



PRESSEINFORMATION

RIESS EDITION Sarah Wiener

Die backbegeisterte Sarah Wiener verwendet in ihrer Erfolgsküche nur die besten Zutaten und Materialien, die sie mit viel Gefühl, Herz und Respekt vor der Umwelt auswählt. Immer erfreut und oft erprobt: ob der vielen Vorteile von Koch- und Backformen aus Emaille in ihrer Küche war die Zusammenarbeit mit der traditionsreichen Firma RIESS in Österreich für sie nur die logische Konsequenz: RIESS erfüllt die hohen Ansprüche von Sarah Wiener.

Backe, backe Kuchen, die Sarah hat gerufen!

Aus dem Formenfundus der klassischen, guten alten Emaille-Backformen von Riess, hat Sarah Wiener ihre ganz persönlichen Lieblingsstücke ausgewählt. Dazu gehören natürlich Torten- und Backformen, Gugelhupfformen, Rührschüsseln, Muffinformen, Kuchenblech, Obsttortenboden, Königs-kuchen- und Rehrückenformen und Küchenmaße in unterschiedlichen Größen.

„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 machen die Mitarbeiter bei RIESS und zwar alles in echter Handarbeit. Jedes Stück ist ein Unikat!

Die RIESS EDITION Sarah Wiener mit dem völlig neuen zweifärbigem Farbkonzept des Designduos dottings, verspricht schon beim ersten Anblick farbenfrohes Backvergnügen. So schmelzen warmes Schokobraun mit zartem Vanillegelb und frisches Pistaziengrün oder reines Obersweiss mit pastelligem Pfirsichrot und süßem Zwetschenblau genussvoll zueinander.

Entstanden ist hier ein fein abgestimmtes Sortiment für alle Back- und Emaillefans, farbig auf den Tisch gebracht. Das macht Appetit auf mehr.

EMAILLE ist gar nicht altbacken!

Die Emaille-Backformen von RIESS sind heute moderner denn je. Die Rohstoffe für die Herstellung werden aus Bodenschätzen gewonnen und sind zu 100% recyclebar. Emaille ist einfach gesagt eine Glasur aus Glas. Diese wird bei sehr hoher Temperatur auf eine Stahlform aufgebracht und im Ofen „gebacken“. Viele manuelle Arbeitsschritte, wie etwa das Tauchen in die Farbe geben jedem Stück sein einzigartiges Flair. Die sehr feine Oberfläche aus Emaille ist geschmacksneutral, aromaecht und organisch.

Die neuen Backformen eignen sich für alle bewährten und modernen Zubereitungsarten beim Kochen und Backen – ob Flamme, Induktions-, Elektro- oder Backofen. Man kann Emaille-Formen samt Inhalt sogar einfrieren.

Kratzfest und leicht zu reinigen, sogar in der Spülmaschine, machen Emaille-Formen heute wie gestern alles mit. Mit Sorgfalt behandelt werden sie zum Erbstück für Generationen.

RIESS, ein österreichischer Familienbetrieb mit Tradition

Seit 450 Jahren produziert das letzte österreichische Emaillierunternehmen RIESS KELOmat Kochgeschirr und Emaille-Formen im niederösterreichischen Ybbsitz an der Eisenstraße. Julian



Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Familienunternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. So kommt der natürliche Werkstoff Emaille, nach lang überliefertem Familienrezept, mit modernen und funktionalen Zutaten auch heute noch täglich mit viel Handarbeit frisch aus dem Produktionsofen.

Mit der richtigen Portion Designgeist von dottings

Mit dem Designduo dottings, das sind Katrin Radanitsch und Sofia Podreka, hat es RIESS auf Anhieb in die internationalen Design- und Lifestylemagazine gebracht. Die puristisch, moderne Emaillelinie truehomeware, mit den AROMAPOTS Töpfen und dem KITCHENMANAGEMENT Aufbewahrungssystem, ist nicht nur in den Museums- und Designshops dieser Welt zu finden, die Serien wurden auch mit einigen Designpreisen ausgezeichnet. Gemeinsam mit Sarah Wiener präsentieren sie rechtzeitig zur Backsaison die ofenfrische RIESS EDITION Sarah Wiener.

Sarah Wiener

Sarah Wiener die Köchin, Buchautorin mehrerer Kochbücher und Gründerin und Frontfrau der Sarah Wiener GmbH zog 1986 von Wien nach Berlin, wo ihr Vater zwei bekannte Künstlerrestaurants führte. Dort entdeckte sie Ihre Passion fürs Kochen. Sie fertigte hier Backwerk und Kuchen - die Grundlagen ihres ersten eigenen Unternehmens: Sarah Wieners Mehlspeisen. Aus dem Ein-Frau-Unternehmen gründete sie 2004 ihre eigene Firma, die heute 160 Mitarbeiter zählt.

Inzwischen führt Sarah Wiener nicht nur ein Veranstaltungs-, Messe- und Kongresscatering, sondern auch drei bio-zertifizierte Restaurants & eine Holzofen-Bäckerei in Berlin sowie die Gastronomie im Mercedes-Benz-Museum in Stuttgart und im Kundencenter Bremen. Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sich die „Köchin für nachhaltigen Genuss“ auf vielen Gebieten. Öffentlich tritt sie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein sowie für ein ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein in unserer Gesellschaft.

RIESS Edition Sarah Wiener im Handel

RIESS Edition Sarah Wiener wird im ersten Quartal 2013 im Fachhandel verfügbar sein.

Die Produkte werden derzeit in der Nullserie produziert. Rechtzeitig für das Weihnachtsgeschäft werden ausgewählte Produkte Anfang Dezember 2012 im MAK Design Shop, 1010 Wien, Stubenring 5, im Cuisinarium 1010 Wien, Singerstr.14, bei Kastner & Öhler, Graz, Sackstrasse 7, sowie im Sarah Wiener Online Shop www.sarahwiener.de/de/shop/ erhältlich sein.

Die neue Kampagne und Produktbilder stehen ab Dezember 2012 zum Download auf www.truehomeware.com/press bereit.

Pressekontakt:

Irene Salzmann
press@truehomeware.com
T +43 664 6146 401

www.truehomeware.com

www.riess.at

www.sarahwiener.de

www.dottings.com