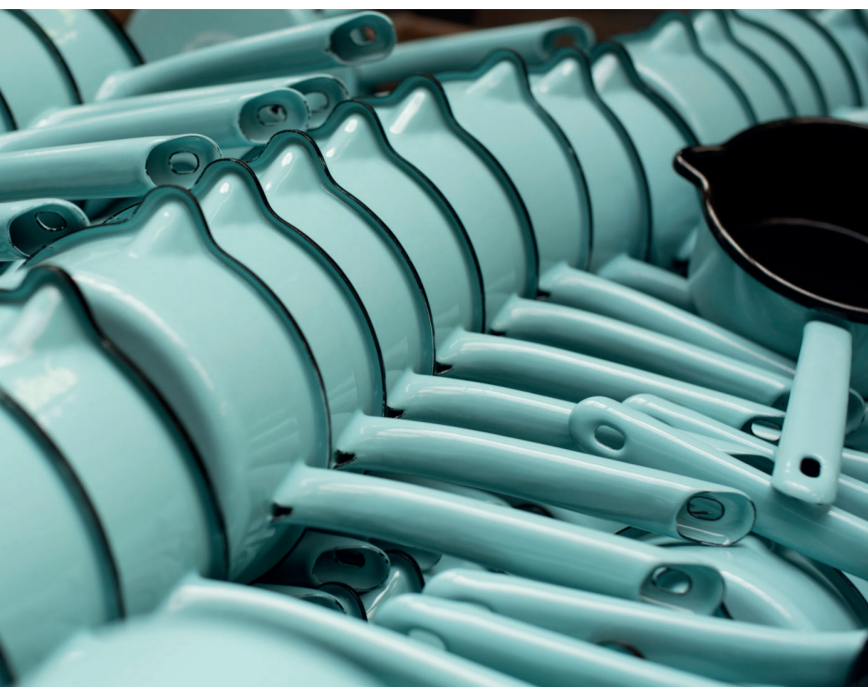


AUF EMAILLE UND EWIG

Wer Riess sagt, meint oft „Geschirr aus Emaille“ – so bekannt ist die Firma aus Niederösterreich. Nicht nur in ihrem Heimatland, sondern weltweit. Überall gehört das Emaillegeschirr zu den Klassikern der Küche. Heute erlebt es dank kleiner Modifikationen und etwas Mithilfe von Food Bloggern sogar ein Revival.

EMAILLE IN TOP(F)FORM · ÜBER ALTES MATERIAL MIT NEUEN IDEEN

SCÄSSEL
ZUM GLÜCK.



Emaile bringt Farbe in die Küche. Durch den Brennprozess entsteht das herrlich leuchtende Kolorit.

Was haben die Hinweisschilder am Flughafen in Frankfurt, die Hausnummer tafeln in Triest und Omas Guglhupf-form gemeinsam? Genau, sie alle haben einen Bezug zu, oder besser, einen Bezug aus Emaile. Und: Sie alle stammen aus der gleichen österreichischen Manufaktur.

In Ybbsitz in Niederösterreich, nicht weit von Amstetten, produziert die Firma Riess seit 1550 Pfannen und seit fast einhundert Jahren das berühmte Kochgeschirr sowie Straßenschilder aus Emaile. Damit ist Riess nicht nur eine der ältesten Manufakturen Österreichs, sondern auch einer der letzten Hersteller für Haushalts-emaile in Europa. Dass das Unternehmen bis heute besteht, verdankt es dem besonderen Werkstoff, den es herstellt. Denn was aus Emaile ist, geht nicht kaputt, rostet nicht, bekommt keine Kratzer, lässt sich aber leicht reinigen und vollständig recyceln. Dabei ist Emaile eigentlich nur Glas, das bei 450° C untrennbar mit Eisen verschmolzen wird. Auch in den Shops von Martin Auer finden sich Schüsseln, Töpfe, Pfannen und Mini-Weitlinge von Riess. In Letzteren wird etwa das Müsli angerichtet. Weil das Emaillegeschirr eben nicht nur so unglaublich praktisch, sondern auch besonders hübsch ist.

