

EINE ROBUSTE NATUR

Das einstige Arme-Leute-
Geschirr Emaille hat es durch
seine Langlebigkeit und schlichte
Eleganz zum Küchenklassiker
gebracht. Nützlich ist es allemal.
Ob auf dem Induktionsherd,
Grill oder am Lagerfeuer.





In minzfrischem Grün als Muntermacher am Morgen



Emaillie ist über Jahrzehnte im Küchendienst. Abplatzungen außen sind kein Hindernis.

Ein paar Stücke Emaillie stehen in fast jedem Küchenschrank. Mal ist es ein Bräter, Milchtopf, Nudelsieb oder eine Teekanne. Der Name des Werkstoffs ist aus dem Französischen (émail) und bedeutet Glasschmelz. In einem Brennofen wird Glas auf Eisen bei 850 Grad untrennbar miteinander verschmolzen. Heraus kommt eine dichte rostfreie Oberfläche. Sie ist kratz- und schnittfest, säurebeständig und leicht zu reinigen. Bei guter Pflege bleibt sie glatt und glänzend

wie am ersten Tag. Dank der Schutzhaut aus Glas eignet sich Emaillie auch für Menschen, die eine Chrom-Nickel-Allergie haben. Der Klassiker Emaillie ist, ebenso wie Töpfe aus Gusseisen, dank seines magnetischen Kerns für Induktionsherde geeignet. Die Töpfe kommen beim Kochen mit wenig Energie aus, weil das Eisen die Wärme gut speichert und sich der ganze Behälter samt Deckel erhitzt. Die Hitzezufuhr kann bald gedrosselt werden.

Blütezeit um 1900

Emaillie eroberte zu Beginn des Maschinenzeitalters um 1870 als preiswertes und hygienisches Alltagsgeschirr die Haushalte. Dank der Dampfmaschine konnten Stahlbleche nun ohne aufwendiges Hämmern und Austreiben verformt werden. Von 1890 bis 1910 entstanden Emaillie-Fabriken in ganz Europa, rund 300 allein im damaligen deutschen Reichsgebiet. Sie produzierten alles, was man in Küche und

Haushalt braucht: vom Kochtopf über Vorratsbehälter bis zur Schöpfkelle. Anfangs fast alles in Braun. Denn das mit dem Stahl verschmolzene dunkle Grundemaille bekam eine mit braunem Eisenoxid eingefärbte Emaille-Deckschicht. Eisenoxid war preiswert und überall vorhanden. Doch das Tagesgeschirr gab es bald auch in Weiß, damit es aussah wie Porzellan. Darüber hinaus war das robuste Geschirr überall gefragt, wo es viel aushalten musste: im Krankenhaus, in Kantinen, im Gefängnis und beim Militär.

Rettung eines Werkstoffs

Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg, als Kunststoffe und Edelstahl die Emaille aus den Küchen verdrängten, gaben viele Fabriken auf. Einige wenige spezialisierten sich in Westeuropa auf hochwertige Emailletöpfe und -pfannen. Die klassische Emaille mit den vertrauten Formen drohte im deutschsprachigen Raum zu verschwinden. Reinhold Weber verfolgte diese Entwicklung mit Sorge: „Wenn so ein Werkstoff mal weg ist, kommt er nie wieder.“ Der Betriebswirt war eigentlich in der Büromöbel-Branche zu Hause, hatte aber schon immer eine

Schwäche für gute und schöne Dinge aus alter Zeit: „Emaille hält ein Leben lang und findet am Ende immer noch Liebhaber auf Auktionen und Antikmärkten.“ 1980 gründete er im niedersächsischen Pohle seine Firma Münder Email. Zunächst in Kooperation mit einem Emaillierwerk in Hannover, seit 1990 mit einem Betrieb in Osteuropa, wo das klassische Emaillegeschirr noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg verwendet wurde. Darüber hinaus spezialisierte er sich auf die Produktion von Emailleschildern. Seit Kurzem wird das Unternehmen von einem langjährigen Mitarbeiter weitergeführt.

Emaille in neuer Form

Auch das österreichische Familienunternehmen Riess kämpfte bereits in den 1970ern um das Überleben seiner seit 1922 bestehenden Emailleproduktion. Anstatt sich auf wenige Bestseller wie Bräter und Schnabeltöpfe zu konzentrieren, wie es Unternehmensberater empfahlen, baute es sein Sortiment auf mittlerweile über 500 Artikel aus. Viele bewährte Produkte aus der Vergangenheit durften bleiben. Frische Farben und neue Kreationen stillten nach und nach neue Bedürfnisse.

Etwa eine Grillschale aus Emaille, die Einweg-Alu-Grillschalen überflüssig macht. Oder die sogenannten Aromapots: eine stapelbare Topfserie in modernem Design mit extra starkem Eisenkern und dicken Stahl-Wärmespeicherböden für besonders energiesparendes und schonendes Garen.

