

Viele unserer  
Großmütter benutzten  
Geschirr aus Emaille.  
Dass es nostalgisch,  
aber auch zeitgemäß ist,  
zeigt die Firma Riess  
im malerischen Ybbsitz  
bei Linz



Vom Aromapot über Kuchenformen und Aufbewahrungsdosen bis zum Schöpflöffel – die Firma Riess stellt im österreichischen Mostviertel Kochgeschirr unterschiedlichster Art her. Insgesamt sind circa 600 Artikel im Sortiment, hinzu kommen jeweils diverse Farbvarianten



# Die Emaille-Manufaktur

Emaille-Töpfe scheinen auf den ersten Blick einer vergangenen Zeit zu entstammen, wurden sie doch vielfach durch Modelle aus Edelstahl ersetzt. Und trotzdem ist das Material allgegenwärtig, zumal es der ideale Werkstoff für viele Einsatzmöglichkeiten ist. Man findet es heute nicht nur in Form von Straßenschildern oder Badewannen, es hält auch wieder verstärkt Einzug in unsere Küchen. Ob in schlichtem Weiß oder bunten Farben, das nostalgische Kochgeschirr ist ein echter Hingucker. Es eignet sich nicht nur zum Kochen und Braten, sondern auch zum Aufbewahren und Servieren. Und von wegen altmodisch – es lässt sich sogar auf modernen Induktionsherden verwenden, da es mit seinem Kern aus Stahl magnetisierbar ist. Emaille kann aber noch mit anderen Eigenschaften punkten: Es wird rundum gleichmäßig warm, ist aromaneutral, Bakterien hemmend und leicht zu reinigen. Heute wird es häufig in der Industrie, etwa bei Rührbehältern in der Pharmazie, eingesetzt und ist damit, wie Geschäftsführer Friedrich Riess sagt, „das bekannte Unbekannte“. „Vielen ist gar nicht bewusst, dass beim Emaillieren Glas auf Eisen aufgeschmolzen wird und so ein völlig neuer Verbundwerkstoff entsteht.“

Fotos: Manuel Frauendorf (2), Firma Riess



Der Familienbetrieb wird von Friedrich (links) und Julian Riess sowie Susanne Rieß in neuer Generation geleitet. Und auch die zehnte steht schon in den Startlöchern





Friedrich Riess hat selbst im Familienbetrieb gelernt und gearbeitet. Über viele Jahre hat er die Auf- und Abs der Branche beobachtet und miterlebt. Heute ist das Werk einer der letzten Hersteller von Emaille-Kochgeschirr in Europa und der 62-jährige zeigt sich überzeugt vom Firmenkonzept und seinen Produkten: „In unserem Unternehmen setzen wir auf Beratung und Hochwertigkeit. Rationalisierungen mit dem Ziel, dass alles immer billiger wird, wollten wir nicht.“ Nachhaltige Ideen und Bodenständigkeit sprechen für sich und geben den Firmeneinhabern recht. Schon die Großväter der heutigen Generation, die Brüder Josef, Julian und Johann Riess, waren Vordenker.



**1 Aus dem eisernen Rollblech** werden sogenannte Ronden gestanzt. Der Durchmesser dieser runden Platten variiert je nach Artikel zwischen 8 und 54 Zentimetern. Für einen breiten Kochtopf wird die größte Ronde benötigt. **2 + 3 Tiefziehen** nennt sich das Anfertigen der Rohlinge. Das heißt, dass die Ronden wie Teig mit einer Multifunktions-Maschine in die passende Form gebracht werden. Dabei wird akribisch darauf geachtet, dass es nicht zu Falten oder sogar zum Abreißen kommt. **4 Eine manuelle Kontrolle** vor der Weiterverarbeitung ist notwendig. Griffe oder Henkel werden angeschweißt. **5 Im Laugebad** werden die unfertigen Behälter „entfettet“, also gereinigt und neutralisiert. Das geschieht, um Flugrost zu vermeiden. **6 Der Emaille-Schlicker** ist eine Mischung aus speziellem, gemahlenem Glas, Wasser, Ton und Farbstoffen. Die Varianz ist hier unerschöpflich vom klassischen Weiß oder Schwarz bis hin zu den zweifarbigen Backformen etwa der Edition „Sarah Wiener“ in Dunkelbraun und Maisgelb. Für das Emaille-Gemisch gibt es bei Riess circa 350 verschiedene Rezepturen. **7 In der ersten Grund-Emallierung** wird das Werkstück getaucht, geflutet oder mit dem Schlicker bespritzt. **8 Je nach Dekor** wird der Vorgang zwei- bis dreimal wiederholt. **9 Zum Trocknen** müssen die Töpfe, Dosen und Becher auf das Trockenband. **10 Die Kellen** hängt man zu diesem Zweck auf, wodurch auf der Innenseite ihres Emaille-Hakens eine kleine Unregelmäßigkeit entsteht. Diese ist kein Makel, sondern unterstreicht nur den Charakter eines manuell hergestellten Produkts.



