

FÜR DIE Ewigkeit

EIN BESUCH IM TRADITIONS-
UNTERNEHMEN RIESS KELOMAT.
35 LÄNDER BELIEFERT DIE FIRMA
IN YBBSITZ MIT GESCHIRR AUS
EMAILLE UND EDELSTAHL. NACH-
HALTIGE PRODUKTION, QUALITÄT
UND INDIVIDUALITÄT SIND
TEIL DES ERFOLGSREZEPTS.

TEXT: CHRISTIANE REITSHAMMER

FOTO: PETER BAER FOTOGRAFIE



RIESS KELOMAT

F R I E D R I C H R I E S S

Zu dritt leiten er sowie Cousin Julian Riess und
Cousine Susanne Rieß das niederösterreichische Unternehmen.
Gearbeitet wird hier seit und für Generationen -
gerne auch anders als andere.

TRADITION



Riess Kelomat ist der einzige noch verbliebene Kochgeschirrhersteller in Österreich.

schirr an den Mann und an die Frau. 61 Prozent des Gesamtumsatzes machen Produkte aus Emaille, 33 Prozent Artikel von Kelomat aus, 5 Prozent weitere Handelsware und Küchenzubehör. „Oft wird vergessen, dass wir viele andere Dinge auch haben.“ Emaille als altes Geschirr von der Oma oder mit dem momentanen Nostalgie-Trend kann Riess nicht allzu viel anfangen. „Nostalgie – ja eh schön, aber wir wollen nicht in diese Ecke gestellt werden. Wir wollen nicht über einen Teil, sondern als Gesamtes dargestellt werden.“ Wobei er auch zugibt, dass das derzeit recht beliebte bunte Geschirr aufgrund der Nachfrage auf dem australischen und neuseeländischen Markt wieder bekannt geworden ist und wieder aufgegriffen wurde.

Ein weiteres Motto, das sich die Firma auf die Fahnen geschrieben hat: „Wir wollen jeden Wunsch erfüllen.“ Liegt ein Produkt nicht im Geschäft auf – Riess Kelomat liefert ab einem Stück. Und wenn es sein muss, werden auch die Größen angepasst, etwa die Reindl für den Schweinsbraten, wie Riess als Beispiel zeigt. Denn: „Den besten Schweinsbraten macht man im Emaille-Geschirr.“

Nächste Generation

Ob das Konzept der letzten 20 bis 30 Jahre auch noch in 30 Jahren funktio-

nieren wird und ob die nächste Generation so wie seine weitermachen werde, weiß noch niemand. Die Nachfolge und weitere Unternehmensstrategien müssen erst gemeinsam im Familienverband geregelt und entwickelt werden. Zwei Personen aus der zehnten Generation kommen derzeit in Frage – wobei deren Altersunterschied recht groß ist, wie Riess anmerkt. Klar ist für ihn, wer am Unternehmen beteiligt sein will, muss auch darin mitarbeiten und „nicht schlau von der Ferne mitreden, aber keine Ahnung vom Markt oder von Produktionsbedingungen haben.“

WICHTIG IST, DAZU STEHEN, WAS MAN TUT – UND NICHT ALLE FÜNF MINUTEN ANDERS.

„Wir wollen auch niemanden in eine Richtung zwingen. Es ist heute nicht mehr so, dass automatisch der älteste Sohn übernimmt.“ Es stellt sich die Frage, ob sie gewillt sind, hier zu arbeiten und zu wohnen. Was passiert, wenn Partner dazukommen? „Alle sind Spezialisten in ihren Bereichen, aber noch niemand im Verkauf. Soll man diesen Bereich in externe Hände geben?“ Es sei auch schwierig, jemanden zu finden, der im Sinne des Traditionsunter-



Friedrich Riess
Geschäftsführer

nehmens weitermache. Fest stehe aber, dass die jüngere Generation mitentscheiden muss. Denn: „Wie sollen wir in unserem Alter über Technologien und Strategien entscheiden, wenn es ständig so viele Neuerungen gibt?“

Viel hält er auch davon, dass die Jüngeren noch Erfahrungen in anderen Berufen oder Firmen sammeln, wie es z. B. sein Sohn derzeit mache und auch er selbst getan hätte. Seit 1992 ist er im Werk tätig, sein Cousin Julian bereits vorher als Prokurist. Die heutige Aufgabenteilung: Cousine Susanne Rieß ist für die Buchhaltung und Lohnverrechnung zuständig, Cousin Julian für den Verkauf, Außendienst, Marketing; Friedrich für Produktion, Technik und EDV.