Schöne Erinnerungen

Gefertigt wird nach wie vor im österreichischen Ybbsitz an der Ybbs (siehe Beitrag rechts). Einer Region, in der schon vor 500 Jahren Eisen geschmiedet und Pfannen hergestellt wurden. „Heute wollen die Menschen wieder wissen, wie und wo etwas produziert wird“, sagt Geschäftsführer Friedrich Riess. Die Rückbesinnung auf haltbare und formschöne Alltagsgegenstände sowie seine Induktionsfähigkeit habe Emaille wieder zurück in die Küchen gebracht. Nicht zuletzt weckt Emaille bei vielen angenehme Erinnerungen: an Omas Schmalztopf in der Speisekammer, die große Rührschüssel für den Hefeteig oder den großen Bräter. In Bratformen aus schwarzer oder blauer Emaille soll er besonders knusprig werden, deswegen sind die Innenseiten meistens dunkel emailliert (s. Kochkiste auf Seite 75).

Ausrangierte Emailleschüsseln übernehmen als Pflanztöpfe neue Aufgaben.



Traditioneller Werkstoff in neuem Gewand: Die Emailletöpfe sind aus extra-starkem Stahl. Vorratsdosen mit Holzdeckel verwahren Kräuter und Gewürze.



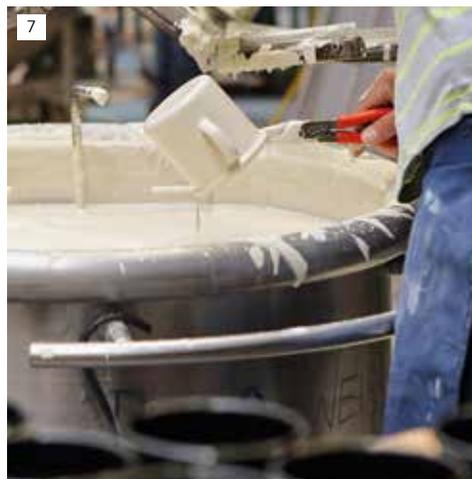


DIE HERSTELLUNG VON EMAILLE-GESCHIRR

Bis ein Stück Emaille das Werk der Firma Riess in Ybbsitz verlässt, sind viele handwerkliche Arbeiten nötig, aber auch Maschinen am Werk, die teilweise noch aus den 1920er Jahren stammen. Bei der Herstellung der Rohlinge werden die Grundkörper zugeschnitten und anschließend gestanzt, gezogen, gedrückt, der Rand umgebogen und die Griffe montiert (**Bild 1**). Damit verwandelt sich Stahlblech in Töpfe, Deckel, Schüsseln, Becher und vieles mehr. Auch die Schutzhaut aus Glas braucht ihre Vorbereitung. Sie besteht aus mindestens zwei Schichten: einer

Grundierung (**Bild 2**) und der Deckemaille. Die Basis dafür sind sogenannte Fritten, ein grobes Granulat, das zu 80 Prozent aus Quarzsand und zu 20 Prozent aus Oxiden, Ton, Feldspat, Borax und Soda besteht (**Bild 8**). Für die Emaillierung werden diese Fritten in großen Mühlen mit Wasser vermischt und dabei von Porzellanugeln zu flüssigem Emaille-Schlicker vermahlen. Für die Grundierung taucht man alle Rohlinge in dunklen Schlicker (**Bild 3**), hängt die Stücke zum Trocknen auf (**Bild 4**) und lässt sie dann bei 850 Grad im Brennofen mit dem Stahl verschmelzen.

Im nächsten Durchgang wird das Verfahren mit Schlicker in der gewünschten Farbe für die Deckemaille wiederholt (**Bild 7**). Manchmal wird der Schlicker für die Deckschicht nicht im Tauchbad aufgebracht, sondern gesprüht. Entweder weil von dem Produkt nur wenige Stücke hergestellt werden oder weil seine Form es erfordert. Weitere Brenndurchgänge folgen, wenn beispielsweise das Teil innen eine andere Farbe oder außen ein Dekor bekommen soll (**Bild 5 + 6**). Werden Motive gewünscht, sind es Emaille-Abziehbilder auf Papier, die auf die Oberfläche gedrückt und dann eingebrannt werden.



Emaille bringt Farben zum Glänzen. Die dafür notwendigen Pigmente warten im Lager darauf, in der Deckemaille den Ton anzugeben (**Bild 9**). Die fertiggestellte Ware ist bereit für den Einsatz in der Küche (**Bild 10**). In Packpapier eingeschlagen wird sie in alle Welt verschickt.

