

Reden wir über ... Emailgeschirr

Friedrich und Julian Riess, Geschäftsführer des Kochgeschirrherstellers Riess Kelomat, über zu hitzige Hobbyköche und eine säumige Herdindustrie.

OMA-GESCHIRR

Die pastellfarbenen Töpfe werden seit den 1950er-Jahren produziert.



In dieser profil-Serie sprechen wir mit heimischen Wirtschaftstreibenden über das wichtigste Produkt aus ihrem Unternehmen.

profil: Meine Herren, es ist fast Mittag. Was haben Sie denn zuletzt selbst in einem Emailkochtopf gekocht?

Friedrich Riess: Ich habe am Sonntag einen Zwiebelrostbraten gemacht und am Tag davor geröstete Eierschwammerl mit Kartoffel.

profil: Das nenne ich eine Vorlage ...

Julian Riess: Mit solchen Gerichten wie mein Cousin kann ich nicht aufwarten. Ich habe mir heute in der Früh im Emailkessel Wasser für den Tee gekocht und am Wochenende in einer kleinen Stielkasserolle ein weiches Ei.

profil: Die meisten Menschen kennen Ihr pastellfarbened Emailgeschirr noch von ihren Großmüttern. Ist das ein Fluch, weil es als altmodisch abgetan wird, oder ein Segen, weil Sie damit vom Retro-Trend der vergangenen Jahre profitieren?

Julian Riess: Das angesprochene pastellfarbene Geschirr gehört zur Serie „Classic“ und hat tatsächlich einen gewissen Kultstatus. Da gibt es ein Revival, von dem wir profitieren haben. Es ist auch international sehr beliebt, das finden Sie sogar in Südkorea. Grundsätzlich aber haben wir unser Sortiment viergeteilt. In der Serie „Country“ spielen wir mit Farben und Mustern. Da produzieren wir beispielsweise Geschirr im Dekor der Gmundner Keramik. Für „Nouvelle“ haben wir buntes Emailgeschirr mit Glasdeckeln und Edelstahlgriffen versehen. Und dann haben wir noch eine Linie, wo wir mit Designern wie dem Büro dottings zusammenarbeiten. Da sind wir ganz weit weg vom Oma-Geschirr.

Friedrich Riess: Profitiert haben wir auch vom Trend zu den offenen Küchen, denn da braucht man dann auch schönes Geschirr, das man herzeigen kann. Und natürlich vom Aufkommen des Induktionsherdes. Da bekamen wir oft die Frage gestellt, ob wir auch schon das moderne Induktionsgeschirr produzieren würden. Und wir haben immer geantwortet: Ja, seit 1922. Die Herdindustrie hat einfach 80 Jahre gebraucht, um für unser Induktionsgeschirr einen Energiesparherd zu konstruieren.

profil: Ist Ihr Geschirr eher für den Hausgebrauch oder wird es auch in der Gastronomie verwendet?

Friedrich Riess: Wir liefern auch an die Gastronomie. Gerade haben wir wieder einen Auftrag aus Deutschland vom Hotel sDörfle, das von der Schlagsängerin Andrea Berg betrieben wird, bekommen. Dort werden die Speisen in unserem Geschirr serviert. Wenn Sie in Wien zum Figlmüller gehen, bekommen Sie das gekochte Rindfleisch in einem Riess-Topf angerichtet.

Julian Riess: Und beim Münchner Oktoberfest stehen auf den Tischen meistens Riess-Pfannen mit Bratendl oder Schweinsbraten drin. Mit einem anderen Material würde das gar nicht funktionieren, denn Email speichert die Wärme, Edelstahl strahlt sie ab. Solche Pfannen gehören zu unseren meistverkauften Produkten.

profil: Edelstahl ist aber, so mein Eindruck, unkomplizierter in der Handhabung als Email. Weshalb sollte ich mich also für Letzteres entscheiden?

