



So sehen die Besteckrohlinge aus, nachdem sie aus der Presse kommen. Dass hier eine Gabel entsteht, sieht man schon – trotzdem sind noch einige Arbeitsschritte nötig.

Glänzende Aussichten

Seit dem Jahr 1874 wird in der Silbermanufaktur Gebrüder Reiner Silberbesteck hergestellt. Das Unternehmen steht für Beständigkeit und Ästhetik. Es steht im Gegensatz zur Konsumlust unserer Zeit, ohne den Sinn für Luxus zu verlieren

Früher gab es in Deutschland Hunderte Silbermanufakturen, heute sind es nur noch vier. Eine davon ist die Silbermanufaktur Gebrüder Reiner in Krumbach. Hier entstehen seit 1874 Silberwaren – in Handarbeit und mit viel Liebe.

Geleitet wird die Silbermanufaktur von Dr. Rainer Liebenberg und seinem Sohn Robert Liebenberg. Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1874 durch Josef Reiner ist es im Familienbesitz. „Josef Reiner hat sein Handwerk in Augsburg gelernt, der damaligen Silberhochburg“, erzählt Robert Liebenberg. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren eröffnete er die Bayerische Silberwarenfabrik in Krumbach, 25 Jahre später steigen seine beiden Söhne Wilhelm und Josef jr. in das Unternehmen ein – die

Firma Gebrüder Reiner entsteht. Aus dem kleinen Handwerksbetrieb wurde über die Jahre ein Unternehmen mit über hundert Mitarbeitern. Mittlerweile wird die Silbermanufaktur Gebrüder Reiner in der fünften Generation geführt. Die Beständigkeit des Unternehmens zeigt sich auch in den Räumlichkeiten der Manufaktur – hier scheint die Zeit stillzustehen. Die Manufaktur befindet sich in einem stattlichen Gebäude mitten im Ortskern von Krumbach. An den Außenwänden rankt der Efeu, durch eine schwere Holztür geht es in die Manufaktur. Enge Gänge und alte Holztreppe führen durch das Gebäude, die Innenwände werden immer wieder von großen Fenstern unterbrochen. „Hier sieht noch alles aus wie früher. Man kann sehen,

dass das Gebäude immer wieder erweitert wurde“, erklärt Robert Liebenberg, als er durch die Manufaktur geht. Jedes Mal, wenn er auf seine Mitarbeiter trifft, begrüßt er sie mit Namen. Fast alle Mitarbeiter sind seit Jahrzehnten in der Silbermanufaktur beschäftigt. Sie kennen ihr Handwerk, jeder Handgriff sitzt. Mit der Fortführung des Familienunternehmens haben Dr. Rainer Liebenberg und sein Sohn Robert eine schwierige Aufgabe angenommen. Sie wollen das Silberhandwerk zukunftsfähig machen. „Heute sind nur noch kleine Unternehmen auf dem Markt. Das sind Manufakturen, die auch besondere Wünsche erfüllen“, erklärt Robert Liebenberg. Die beiden Unternehmer erhalten Traditionen, setzen aber auch eigene Ak-



Die Zinken der Gabel sind bereits ausgestanzt, jetzt fehlt noch der Schliff: Der erste Schliff an einem speziellen Schleifgerät (oben und Mitte), der Feinschliff mit einem sich drehenden Filzrad und einem Bimsstein (unten).

zente. Dass das kein leichtes Unterfangen ist, merkt man beim Gedanken an die eigene Besteckschublade. Dort, wo in bürgerlichen Haushalten früher noch echtes Silber zu finden war, liegen heute Messer und Gabeln aus Edelstahl. „Junge Leute kennen Silberbesteck meistens nur noch von ihren Großeltern“, sagt Robert Liebenberg. Mit dem Vorurteil, Silberbesteck sei umständlich zu reinigen, räumt er aber auf. Entgegen der Vorurteile sei das Besteck der Silbermanufaktur Gebrüder Reiner spülmaschinenfest. Das Credo der beiden Unternehmer: „Benutzen statt putzen.“ Denn wer das Besteck regelmäßig benutzt, müsse es auch seltener polieren.

Für frühere Generationen gab es gute Gründe, Wert auf echtes Silberbesteck zu legen. Edelstahl existierte noch nicht, die einzige Alternative zu Silber war Besteck aus Holz, Zinn und einfachem Blech. Hygienischer, langlebiger und ästhetischer ist das Besteck aus



dem Edelmetall. Es glänzt, es kann fein verarbeitet und graviert werden und es hat eine antibakterielle Wirkung. Wer es sich leisten konnte, aß mit Silberbesteck – und Silberbesteck wurde zum Statussymbol.

Heute ist die Situation eine andere. In jedem Möbelhaus gibt es günstiges Besteck aus Edelstahl. Doch Silber ist besonders langlebig und es besticht durch seinen Glanz sowie die Möglichkeit, es individuell zu bearbeiten. Die Produkte der Silbermanufaktur Gebrüder Reiner sind deshalb gefragt. „Unser Markt ist klein, doch er ist da“, sagt Robert Liebenberg.

