

# „Die Weitergabe von Wissen ist wichtiger als von Vermögen“

Das Familienunternehmen Riess feiert 100 Jahre Emaille-Produktion. Österreichweit ist es als einziges von fünf Geschirrproduzenten verblieben. Umso heftiger setzt sich die neunte Generation für Qualitätsansprüche ein und hält den Geist ihrer Väter hoch.

*Text: Sandra Fleck*



**oben: Seit 100 Jahren wird mit Riess-Emaille gekocht und gebacken.**

**links: Blick auf das historische Kraftwerk Gaissulz von 1926.**

Fotos: Riess

**W**ie der Ozean so blau zieren dünne Schilder Wiens Häuserreihen. Kobaltblau würde die Farbe der unter Sonnenstrahlen glasig schimmernden Tafeln am ehesten treffen. In Schneeweiß stehen darauf eine Zahl und dahinter ein Straßennamen. Beides ist ummalt von einem Rahmen, dessen Ecken runde Aussparungen für die Montage haben. An jeder Straßenkreuzung der 23 Wiener Gemeindebezirke auf Mezzanin-Höhe dasselbe Spiel: einzigartige Handarbeit, schön über Jahrzehnte bei Sonnenschein, Regen oder Hagel.

Die urigen Straßenschilder stammen aus dem Familienunternehmen Riess in Ybbsitz im Mostviertel. Die neunte Generation feiert heuer das 100-jährige Jubiläum des Verbundwerkstoffes Emaille, der sowohl in der deutschen Schreibweise „Email“ als auch in der französischen „Emaillé“ auf das mittellateinische „smaltum“ und somit Schmelzarbeit zurückgeht. Nicht nur Straßen- oder Werbeschilder gehören in das Sortiment der rund 600 Emailleprodukte, sondern auch die pastellfarbenen Kochtöpfe aus Omas Küchenbuffet der 50er oder feuerfeste Verkleidungen der U-Bahn-Stationen. Die beiden Cousins Julian und Friedrich Riess sowie deren Cousine Susanne Riess betreiben

seit 2000 das Unternehmen ihrer Väter und Großväter. Die Unternehmensgeschichte reicht allerdings weit über die Umstellung auf Emaille im Jahr 1922 hinaus. Um 1550 wird ein Hammerwerk für die Herstellung von Eisenpfannen und Wasserkesseln gegründet. Bereits 1350 gibt es die erste urkundliche Erwähnung des „Hof und Gut an der Tanzstatt mit den Hämmern“, in das im Jahre 1801 Johann Riess aus Steyr einheiratet wird. Sein eigener Betrieb wird an die Familie Werndl verkauft, in dem der Ursprung der Steyr-Werke begründet liegt.

## Oberflächenveredelung durch Emaille

Während in Wien Blau dominiert, ist es in Ybbsitz Rot. Es spiegelt sich in den weinroten Gilets der Männer wider. Darauf gestickt sind zwei Herzen, die einander wie an einer Spiegelachse gegenüberliegen. Einer der beiden Hausherrn und Öffentlichkeitsverantwortlicher, Friedrich Riess, empfängt in dieser traditionellen Eisenstraßentracht seine Besucher. Dass sein Smartphone dabei lauthals „Keine Sau ruft mich an“ oder irgendetwas mit „der Friedrich“ tönt, wärmt die Herzen. >



> Im Vergleich dazu beginnt der Inhalt der Emailleöfen erst bei 1.200 °C zu glühen. Glas, Kaliumcarbonat und Metalloxide verschmelzen miteinander. Das erstarrte Granulat wird mit Farbstoff zwischen Porzellankugeln der Mühle zermahlen. Gemeinsam mit Wasser wird die farbige Emaillemischung auf die verschiedenen Objekte gesprüht oder diese darin eingetaucht. Auf dem eigenen Finger, den man ebenso bedenkenlos in die Suspension tauchen kann wie Eisen, sieht das flüssige Emaille wie Schlicke aus. Das Wasser verflüchtigt sich und auf dem Finger bleibt ein Überzug zurück, der an die Konsistenz von Töpferarbeiten erinnert. In der Tat verhelfen Ton, Quarz und Feldspat zur festen Eisen-Emaille-Verbindung beim Brennvor-gang. Indes sich die kleinen Pigmente in die Fingerrillen setzen und es beim Aneinanderreiben sandet.