Julian Riess: Weil die Lebensmittel unverfälscht bleiben. Wenn Sie fette Sachen kochen, ist es für den Ge-



Julian Riess, 66

Nach Studium und Ausbildung zum Unternehmens- und Steuerberater trat Julian Riess 1987 als Marketing- und Verkaufsleiter ins Familienunternehmen ein. Gemeinsam mit seinem Cousin Friedrich und Cousine Susanne führt er die Geschicke des Unternehmens seit dem Jahr 2000.

Friedrich Riess, 67

Kurz nach Abschluss der HTL sei er ins Unternehmen eingetreten worden, erzählt Friedrich Riess. Es hielt ihn dort zunächst nur wenige Jahre. Es folgten Stationen in der Lebensmittelindustrie und beim Schreibwarenproduzenten Faber-Castell. 1992 kehrte er nach Ybbsitz und in die Firma zurück.

schmack eigentlich egal, welches Geschirr Sie verwenden. Wenn Sie aber Sauerkraut oder andere säurehaltigen Zutaten in einem Edelstahlpfopf zubereiten, dann schmeckt das metallisch. Damit Edelstahl rostfrei bleibt, sind Chrom und Nickel enthalten. Nickel kann sich aber beim Kochen mit sauren Zutaten herauslösen. Allergiker sollten Edelstahlgeschirr meiden.

Friedrich Riess: Edelstahl hat – durchs Mikroskop betrachtet – eine raue Oberfläche. Email besteht aus Eisen und Glas und hat eine glatte, keramische Oberfläche, die nachgewiesenermaßen bakterienhemmend ist. Es gibt Studien, bei denen gesundheitsschädliche Keime auf verschiedenste Oberflächen aufgebracht wurden. Email ist der einzige Werkstoff, bei dem die Bakterien mit der Zeit weniger werden. Sie sterben ab, weil sie keine Grundlage haben, irgendwelche Nährstoffe zu bekommen.

Julian Riess: Emailgeschirr hat noch einen weiteren Vorteil: Die Wärme verteilt sich viel schneller. Man kocht mit dem ganzen Topf samt Deckel und nicht nur mit dem Boden. Wenn Sie zum Beispiel Reis zubereiten wollen, kochen Sie das Wasser einmal auf, Deckel drauf und den Herd ausschalten. Der Reis wird energielos von selbst fertig, nur mit der Rückwärme, die im gesamten Topf vorhanden ist.

Friedrich Riess: Außerdem kann man auf dem Geschirr schneiden, und es geschieht ihm nichts.

profil: Ich habe aber schon öfter zerkratztes Emailgeschirr gesehen.

Friedrich Riess: Nein. Das, was Sie da sehen, sind keine Kratzer, sondern da wurde mit Edelstahlprodukten wie Messer oder Löffel „geschrieben“. Das ist Metallabrieb. Mit einer Emailpflege kann man das rauspolieren, dann schaut es wieder aus wie neu.

profil: Im Gegensatz zu Teflonpfannen legen sich die Speisen beim Braten in Emailpfannen leicht an.

Friedrich Riess: Es geht um die richtige Handhabung. Wenn die Leute sagen, es klebt alles an, liegt es fast immer daran, dass die Temperatur zu hoch ist. Wenn Sie zum Beispiel ein Spiegelei braten, brauchen Sie nicht mehr als maximal 80 Grad, da stockt das Eiweiß. Bisschen Fett in die Pfanne, wenig Hitze, das Ei reinsetzen, langsam anbraten, da können Sie es dann richtiggehend rausleeren. Da klebt nichts an. Wenn Fleisch ein bisschen anpöckelt, macht das auch nichts, das löst sich ohnehin von selbst. Wichtig ist nur, dass die Oberfläche braun wird, da entsteht der Maillard-Effekt, das sind die Röstaromen. Also Pfanne langsam erhitzen, damit sie Zeit hat, sich gleichmäßig zu erwärmen, zum Anbraten rauf mit der Temperatur, und dann aber wieder runter vom Gas. Da wird das Fleisch gleichmäßig zart und weich. Bei zu viel Hitze wird das beste Fleisch zur Schuhsohle.

