RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #1



DAS TEAM

REIS IST UNSER TÄGLICH BROT

Ein junger Haufen voller reisverrückter Helden - vom Produktionshelfer zum Social Media Experten, von der Gastronomin zur Produktionsleitung, vom Staplerfahrer zum Fotografen, von der Fitnesstrainerin zum Marketingspezi, vom Studenten zum Startup-Gründer. Bei Reishunger gibt es unzählige Geschichten hinter unseren Mitarbeitern. Vielleicht war der ein oder andere Weg nicht geradlinig, aber genau deshalb bringt jeder wertvolle Erfahrungen und Fähigkeiten mit. Ganz nach dem Motto: Hier werden Helden nicht gekauft, sondern gemacht! Eins verbindet uns im Team alle: Wir sind verrückt nach diesem kleinen Korn! Alles andere wäre definitiv untertrieben. Denn Reis kann mehr, als du bisher vielleicht angenommen hast! Unser Ziel ist klar: Nieder mit dem Einheitsbrei und her mit dem besten Reis und der leckersten Reisvielfalt der Welt!

WIR SUCHEN DICH!

FRONTEND WEB DEVELOPER (M/W/D)

Fokussierung auf
User Experience (UX)

•

Realisierung dynamischer
E-Commerce-Lösungen im
Frontend des Onlineshops

•

Implementierung neuer
Technologien und Features

BEWIRB DICH JETZT AUF:
REISHUNGER.DE/JOBS





UNSER PADDY

DER PRODUKTEXPERTE

Wie bist du zu Reishunger gekommen? Als Reishunger den 2. festen Mitarbeiter einstellen wollte, haben Sohrab und ich gerade in einer WG zusammengewohnt. Da kam eins zum anderen – ist jetzt 6 Jahre her.

Was sind deine Aufgaben bei Reishunger? Es gibt bei Reishunger kaum einen Bereich, in dem ich noch nicht mitgewirkt habe. Mittlerweile leite ich das Produktteam. Zu meinen Hauptaufgaben gehören die Produktentwicklung und die Gestaltung der Produktseiten.

Ist das Reisglas bei dir halbvoll oder halbleer? Halbvoll natürlich! Meistens mit Schwarzem Reis oder Risotto Reis.

Team Reiskocher oder Team Kochtopf? Reiskocher! Einfacher und komfortabler geht es nicht. Wer keinen besitzt, hat einen Hang zur Selbstgeißelung und ist selbst schuld.

Was würdest du mit einer Million Bananen anstellen? Ich würde den Tag des Banana Pancake ausrufen, mich auf den Bremer Marktplatz stellen und Banana Pancakes verkaufen, bis die Leute genug davon haben. Da niemand genug von Banana Pancakes kriegt, würde ich schnell reich werden und dann auf eine einsame Insel in der Südsee ziehen, wo ich surfen kann.



NACHSCHLAG BITTE!

Aber bitte mit Sahne - äh Sauce! Bei dir kommt täglich Reis oder Reispasta auf den Tisch, aber auch dir fehlt manchmal die Zeit und Muße, zu Feierabend noch lange in der Küche zu stehen? Dann haben wir da was für dich: Reishunger mit Sauce. Leckere Bio-Fertigsaucen in sechs Sorten. Also mach dir Reis mit Sauce statt Quatsch mit Sauce!



ERDNUSS

Geb' Küsschen auf's Nüsschen. Für alle Nussliebhaber da draußen. We're going nuts for this sauce!



SÜSS SAUER

Süß sauer kanntest du bisher nur vom Onkel? Na gut. Aber lass uns das hiermit schnell ändern!



TOMATE KRÄUTER

Unkonventionelle Lösung mit 31 Buchstaben? Spaghetti und Reis mit Tomatensauce.



CHANA DAL

Chana was? Chana kommt aus dem Indischen und steht für die ganzen knackigen Kichererbsen in dieser Sauce.



VEGGIE BOLOGNESE

Für dein nächstes Candle-Light-Dinner unsere vegetarische Alternative des italienischen Klassikers!



KOKOS CURRY

Ayyayaya coco jambo ayyaye! Extra cremige Kokosnussmilch und knusprige Kokosraspeln machen uns ganz coco loco!