### Ressourcenschonende Arbeitsschritte

Die Oberfläche der emaillierten Produkte sollte allerdings porrenfrei und schnittfest sein. Die Eisenformen der angehenden Kannen, Messbecher oder Suppenschöpfer werden mit einer schwarzen Grundschrift emailliert. Eisen und Emaille verschmilzt bei 850 °C. Für eine farbige Glasur braucht es einen weiteren Brennschritt. Die gewünschte Suspension wird aufgetragen und das Objekt erneut gebrannt. Je mehr Farben, Muster oder auch Maßeinheiten, desto mehr Brennvorgänge. Die Kochtöpfe in den Öfen leuchten dabei allesamt in glasigem Rot. Bis aus den glühenden Objekten erkaltetes „Wienerblau“ wird, wie es auf den Farbtonnen bei Riess geschrieben steht, vergehen zahlreiche Fertigungsschritte. Jedes Geschirr wandert von Hand zu Hand, besteht aus österreichischen Rohstoffen, wird mit Energie aus Wasserkraft gefertigt und am Ende in dünnes Papier gepackt. Die Versandware liegt in gebrauchten Kartons, ausgepolstert mit geschreddertem Altpapier. Dass Kunden ein Paket mit irgendeiner Marken-Aufschrift entgegennehmen, sollte sie daher weniger verwundern als eines mit dem Namen Riess. Letzteres ist nur bei großen Topfsätzen der Fall. Sowohl das Verpackungsmaterial als auch das Geschirr sind zu 100 Prozent recyclebar. Eisen wird wiederverwertet und Emaille dient als Schlackebildner im Schmelzprozess.

### Ybbsitz als Zentrum der Eisenverarbeitung

Das mit zahlreichen Bäumen gesäumte Tal der kleinen Ybbs umschließt den Flusslauf mit flachen Abschnitten und Anhöhen von 1.000 Metern. Informationsschilder am Straßenrand verweisen auf einige der zahlreichen Hammerschmieden von einst. Mit einer florierenden Metropole ist es nicht zu vergleichen. Dennoch sichert die Eisenverarbeitung den rund 4.000 Einwohnern der Region den Lebensunterhalt. Noch heute lassen sich die Wälder zu Holzkohle verarbeiten, Wasser zur Energiegewinnung nutzen und vom nahegelegenen Erzberg, dem größten Eisenerztagbau Mitteleuropas, Rohstoffe beziehen.

Die Geschichte von Riess steht demnach in direktem Zusammenhang mit der Chronik des Tals. Von 1926 bis 1935 baute die Großvätergeneration ein Wasserkraftwerk entlang der großen

und kleinen Ybbs, inklusive Fischaufstieg. Fortan lösten emissionsfreie Emailleöfen die fossilen Kohleöfen ab. 2016 kam ein weiteres Werk hinzu – alle speisen ihren Überschuss in das öffentliche Netz. Riess bringt den Pioniergeist auf den Punkt: „Wer der Schnellste und Lauteste ist, hat in der heutigen Zeit nichts mehr verloren. Unverbrauchte Energie ist die beste Energie.“ Stets zitiert er die Worte seines Großvaters: „Wir müssen die Natur in einem besseren Zustand hinterlassen, wir dürfen keine Abhängigkeiten schaffen und das Vermitteln von Wissen ist wichtiger als die Weitergabe von Vermögen.“ Damit einher geht nicht nur ein nachhaltiges Wirtschaften mit Rohstoffen, sondern auch mit den Mitarbeitern.

### Mit Gaudi geht was weiter

„Ich gehe hier keiner Arbeit, sondern meinem Hobby nach“, sagt eine der Mitarbeiterinnen im Siebdruck, während sie den Dekorfilm fertigt. In ihrer 15-jährigen Kinderpause war sie gedanklich nie weg: „Jedes Mal beim Vorbeifahren wollte ich wieder hin“, und Riess ergänzt lachend: „Und ich – wann kommst du wieder?“

Andere Mitarbeiter laufen in den geräumigen Werkhallen mit Gebälk um 1900 rasch in ihren Sicherheitslatzhosen umher. Sie nehmen Eisenplatten von einem Stapel und tragen sie zu den Maschinen. Es riecht nach Metall. Press-, Schneide- und Sprühvorrichtungen summen laut. Die Mehrzahl der Geräte ist lindgrün, andere sind tiefschwarz, so wie die Sicherheitsschuhe. „Ich habe schon hier gelernt und gehe nächstes Jahr in Pension“, sagt einer der Dienstältesten mit 41 Jahren bei Riess. Er strahlt und entpuppt sich als Fan der Köchin Sarah Wiener, die eine eigene Produktreihe hat. „Wenn sie vor Ort ist, haben wir eine Gaudi“, so der angehende Pensionist. Auch Wiener ist begeistert: „Riess-Emaille-Töpfe, -Pfannen und -Schüsseln sind meine große Küchen-Leidenschaft. Einer schöner als der andere. Noch dazu nachhaltig und familiengeführt.“