VOM UMGANG MIT EMAILLE

Emaillgeschirr ist sehr langlebig. Was es nicht verträgt, sind krasse Temperaturwechsel. Bei Induktionsherden sollte nicht auf der stärksten Stufe oder der Boost-Funktion erhitzt werden. „Viele moderne Herde sind übermotorisiert und erhitzen zu rasch. Man muss der Physik Zeit lassen, die Wärme zu verteilen“, sagt Friedrich Riess. Glas und Stahl dehnen sich bei Wärme unterschiedlich schnell aus. Bei Überhitzung können sich der Boden verformen oder Sprünge entstehen. Im täglichen Gebrauch soll man die Pfannen und Töpfe daher nicht ohne Inhalt erhitzen und stufenweise erwärmen. Deshalb auch heißes Emaillegeschirr nicht in kaltes Wasser stellen. Fällt einem der Topf mal auf den Boden und es platzt ein Stück von der Deckemaille ab, kommt die dunkle Grundemaille zum Vorschein. Reparieren lässt sich der Makel nicht. Trifft es die Außenseite oder den Rand, ist das Geschirr immer noch verwendbar. Liegt der Schaden innen, wird empfohlen, das Teil auszutauschen, weil dann während des Kochens noch mehr Emaille abplatzen könnte.

Sind Alltagsdinge schön und praktisch, nimmt man sie, wie dieses Küchensieb, gern zur Hand.

Der richtige Gebrauch

Für lang anhaltende Freude an alten und neuen Stücken gibt es ein paar goldene Regeln. Vor der ersten Verwendung heißes Wasser mit einem Schuss Essig in das Geschirr füllen und kurz einwirken lassen, damit es restlos rein ist. Danach ausspülen und trocknen. Das Material kommt mit wenig Energie aus. Für schonendes Garen genügt eine mittlere Heizstufe. Sobald sich Dampf bildet, kann man herunterschalten. Emaille nimmt die Wärme schnell auf und hält sie auch längere Zeit, weshalb man den Herd fünf bis zehn Minuten vor Ende der Garzeit abschalten kann. Wichtig bei Induktionsherden: Topf und Kochplatte sollten denselben Durchmesser haben. Stellt man eine kleine Pfanne auf eine große Kochplatte, geht die Energie ungenutzt an der Pfanne vorbei, weil die Induktion bei der großen Platte am Rand verläuft. Beim Braten das Fett oder Öl vorher am Boden verteilen und die Temperatur schrittweise erhöhen. Wenn es schlierig wird, ist es Zeit, das Bratgut hineinzulegen.

Tipps für die Pflege

Das noch warme Geschirr wird nach dem Kochen mit warmem Wasser und Spülmittel gefüllt. Kurz einweichen, dann lässt es sich leicht reinigen. Ist doch mal etwas angebrannt, hilft kurzes Aufkochen mit Wasser und Spülmittel. In der Spülmaschine eignet sich das Gläserprogramm am besten. Schonender ist die Reinigung von Hand. Manchmal hinterlässt der Abrieb von Metallbesteck graue Spuren an der Emaille, die wie Bleistiftstriche aussehen. Sie lassen sich mit einer milden Scheuermilch entfernen.

HERSTELLER

Riess Kelomat GmbH,
Maisberg 47, A-3341 Ybbsitz,
Tel.: 0043(0)7443/863150,
www.riess.at, Verkauf über den
gut sortierten Einzelhandel
Münder Email, In der
Masch 13, 31867 Pohle,
Tel.: 05043/973660,
www.muender-email.com,
Werksverkauf freitags
14–16.30 Uhr

BEZUGSQUELLEN

- Stephan Antusch und Britta Projahn haben sich in ihrem Berliner Laden auf Küchengeschirr aus Emaille spezialisiert. Die Palette reicht von Produkten europäischer Hersteller bis zu historischer Emaille als Ausstellungstücke.
Liv, Stargarder Straße 9,
10437 Berlin,
Tel.: 030/34627305,
www.emaille24.de
- Liebhaber von antiker Emaille werden vielleicht in dem kleinen Laden von Dagmar Leinberger fündig. In Fürholzen, nördlich von München, verkauft sie neben historischen Herden eine feine Auswahl gut erhaltenen Emaillegeschirrs.
Der Ofenladen, Hetzenhauser Straße 9, 85376 Fürholzen,
Tel.: 08165/989699,
www.der-ofenladen-antik.de,
Termine nach Vereinbarung



Auch der Einsatz auf einem Induktionsherd ist für den Klassiker Emaille dank seines magnetischen Eisenkerns kein Problem.



Mit der richtigen Pflege behält Emaille ihre glänzende Oberfläche und ist langlebig.

■ Text: Micaela Buchholz, Fotos: Gerhard Nixdorf (10), Christian Malsch-von Stockhausen (8)