

AUS EISEN, GLAS UND WASSER

*Riess Emaille: natürlicher Werkstoff
mit vielen Vorteilen*



Emaille ist Glas auf Eisen, im Brennofen untrennbar miteinander verbunden und eine Erfolgsformel für gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren. Das österreichische Familienunternehmen Riess Kelomat stellt seit 1550 Eisenpfannen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel her. Seit 1922 wird hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille erzeugt. Die Riess Produkte aus Emaille sind heute wie damals beliebt und werden mittlerweile in über 27 Länder exportiert. Die steigende Nachfrage zeigt, dass der Werkstoff Emaille für Kochgeschirr dank seiner vielen positiven Eigenschaften weltweit beliebt ist. Emaille ist ein rundum natürlicher Werkstoff. Durch den Eisenkern ist Riess Geschirr für alle Herdarten, auch für Induktion, geeignet. Die Wärmespeicherung ist optimal, das spart Energie. Emaille ist schnitt- und kratzfest, langlebig, leicht zu reinigen, für Nickelallergiker geeignet und hat viele andere Vorteile. So sind die Produkte extrem langlebig und im Altmetall komplett recyclebar. „Wir sind nicht nur auf die Qualität unserer Produkte stolz, sondern vor allem darauf, dass wir sie im Einklang mit der Natur erzeugen“, erklärt Geschäftsführer Friedrich Riess.

Gutes Design ist nachhaltig

Riess bietet ein breites Sortiment an Formen für Kochen, Backen und Aufbewahren mit einer großen Auswahl an Farben und Dekors. Man setzt dabei nicht allein auf Traditionen, sondern schlägt spannende neue Wege unter dem Label „RIESS truehomeware“ ein. Zuletzt wurde eine Serie von zweifarbigen Backformen in Kooperation mit der Starköchin Sarah Wiener entwickelt. „Gutes Design ist nachhaltig“, sagt Julian Riess, „viele unserer Formen bestehen seit Jahrzehnten auf dem Markt“. Für die qualitativ hochwertige Handarbeit und die nachhaltig-ökologische Ausrichtung des Unternehmens und seiner Produkte erhielt Riess das Gütesiegel „Green Brands“ verliehen.

Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen seit 2000 in neuer Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. Ein guter Generationenmix, familienfreundliche Betriebszeiten, eine vorbildliche Lehrlingsausbildung, laufende Weiterbildungen und die Unterstützung junger Mitarbeiter durch günstige Betriebswohnungen gehören ebenso zum Verständnis von nachhaltigem Handel bei Riess. „Wir denken in Generationen, mittlerweile in der neunten und zehnten unseres Familienunternehmens. Manche meinen, das sei wahre Nachhaltigkeit, wir kennen es nicht anders.“

Design trifft Qualität:
die Edition „Sarah Wiener“
geht neue Wege.



Die Marke Riess steht für hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille und damit für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren. Seit 1922 emaillet das traditionsreiche österreichische Familienunternehmen Kochgeschirr in vielen Farben und Designs.

Handarbeit und Können
spielen bei der Produktion
eine große Rolle.



Emaille ist ein
Werkstoff mit
vielen Vorteilen.



Verlosung: 5x „Topf mit Buch“

Passend zu den Rezepten aus dem Buch „Einer für alles“ verlosen wir 5x das Paket „Topf mit Buch“, damit Sie alle Rezepte originalgetreu im Riess-Aromapot nachkochen können. Schicken Sie uns eine Postkarte bis zum 29. Oktober 2015 an: bit-Verlag Weinbrenner GmbH & Co. KG, Stichwort: „**Topf mit Buch**“, Fasanenweg 18, 70771 Leinfelden-Echterdingen oder per E-Mail an: verlosung@bitverlag.de