PRESSEINFORMATION

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

„Kochen mit Emaille“ – ein Kochbuch speziell für das Kochen in Emailgeschirr

Informationen über Geschichte, Werkstoff und Herstellung von Emaille

Kochtipps und Rezepte von Hobbyköchinnen und –köchen der Region Waidhofen/Ybbs

Immer mehr Menschen – nicht nur in Österreich – kochen am liebsten in Emailgeschirr und begeistern sich für diesem ökologischen Werkstoff. Darum hat RIESS das Büchlein „Kochen mit Emaille“ (Deckblatt siehe Anlage 1) entwickelt. Es soll über Emaille als „Küchenwerkstoff der Zukunft“ informieren und mit Rezepten Lust auf das „Kochen mit Emaille“ - so der Titel des Buches - machen.

RIESS präsentiert gemeinsam mit einem regionalen begeistertem Hobbykochteam bestehend aus Christian Stummer, Gisela Settele, Maria Gumpinger, Regina Stummer, Gudrun Schwarz das Büchlein „Kochen mit Emaille“ am 8. Oktober beim Schlosswirt in Waidhofen/Ybbs. Das Kochbuch ist ab sofort im Küchenfachhandel, bei Ferrum oder online auf www.riess.at zu erwerben.

„Kochen mit Emaille“ gibt interessante Hintergründe zum Werkstoff.

Im ersten Teil wird die Geschichte des Werkstoffs erzählt, die Grundmaterialien aus denen Emaille besteht werden beleuchtet und es wird dargestellt wie Emaillegeschirr aus **RIESS Email** in höchster Qualität durch den Einsatz eigener Wasserkraft CO2-neutral gefertigt wird.

„Emaille ist vereinfacht ausgedrückt Glas auf Eisen und ein durch und durch spannender Werkstoff. In unserem Werk in Ybbsitz werden Töpfe und Pfannen durch unser erfahrenes Team liebevoll und mit hoher Qualität produziert. Viele manuelle Arbeitsschritte sind nötig, bevor ein Stück unser Werk verlässt. Und besonders wichtig ist es uns als Familie, dass die Produktion umweltschonend passiert. Wir beziehen Strom aus unseren drei Kleinwasserwerken, die unsere Vorfahren in den 30er-Jahren errichtet haben. Die Grundstoffe sind 100 % natürlich und werden umweltfreundlich mit Bahn und Schiff zu uns transportiert.“ erklärt Friedrich Riess die Philosophie des Hauses.

Koch- , Pflege- und Gebrauchstipps runden den Informationsteil ab

Damit man an seinem Emaillegeschirr lange Freude hat, finden sich in dem Büchlein auch wertvolle Tipps zu Gebrauch und Pflege sowie Hinweise, wie man in Emaillegeschirr schonend kocht, brät und bäckt und dabei Energie spart.

„Wir erleben tagtäglich zufriedene Rückmeldungen unserer Kundinnen und Kunden. Diese schätzen die Natürlichkeit des Werkstoffs, weil damit gesundes, schonendes und energieparendes Kochen möglich ist. Gleichzeitig ist Emaille als Werkstoff absolut

zeitgemäß, ist er doch dank des Eisenkerns für Induktion optimal geeignet. Neben den optimalen Produkteigenschaften von Emaille wird die großen Farb- und Dekorauswahl geschätzt, womit Farbe in die Küche und auf den Tisch kommt. Denn in Emaille serviert man die Speisen einfach gern vom Ofen direkt auf den Tisch.“ ergänzt Julian Riess die Seite der Konsumenten.

Köstliche Rezepte von Hobbyköchinnen und -köche aus dem N.Ö. Mostviertel

Das Herzstück des Buches sind die köstlichen Gerichte im Rezeptteil, welche die Hobbyköchinnen und -köche aus unserer Region, Christian Stummer, Gisela Settele, Maria Gumpinger, Regina Stummer, Gudrun Schwarz, kreierten und erprobten.

Von Vorspeisen, über Suppen über Hauptspeisen und Vegetarisches bis hin zu den Desserts finden sich auf mehr als 90 Seiten die leicht nachkochbaren Rezepte, die jeweils mit Symbolen für das optimale Kochgeschirr versehen sind, sodass man auf einem Blick erkennen kann, welche Utensilien benötigt werden.

