
schaufenster KULTUR.REGION

Osterbräuche

Manufaktur / Töpfe mit Tradition · **Interview** / Erika Pluhar
Auszeichnung / Kulturfreundlichste Gemeinden · **Musik** / Lampenieber

Töpfe mit Tradition

DER NILGRÜNE SUPPENTOPF

Ein Traditionsbetrieb, der für langlebiges Küchengeschirr bekannt ist: Die Firma Riess stellt Emailtöpfe her, die in Österreich Kultstatus genießen. Die Volkskultur Niederösterreich hat bei Riess eine eigene Linie entwickelt.



Damit sich die Farbe präzise verteilt, drehen sich die Töpfe im Kreis.



Auf die Pfanne wird ein Griff geschweißt.



Schnabeltöpfe, hergestellt im Tiefziehverfahren.



Nach dem Brennvorgang die Qualitätskontrolle.

Selten steht er im Küchenkasten. Er pendelt zwischen Herd, Esstisch, Kühlschrank und Abwasch. Auch ist er oft unterwegs – ganz 21. Jahrhundert – und mobil, denn bei uns heißt es bei Einladungen zum Familientisch: „Wer bringt die Suppe mit?“

Der Suppentopf ist außen pastellgrün, innen weiß. Er ist schmal und hoch, deshalb ein echtes Transportwunder. Er hat zwei Henkel und einen Deckel. Längst ist er nicht mehr makellos, denn man gönnt ihm selten eine Auszeit. Dass er „nilgrün“ ist, weiß ich, seitdem ich in den Fabrikationshallen von „Riess Email“ in Ybbsitz auf einem Behälter, in dem Farbpigmente gelagert sind, das Wort „nilgrün“ entdeckte. Ein vielversprechendes Wort und eine schöne Farbe, dieses milchige, linde Grün, das ein wenig an Erbsensuppe erinnert oder an die alten VW-Pritschenwagen der Landwirte in den frühen 1980er-Jahren.

Die klassische Pastellserie der Mostviertler Topferzeuger ist in Pastelltönen Rosa, Türkis, Gelb, Blau, Goldgelb und Nilgrün erhältlich und erinnert an die Wirtschaftswunderjahre, wo auch in der Porzellanmanufaktur in Wilhelmsburg das pastellfröhliche „Daisy Melange“-Kaffeegeschirr die Aufbruchsstimmung der 1960er-Jahre vermittelte. Die Modellpalette reicht von Schnabeltöpfen, Kochtöpfen, runden und eckigen Stiel- und Backrohrpfannen bis zu Schüsseln und Weitlingen von ganz klein bis ganz groß.

Von der Pfannenschmiede zum „Gesundheitsgeschirr“

Wo beginnt man in einem Traditionswerk, das von der Familie Riess in neunter Generation geführt wird? Bei den 40 Tonnen Stahlblech, die einmal jährlich von der voestalpine geliefert werden? Oder bei der Pfannenschmiede aus dem Jahr 1550, aus der die Emailgeschirr-Manufaktur hervorgegangen ist?

Beginnen wir im Jahr 1922, als für die alte Pfannenschmiede eine neue Zeit anbrach. Das Emailgeschirr war so weit entwickelt, dass es damals das hygienischste und modernste Produkt am Küchenherd war, und langlebig noch dazu. Als „Gesundheitsgeschirr“ wurde es nach dem Ersten Weltkrieg propagiert und war in öffentlichen Küchen – vom Krankenhaus bis zu Schulen – Pflicht. Die „Riesswerke“ sind in den Werbespalten der Zeitungen präsent, wie etwa in den „Mühlviertler Nachrichten“ vom 24. März 1933: „Betrachten Sie nicht länger die Kochgeschirre als die Aschenbrödel Ihrer Küche! Glauben Sie nicht, daß zur Zubereitung der Ihrem Körper dienlichen Nahrung gerade das Billigste und Schlechteste was Sie am Markt finden gut genug ist ...“ Eine leicht verständliche Erklärung, was Email ist, liefert die Annonce auch mit: „Email ist Glas! Als solches oxydiert es nicht, ist spielend leicht zu reinigen und daher vom Standpunkt der

Hygiene das ideale Material für Kochgeschirre.“ Daran hat sich bis heute nichts Wesentliches geändert. Mehr noch – Emailtöpfe etwa waren immer schon induktionsfähig, oder wie Herr Riess zu sagen pflegt: „Die Herdindustrie hat 80 Jahre gebraucht, um den richtigen Herd für unsere Töpfe zu erzeugen“.

An die 130 Mitarbeiter sind beim Topfhersteller in Ybbsitz beschäftigt. Hier wird alles, vom Rohling bis zum Siebdruck für den Dekor, von der Herstellung der Farbmasse bis zur Verpackung, selbst gefertigt. Als sich in den 1990er-Jahren viele Produktionen in Billiglohnländer verabschiedeten, blieb Riess mit Beharrlichkeit in der niederösterreichischen Eisenwurzen. Mittlerweile ist es der einzige Betrieb, der in Österreich Emailgeschirr herstellt. Beharrlichkeit, die sich jetzt lohnt: eigene Energieerzeugung durch Wasserkraft, kurze Produktionswege, eine CO₂-neutrale Bilanz und ein Produkt, das langlebig ist. Das hat auch seinen Preis. Dafür haben diese Töpfe einen hohen Wiedererkennungswert, sind generationsverbindend und in vielen heimischen Küchen zu Hause.

