

PRESSEINFORMATION

Römertopf: Naturton aus der Region

Konsequent umweltbewusst handelt, wer neben regionalen Lebensmitteln auch beim Kochgeschirr auf kurze Transportwege achtet. Das gesamte Sortiment ist zu 100 Prozent „Made in Westerwald“. Alle Produkte entstehen durch viele Arbeitsschritte per Hand aus Naturton direkt aus der Region.

Immer mehr Käufern liegt ein umweltbewusster Konsum am Herzen. Eine aktuelle Studie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) spricht über diesen Trend als einen „Dauerbrenner“. Die Marke Römertopf verkörpert diesen Trend bereits seit knapp 50 Jahren. Der Römertopf, hergestellt im Westerwald, besteht ausschließlich aus reinem Naturton – gewonnen im Westerwald. Das vermeidet CO₂-Emissionen und vermittelt ein Gefühl von Heimat beim Kochen und beim Essen – denn der Römertopf kommt direkt vom Ofen auf den Tisch. Aber nicht nur wegen der wegfallenden Transportwege halten Umweltbewusste ihren CO₂-Fußabdruck mit dem Römertopf klein – auch bei der Herstellung achtet das Unternehmen auf Nachhaltigkeit. Sämtliche Tonreste, die im Laufe der Herstellung beziehungsweise bis zum Brennvorgang anfallen, werden im Produktionskreislauf vollständig verwertet. Werden Töpfe beim Brennen beschädigt, finden sie zu Rotasche zermahlen als Belag von Sportbahnen und Tennisplätzen neue Verwendung. Trotz maschineller Herstellung fallen noch viele Arbeitsschritte an, die per Hand erledigt werden müssen. Alles in allem verbraucht die Produktion dieses Rohstoffs weitaus weniger Energie als beispielsweise die von metallischen Grundstoffen. „Der hochwertige Westerwälder Ton ist besonders rein und homogen, jedoch äußerst diffizil in der Verarbeitung. Materialschäden werden oft erst nach dem Brennvorgang sichtbar, so dass eine sehr sorgfältige Verarbeitung mit viel Handarbeit unumgänglich ist“, so Michel Rouland, Vertriebsleiter und Prokurist der Römertopf GmbH & Co. KG.

Das Unternehmen aus dem Westerwald hat mit seinen Brättern eine Garmethode perfektioniert, die allen Trends trotzt und die schon – daher auch der Name – bei den alten Römern zum Einsatz kam. Der Koch kommt mit dem Römertopf völlig ohne die Zugabe von Fett aus: Vor Gebrauch wässert er ihn zehn Minuten, das so gespeicherte Wasser wird während der Garzeit freigesetzt und die Zutaten garen ohne Geschmacksverlust im eigenen Saft. Ein Vorheizen entfällt. Auf diese Weise gelingen Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Aufläufe oder auch warme Desserts vitamin- und aromaschonend. Der Römertopf ist ideal für weniger geübte Köche, denn die Speisen können nicht anbrennen. Anleitung finden sie in

Pressekontakt:

becker döring communication, Henrike Döring, Kaiserstraße 9, 63065 Offenbach
Fon +49 (0)69-4305214-12, h.doering@beckerdoering.com

den speziellen Römertopf-Kochbüchern mit vielen Rezepten für jede Jahreszeit, wie zum Beispiel dem „Rheinischen Döppekuchen“, einem typischen, regionalen Herbstrezept.

Viele Verbraucher kennen den Römertopf bereits von ihren Großeltern aus Kindertagen. Damals gab es den Gänsebraten am Feiertag – Heute bereiten die Kinder von damals beispielsweise gefüllte Tomaten für die ganze Familie zu. Und weil die Römertopf GmbH & Co. KG in den letzten 50 Jahren ihr Sortiment stetig erweitert hat, kann die neue Generation ein vollständiges Menü mit den vielfältigen Ton-Töpfen zaubern. Für den Nachtschicht bietet sich zum Beispiel der Bananenbräter an, der auch wie eine Banane aussieht. Wer die Kräuter für die Mahlzeit zuhause selbst ziehen möchte, gewinnt mit dem Kresse-Igel einen schönen Hingucker für Küche oder Balkon. Der Igel aus Naturton kommt ohne Erde aus und ist nach jeder Ernte sofort wiederverwendbar. Selbst gezogene Kräuter oder selbst gebackenes Brot sparen wiederum Transportwege und werden Umweltbewussten daher immer wichtiger: Die Brotbackschale „Pane“ sorgt beim Backen durch die Wässerung für eine optimale Luftfeuchtigkeit im Ofen – So wird das Brot ganz besonders knusprig. Hungerige unter Zeitdruck greifen für das Mittagessen am besten zum Mikrowellen-Bräter in runder oder quadratischer Form.

Bräter von Römertopf sind seit Generationen ein beliebtes Kochutensil. Dank unterschiedlicher Designs findet sich für jeden Geschmack und jede Küche ein passendes Modell.

Der Klassiker – das Original

- Kleines Modell für 2 Personen, Inhalt rund 1,5 kg
 - Standard-Modell für 4 Personen, Inhalt 2,5 kg
 - Großes Modell für 6 Personen, Inhalt 5 kg
 - Maxi-Modell für 8 Personen, Inhalt 8 kg
- Unverbindliche Preisempfehlung ab: 34,95 Euro



Rustico – der Landhausbräter

- Standard-Modell für 4 Personen, Inhalt 2,5 kg
 - Großes Modell für 6 Personen, Inhalt 5 kg
- Unverbindliche Preisempfehlung ab: 37,95 Euro



Modern Look – der Elegante

- Standard-Modell für 4 Personen, Inhalt 2,5 kg
 - Großes Modell für 6 Personen, Inhalt 5 kg
- Unverbindliche Preisempfehlung: ab 37,95 Euro



Pressekontakt:

becker döring communication, Henrike Döring, Kaiserstraße 9, 63065 Offenbach
Fon +49 (0)69-4305214-12, h.doering@beckerdoering.com