

BÜCHER ZUM THEMA



Apfelküche

Über 70 herzhaft
& süße Rezepte.
Madeleine & Florian
Ankner. Verlag Dor-
ling Kindersley,
192 S., € 22,70



Traditionelles Ge- bäck auf dreierlei Art

Schnell & einfach,
Übernachtgare, Slow
Baking. Christian
Ofner. L. Stocker Verl.,
160 S., € 29,95



Die Wiener Kaffee- hauskultur.

Eine Liebeserklä-
rung zum „Tag des
Kaffees“ am 1. Ok-
tober. echomedia,
176 S., € 29,90



Italien vegetarisch.

Antipasti, Suppen,
Salat, Pasta, Risotto,
Polenta, Desserts.
Claudio Del Principe.
Brandstätter Verlag,
272 S., € 34,90

DIE TRADITIONSFIRMA RIESS EMAILLE

Erfolg über Generationen

In Ybbsitz an der Eisenstraße im niederösterreichischen Mostviertel liegt das Werk der Firma Riess (www.riess.at). Hier wird seit 1550 Emaille-Geschirr produziert – heute in der bereits neunten Generation. Knapp 600 Produkte hat das Familienunternehmen im Sortiment, von der Pfanne bis zur Teekanne. Die Cousins Friedrich und Julian Riess führen das Unternehmen.

Friedrich Riess: „Wir sind mit dem Unternehmen groß geworden und wurden von den Eltern und Großeltern immer auch gebrieft, was es bedeutet, ein eigenes Unternehmen zu haben und die Verantwortung für Mitarbeiter, Kunden, Region und Regionalität zu tragen.“

Vor allem die pastellfarbenen Kollektionen sind typisch für Riess. Daneben gibt es aber auch eine Vielzahl anderer Designs und Serien. Auch die Wünsche der Kunden finden Eingang in die Produktentwicklung. Dass Emaille-Töpfe und Co. mitunter als Oma-Geschirr bezeichnet werden, hört bei Riess nicht jeder gern: „Bereits seit tausenden Jahren gibt es den Werkstoff Emaille im Kunst- und Schmuckbereich, das Geschirr war die erste technische Anwendung. Und daher ist es für mich fast schade, wenn jemand sagt: ‚Emaille, das ist das alte Geschirr von der Oma, und sonst gibt es das nicht.‘“, erklärt Friedrich Riess. Julian Riess: „Außerdem glaube ich, dass unsere Omas meist sehr, sehr gute Köchinnen waren – wenn man da beim Kochen wieder so was zusammenbringt, ist das doch eigentlich etwas sehr, sehr Positives!“



DO, 5. 8.,
22.30 Uhr,
ORF 2

Eco Spezial
Erfolg über
Generationen



Besonderheiten

Riess ist das einzige Unternehmen, das in Österreich noch Email-Geschirr herstellt, und das mit eigener Wasserkraft. Tausend Tonnen Eisen werden hier pro Jahr verarbeitet – also ausgestanzt und in Form gebracht. Dabei kommt auch eine Maschine zum Einsatz, die schon seit 1926 im Werk läuft. Anschließend wird emailliert – das heißt, die Rohware wird in den Schlicker (= vermahlendes Glas, Wasser und Farbe) getaucht, getrocknet und gebrannt. Moderne Fertigungsanlagen, die das Unter-

nehmen selbst entwickelt, sollen die Produktionsabläufe optimal aufeinander abstimmen. Im vergangenen Jahr sind Rohstoffe wie Eisen für die Produktion deutlich teurer geworden. Dabei kam es auch bei Glasteilchen für die Emaillierung zu Lieferengpässen. Die Kosten sind gestiegen, die Margen kleiner geworden. Trotzdem rechnet man bereits heuer wieder mit guten Umsätzen. Als große Herausforderungen sehen Friedrich und Julian Riess allerdings den Fachkräftemangel, aber auch Billig-Importe aus Asien.

Friedrich Riess: „Wir können in vielen Bereichen Produkte nach wie vor anbieten, die andere schon längst aus dem Sortiment genommen haben, weil sie sagen, dass sich kleinere Serien nicht auszahlen und sie nur in die Großserie gehen wollen. Wenn das aber alle machen, spielen alle mit einigen wenigen Artikeln und dann geht es nur mehr um den Preis. In diesem Fall wäre aber der Standort Österreich falsch, weil wir hier kein Billiglohnland sind, sondern ganz im Gegenteil: Wir befinden uns im Augenblick in einem der teuersten Länder der Welt, und wir sind eine Manufaktur.“ (Gestaltung: Astrid Petermann)