Beeindruckend ist die älteste Maschine des Werks von 1926,



Mittels Tauchbad werden die Objekte mit Emailleschlicke überzogen.

tiefschwarz und mit massiven vier bis fünf Metern. Besagter Mitarbeiter stellt ihren beweglichen Ober- und Untertisch auf Maß genau ein. Dazwischen legt er eine große runde Eisentafel, die Runde genannt wird. Kalt ziehen Pressen das leicht geölte Material in die gewünschte Form, weswegen sie Tiefziehmaschine heißt. In diesem Moment entstehen Pfannenteile. Er nimmt die fertige Form aus der Maschine und legt sie auf einen Rollwagen. „Das tut weh, wenn ein langjähriger Mitarbeiter geht. Aber mein Vater ist schon mit Kollegen in Pension gegangen, mein Großvater und bald ich“, sagt Riess mit weit über 65 Jahren.

### Generationenmanagement

Unter den mehr als 140 Mitarbeitern befinden sich zwei Drittel Frauen und ein Drittel Männer jeden Alters. Einige sind länger als 30 Jahre im Betrieb. „Die Mitarbeiter sind einer der wichtigsten Faktoren einer Firma und kein austauschbares Objekt“, betont Riess. Das war auch der Generation der Großväter bewusst. Sie errichteten 1930, in Zeiten der Wirtschaftskrise, 15 Zweifamilienhäuser. Darin wohnten die Mitarbeiter kostenlos und versorgten sich über die umliegende Fläche selbst. Aktuell sind sie kostengünstig vermietet. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs arbeitete die Manufaktur unter der Roten Armee. Da sich Familie Riess nie für den Nationalsozialismus aussprach, stand das Werk während der Besatzung unter dem Schutz der Russen und es wurde weitergearbeitet. Die Mitarbeiter erhielten Mehl, Zucker, Salz und Schmalz. Heute bleibt bei einer Arbeitszeit von 6 bis 14 Uhr genügend Raum, um am Nachmittag eigenen Aktivitäten nachzugehen.

### Die 10. Generation

Die Verantwortung für Mitarbeiter, Umwelt und Kunden wird an die kommende Generation weitergegeben. „Unsere Kinder sollen nicht mit schönen Autos vorfahren, sondern in etwas investieren, das sich langfristig lohnt und das Bestehen des Unternehmens sichert“, so Riess.

Als einziges von fünf österreichischen Unternehmen produziert Riess noch heute nickelfreies und antibakterielles Emaillegeschirr. „Andere Firmen gingen ins billige Ausland, A-Produkte wurden massenhaft hergestellt und C-Produkte eingestellt. Wir sind unseren Qualitätsprinzipien treu geblieben, beziehen unsere Rohstoffe so gut es geht aus Österreich und produzieren auf Kundenanfrage beispielsweise auch Deckel für Nachttöpfe“, so Riess, der sich wieder Konkurrenten wünscht. Damals wurden Produkte miteinander weiterentwickelt, vermarktet, Einzelteile zugeliefert oder behördliche Vorgaben evaluiert.

Neben aktuellen Hürden scheint das Kochen mit Emaille ein Klacks. Riess tröstet alle, deren Essen sich regelmäßig anlegt: „Die Temperatur ist zu hoch. Das Material muss langsam erhitzen, damit es sich gleichmäßig aufwärmt.“ Und sich selbst: „Geschirr mit abgesplitterten Stellen einfach wegwerfen als sich Jahre darüber zu ärgern.“ Dennoch ist Omas langlebiger Topf kein Kassenhüter. Riess punktet durch die vielen Haushalte mit offener Küche, von denen jeder sein eigenes buntes Geschirr herzeigen möchte. Überdies designt seit 2009 „dottings“ eine moderne Aufbewahrungslinie sowie Aromapots. „Die Zusammenarbeit mit dem Team von Riess Emaille ist immer konstruktiv – ehrlich, direkt und nachhaltig“, sagen die Designerinnen Sofia Podreka und Katrin Radnitsch. Mit Altbewährtem und einem Gespür für die Zukunft stehen wohl weitere Jubiläen an, im Jahr 2026 nicht zuletzt 100 Jahre und zehn Jahre Wasserkraft. ┘



Die Tiefziehmaschine von 1926 ist noch immer in Betrieb.



Durch die entstehende Wärme im Raum trocknen die Objekte an der Decke.



Nach dem Brand – ein glänzender Emaille-Topf.

Alle Fotos: Riess