dipl. Ing. Julian Riess leitet Verkauf und Marketing.