



**Stolz auf die Tradition und das Land.** Das drückt auch das „selbst gestrickte“ Logo aus.

Auf den ersten Blick passen Produktion und Dienstleistung der drei Betriebe überhaupt nicht zusammen – der Emailgeschirrerzeuger Riess in Ybbsitz sowie das Gasthaus zum Halbmond und die Konditorei Piaty in Waidhofen an der Ybbs. Und doch: Sie sind jetzt quasi mit einem Pfandl der Riess KELOmat GmbH miteinander verbandelt. Und das gemeinsame Band heißt Familientradition, verbunden mit Qualitätsangeboten. Dazu kommt, dass alle drei Betriebe auf Kundenwünsche überaus flexibel reagieren.

Das Pfandl des Emailgeschirrproduzenten Riess bildet dank der Kooperation der drei Betriebe auch im Gasthaus und in der Konditorei mehr als nur einen Blickfang. Im Gasthaus zum Halbmond werden darin zahlreiche Speisen zubereitet und kredenzt und in der Konditorei mit wohlschmeckenden Buchteln – in Waidhofen hartnäckig „Wuchteln“ geschrieben – gefüllt.

### Eine Wirtin mit Ideen

Die Idee zu der ungewöhnlichen Branchen übergreifenden Kooperation hatte Berta Maria Zacharias, deren Familie seit 1874 im Besitz des Gasthauses zum Halbmond ist. Die Geschichte des Hauses selbst geht bis ins frühe 16. Jahrhundert zurück und ist das älteste Wirtshaus der Stadt, wahrscheinlich sogar des ganzen Ybbstales. Es ist als Weinbrandschenke, Huf- und Wagenschmiede sowie Einstellgasthof urkundlich erwähnt. Auf das Jahr 1532 dürfte der

## Drei traditionsreiche Betriebe ziehen an einem Strang Pfandln verbinden Betriebe

Schon ein Jahr vor der Landesausstellung in Waidhofen an der Ybbs, die dem Thema „Feuer“ gewidmet sein wird – „Erde“ steht in St. Peter in der Au am Programm –, soll den Besuchern des Ybbstales etwas Besonderes geboten werden. Die Initiative dazu haben drei traditionsreiche Betriebe ergriffen, die zusammen schon seit 555 Jahren im Familienbesitz sind.



**Die drei Traditionsreichen.** Der Pfannenschmied Ing. Friedrich Riess, die Wirtin Berta Maria Zacharias und der Konditor Karl Piaty (von links).

Name „Zum Halbmond“ zurückzuführen sein, denn in diesem Jahr schlugen Bürger, Bauern und Schmiede die Senger und Brenner, wie die angreifenden Türken bezeichnet wurden, in die Flucht.

Erster Ansprechpartner der Wirtin war Ing. Friedrich Riess, der in seinem Betrieb auf bereits neun Generationen Familientradition zurückblicken kann.

### Ein Pfannenschmied mit Geschirr

Schwarze Grafen wurden einst die Hammerherren genannt, die Wohlstand in das Tal gebracht haben. Auch die Familie Riess, die bereits seit 1690 einen Betrieb führt, der 1550 als Pfannenschmiede urkundlich erwähnt wurde, konnte sich mit diesem Titel schmücken.

Seit rund 80 Jahren ist das Unternehmen auf die Produktion von Emailgeschirr spezialisiert und mittlerweile der einzige österreichische Produzent. Auch auf Nischenprodukte setzt der innovative Unternehmer. So etwa auf nostalgische Nachttöpfe und auf Milchkannen. Sein Erfolg schlägt sich auch in steigenden Exportzahlen nieder – derzeit zwischen 15 und 20 Prozent. Mehr als 450 Geschirrförmchen unterstreichen dabei die breite Palette seiner Erzeugnisse. Der Firmenchef selbst führt nach Voranmeldung gerne auch Gruppen durch seinen Betrieb.

Durch die Kooperation mit dem Pfannenschmied können den Besuchern der Stadt auf einen Schlag zwei Attraktionen geboten werden, war das Kalkül der Wirtin: Die Besichtigung eines nicht alltäglichen

Betriebes sowie Speis und Trank im eigenen, ebenfalls geschichtsträchtigen Haus in der Wiener Straße, dessen Küche natürlich mit Riess-Geschirr ausgestattet ist. Dabei hat Berta Maria Zacharias nicht nur Kulinarisches zu bieten. Im ältesten Wirtshaus der Stadt schmücken das im Biedermeier Stil eingerichtete Gastzimmer sieben alte aus Holz gedrechselte Zunftszeichen.

### Ein Konditor mit Durchschlagskraft

Dritter im Bunde und jüngster Familienbetrieb ist der Bäcker und Konditor Karl Piaty, seit vielen Jahren ein Geheimtipp für alle, die Süßes lieben. Auch sein Betrieb hat eine reiche Familientradition, denn schon 1910 hatten die Piatys die Dampfbäckerei am Unteren Stadtplatz erworben, die seit 1649 nachweisbar ist. Der Konditor kann seinen Gästen aber nicht nur Mehlspeisen anbieten. In seinem Haus gibt es nämlich eine bemerkenswerte, von seinem Vater eingerichtete Volkskundensammlung mit einer originalen Bauernstube aus dem Jahre 1614 als Herzstück. Karl Piaty V. selbst führt durch sein kleines Reich.

Das Riess-Pfandl als gemeinsames Band ist hier ebenfalls zu finden. Wer hier so ein Emailgeschirr erwirbt, dem füllt es der Konditor kostenlos mit neun „Piaty-Wuchteln“ an. Dank seiner Durchschlagskraft ist der Konditormeister gleichsam auch der Marketingleiter der drei Traditionsreichen.

### Ein Folder mit Pfiff

Die drei Betriebe haben auch die Werbung selbst in die Hand genommen und einen Folder über „Die Welt der drei Ybbstaler Traditionsbetriebe“ aufgelegt. Derzeit liegt er in 15 Sprachen, darunter auch in Persisch und Chinesisch, vor und kann im Internet abgerufen werden. Und Piaty selbst hat sich aufgemacht, den Folder in zahlreichen ausländischen Botschaften „als Anregung für einen Betriebsausflug“ zu überreichen.

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

(G.H.)