

PRESSEINFORMATION



Der Römertopf: seit über 50 Jahren in der Küche

**Komplette Produktionskette seit über 50 Jahren am Firmensitz im Westerwald
/ Nachhaltiger Einsatz von 100 Prozent einheimischen Ressourcen /
Feuerfeste Produktpalette für BBQ-Grill und Lagerfeuer**

Natürlich, vielseitig und unentbehrlich – der Küchenklassiker Römertopf präsentiert sich im 52. Jahr der Firmengeschichte so facettenreich wie nie. Was bleibt, ist das Prinzip des schonenden Garens in naturbelassenem Ton. Die Idee, die natürlichen Materialeigenschaften des Tons zu nutzen, um Fleisch oder Gemüse besonders zart und aromatisch zuzubereiten funktioniert heute so gut wie damals, als der Römertopf erfunden wurde.

Dass die besten Ideen aus einem Zufall entstehen, zeigt die Entstehungsgeschichte des Römertopfs: 1966 war Franz Peter Münch bei seinem Schwiegervater Eduard Bay in einem Betrieb angestellt, der Blumentöpfe aus Ton herstellte. Als Experiment ließ Münch einen Topf mit Deckel aus Ton anfertigen und bereitete ein Hähnchen darin zu, das sehr zart und saftig wurde. Begeistert von dieser Entdeckung, wurde der Römertopf schon ein Jahr später als Innovation auf der damals führenden Konsumgütermesse in Hannover vorgestellt und begann – beflügelt von dem Italien-Trend, dem der Römertopf seinen Namen verdankt – seinen Siegeszug um die Welt. In den 1970er und 1980er Jahren in fast jeder deutschen Küche heimisch, erfährt die Marke heute ein Revival. Regional, naturbelassen und ohne viel Schnickschnack soll Essen und Genießen heute sein. Das Wiederentdecken regionaler Zubereitungsarten und Rezepte stiftet in einer globalisierten Welt Identität. „Back to the Roots“ ist ein Trend, zu dem die Traditionsmarke Römertopf passt wie kaum eine andere.

Die komplette Produktion jedes Römertopf-Produktes findet am Firmenstandort in Ransbach-Baumbach im Westerwald statt. Von der Gewinnung der heimischen Rohstoffe bis hin zum Brennen des fertigen Produkts setzt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit und den sorgsam Umgang mit allen Ressourcen. Das geht sogar

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring / Birgit Rose
Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-11 · Fax +49 69 4305214-29
b.rose@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

so weit, dass Römertopf-Produkte, die trotz größter Sorgfalt in der Manufaktur nicht den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, nicht in den Abfall wandern, sondern auf regionalen Tennisplätzen als roter Belag ein zweites Leben bekommen. Als weltweit eingetragenes Warenzeichen ist Römertopf ein Garant für Qualität und Lebensmittelsicherheit „Made in Germany“.

Feuerfeste Produktpalette auch für BBQ-Grill und Lagerfeuer geeignet



Grillbegeisterte finden ab sofort etwas Neues im Sortiment des Traditionsunternehmens. Das vielseitige Sortiment wurde um die Serie Lafer BBQ erweitert: In enger Zusammenarbeit mit dem beliebten Gourmet-Griller und Starkoch Johann Lafer entwickelte Römertopf diese feuerfesten Produkte aus Keramik, die äußerst widerstandsfähig, kratzfest und resistent gegen abrupte Temperaturwechsel sind. Die dickwandigen Produkte mit griffsicherem breitem Rand eignen sich nicht nur für die Zubereitung leckerer Speisen im Backofen oder der Mikrowelle, sondern auch für den Einsatz auf dem BBQ-Grill oder sogar in der Glut eines Lagerfeuers. Damit bietet Römertopf eine gesunde und umweltfreundliche Alternative zu gesundheitsbedenklichen Aluminiumschalen oder anderem Grillgeschirr aus weniger wärmeleitfähigen Materialien. Die Produkte von Römertopf sind durch ihre Natürlichkeit 100 Prozent lebensmittelecht und können durch ihre robuste Fertigung zu lebenslangen Begleitern werden – in der Küche und jetzt auch auf dem Grill.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring / Birgit Rose
Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-11 · Fax +49 69 4305214-29
b.rose@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com