



**PRESSEINFORMATION
ZUR AMBIENTE 2017**

PRESSEKONTAKT

Irene Salzmann
M: press@truehomeware.com
T: +43 664 61 46401

UNTERNEHMEN:

RIESS KELOMAT GMBH
Am Maisberg 37
3341 Ybbsitz
Österreich

STANDNUMMER:

HALLE 3.1 / Stand H20

AUFGRUND VIELFÄLTIGER VORTEILE ERLEBT EMAILLE WELTWEIT EIN REVIVAL

**Das österreichische Familienunternehmen RIESS fertigt seit neun Generationen
Kochgeschirr von Hand und mit eigener Wasserkraft**

Das umfangreiche Sortiment vereint Tradition und neues Design.

Die RIESS Produkte aus Emaille erleben derzeit ein großes Revival, sodass das Unternehmen mittlerweile in über 35 Länder weltweit exportiert. Das österreichische Familienunternehmen stellt seit 1550 Eisenpfannen in Ybbsitz im niederösterreichischem Mostviertel her. Seit 1922 wird hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille unter der Marke RIESS erzeugt.

Die große Beliebtheit ist nicht nur in der großen Formen- und Farbenvielfalt begründet. Auch die vielen positiven Eigenschaften von Emaille für energiesparendes und gesundes Kochen überzeugen immer mehr Konsumenten. RIESS Premium Emaille funktioniert aufgrund des Eisenkerns perfekt auf Induktionsherden, ist einfach zu reinigen und wird regional in liebevoller Handarbeit und mit eigener Wasserkraft gefertigt.



Emaille ist Glas auf Eisen im Brennofen bei 850°C miteinander verschmolzen. In der RIESS Emaille-Manufaktur wird jedes Stück in vielen händischen Arbeitsschritten von Hand gefertigt: in die entsprechende Form gestanzt, in Emaille getunkt, im Brennofen gebrannt und in umweltfreundliches Papier verpackt in alle Welt versandt.

RIESS bietet ein breites Sortiment an Formen für Kochen, Backen und Aufbewahren mit einer großen Auswahl an Farben und Dekors. Man setzt dabei jedoch nicht allein auf Traditionelles.

Gemeinsam mit dem Designbüro dottings aus Wien schlägt man spannende neue Wege unter dem Label RIESS truehomeware ein. In Kooperation mit der Starköchin Sarah Wiener wurde eine Serie von zweifarbigen Backformen entwickelt.

Die Klammer zwischen den beiden Polen Tradition und zeitloses Design sind neben den vielen positiven Eigenschaften des Werkstoffs Emaille, die qualitativ hochstehende Handarbeit und die durch eigene Wasserkraft CO₂-neutrale und auf die Region ausgerichtete Produktion. Dafür wird RIESS seit 2013 auch mit dem Green Brands Gütesiegel ausgezeichnet.



PRESSEINFORMATION

UMFANGREICHES SORTIMENT AUS TRADITION UND NEUEM DESIGN



Der Farben und Formenfundus von RIESS ist riesengroß und viele der traditionsreichen Formen und Farben werden weltweit als Kultobjekte gehandelt. (Sortimentsüberblick www.riess.at).

Das Sortiment umfasst unterschiedliche Linien von traditionell bis neuem Design, die von den Konsumenten gerne und leidenschaftlich gemischt werden. Die Farben bringen gutes Lebensgefühl in die Küche und auf den Tisch.



RIESS truehomeware ist gesundes Kochen in kräftigen Farben und nachhaltigem Design

Mit RIESS truehomeware wurde der Werkstoff neu gedacht: Klare Formen, ehrliches Material und starke Farben für ökologisch und nachhaltig orientierte Menschen. Das junge Designbüro dottings aus Wien (Katrin Radanitsch und Sofia Podreka) haben zu den Themen Kochen (Aromapots), Aufbewahren (Kitchenmanagement) eine Neuauflage der klassischen RIESS Formen entwickelt.

RIESS EDITION Sarah Wiener - zweifarbige Backformen, Rührschüsseln und Küchenmaße

Die backbegeisterte Sarah Wiener wählt nicht nur ihre Zutaten mit viel Gefühl und Respekt vor der Umwelt aus, sondern auch ihr Kochgeschirr. RIESS erfüllte diese Ansprüche, eine wunderbare Zusammenarbeit begann.

Aus dem Formenfundus von Riess, wählte Sarah Wiener ihre 19 Lieblingsstücke aus: „Bitte taucht doch genau diese Formen für mich in Obers und Schokolade und glasiert sie mit Pfirsich, Pistazie, Zwetschke und Vanille und dann ab in den Ofen!“, sagte Sarah Wiener; und genau das machte RIESS und zwar alles in echter Handarbeit. Jedes Stück ist ein Unikat! Und damit ein besonderes Geschenk für Backbegeisterte.

Umgesetzt wurde die Idee ebenfalls vom Designbüro dottings.

Pressekontakt: Irene Salzmann +43 (0) 664 61 46 401





PRESSEINFORMATION



RIESS Classic steht für die klassischen Formen wie Schnabeltöpfe, Back-/Bratformen und Kasserollen, Pfannen, die zwischen 1920 und 1960 entwickelt wurden. Sie sind das Herzstück des RIESS Sortiments in weiss, schwarz, braun, blau, rot, grün und in den beliebten Pastelltönen sowie in saisonal wechselnden Editionen.



RIESS Country sind bodenständige, ländliche Dekors von Streublumen, über Enzian bis Hirsch grün (neu 2017 auch rot) und im blau-weißen Dirndldruck. Sie sind eine Referenz an den RIESS Stammsitz im niederösterreichischen Mostviertel und wecken die Sehnsucht nach herzhaften und natürlichen Gerichten und Gerüchen.



RIESS Nouvelle gibt es in trendigen Farben und modischen Formen in innovativen und hochwertigsten Materialien, wie Stahl-Wärmespeicherboden und Deckel aus Glas.

Nouvelle wird in zwei Qualitäten und einer großen Farbpalette angeboten. Das elegant zeitlose Kochgeschirr der extra-starken Qualität umfasst vier Farbtöne: Avorio, Aquamarin, Rosso und Verde. Hinzu kommen vier Farbtöne der starken Qualität in Kristallblau, Corall, Smaragd und neu ab 2017 Cappuccino. Ergänzt wird das Nouvelle Sortiment durch die Ceraglas Emaille-Pfannen mit weisser Emaille innen und weiß, blau oder grün aussen.

FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung schicken wir gerne via Link zum Download. Bitte um kurzes Mail an Irene Salzmänn Mail: press@truehomeware.com (oder Telefon: +43 664 61 46 401).

DIE MARKE RIESS

steht für hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille und für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren. Seit 1922 emailliert das traditionsreiche österreichische Familien-unternehmen Kochgeschirr, in vielen Farben und Designs. Die RIESS-Produkte werden liebevoll in Handarbeit gefertigt und dank eigener Wasserkraft CO2-neutral hergestellt. www.riess.at www.truehomeware.com