



PRESSEINFORMATION

Pressekontakt: Irene Salzmann - M: press@truehomeware.com, T +43 (0)664 61 46 401

RIESS – ein österreichischer Familienbetrieb mit Tradition

Seit 450 Jahren produziert die Firma RIESS KELOmat Kochgeschirr im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße. Seit 1922 wird hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille von Hand in der Emaille-Manufaktur gefertigt. Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. Riess ist der einzige Emaillierbetrieb und Kochgeschirrhersteller in Österreich und vertreibt seine Produkte in 27 Ländern weltweit. Die Marke Riess wird durch beste handwerkliche Qualität und Design stetig weiterentwickelt.

Firmenphilosophie seit 1550: wirtschaftlich, nachhaltig, menschlich

Eine 450-jährige Geschichte ist der lebendige Beweis für nachhaltiges unternehmerisches Denken. Stabiles Wachstum trotz Krisen spricht für sich. Energie aus eigener Wasserkraft, Startwohnungen für MitarbeiterInnen, geringe Fluktuation im Team, ein natürlicher, langlebiger und recycelbarer Werkstoff, Wärmerückgewinnung in der Produktion, Steighilfen für Fische im firmeneigenen Kraftwerk sind wichtige, aber nicht alle Punkte im Nachhaltigkeitsbericht von Riess.

Emaille vom feinsten: handgemacht und erzeugt im Einklang mit der Natur

Durch und durch natürliche Rohstoffe, eine CO2-neutrale Herstellung, dank der drei firmeneigenen Wasserkraftwerke und höchste handwerkliche Präzision des erfahrenen Teams heißt die Erfolgsformel. Die Kunst Glas auf Metall aufzutragen wird vom RIESS-Team in Vollendung beherrscht und laufend verbessert.

Viele händische Arbeitsschritte wie etwa das Tauchen in die Farben bestimmen die Produktion von RIESS Kochgeschirr. Sie geben den Produkten ihr einzigartiges Flair. Der starke, magnetisierbare Eisenkern sorgt für die gleichmäßige Verteilung der erzeugten Wärme und macht das Kochgeschirr automatisch induktionsfähig. Insgesamt gibt es „Zehn gute Gründe für das Kochgeschirr aus RIESS Premium Email“ (siehe Anlage).

Markenrezept: man vereine Emaille und Design

Durch neue offene Küchen stehen Töpfe, Pfannen und Aufbewahrungssysteme zu Hause im Blickpunkt. Emaille eignet sich perfekt, um neue Formen- und Farbwelten zu entwickeln. Riess setzte bei der Entwicklung seiner Marke daher schon früh auf gutes Design: in den 70iger Jahren gab es eine Zusammenarbeit mit der österreichischen Design-Ikone Carl Auböck. 2006 knüpfte man an diese Tradition an und es entstand die limitierte Edition Polkapots mit dem Designteam POLKA.

Seit 2011 arbeitet das Designer-Duo dottings Katrin Radanitsch und Sofia Podreka mit der Produktion von Riess, um neue Ideen zur Serienreife zu bringen. Es entstanden unter der Marke truehomeware die Kochtöpfe AROMAPOTS und die Aufbewahrungsdosen KITCHENMANAGEMENT. Beide Linien sind heute in Museums- und Designshops weltweit zu finden. 2012 gestalteten dottings zweifarbige Backformen aus Emaille. Die neue Linie ist eine Idee der österreichischen Starköchin Sarah Wiener und heißt Riess Edition Sarah Wiener und greift auf klassische RIESS Formen zurück.

Der Presstext steht zum Download auf www.riess.at.



Zu RIESS KELOmat: Seit 1550 Jahren produziert die Firma RIESS KELOmat Kochgeschirr und Emaille-Formen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel. Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. 2001 erwarb RIESS die Traditionsmarke KELOmat und firmiert seither unter Riess KELOmat mit den beiden eigenständigen Marken RIESS und KELOmat. Es ist der einzige Emaillierbetrieb und Kochgeschirrhersteller in Österreich und vertreibt seine Produkte in 27 Ländern weltweit.

Anlage 1:

10 gute Gründe für Kochgeschirr aus RIESS Email

RIESS Premium Email ist:

1. **CO2-neutral.** Es wird aus natürlichen Materialien mit Ökostrom aus eigener Wasserkraft und umweltschonend in Österreich produziert.
2. **komplett recycelbar** im Altmetall
3. **Induktionsgeschirr** und für Kochen und Backen auf allen Herdtypen geeignet.
4. optimal für **gesundes und energiesparendes Kochen**
5. komplett **aromaneutral** sowie
6. **bakterienhemmend, leicht zu reinigen** und
7. **extrem schnitt- und kratzfest** dank der porenfreien, glatten und harten Oberfläche.
8. **nickelfrei** und damit bei Nickelallergie unbedenklich verwendbar
9. **in vielen Farben und Designs** erhältlich
10. **extrem langlebig** und bei richtiger Pflege ein Produkt für viele Jahre