Julian Riess: Die unterschiedlichen Werkstoffe haben alle ihre Berechtigung. Wir haben selbst mit unserer Zweitmarke Kelomat Edelstahltöpfe und Pfannen mit Antihafbeschichtung im Sortiment. Aber die Lebensdauer von solchen Pfannen beträgt nur ein paar Jahre. Die Beschichtung nutzt sich einfach mit der Zeit ab.

profil: Wie reinigt man Emailgeschirr am besten?

Julian Riess: Ich bin zu Hause derjenige, der ab-

Riess Kelomat GmbH

Die Wurzeln des Unternehmens gehen auf eine im Jahr 1550 in Ybbsitz gegründete Pfannenschmiede zurück. Nach dem Ersten Weltkrieg begann man mit der Fertigung von Kochgeschirr aus Email. Von einst 76 österreichischen Kochgeschirrproduzenten blieb Riess als einziger übrig. Mit 145 Mitarbeitern werden heute rund 900 verschiedene Formen zum Backen, Kochen und Aufbewahren produziert. Außerdem fertigt Riess Schilder und Industriekomponenten aus Email. 2001 wurde die Marke Kelomat gekauft. Sein Kochgeschirr exportiert das Unternehmen inzwischen in 38 Länder.



wäscht, denn meine Frau kocht besser. Wenn sich wirklich was angelegt haben sollte: heißes Wasser und ein bisschen Spülmittel rein und einweichen lassen. Danach kann man es ganz einfach rauswischen.

profil: Kann man Email in den Geschirrspüler geben?

Friedrich Riess: Ja, aber eigentlich ist es gar nicht notwendig. Wenn es Tausende Spülgänge hinter sich bringen muss, kann es an Glanz verlieren. Glaskorrosion kann auch bei Email passieren, die Oberfläche wird etwas rauer. Wir empfehlen deshalb, unser Geschirr mit dem Gläserprogramm zu waschen.

profil: Wie funktioniert eigentlich der Herstellungsprozess für einen Email-Kochtopf?

Friedrich Riess: Email besteht aus Eisen und Glas, das miteinander verschmolzen wird. Wir beziehen von der Voestalpine ein spezielles Eisenblech, aus diesem werden Ronden, also Kreise, ausgeschnitten. Zylindrische Teile werden im sogenannten Tiefziehverfahren in die entsprechende Form gebracht. Das heißt so, weil die Bleche durch eine Matrize gezogen werden, bis die endgültige Tiefe und Form erreicht ist. Man muss das Stück langsam in Form bringen, damit das Material Zeit hat, mitzugehen, andernfalls würde es reißen. Das kann bis zu fünf Arbeitsschritte benötigen, je nachdem, wie hoch das Gefäß ist. Danach wird das Werkstück in heißem Osmosewasser mit Lauge und Ultraschall entfettet. Dann ist es bereit zum Emaillieren. Dabei werden die Rohlinge in den sogenannten Emailschlicker getaucht.

profil: Was ist das?

Friedrich Riess: Das sind fein vermahlene Glasflakes, die mit Wasser und Metalloxiden, die sind für die Farbe verantwortlich, vermischt werden. Die mit dem Schlicker bedeckten und getrockneten Stücke kommen dann in den Brennofen und werden bei 850 Grad aufgeschmolzen. Damit hat man das Grundemail. Ein neuer Verbundwerkstoff ist entstanden, der so in der Natur nicht vorkommt. In einem nächsten Schritt kommt das Deckemail in der jeweiligen Farbe. Will man Muster haben, sind weitere Arbeitsgänge notwendig. Für jede zusätzliche Farbe muss neu emailliert werden.

profil: Und wie bekommt man die Muster auf das Geschirr?

Friedrich Riess: Das farbige Email wird im Raster-Siebdruckverfahren aufgebracht. Da kommt eine sogenannte Lackmaske auf die Stücke, die verdampft im Brennofen. Das farbige Email färbt das Untergrundemail. Dann ist der Kochtopf fertig. Und jedes Produkt hat natürlich am Boden unser Riess-Emaille-Logo.

profil: Sie verwenden das französische Wort. Weshalb?