Auch wenn es keine Glaskugel gebe, um in die Zukunft zu schauen – eine Verlagerung der Produktion ins Ausland kommt für ihn nicht infrage. Das Thema Nachhaltigkeit, das sämtliche Generationen geprägt habe, die Verantwortung für die Familie, die Mitarbeiter („unser wertvollstes Gut“) und die Region bleiben ebenso. „Wichtig ist, dazu stehen, was man tut – und nicht alle fünf Minuten anders. Manchmal muss man auch verkraften, wenns heißt, ‚ihr seids deppert.‘ Und auch der Name Riess werde bleiben: „Der Name Riess ist ganz wichtig. Er ist bekannt.“ ◀

FOTOS: PETER BAIER FOTOGRAFIE

Oberbank
3 Banken Gruppe

Jede Bank erschließt mit Ihnen neue Märkte.
Nicht jede bietet Know-how von Anfang an.



Dr. Franz Gasselsberger, MBA
Generaldirektor Oberbank AG

DI Peter Mitterbauer jun.
Vorstandschef Miba AG

Ob São Paulo oder Linz – als Businesspartner betreuen wir GeschäftskundInnen mit dem Know-how, das sie im Ausland stark macht. Darum vertraut DI Peter Mitterbauer jun. – Vorstand der international erfolgreichen Miba AG – auf die Oberbank. Wie auch Sie gemeinsam mit uns Ihren Unternehmenserfolg vorantreiben, erfahren Sie auf oberbank.at/internationales-geschaeft

Oberbank. Nicht wie jede Bank.

NACHHALTIGKEIT IST FÜR UNS EIN SEHR WICHTIGES THEMA, SCHON SEIT GENERATIONEN. JETZT SPRECHEN WIR AUCH DARÜBER.



Friedrich Riess
Geschäftsführer

Und das Lager ist groß. So wie die gesamte Produktionsstätte von Riess Emaille. „28 Tonnen beträgt die Mindestabnahme pro Charge“, erklärt Friedrich Riess bei einem Rundgang in der ersten Halle, in der das Rohmaterial, das in der erforderlichen Größe auf Rollen (Coils) geliefert wird und zu Rondens zugeschnitten wird, lagert. An den Maschinen der nächsten Hallen werden die Rondens für Töpfe und Deckel zugeschnitten, in Form gestanzt, gepresst. Sämtliche Formen aus dem Sortiment, ob Töpfe, Siebe, Schöpfer, Weitlinge, Milchkannen, Kaffeehäferl etc., etwa 650 verschiedene Artikel, entstehen hier. Jeder Stoß von Rondens ist nummeriert und kann rückverfolgt werden, das Material auf Rückstände untersucht – in Österreich ist das erforderlich, bei Produkten aus dem Ausland nicht, wie sich Riess ärgert.

Stolz zeigt Riess auf die älteste, noch in Betrieb befindliche Maschine in der Produktion: Die mehrere Meter hohe Vorrichtung aus Eisen stammt aus dem Jahr 1926 und hat damals mit einem Wasserrad sämtliche Transmissionen für alle Maschinen erledigt. Das für Riess Absurde dabei: „Neue Maschinen brauchen oft mehr Energie und sind langsamer. Aber es gibt eben Bestimmungen, wonach alles am ‚neuesten Stand der Technik‘ sein muss“. Neben vielen neuen, vom Unternehmen entwickelte Maschinen sind auch noch solche aus den 50er-Jahren in Betrieb – umgebaut und verbessert.

Im nächsten Bereich kommen die gestanzten Rohlinge in ein Laugenbad (auch hier wurde mittels Ultraschall der Laugeneinsatz umweltverträglich

reduziert), wodurch sie entfettet werden und sich Glasüberzug im Brennofen mit dem Metall verbinden kann. Dann gehts zur Emaillierung.

