

Emailgeschirr ist
widerstandsfähig
und energiesparend
beim Kochen.

Langlebiges und schönes Geschirr aus GLAS und EISEN

Kochgeschirr aus Email wird auch heute gerne verwendet, ist es doch lange haltbar und bei allen Herdarten einsetzbar. Im Mostviertler Familienbetrieb Riess werden Töpfe, Pfannen und Deckel aus Email hergestellt, die bekannten und beliebten Klassikserien ebenso wie neue Farben und innovative Formen.

„EMAIL IST EIN LANGLEBIGER WERKSTOFF, DER EWIG HÄLT.“

Friedrich Riess

Schon unsere Großmütter kochten damit auf holzbeheizten Herden, die damals auch gleich den Raum beheizten. Die nächste Generation benutzte das Kochgeschirr, oft Erbstücke, dann auf Gasherden, denen später solche mit Glaskeramikflächen folgten. Und noch immer ist das Kochgeschirr im Einsatz, aber nun werden die Töpfe und Pfannen zunehmend bei Induktionsherden verwendet. Besagtes Kochgeschirr ist aus Email, es hat einen Kern aus Eisen, der von einer Glasschicht ummantelt ist. Nicht nur für alle Herdarten geeignet, ist Geschirr aus Email außerdem sehr robust und langlebig.

HARTE OBERFLÄCHE

„Email ist ein langlebiger Werkstoff, der ewig hält, wenn er pfleglich behandelt wird“, erzählt Friedrich Riess. Er weiß, wovon er spricht, denn im Mostviertler Familienbetrieb Riess wird seit Generationen das bekannte und beliebte Kochgeschirr aus Email erzeugt. „Email ist nichts anderes als Glas auf Eisen, im Brennofen untrennbar miteinander verschmolzen“, erklärt Riess.

„Es besteht aus natürlichen Materialien und besitzt viele wunderbare Eigenschaften“, so der Experte weiter. Die emaillierte Oberfläche der Gefäße ist durch die Glasschicht porenfrei und hart, so hart, dass sie schnitt- und kratzfest ist. Das Geschirr ist außerdem bakterienhemmend, aromaneutral und leicht zu reinigen. Mit emailliertem Kochgeschirr, das auch Nickelallergikern empfohlen wird, ist eine gesunde



Die Ronde wird mit der Tiefziehpresse bearbeitet. Die Schnabeltöpfe warten auf das Beizbad, wo sie entfettet werden.

Stogmüller, Riess

„EMAIL IST GLAS AUF EISEN, IM BRENNOFEN VERSCHMOLZEN.“

Friedrich Riess



Die Maschine zieht das Blech in die gewünschte Gefäßform.

Das Stahlblech wird mit der Maschine in die entsprechende Form gebracht

Mit der Tiefziehpresse wird die Ronde, das vorbereitete Metall, in die gewünschte Gefäßform gezogen. Der Rohling wird dann noch weiter bearbeitet und vor dem Emaillieren entfettet.



Das Geschirr wird in Papier gut verpackt. Im Beizbad werden die Rohlinge in einer Lauge entfettet.



und energieschonende Zubereitung möglich. Die Töpfe, Pfannen und Deckel haben einen rostfreien Rand, womit leichtes Abschlagen verhindert wird. Das Geschirr ist ausgesprochen temperaturbeständig, von kalten minus 40 Grad bis zu heißen 450 Grad. Sollte doch mal ein Stück kaputtgehen, kann es über das Altmetall recycelt werden.

EMAILMANUFAKTUR

Bereits 1350 wird der Hof in Ybbsitz, auf dem sich heute die Emailmanufaktur befindet, erstmals urkundlich erwähnt. Die Wurzeln des Mostviertler Traditionsbetriebes liegen aber im Jahr 1550, als dort eine Pfannenschmiede gegründet wurde. Um 1800 kam die Familie Riess aus Steyr und übernahm die Schmiede, mittlerweile führt die neunte Generation das Unternehmen.

Seit 1922 wird in Ybbsitz nun Kochgeschirr aus Email gefertigt. Für dessen Herstellung wird heute hochwertiges Stahlblech verwendet, aus dem die Ronden maschinell ausgestanzt werden. Diese Blechtafeln werden in mehreren Arbeitsgängen in riesigen Maschinen, den Tiefziehpressen, in die gewünschte Form gezogen. Dann wird der Topfrand geformt und die Griffe angebracht. Die metallenen Rohlinge kommen in Beizbäder, wo Rückstände von Fett und Schmutz abgespült werden. Erst dann geht es weiter zum Emaillieren.

Dazu werden verschiedene natürliche Rohstoffe wie Eisen, Quarz, Ton, Feldspat, Borax, Soda und Pottasche vermischt und in Schmelzöfen bei 1000 bis 1200 Grad geschmolzen. Die flüssige

Interview:
EMAILGESCHIRR



Nachhaltigkeit ist für Friedrich Riess in der Emailmanufaktur besonders wichtig.

NATURLUST: Was schätzen Sie am Verbundstoff Email besonders?
Friedrich Riess: Email besteht komplett aus natürlichen Materialien, es werden keine künstlichen Elemente beigemischt. Deshalb ist es dann auch vollständig als Altmetall wiederverwertbar. Außerdem ist Email ein langlebiger Werkstoff.