Pfannen der Volkskultur Niederösterreich

Sarah Wiener kocht mit den Mostviertler Töpfen und sie hat auch eine eigene Designlinie. Apropos Design – auch die Volkskultur Niederösterreich hat ein eigenes Design, das



Designlinie Volkskultur Niederösterreich:
Musterschablone wird aufgebracht.



Bei Kleinserien wird die Emailglasur in der
Spritzkammer aufgetragen.



Streublumenmuster:
Blaudruck-Design der Volkskultur Niederösterreich.

exklusiv bei Riess gefertigt wird. Es ist das klassische Blaudruckmuster der Dirndlstoffe und die Pfannen und Töpfe sind im Geschäft „Handwerk der Regionen“ in Krems-Stein erhältlich.

Wumm! Wumm! Da steht ein schwarzer, brüllender Riese: Mit ungeheurer Wucht fährt der Kopf der Tiefziehpresse auf das runde Stahlblech. Dieser spezielle Stahl, er hat Eigenschaften, welche für das Emaillieren und den Brennvorgang geeignet sind, wird durch den Kopf der Tiefziehpresse und den Model, oder auch Tiefziehform genannt, zu einem Topf geformt. Die Riesenmaschine ist aus dem Jahr 1926 und wird von den Werkzeugtechnikern der Topfmanufaktur instand gehalten. In den Regalen liegen unzählige Tiefziehformen, für große und kleine Töpfe, für Pfannen und Weitlinge.

Töpfe auf dem „Tagada“

Nun haben wir einen zukünftigen Suppentopf als Rohling und er bekommt zwei Henkel angeschweißt. Jetzt beginnt für ihn das Vergnügen. Die Töpfe machen quasi einen Ausflug zum Kirtag, zuvor werden sie noch in eine große Wanne mit nilgrüner Farbe getaucht, innendrin bekommt der Topf eine weiße Glasur. Damit sich die Farben, innen und außen, gleichmäßig verteilen, kommen die Töpfe auf das „Fahrgeschäft“, es hat Arme wie der Polyp und erinnert auch an ein Tag-

da. Jeder Topf steht nun auf einem Arm und die Arme beginnen mit Schwenk- und Drehbewegungen. Diese Maschine wurde auch von den Technikern der Firma Riess entwickelt. „Jede Farbe hat eine andere Konsistenz und somit andere Fließigenschaften und jeder Topf andere Ausmaße. Deshalb müssen die Dreh- und Schwenkbewegungen dieser Maschine, je nachdem, welche Form und Farbe am Plan steht, spezifisch eingestellt werden“, erklärt ein Mitarbeiter.

Nachdem der nun schon nilgrüne Suppentopf eine Runde auf dem Tagada gedreht hat, wird er in eine Art Vogelkäfig gehängt und diese Vogelkäfige fahren über den Köpfen der Arbeiterinnen und Arbeiter gemächlich durch die Halle: blaue Bratpfannen, sonnen-gelbe Schnabelhäferln, weiße Weitlinge und nilgrüne Töpfe. Die aufsteigende Abwärme des Brennofens wird somit genutzt, um die Glasur zu trocknen, bevor das Geschirr in die Brennkammer kommt.

Die Wasserkraft und das „Elektro-Email“

Noch schwebt der Suppentopf durch die Halle und der Seniorchef Friedrich Riess führt in die Kraftkammer des Betriebes. Hier sind die Turbinen, die mit Wasserkraft betrieben werden und den Strom für die Fabriksanlage erzeugen. „Als wir 1922 mit dem Emailgeschirr begonnen haben, haben wir die

Brennöfen mit Kohle beheizt, die ganz in der Nähe abgebaut wurde. Meiner Großmutter war das gar nicht recht, da die Wäsche auf den Wäscheleinen durch den Kohlenbrand ganz dreckig wurde. Vier Jahre später wurde bereits elektrisch geheizt, weshalb unsere Produkte damals auch ‚Elektro-Email‘ genannt wurden“, so der Seniorchef.

In diesen Brennofen kommen nun die nilgrünen Suppentöpfe und bei 800 °C verbindet sich die Emailglasur mit dem Stahlblech für eine lange gemeinsame Zukunft. /

Text: Mella Waldstein

Fotos: Gregor Semrad

INFORMATION

www.riess.at

Das Geschirr der Firma Riess ist im guten Fachhandel erhältlich. Mit einem Kauf in einem Fachgeschäft in Ihrer Nähe unterstützen Sie lokale Betriebe.

Das Design der Wir-Tragen-Niederösterreich-Linie erhalten Sie im Geschäft **Handwerk der Regionen** 3500 Krems-Stein Ludwig-von-Köchel-Platz 1 Tel. 02732 85015 15

volkskulturnoe.at