REIS KOCHEN IST SOOOO LEICHT



BASMATI REIS

Der Basmati – ein duftes Kerlchen, im wahrsten Sinne des Wortes! Denn Basmati bedeutet auf Hindi so viel wie »Duft«. Mit seinem herrlichen Duft und erdigen Aroma eignet er sich für eine Vielzahl an Reisgerichten – egal ob mit Fisch, Fleisch oder Gemüse. Jedoch ist Basmati nicht gleich Basmati. Laut dem »Code of Practice on Basmati« dürfen nur Körner, die vom Fuße des pakistanischen oder indischen Himalaya Gebirges stammen und einen Fremdreisanteil unter 7% besitzen, als solcher verkauft werden. Auch auf die Länge kommt es an, denn die Körner mit dem typisch erdigen Aroma müssen eine Durchschnittslänge von mindestens 6,5mm aufweisen.

IM KOCHTOPF

1. 1 Tasse Reis in einen Kochtopf geben.
2. Reis zweimal im Topf durchwaschen. Wasser abgießen.
3. Die 1.5-fache Menge Wasser dazugeben. Nach Belieben salzen.
4. Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und Reis aufkochen lassen.
5. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde.
6. Nach Belieben mit etwas Olivenöl oder Butter verfeinern.

IM DIGITALEN REISKOCHER

1. 1 Tasse Reis in den Reiskocher geben.
2. Innentopf entnehmen und Reis darin zweimal durchwaschen. Wasser abgießen.
3. Die 1.25-fache Menge Wasser dazugeben. Nach Belieben salzen.
4. Innentopf in den Reiskocher stellen, Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus "Weiß/White" starten.
5. Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Reis fertig.
6. Nach Belieben mit etwas Olivenöl oder Butter verfeinern.

SORTE	REIS:WASSER-VERHÄLTNIS ALLGEMEIN	KOCHTOPF	REISKOCHER	MIKROWELLE	REIS:WASSER-VERHÄLTNIS IM DIGITALEN REISKOCHER	DIGITALER REISKOCHER
Weißer Reis	1 : 1,5 Wasser	20 Min	15 Min	12 - 15 Min	1 : 1,25 Wasser	30 Min
Vollkorn Reis	1 : 2,5 Wasser	35 Min	30 Min	✕	1 : 2 Wasser	60 Min
Sushi Reis	1 : 1,5 Wasser	20 Min	15 Min	12 - 15 Min	1 : 1,25 Wasser	40 Min
Risotto Reis	1 : 3 **BRÜHE**	30 Min	✕	✕	✕	✕
Milch Reis	1 : 5 **MILCH**	30 Min	✕	✕	✕	✕
Kleb Reis*	1 : 1,5 Wasser	20 Min	15 Min	12 - 15 Min	1 : 1,25 Wasser	40 Min
Quinoa	1 : 2 Wasser	20 Min	15 Min	✕	1 : 2 Wasser	30 Min
Getreide	1 : 2 Wasser	15 Min	15 Min	✕	1 : 2 Wasser	25 Min

*Reis vor dem Kochen 2 Stunden einweichen.

Eine Tasse entspricht übrigens in etwa 200g Reis. Wir empfehlen für eine Person 60-80g Reis als Beilage und 100g Reis für den großen Reishunger. Du magst es lieber knackig bissig? Dann reduziere den Wasseranteil doch mal ein bisschen.



VEGANES PANANG CURRY

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

1 TL	Natives Olivenöl
1	Zwiebel
1	Süßkartoffel
2	Karotten
1 EL	Pangang Curry Paste
1 TL	Ingwer
150 g	Kichererbsen
80 g	Buschbohnen, gekocht
400 ml	Kokosnussmilch
1	Limette
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

FÜR DEN CASHEW-BASMATI REIS

100 g	Basmati Reis
30 g	Cashewkerne, geröstet
1	Limette
1 TL	Salz

Neben Süßkartoffeln dürfen bei diesem Panang Curry auch Kichererbsen, Ingwer, Karotten und Bohnen nicht fehlen. Die Kombination sowie der Cashew-Basmati Reis machen es zu einem richtigen Geschmackserlebnis!

ZUBEREITUNG

1 Bereite den Basmati Reis und die Kichererbsen zu. Wie du diese am besten zubereitest, findest du auf reishunger.de/rezepte/zubereitung.