Worauf muss man bei Emailgeschirr achten, damit es lange hält?
Produkte aus Email sind sehr robust. Fällt ein Topf allerdings runter, verformt sich das Eisen und das Glas springt ab, dann ist er kaputt. Auch Temperaturschocks von sehr heiß zu eiskalt schaden dem Kochgeschirr, es entstehen Haarrisse und irgendwann springt das Glas.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit in den einzelnen Bereichen für Sie?
Nachhaltig zu produzieren und dabei Nachhaltiges herzustellen ist mir sehr wichtig. So läuft die Erzeugung von Email etwa CO₂-neutral durch Ökostrom aus den eigenen drei Wasserkraftwerken. Die Abwärme des Emailierofens wird zur Trocknung des Kochgeschirrs verwendet, aber auch unsere Produktionshalle wird damit beheizt.

Sind einzelne Töpfe und Deckel aus älteren Serien heute noch erhältlich?
Auch von älteren Designs sind heute noch viele Produkte erhältlich. Die Menschen wollen gerne einzelne Stücke ersetzen oder ein neues dazukaufen. Da versuchen wir ganz auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden einzugehen.

www.riess.at



Emailschlicker wird auf das bereits grundemaillierte Gefäß aufgetragen.



Deckemail verleiht dem Geschirr seine Farbe und eine glatte Oberfläche.



Vor dem nächsten Brand müssen die Siebe trocknen.



Die Folien mit den Dekoren werden hier aufgetragen.

Das Kochgeschirr erhält mehrere Schichten aus Email und je nach Serie auch Dekor

Nachdem der Grundemail, die erste Schicht, aufgetragen und aufgeschmolzen wurde, erhält der Topf seine Farbe durch den Deckemail und manchmal auch ein dekoratives Muster.



Der untere Topf wird noch mal gebrannt, der weiße ist bereits fertig. Klassische Formen und Farben sind heute noch beliebt (u.).

Problem befindet sich hier aber vor dem Herd“, sagt er lachend. „Denn es wird weder die Bedienungsanleitung des Herdes noch des Geschirrs gelesen, sondern einfach Vollgas aufgedreht.“ Emailgeschirr ist aber energiesparend und braucht bloß 500 Watt zum Kochen, ein voll aufgedrehter Induktionsherd läuft allerdings mit bis zu 3500 Watt. Da ist das Anbrennen der Speisen beinahe vorprogrammiert. Immerhin lassen sich Töpfe und Pfannen in so einem Fall recht einfach reinigen, mit heißem Wasser aufweichen sollte da reichen. ☞



Emailmasse wird dann in kaltes Wasser geleitet, wo sie zu kleinen Schuppen oder Flocken erstarrt. Dieses Granulat wird durch Beimengung von Wasser, Ton und Trübungsmitteln zum Emalschlicker vermahlen, der in beinahe allen Farbtönen erzeugt werden kann. Von Hand wird der Rohling dann in die breiige Masse getaucht und gleichmäßig mit einer dünnen Schicht, dem Grundemail, überzogen. Manche Stücke werden auch damit besprüht.

Das Gefäß muss erst trocknen, bevor es in den Emailierofen kommt, wo das Email bei einer Temperatur von rund 850 Grad auf dem Stahlblech aufgeschmolzen wird.

FARBE UND DEKOR

Nach dem Erkalten wird eine zweite Schicht aufgetragen und aufgeschmolzen, das Deckemail. So erhält das Kochgeschirr seine Farbe sowie eine porenfreie und glatte Oberfläche. Je nach Verwendungszweck wird bei manchen Stücken auch eine dritte Schicht aufgetragen und sie werden erneut gebrannt.

SEIT 1922
STELLT RIESS
GESCHIRR AUS
EMAIL HER.

Sollen die Töpfe noch mit dekorativen Mustern versehen werden, geschieht dies vor dem letzten Brennen. Die Dekore werden mit Siebdruck auf einer Klebefolie aufgetragen, die am Kochgeschirr angebracht wird. Nach dem Brand ist das Muster dann auf dem Topf fixiert.

Das Kochgeschirr der Emailmanufaktur Riess gibt es in vielen Designs und Farben, wobei die so schön leuchtenden Emailfarben durch den Brennprozess entstehen. Bis 1960 wurden die

Töpfe, Pfannen und Deckel vor allem in Weiß, Schwarz, Braun und Pastellfarben hergestellt. Diese Klassiker sind heute noch beliebt und erhältlich, mittlerweile haben sie fast Kultstatus.

Auch später hat der Familienbetrieb noch einige Design-Klassiker hervorgebracht, wie den Mitte der 1970er-Jahre von Carl Auböck entworfenen gestreiften Kugeltopf. Mit dem österreichischen Designteam Polka gab es eine Kooperation, aus der die limitierte Edition Polkapots hervorging. Seit 2011 trägt das Geschirr von Riess die Handschrift des Design-Büro dottings. So entstanden verschiedene Linien zum Kochen, Backen und Aufbewahren.

INDUKTIONSGESCHIRR

„Eigentlich produzieren wir bereits seit 1922 echtes Induktionsgeschirr“, meint Friedrich Riess. Es habe dann aber noch etwa 80 Jahre bis zur Entwicklung der entsprechenden Herde gedauert. Immer wieder hört er von Problemen bei der Benutzung von Kochgeschirr aus Email auf dem Induktionsherd. „Das