

JOB & BUSINESS

In neunter Generation

Seit 1550 führt die Familie Riess ihr gleichnamiges Kochgeschirr-Imperium in Ybbsitz. Seit jeher wachstumsorientiert und regional, heute auch CO₂-neutral. Ein Besuch.

MEINE LEHRE IST DIE BESTE

Lehrlinge aus ganz Österreich zeigen ihr Können und ihren Betrieb



Geschirr für Generationen

2020 feiert Riess 470. Firmenjubiläum. Wie das Familienunternehmen seit Jahrhunderten die Region um Ybbsitz prägt, warum es Amazon die kalte Schulter zeigt und was das Kochgeschirr mit Wiener Straßenschildern zu tun hat. Ein Porträt. VON SUSANNA SKLENAR

» Am Anfang war die Pfanne. Später kamen Wasserkessel und Töpfe hinzu. Zu guter Letzt der langlebige Werkstoff Emaille – nicht zu verwechseln mit dem virtuell kurzlebigen eMail. Ersterer prägte einst nicht nur Omas Küche, sondern veränderte unser aller Kochgewohnheiten. So wurden die berühmten pastell-bunten Küchenutensilien als „Gesundheits- und Induktionsgeschirr“

verwendet, lange bevor solche High-Tech-Herde überhaupt auf den Markt kamen. Der Startschuss für die Emaillierung von Kochgeschirr war die Erfindung der bleifreien Emaille Ende des 19. Jahrhunderts. Heute erleben die auffälligen Töpfe, Pfannen, Häferln und Schüsseln ein wahres Revival in modernen Haushalten. Und sie repräsentieren weit mehr als einen schönen Blickfang.

Doch schön der Reihe nach, insistiert Friedrich Riess, Inhaber des gleichnamigen Familienunternehmens und seines Zeichens „schwarzer Graf“ von Österreich. Der KURIER traf ihn in Ybbsitz. Seit dem Jahr 1550, als etwa Nostradamus mit der Veröffentlichung seines Almanachs begann, im Heiligen Römischen Reich Kaiser Karl V. den Reichstag zu Augsburg einberief, in China Peking belagert oder in Europa die Pluderhose zur Kniebundhose verkürzt wurde, wird im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße Kochgeschirr erzeugt.

Und das bereits in neunter Generation, wie Firmenchef Friedrich Riess erzählt, der den Familienbetrieb heute gemeinsam mit seinem Cousin Julian Riess und seiner Cousine Susanne Riess führt. Das Trio vereinen beeindruckende Jahrhunderte an Familiengeschichte, die in Österreich einzigartig ist. Denn es war Urahn Johann Riess aus Steyr, der anno 1801 in das damals bereits 250-jährige Hammerwerk an der Ybbs einheiratete.

Zunächst produzierte Riess Eisenartikel für die



gesamte K.u.K.-Monarchie, setzte nach dem Ersten Weltkrieg (1922) auf Emailletöpfe und wurde von da an zum Marktführer in Österreich. 2001 kaufte Riess die Marke „Kelomat“ und firmiert seither als Riess Kelomat GmbH. Mittlerweile ist das Unternehmen der einzig verbliebene österreichische Kochgeschirr-Produzent – trotz der Konkurrenz aus dem nahen und fernen Ausland – und vertreibt seine Produkte in 38 Länder weltweit.

Auf die Verwurzelung in der Region Eisenstraße ist Friedrich Riess besonders stolz: „Wir leben, arbeiten und produzieren hier. Und das betonen wir auch immer wieder.“ Zur Hochblüte der Eisenstraße gab es in der Region sogenannte schwarze Grafen, die sich durch Fleiß und Umsichtigkeit auszeichneten. Als Produzenten und Händler hatten sie hohes Ansehen in der Region. Vor Jahren hat man diese Tradition wiederbelebt und den Firmenchef zu einem solcher „schwarzen

In fünf Schritten zum Emaille-Geschirr

1. Die Bahn bringt Stahl von der voestalpine in ein Anarbeitungszentrum in Linz. Hier wird das Rohmaterial zwischengelagert, zugeschnitten und auf Rollen gerollt. 2. Ein regionaler Spediteur liefert diese nach Ybbsitz, wo sie zu Ausgangsformen für Töpfe und Deckel ausgeschnitten oder mit Tiefziehpressen in Form gestanzt werden. Der Topfrand wird verformt und die Griffe werden angeschweißt. 3. Die Rohlinge werden im Laugenbad entfettet. So kann sich der Glasüberzug im Brennofen mit dem Metall verbinden. 4. Die Eisenformen werden außen und innen in Grund-Emailleschlicker getaucht, getrocknet und kommen zum Verschmelzen in den 850-Grad heißen Ofen. 5. Zwei Mal werden sie in den Deck-Emailleschlicker der gewünschten Farbe getaucht, getrocknet und kommen abermals in den Ofen. Dekoren bekommen einen weiteren Brand.