Beste Zutaten

Emaille besteht – und das schon seit Jahrtausenden – aus Glas, Pottasche und Metalloxiden. Aus den Rohstoffen wird ein Granulat hergestellt, das fein vermahlen mit Farbkörpern und Wasser vermengt wird. Und dann wird emailliert: Die Arbeiterinnen und Arbeiter an den Töpfen tauchen die Eisenformen händisch in den „Grund-

850

850 Grad beträgt die Temperatur des Brennofens bei der Emaillierung, wenn Eisen und Glas verschmolzen werden.

emailleschlicker“, setzen sie auf eine Maschine, auf der jeder Topf gedreht wird, damit die überschüssige Farbe abrinnt. Jeder Topf wird kontrolliert, der Boden gebürstet und markiert. Nach der Trocknung geht das schwarz-emaillierte Geschirr in den Ofen bei 850 Grad. Hier verbinden sich bzw. verschmelzen Eisen und Glas-schicht. Nach dem Trocknen kommt die Deckemaille mit der gewünschten Farbe drauf. Wieder wird getrocknet und die Ladung kommt erneut in den heißen Ofen. Soll noch ein Muster drauf? Folie angebracht, nochmals ge-

Die Maschine, mittels Wasserkraft betrieben, stammt aus dem Jahr 1926 und ist noch heute in Funktion.

FOTOS: PETER BAIER FOTOGRAFIE

Die im Brennofen entstandene Hitze wird auch zur Trocknung der Waren und zur Heizung der Hallen verwendet.

brannt. Auch zweifärbiges Geschirr, basierend auf einer Kooperation mit der bekannten Köchin Sarah Wiener, gibt es. „Es hat geheißen, so etwas ist nicht möglich. Jetzt sind wir die Einzigen auf der Welt, die das machen.“ Nach Montage der Griffe und erneuter Kontrolle gelangt alles ins Lager und zur Verpackung. „A Hauf’n Hackn“, wie der Firmenchef nüchtern kommentiert. „Wenn Technologien wie diese eines Tages verschwinden, dann kommen sie nicht wieder. Das ist sehr viel Know-how“. Viele Leute hätten aber keine Ahnung von der Produktion des Geschirrs und warum es zu diesem Preis verkauft wird. Neben dem Geschirr gibt es auch Schilder aus Emaille – für jeden Bedarf und Wunsch ab Mindestlosstück 1. Hergestellt werden

im Siebdruckverfahren Straßenschilder, Firmenschilder, Schilder für Wanderwege, Lehrpfade, historische Schilder etc. „Die Schilder sind hochwertig, langlebig, rosten nicht, bleichen nicht aus. Die sehen auch in 100 Jahren noch genauso aus“, erklärt Riess.

Komplettes Sortiment

Alles, was bei Riess nicht Emaille ist, läuft unter der Marke Kelomat. Wobei viele immer noch diesen Namen als Produktsynonym für den Dampfko-

Jeder Topf wird einzeln händisch in die Emailierschlicker getaucht und danach auf die Maschinen gesetzt.

Von den Coils im Lager bis zum fertigen Topf im Geschäft sind viele Arbeitsschritte notwendig.

topf, einst in der Schweiz erfunden, verstehen. Seit 17 Jahren ist die Marke, 1948 in Oberösterreich gegründet, nun bei Riess Emaille. Ob Braten, Schneiden, Anrichten – die Töpfe und Küchenhelfer aus Edelstahl werden „von internationalen Spezialisten nach unseren Wünschen“ produziert und fertig angeliefert. Einzig der Dampfkochof wird in Ybbsitz montiert, wobei z. B. das Sicherungsventil von der Firma Semperit stammt.

„Uns ist wichtig, dass wir ein Komplettsortiment anbieten können, das gibt uns Schlagkraft“, sagt Friedrich Riess. 2017 brachte das Unternehmen ca. 814.000 Stück an Emaille-Ge-



UNS IST WICHTIG, DASS WIR EIN KOMPLETTSORTIMENT ANBIETEN KÖNNEN, DAS GIBT UNS SCHLAGKRAFT. WIR WOLLEN NICHT IN DIE NOSTALGIE-ECKE GESTELLT WERDEN.



Friedrich Riess, Geschäftsführer

Hellblau, rosa, schwarz, gestreift oder mit Hirschen drauf. Altes Oma-Geschirr? Nicht von Riess Emaille. „Emaille ist ein Hightech-Werkstoff für die Ewigkeit“, sagt Friedrich Riess. Er ist neben seinem Cousin Julian Riess und Cousine Susanne Rieß Geschäftsführer von Riess Kelomat im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße. Seit 1922 fertigt das Familienunternehmen langlebiges, für alle Herdarten verwendbares Kochgeschirr und Küchenutensilien. Die Töpfe und Pfannen, aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, erlauben ein gesundes, energiesparendes Kochen, heißt es. 1926 erbaute der Großvater der heutigen Chefriege zudem das erste Kraftwerk an der Ybbs – heute sind es vier –, wodurch die vielen Maschinen in den riesigen Hallen autark und mit „sauberm“ Strom betrieben werden.