Das war aber nicht immer so. Ende der 70er-Jahre verdrängten Edelstahl- und mikrowellengeeignetes Glasgeschirr die Töpfe und Pfannen aus Emaile. Das fand man plötzlich altbacken. Konkurrent um Konkurrent musste schließen oder seine Produktion ins Ausland verlagern. Nur Riess blieb seiner Herkunft treu. „Wir sind ein Familienbetrieb und sehr stark in der Region verwurzelt“, sagt Friedrich Riess, der das Unternehmen heute gemeinsam mit Cousin Julian und Cousine Susanne in neunter Generation führt. „Fast die Hälfte unserer 121 Mitarbeiter kommt aus dem Ort. Da überlegt man nicht zweimal, ob man weitermacht. Man überlegt gar nicht.“ Die Beständigkeit hat Früchte getragen: Heute zieren Riess-Töpfe wieder die Titelseiten von Kochmagazinen, Auslagen von Geschäften und sind die liebsten Küchenhelfer von Food Bloggern.



Eine Führung in der einzigen Emailiermanufaktur Österreichs gefällig? Kein Problem. Die Firma Riess bietet Mo-Fr Betriebsführungen an. Einen spannenden Beitrag darüber gibt es übrigens von der Bloggerin Florence Stoiber auf www.avocadobanane.com



Immer noch ein Familienbetrieb. Heute leiten Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Riess in 9. Generation das Unternehmen.



Ein Hit seit den 1950ern. Pastellfarbenes Kochgeschirr trifft auf schwarze Klassiker.

FRUCHTIG FRISCHE FARBEN. UND NEUE FORMEN.

Die Familie Riess hat es geschafft, sich neu zu erfinden und gleichzeitig ihrem Stil treu zu bleiben. Neue Modelle in zeitgemäßen Farben und Formen – etwa die Edition der Köchin Sarah Wiener – ergänzen bewährte Design-Klassiker. Besonders der Boom des Retro- und Shabby Chic hat Emaillegeschirr wieder populär gemacht. „Die Menschen haben heute sehr offene Küchen. Da macht sich ein schöner Emailletopf eben wesentlich besser als Edelstahl“, ist sich Riess sicher. Und noch ein anderer, nicht unwesentlicher Nebeneffekt des Werkstoffs, half Riess in den letzten Jahren wieder zurück auf die Erfolgsspur. Denn Emaillegeschirr mag zwar altherwürdig aussehen, es eignet sich aber besonders gut für moderne Induktionsherde, weil es große Hitze verträgt.

Trotz des Sprungs in das neue Jahrtausend, steht Riess immer noch vor allem für eines: hohe Qualität durch Handarbeit. Davon durften sich auch Barbara und Martin Auer bei einer hochinteressanten Betriebsführung überzeugen. Mehr als 900 verschiedene Modelle stellen die rund 120 Mitarbeiter her. Ein solcher Besuch in der Werkhalle, die malerisch von Bergen und Flüssen umgeben liegt, ist auch ein Ausflug in die Vergangenheit. Die Maschinen sind alt, funktionieren aber, so Friedrich Riess, besser und sparsamer als manch neue. 35 bis 50 Arbeitsschritte durchläuft etwa ein Topf, bevor er verkauft werden kann. Die meisten davon werden noch per Hand vorgenommen. Friedrich Riess: „Wir sind kein großer Industriebetrieb. Wir sehen uns als Manufaktur.“ Denn auch wenn jährlich an die 1,5 Millionen Pfannen und Töpfe Ybbsitz verlassen und in 35 Länder exportiert werden – Riess ist ganz nah dran an seinen Kunden. Geliefert wird ab einem Teil. Trotzdem arbeitet Riess umweltschonend und nachhaltig. Die gesamte Produktion ist dank drei eigener Wasserkraftwerke CO₂-neutral, die Hitze des Brennvorgangs wird gleichzeitig für das Aufbrennen der Stücke, das Trocknen und das Beheizen des Betriebs verwendet. Emaille selbst ist ebenfalls zu einhundert Prozent natürlich und daher vollständig wiederverwertbar. Aber warum sollte man Emaillegeschirr jemals wegwerfen?