Sehr beliebt sind Tauf- und Geburtslöffel. Die Kunden schenken diese Löffel Neugeborenen oder Täuflingen, in der Silbermanufaktur werden der Name des Kindes sowie seine Geburtsdaten in präziser Handarbeit eingraviert. Und auch international hat Reiner einen Namen: Die Silbermanufaktur aus Krumbach stattete die Deutsche Botschaft in Washington mit Silberbesteck des Musters „Atelier“ aus – in alle Teile wurde der Bundesadler graviert. Und auch wohlhabende Familien legen Wert auf hochwertiges Silber. „Adelshäuser gehören zu unseren treuen Kunden, dort hat die Tischkultur noch mehr Tradition“, sagt Robert Liebenberg. Familienwappen gravieren die Spezialisten in der Werkstatt ein oder löten sie auf.

„Diese Fähigkeiten sind selten, das Gravieren und das Löten können heute nicht mehr viele. Dass wir das noch machen, ist etwas Besonderes“, erklärt Dr. Rainer Liebenberg. In der Silbermanufaktur in Krumbach werden jedoch nicht nur neue Silberwaren hergestellt, sondern auch alte aufbereitet. „Viele Familien haben Familiensilber: ein Besteckset, das von Generation zu Generation weitergegeben wird“, erklärt Robert Liebenberg. Vergilbtes oder beschädigtes Silberbesteck wird in der Silbermanufaktur aufbe-

DAS CREDO: BENUTZEN STATT PUTZEN

reitet – und glänzt danach wie am ersten Tag. „Wenn jemand einmal ein Besteckset bei uns kauft, wird er ein Leben lang Freude daran haben. Und nach ihm noch viele weitere Generationen“, sagt er. Statt zu versuchen, ihre Kunden jedes Jahr zu einem weiteren Kauf zu animieren, setzen sie auf Langlebigkeit. „Das macht unser Geschäft natürlich schwierig. Aber wir stehen für Qualität, unsere

Anzeige



WIR FÖRDERN IDEE UND UMSETZUNG

Bayerns Mittelstand ist stark in seiner Vielfalt. Als Förderbank für Bayern unterstützen wir Unternehmen darin, in innovative Technologien zu investieren und die Herausforderungen der Digitalisierung zu meistern. Informieren Sie sich über unseren Innovationskredit 4.0 und profitieren Sie von attraktiven Zinskonditionen mit Tilgungszuschuss. Gerne beraten wir Sie kostenfrei. Tel. 089/21 24 - 10 00, www.lfa.de

Beratung.
Finanzierung.
Erfolg.

DAMIT BAYERNS
MITTELSTAND STARK
BLEIBT – AUCH IN
HERAUSFORDERNDEN
ZEITEN

ECKDATEN ZUR SILBERMANU- FAKTUR

STANDORT Krumbach

GRÜNDUNG 1874

MITARBEITER 10

JÄHRLICHER UMSATZ
rund 500.000 Euro

PRODUKTE
25 Besteckmuster in der
aktuellen Kollektion

Produkte sollen deshalb möglichst lange halten“, sagt Robert Liebenberg.

Die Langlebigkeit der Silberprodukte steht im Gegensatz zu ungezügelter Konsumlust – und entspricht damit auch dem aktuellen Zeitgeist, der inzwischen wieder mehr vom Wunsch nach Nachhaltigkeit und Beständigkeit geprägt ist. „Im letzten Jahr haben wir gemerkt, dass sich auch junge Menschen für Silberbesteck interessieren“, sagt Robert Liebenberg. Das liege zum einen am Wunsch vieler Menschen, nachhaltiger zu leben. Statt sich über die Jahre immer wieder Produkte aus Edelstahl zu kaufen, investieren sie lieber ein einziges Mal in gute Qualität. Das gleicht auch den höheren Preis der Silberprodukte aus.

Dass das Interesse an Silberbesteck in der Vergangenheit nachgelassen habe, liege an einem kulturellen Wandel. „Früher haben sich die Frauen ausschließlich um den Haushalt gekümmert. Die

Tischkultur hatte damals einen ganz anderen Wert als heute“, sagt Dr. Rainer Liebenberg. Heute wird unterwegs oder abends im Restaurant gegessen. Welches Besteck man zu Hause hat, ist weniger wichtig. Das ändere sich im Moment aber wieder – wegen der Pandemie. „Die Häuslichkeit wird wiederentdeckt“, stellt Robert Liebenberg fest. „Die Leute sind wieder viel öfter daheim. Deshalb wollen sie, dass dort alles schön ist.“ Doch die Pandemie hat auch negative Seiten, wegen der Geschäftsschließungen leidet auch die Silbermanufaktur in Krumbach unter geringerem Absatz. Doch die beiden Unternehmer haben schnell auf die neue Situation reagiert. „Wir haben aber mittlerweile einen Onlineshop. Dort kann man die Produkte ganz einfach bestellen. Und das Silberbesteck, das wir aufarbeiten sollen, kann man uns einfach zuschicken“, erklärt Robert Liebenberg. ■

Dr. Rainer Liebenberg (links) und sein Sohn Robert Liebenberg vor dem Herzstück der Silbermanufaktur: den Formen für die vielen verschiedenen Bestecke. In diese Formen werden Metallplatten eingespannt und gepresst, danach werden sie geschliffen und versilbert.