„Nachhaltigkeit ist für uns ein sehr wichtiges Thema, schon seit Generationen“, hält Friedrich Riess fest, „nur seit zehn Jahren sprechen wir auch darüber.“ Früher habe das Unternehmen oft vermieden, dies zu kommunizieren, denn dann hätte es geheißen: „Kein Wunder, dass das Geschirr so teuer ist. Gott sei Dank gibt es aber auf der Welt auch Menschen, die daran interessiert sind, wo und wie etwas produziert wird.“ Gerade durch den Export in ca. 35 Länder, darunter auch in die Märkte USA, Australien, Neuseeland und Korea, sei das Thema schneller aufgegriffen worden und jeder könne auch sehen, „dass es kein Blabla ist. Wir können alles dokumentieren und sind auch stolz darauf.“

650

verschiedene Artikel, ob Topf, Siebe, Schöpfer, Milchkanne oder Nachttopf werden in den Hallen produziert. Dazu kommen noch verschiedene Farben, Kombinationen und Dekors.

FOTOS: PETER BAIER FOTOGRAFIE

Seit 1550

Die Wurzeln des Unternehmens reichen weit. 1550 wurde an der Stelle des heutigen Betriebes eine Pfannenschmiede gegründet, von 1690 an war sie im Familienbesitz. Johann Riess aus Steyr, der 1801 einheiratete, brachte den heutigen Nachnamen mit. Aus der Pfannenschmiede wurde ein Betrieb für Metallziehen und -drücken. 1922 begannen die Brüder Julian, Leopold und Josef Riess mit dem Emaillieren von Kochgeschirr. Im Jahr 2000 übernahmen die Cousins Julian Riess und Friedrich Riess und Cousine Susanne Rieß in neunter Generation das Ruder. Seit 2001 gehört auch die Marke Kelomat mit Kochgeschirr und Küchengeräten aus Edelstahl zur Firma. Mittlerweile ist Riess Kelomat das einzige Unternehmen in Österreich, das Kochgeschirr herstellt. Nicht zu vergessen ist auch die Erzeugung von Emailschildern sowie die Fertigung von Industriekomponenten im B2B-Bereich.

Von großer Bedeutung für Riess Kelomat sind sowohl Nachhaltigkeit und Qualität in der Produktion als auch eine starke regionale Wertschöpfungskette und die Möglichkeit, individuell auf Kundenwünsche einzugehen. Was aber von Seiten der „modernen Managementschule“ des Öfteren mehr als belächelt wurde. „Seit 1980 wurde

uns jährlich der Tod vorhergesagt. So arbeitet man nicht, hat es geheißen“, erklärt Friedrich Riess. Gewünscht war hingegen: wenige Produkte in großen Mengen zum billigen Preis. Oder auch eine Verlagerung der Produktion ins Ausland. „Aber wir haben anders agiert als die anderen: Sortiment aufgestockt, stückweise Auslieferung, Außendienst aufgestockt, intensivere Betreuung der Fachhändler.“ Während Mitbewerber oft nicht mehr anbieten konnten, was Kunden suchten – bei Riess wurden sie fündig. Einst waren fünf Betriebe in Österreich mit der Emaille-Herstellung beschäftigt, etwa Austria Email, alle außer Riess haben jedoch inzwischen zugesperrt. „Die sind über den globalen Markt gestolpert“. Während 1980 noch 28 Mitbewerber in Europa gezählt wurden, „sind wir heute zu dritt“, so der Firmenchef.

Qualität hat ihren Preis

Stolz ist die Firma darauf, eine österreichische Manufaktur zu sein. Über 130 Personen arbeiten in dem Betrieb, die meisten aus der Region, viele schon seit Jahren. Das Rohmaterial (Rohbleche aus hochwertigem Stahl) für das Emaille-Geschirr kommt zu 100 Prozent von der voestalpine AG. „Damit haben wir die beste Qualität und die wenigsten Scherereien“, so Riess. Die Transportwege, von einer lokalen Spedition übernommen, sind kurz, das Rohmaterial lagert bei der voestalpine bzw. dann auf dem Gelände selbst. ▶