PRESSEINFORMATION FEBRUAR 2014

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

Vielfältige Vorteile machen Emaille als natürlichen Werkstoff in der Küche weltweit beliebt. Das österreichische Familienunternehmen RIESS vereint in seinem Sortiment Tradition und neues Design.

NEU!
Backformen RIESS EDITION Sarah Wiener designed by dottings.

RIESS erhielt für die CO2-neutrale Produktion seiner Produkte das Green Brand Gütesiegel durch die internationale Green Brands Organisation.

www.green-brands.org

Das österreichische Familienunternehmen RIESS KELOmat stellt seit 1550 Eisenpfannen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel her. Seit 1922 wird hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille unter der Marke RIESS 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.

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

Die Klammer zwischen den beiden Polen sind die natürliche Materialien (Emaille ist Glas auf Eisen), die qualitativ hochstehende Handarbeit und die durch eigene Wasserkraft CO2-neutrale und auf die Region ausgerichtete Produktion. Dafür wurde RIESS 2013 mit dem Green Brand Gütesiegel ausgezeichnet.

Das RIESS-Sortiment
traditionsreicher Formen- und Farbenfundus

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

RIESS Classic steht für die klassischen Formen wie Schnabeltopf, Back-/Bratformen, Kasserolen- und Pfannen, die zwischen 1920 und 1960 entwickelt wurden. Sie sind das Herzstück des RIESS Sortiments in weiss, schwarz, braun, blau, rot, gelb und im beliebten pastell sowie in saisonal wechselnden Editionen.

RIESS Country sind bodenständige, ländliche Dekors von Streublumen, über Enzian bis Hirsch. 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 extra starker Stahl-Wärmespeicherboden und Deckel aus Glas.

RIESS KELOMAT GmbH, Maisberg 47, 3341 YBBSITZ, AUSTRIA, T +43 7443 86315, press@truehomeware.com, www.truehomeware.com, www.riess.at

RIESS truehomeware

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) und nun auch Backen (RIESS EDITION Sarah Wiener) in Zusammenarbeit mit Sarah Wiener eine Neuauflage der klassischen RIESS Formen entwickelt.

www.truehomeware.com

Aromapots
konische Formen für vielfältige Nutzung, perfekt stapelbar

Aromapots bestehen zu 100% aus Stahl und Emaille. Sie sind damit dank magnetischem Eisenkern, optimal für jeden modernen Induktionsherd. Aromapots haben keine angeschraubten Teile aus Kunststoff, so können sie auch bei hohen Temperaturen in und auf jedem Herd verwendet werden (Backrohr, Gas-, Elektro-, Halogen- und Ceranfelder).

Die konische Form macht die Aromapots stapelbar - ineinander und aufeinander. Während des Kochens fungiert der Deckel, umgedreht und beiseite gestellt, auch als Zwischenablage für Zutaten, Kochlöffel & Co. Später am Tisch übernimmt er die Aufgabe des Untersetzers. Ein Dämpfeinsatz ermöglicht schonende Garung.

Kitchenmanagement
Vorratsdosen mit Eschenholzdeckel, nicht nur für die Küche

Die Dosen sind stapelbar und gewähren aromaneutrale & lichtgeschützte Lagerung. Die praktischen „Manager“ kommen nicht nur in der Küche für Tees, Gewürze, Getreide, oder Kekse, sondern auch für Utensilien im Bad und am Schreibtisch zum Einsatz.

Mit Wachsstift oder Ölkreiden lassen sich die farbenfrohen Dosen immer wieder neu beschriften (z.B. Inhalt, Einfülldatum, Haltbarkeit) und sind im Geschirrspüler waschbar. Emaille ist antibakteriell und damit ideal für eine gesunde Vorratshaltung geeignet. Es gibt sie in sechs Farben und vier Größen.

NEU RIESS EDITION Sarah Wiener
alte Formen in neuen Farben

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

Aus dem Formenfundus von Riess, wählte Sarah Wiener ihre 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!

Das neue Farbkonzept wurde vom Designbüros dottings umgesetzt und verspricht farbenfrohes Backvergnügen. Ein fein abgestimmtes Sortiment an Torten- und Backformen, Gugelhupfformen, Rührschüsseln, Muffinformen, Kuchenblech, Obsttortenboden, Königskuchen- und Rehrückenformen und Küchenmaß für alle Back- und Emaillefans.

RIESS KELOMAT GmbH, Maisberg 47, 3341 YBBSITZ, AUSTRIA, T +43 7443 86315, press@truehomeware.com, www.truehomeware.com, www.riess.at

RIESS – handgefertigtes Kochgeschirr aus Emaille wird „Green Brand“

In der RIESS Emaille-Manufaktur wird jedes Stück in vielen händischen Arbeitsschritten von Hand gefertigt: in die entsprechende Form gestanzt, in Emaille getunkt und im Brennofen gebrannt. Danach wird es liebevoll in umweltfreundliches Papier verpackt in alle Welt versandt. Emaille ist Glas auf Eisen und besteht somit aus rein natürlichen Materialen. RIESS produziert aus Überzeugung seit jeher CO2-neutral mit eigener Wasserkraft und wurde dafür 2013 mit dem Green Brands-Gütesiegel ausgezeichnet.
www.green-brands.org

Die Vorteile von Emaille als Küchenwerkstoff sind vielfältig

10 gute Gründe sprechen für Kochgeschirr aus RIESS Premium Email (im Detail siehe Anlage1).

1. CO2-neutral hergestellt aus natürlichen Materialien
2. gesünderes und energiesparendes Kochen*)
3. induktionsgeeignet
4. aromaneutral
5. antibakteriell, leicht zu reinigen
6. schnitt- u. kratzfest
7. in vielen Formen und Farben
8. unbedenklich bei Nickelallergie
9. extrem langlebig
10. recyclebar im Altmetall

*NEU!

„KOCHEN MIT EMAILLE“

Ein Kochbuch speziell für das Kochen in Emailgeschirr

Immer mehr Menschen kochen gerne mit dem ökologischen Werkstoff Emaille. Das Kochbuch „Kochen mit Emaille“ informiert über Emaille als Küchenwerkstoff und gibt Kochtipps für energieparendes und gesünderes Kochen in Emailgeschirr. Herrliche Rezepte von Hobbyköchinnen und –köchen der Region machen Lust auf das „Kochen mit Emaille“.

www.riess.at

Zu RIESS KELOmat

Seit 1550 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.

RIESS KELOMAT GmbH, Maisberg 47, 3341 YBBSITZ, AUSTRIA, T +43 7443 86315, press@truehomeware.com, www.truehomeware.com, www.riess.at

Anlage 1

10 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. Diese Gründe sprechen dafür, dass RIESS Emailgeschirr 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 gesünderes 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. **Induktionsgeschirr** durch seinen Stahlkern und damit für Kochen und Backen auf allen Herdtypen geeignet.
4. **aromaneutral.** Emaille ist ein Überzug aus Glas. Deshalb behalten alle Speisen und Zutaten ihren natürlichen, unverfälschten Geschmack.
5. **bakterienhemmend und leicht zu reinigen. D**ie glatte, porenfreie Oberfläche stellt perfekte Hygiene bei Kochen, Backen und Aufbewahren von Speisen sicher und ermöglicht gesünderes Kochen.
6. **extrem schnitt- und kratzfest,** denn die Oberfläche des Emailgeschirrs besteht aus hartem Glas.
7. **nickelfrei** und bei Nickelallergie unbedenklich als Kochgeschirr 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.