Julian Riess: Wir haben das vor einigen Jahren geändert, weil die Leute mit dem Begriff Email nichts mehr anfangen konnten. Das wurde als E-Mail, also wie die elektronische Post, gelesen. Wir wollten dem Werkstoff aber nicht irgendeinen künstlichen Namen geben und sind so auf die französische Schreibweise zurückgekommen.

profil: Ihre Produktion ist wahnsinnig energieintensiv. Sie rühmen sich, CO₂-neutral zu produzieren. Wie geht das?

Drei Assoziationen zum Thema Email

1 Die ältesten bekannten Emailarbeiten sind 3500 Jahre alt und stammen aus Mykene. Die hohe Qualität der als Grabbeigaben gefundenen Stücke (Ringe, Dolche, Szepter) zeigen eine tiefe Kenntnis der Technik.

2 Die laut „Guinness World Records“ längste Email-Malerei befindet sich in Wien. Konkret in der U-Bahn-Station Praterstern. Die Künstlerin Susanne Zemrosser gestaltete den Verbindungsgang zum Wurstelprater, exakt 50,63 x 2,61 Meter misst das Wandgemälde, auf dem Pferdchen, Schaukeln und Clowns zu finden sind.

3 Die weltberühmten Fabergé-Eier, Inbegriff höchster Goldschmiedekunst, brauchen sich auch in Sachen Emaillierung nicht zu verstecken. Hofjuwelier Carl Peter Fabergé fertigte sie ab 1885 im Auftrag des Zaren. Das Email wurde auf einen guillochierten (spezielle Gravurtechnik) Grund auf gebracht. Die Eier wurden aufwendig bis zu 100 Mal gebrannt.

„Wenn die Leute sagen, es klebt alles an, liegt es fast immer daran, dass die Temperatur zu hoch ist.“

Friedrich Riess

Friedrich Riess: Wir produzieren alles mit eigener Wasserkraft und sind europaweit die einzigen Produzenten mit Elektrobrennofen. Das ist eine Eigenentwicklung gemeinsam mit einem Ofenbauer.

profil: Sie haben ein eigenes Kraftwerk?

Friedrich Riess: Wir haben vier. Als unser Großvater 1922 mit der Emaillierung begonnen hat, ist die Schmelze mit Steinkohle vom Berg nebenan betrieben worden. Da hatten wir hier einen großen Rauchfang, der endete auf der Höhe, wo sich das auf einem Hang stehende Stammhaus befindet. Wenn der Wind in die falsche Richtung weht hat, sind der Rauch und Ruß aus der Verbrennung Richtung Wohnhaus gegangen. Die Oma hat sich beim Opa beschwert: „Du Saubartel, ich kann die Wäsche nicht aufhängen, und wir haben den ganzen Dreck im Haus.“ Das war der Anstoß für den Umstieg auf elektrische Energie, der 1926 erfolgte. Und so mussten wir uns nie mit fremder Energie beschäftigen. Dem Großvater war schon damals ein ressourcenschonender Umgang wichtig. Wir haben uns im Unternehmen immer wieder gefragt, wie wir unsere Produkte mit dem geringsten Energieeinsatz herstellen können. Und so wird heute die Abwärme des Brennofens auch zur Trocknung der Produkte und zum Beheizen der Produktionshalle genutzt. Der Großvater war aber auch Fischer, deshalb haben wir bereits seit 1926 Fischeaufstiegshilfen. Denn er wollte ja auch im nächsten Jahr wieder fischen gehen, da musste er natürlich dafür sorgen, dass die Fische zu ihren Laichplätzen kommen.

Julian Riess: In unserem Unternehmen wird seit Generationen nachhaltig gearbeitet. Glücklicherweise ist das Thema seit einigen Jahren auch den Konsumenten wichtig.

INTERVIEW UND FOTOS:
CHRISTINA HIPTMAYR