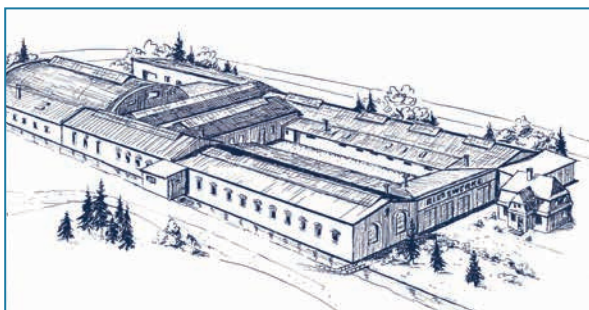
Statt weiter auf Kohle zu setzen, bauten sie für die Energieversorgung des Betriebs ein Wasserkraftwerk, das heute noch genutzt wird.

Die Ursprünge des Traditionsunternehmens liegen aber sogar noch weiter zurück. Schon 1550 wurde die damalige Pfannenschmiede im Niederösterreichischen gegründet. 1922 etablierte man die Emaille-Produktion und die Fertigung von hochwertigem Kochgeschirr. Mittlerweile wird die Manufaktur nun schon in neunter Generation von der Familie geleitet.

Die Herstellung des Emaille-Geschirrs in Ybbsitz ist vorrangig Handwerksarbeit. Auch wenn beim Ausschneiden oder Treiben des Metalls Maschinen beteiligt sind, können viele Arbeitsschritte nur händisch und mit geschultem Auge ausgeführt werden. Insgesamt kommt man bei einigen Erzeugnissen auf über 50 Arbeitsschritte! Dabei ist jedes Stück individuell – schon allein durch das Tunken von Hand wird es einzigartig.

### Der neue Emaille-Trend ist umweltfreundlich und praktisch zugleich

Die heutige Angebotspalette kann sich sehen lassen: Es ist von über 2000 unterschiedlichen Produkten und circa 600 verschiedenen Rohartikeln die Rede. Allein die Farbpalette scheint endlos. Zudem hat sich der Betrieb dem Bewahren von Altem verschrieben. Immer wieder erreichen die Firmenzentrale Anfragen nach besonderen Haushaltshelfern, wie etwa einem Schneeball-Eisen für das entsprechende Mürbeteig-Gebäck. Der Manufaktur ist es tatsächlich möglich, solche fast vergessenen Küchenhelfer wieder zum Leben zu erwecken. Und so steht bei Riess Traditionelles gleich neben neuen Modellen mit modernen, pastelligen Farben im Regal. **Juliane Peschel-Paetzold**

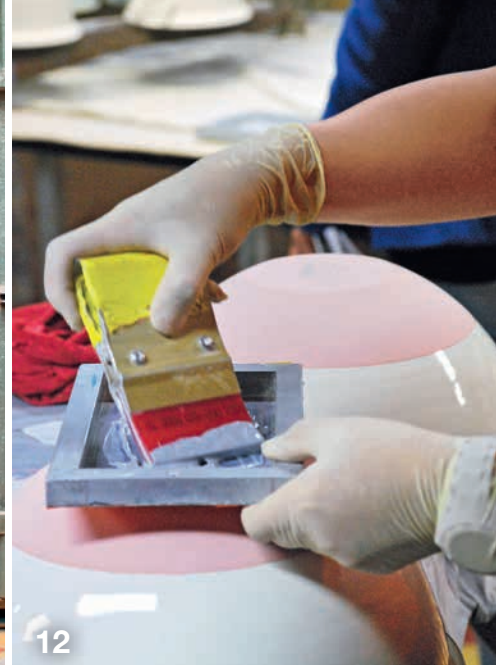


**Adresse** RIESS KELOmat GmbH

Maisberg 47, A-3341 Ybbsitz

Anmeldung für Betriebsbesichtigungen (Gruppen ab 10 Personen): 00 43/74 43/8 63 15-10

[www.riess.at](http://www.riess.at)



**11 Im Ofen** verschmelzen das Eisenblech und die Glasmischung bei 850 Grad zu Emaille. **12 Das Firmensiegel** ist der Schlusspunkt, den die Mitarbeiter bei jedem Emaille-Erzeugnis setzen. **13 Bei der Endkontrolle** wird darauf geachtet, dass Topf und Deckel exakt aufeinander passen. **14 Im Lager** wartet das Geschirr auf seinen Bestimmungsort. Die Firma versendet in über 35 Länder weltweit. Und wer sich die Küchenhelfer bestellt, bekommt sie getreu der umweltbewussten Firmenphilosophie in Papier und Pappe verpackt geliefert. **15 Durch ihre konische Form** lassen sich die Aromapots problemlos stapeln, womit einiges an Platz gespart wird. Der Deckel lässt sich umgedreht auch einfach als Zwischenablage, Schüssel oder Teller für Zutaten oder Kochlöffel verwenden.