Die Geschäftsführung (in der Mitte) und das Riess-Team. Manche Mitarbeiter verbringen ihre gesamte Karriere hier

Grafen“ erkoren. „Ich bin damit quasi Kulturbotschafter der Eisenstraße, wobei wir heute sowohl auf Tradition als auch Innovatives Wert legen.“

Die Beliebtheit an Formen für Kochen, Backen und Aufbewahren ist nicht nur in der Artikel- und Farbenvielfalt begründet. Auch die vielen positiven Eigenschaften von Emaille für energiesparendes und gesundes Kochen überzeugen die Konsumenten. Denn Emaille funktioniert aufgrund des Eisenkerns perfekt auf Induktionsherden, ist extrem langlebig und einfach zu reinigen. „Der starke, magnetisierbare Eisenkern sorgt für die gleichmäßige Verteilung der erzeugten Wärme und macht das Kochgeschirr automatisch induktionsfähig. Außerdem benötigt es zum Kochen nur 500 Watt“, so Riess. „Emaille besteht neben Eisen aus Glas, das mit dem Eisen, im Brennofen bei 850 Grad miteinander verschmolzen wird.“ Selbst nach langjährigem Gebrauch sind die Oberflä-

chen glatt, fruchtsäurebeständig und behalten ihre leuchtenden Farben.

Bis es jedoch auf den Markt kommt, wird in der Riess Emaille-Manufaktur jedes Stück in vielen Arbeitsschritten von Hand gefertigt – in die entsprechende Form gestanzt, in Emaille getunkt, im Brennofen gebrannt, geprüft, in umweltfreundliches Papier verpackt und in alle Welt versandt. Riess ist wohl auch deshalb schon so lange erfolgreich, weil es eine eigene Firmenphilosophie praktiziert. Eine, die es schon lange vor den heute gerne propagierten Schlagwörtern, wie Corporate Social Responsibility, Nachhaltigkeit, Recycling, Regionalität oder Klimaschutz gab.

So ist Emaille seit jeher ein langlebiger und recycelbarer Werkstoff, die Energie für die Produktion der rund 815.000 Geschirrstücke kommt seit 1926 aus eigener Wasserkraft samt Steighilfen für Fische. Den Hintergrund erklärt Friedrich Riess so: „Unsere Großväter (Anm.: Josef, Julian und Leopold

Riess) wollten weg von der damals einzigen Energiequelle Steinkohle. Sie erkannten, dass der fossile Rohstoff endlich ist und verabscheuten zudem den ständigen Ruß, der alles in der Gegend bedeckte. Also wandten sie sich schon damals erneuerbaren, umweltfreundlichen Energiequellen zu.“

Mit Erfolg: Heute basiert die gänzlich CO₂-neutrale Herstellung von den Töpfen und Pfannen auf bereits vier firmeneigenen Wasserkraftwerken, darüber hinaus wird auf Wärmerückgewinnung geachtet – zur Trocknung und zum Heizen.

Für Mitarbeiter gibt es Startwohnungen und ein gutes Betriebsklima, das verschiedene familienfreundliche Arbeitszeitmodelle und zahlreichen Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen bietet. Das wiederum hat eine sehr geringe Fluktuation im Team zur Folge. Im Schnitt bleiben Mitarbeiter mehr als elf Jahre lang im Unternehmen. Viele verbringen hier sogar ihr gesamtes Berufsleben. »



Links: Emaille-Produkte machen 60 Prozent des Umsatzes aus, rund die Hälfte wird exportiert. Oben: Die Energie kommt seit 1926 aus eigener Wasserkraft samt Steighilfen für Fische. Unten: Jedes Stück wird handgemacht