Das Kochteam ist vom Kochen mit Emaille aus jeweils unterschiedlichen Motiven überzeugt. So meint Maria Gumpinger: „Ich koche mit Emaillegeschirr von RIESS, weil ich neben den bekannten Vorteilen die farbenfrohe Geschirrpalette toll finde.“ Ähnlich empfindet es auch Regina Stummer, wenn sie ergänzt: „Ich koche mit Geschirr von RIESS, weil Emaille sehr hochwertig ist und das Design so schön, dass man gleich darin servieren kann.“

Für Gudrun Schwarz ist die Gesundheitskomponente am wichtigsten, sie findet: „Ich koche mit Emaillegeschirr von RIESS, weil es für unsere Gesundheit förderlich ist.“ Darin sieht auch Gisela Setele die für sie wichtigsten Vorteile von Emaille: „Ich koche mit Emailgeschirr, weil es hygienisch und geschmacksneutral ist und das volle Aroma freigibt.“

Christian Stummer wieder sieht es vor allem von der emotionalen Seite: „Mit Emaillegeschirr gekocht, schmecken die Gerichte meiner Großmutter einfach wie damals.“

Emaille ist emotional, nachhaltig und zeitgemäß

Ein Küchenmaß, ein Schnabeltopf oder eine Backform aus „RIESS Email“ findet sich in vielen Küchen Österreichs und weltweit. Vielen vermitteln sie Kindheitserinnerungen und Wärme. Dies ist kein Wunder, stecken doch hinter jedem Stück RIESS Emailgeschirr beste Qualität, viel Handarbeit und hohe Sorgfalt. Gleichzeitig besticht der Werkstoff durch seine natürlichen Grundmaterialien mit idealen Eigenschaften für das Kochen und Backen (siehe Anlage 2: 10 gute Gründe für das Kochen in RIESS Email). „Emaille ist der Küchenwerkstoff der Zukunft – ideal für gesundes Kochen und ein Beitrag für eine gesündere Umwelt.„ fasst Friedrich Riess zusammen. „ Deshalb war es uns ein Anliegen, dies auch in Buchform mit rationalen und emotionalen Komponenten und vor allem mit vielen guten Rezepten einfach zum Nachkochen vor Augen zu führen.“Anlage

1) Deckblatt Kochen mit Emaille

2) Zehn gute Gründe für Kochgeschirr aus RIESS Premium Email

Kochgeschirr aus RIESS Email hat eine lange Tradition. Riess Produkte sind langlebige, ökologisch erzeugte, österreichische Qualitätsprodukte, die mit hoher Sorgfalt in Handarbeit hergestellt werden. Zehn gute Gründe sprechen dafür, dass RIESS Emailgeschirr im Sinne der Nachhaltigkeit heute aktueller ist denn je.

RIESS Premium Email ist

1. **CO2-neutral.** Es wird aus natürlichen Materialien, mit Ökostrom aus eigener Wasserkraft, umweltschonend in Österreich produziert.

2. **optimal für gesundes und energiesparendes Kochen.** Der starke Stahlkern und die speziell konstruierten Böden leiten die Wärme rasch weiter. Die Hitzezufuhr kann rasch reduziert werden, so wird schonend gegart und Energie gespart

3. **induktionsfähig** und für Kochen und Backen auf allen Herdtypen, speziell auch Induktion geeignet.

4. **aromaneutral.** Dafür garantiert die porenfreie glatte Oberfläche aus natürlichen Materialien. Alle Speisen und Zutaten erhalten ihren natürlichen, unverfälschten Geschmack.

5. **bakterienhemmend und leicht zu reinigen**. Die Oberfläche aus Glas garantiert perfekte Hygiene bei Kochen, Backen und Aufbewahren von Speisen.

6. **extrem schnitt- und kratzfest**. Die Oberfläche besteht aus hartem Glas.

7. **nickelfrei** und damit bei Nickelallergie unbedenklich verwendbar.

8. **in vielen Farben und Designs** erhältlich. Emaille bringt Lebensfreude in die Küche.

9. **extrem langlebig** und bei richtiger Pflege und Handhabung ein Kochgeschirr für viele Jahre.

10. **komplett recyclebar im Altmetall**. Emailgeschirr besteht in Eisenkern und Glasoberfläche zu 100% aus natürlichen Materialien.

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.