Nicht zuletzt unterscheidet höchste handwerkliche Präzision Riess-Geschirr von Massenware. Produktionsrückstände aus der material- und aufwandsintensiver Emaille-Produktion werden fast komplett recycelt. „Jedes Gramm Abfall wird von uns dokumentiert, wiederverwendet oder aussortiert“, bestätigt Friedrich Riess. Aber natürlich muss sich alles rechnen: Riess ist ein gewinn- und

wachstumsorientiertes Unternehmen, allerdings setzen die Chefs auf organisches Wachstum. Die Produktionsmengen werden moderat um ein bis zwei Prozent pro Jahr erhöht. Einen „Turbokapitalismus mit den allseits bekannten Krisen“ will Riess nicht. Die Ybbsitzer behalten die Wertschöpfung in eigener Hand – eine Seltenheit in Österreich. Von Entwicklung und Design, der Me-

tallverarbeitung bis hin zum Verkauf wird alles vor Ort abgewickelt. „Viele haben kapituliert vor der Billigkonkurrenz, wir nicht. Wir kontrollieren die Produktionsketten und reagieren flexibel auf Marktveränderungen“, so Geschäftsführer Riess. Jedes Jahr werden neue Produkte entwickelt und ins Sortiment aufgenommen, wie etwa die „Edition Sarah Wiener.“ „Aufgrund der rund 650 verschiedenen Rohformen können wir rasch und flexibel auf Kundenwünsche reagieren.“ Auch Einzelwünsche werden berücksichtigt. „Und alle angebotenen Produkte, also über 1.000 Artikel, liegen abrufbereit auf Lager und können über die Vertragspartner bestellt werden.“

„Reden zu viele Verwandte mit, wird es kompliziert“

Seit 1550 wird in Ybbsitz Kochgeschirr erzeugt. Geschäftsführer Friedrich Riess über die Chancen und Hürden

Friedrich Riess ist Mit-Inhaber, Geschäftsführer und Leiter der Technik und Produktion bei der Riess Kelomat GmbH. Im KURIER-Gespräch sinniert er über das Familienunternehmen und die Übergabe an die nächste Generation.

KURIER: Wie gut ist ein Familienbetrieb mit dem Familienleben zu vereinbaren?

Friedrich Riess: Einfach ist es nicht. Man muss das Familiäre immer zurückstellen, denn wenn zu viele Verwandte mitreden, macht es die Führung kompliziert.

Worauf sind Sie besonders stolz?

Wir sind nicht nur auf die Qualität unserer Produkte stolz, sondern vor allem darauf, dass wir sie im Einklang mit der Natur erzeugen. Und dass wir uns in den vergangenen Jahrzehnten wirtschaftlich auch immer wieder ge-

traut haben, gegen den Strom zu schwimmen.

Ihr Lieblingsprodukt?

Der Aromapot. Er besteht aus Eisen, Emaille und sonst nichts. Kein Kunststoff, keine Schrauben. Mit ihm kann man wunderbar mit Niedrigtemperatur garen. So bleiben die meisten Nährstoffe und Aromen enthalten. Ich liebe es, das Essen schmeckt einfach herrlich.

Was möchten Sie der Nachfolgeneration weitergeben?

Alles, was ich weiß. Kommunizieren und Vorleben – darauf kommt es an. Meine Kinder sagen schon: Vater, du bist wie ein Wanderprediger. Ich glaube jedenfalls, dass wir sowohl privat als Erziehende, als auch beruflich in einer Führungsposition immer eine Vorbildwirkung haben. Das muss man ernst nehmen.



„Über Amazon vertreiben wir aber nicht“, stellt Riess fest. „Das würde unsere regionalen und langjährigen Vertriebspartner schwächen. Zudem ist uns eine gute Beratung wichtig sowie die Möglichkeit, das Geschirr angreifen und in echt erleben zu können.“ Friedrich Riess, dessen vielfach ausgezeichnetes Unternehmen übrigens auch die typischen blauen Wiener oder Grazer Straßenschilder (natürlich aus Emaille) herstellt, ist auch Vorsitzender des österreichischen Emailleverbands. „Hier versuche ich, die exzellenten und ökologisch wertvollen Eigenschaften des Werkstoffs Emaille zu promoten und an die Öffentlichkeit zu bringen. Emaille ist ein nachhaltiges, sehr robustes und damit langlebiges Naturprodukt. Das wird in unserer Wegwerfgesellschaft nicht immer entsprechend gewürdigt“, bedauert er und bringt es mit einem simplen Beispiel auf den Punkt: „Ein mit hochwertiger Emaille ausgekleideter Herd wäre nicht nur sehr pflegeleicht, sondern würde auch etliche Jahrzehnte halten. Doch genau das mögen viele Hersteller gar nicht. Sie wollen lieber immer wieder neue Produkte verkaufen.“