2 Den gekochten Basmati Reis mit zerkleinerten Cashewkernen, Limettensaft und Salz vermischen. Zwiebel, Süßkartoffel und Karotten in etwa gleichgroßen Würfeln schneiden.

3 Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen. Die Reishunger Panang Curry Paste und Ingwer unterrühren. Das restliche Gemüse unterrühren und für 5-8 Minuten anbraten.

4 Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen. Bei niedriger Temperatur für 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffel gar ist. Kichererbsen sowie Bohnen zum Schluss untermischen.

5 Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Das Curry mit dem Cashew-Basmati Reis, frischen Frühlingszwiebeln, weißen Sesamkörnern und Chiliflocken genießen.



DER DIGITALE REISKOCHER
REISHUNGER.DE/DRK

DIGITALES DISPLAY
12 VERSCHIEDENE MODI
7-KOCHPHASEN-TECHNOLOGIE
PREMIUM-INNENTOPF
TIMER- UND WARMHALTEFUNKTION



ALLER ANFANG IST REIS

REISHUNGER. EINE VON DIESEN STARTUP-GESCHICHTEN

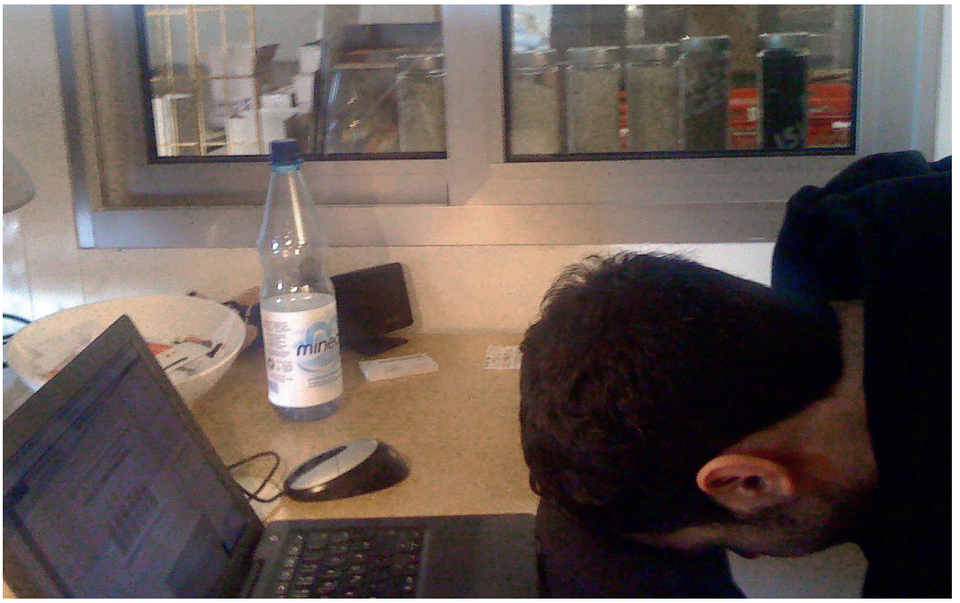
Kennst du diese Startup-Geschichten, die in der Garage des Elternhauses beginnen? Am Anfang hat man nichts, bis auf diese eine Idee, die einen nicht loslässt. Eine Idee im Kopf, noch nichts Konkretes. Vielmehr ein Konstrukt, von dem man so sehr überzeugt ist. Man beginnt zu recherchieren. Begleitet von dem ständigen Zweifel, ob das funktioniert – getrieben von dem leisen Bauchgefühl, dass das funktioniert.

Unsere Geschichte von Reishunger beginnt in Bremen im Sommer 2010. „Ein Unternehmen gründen – das wäre was" waren Gedanken, die in unserem Studentenleben hier und da mal auftauchten, aber mangels Ernsthaftigkeit und fehlender Unternehmensidee auch immer wieder versiegten.

Eine Frage sollte das dann ändern: Warum schmeckte ein so natürliches Lebensmittel wie Reis bei uns in Deutschland nach Pappe mit Salz - nach etwas, dem selbst wir Nudeln und Kartoffeln immer vorgezogen hatten? Wenn man so will, war diese Frage unser Startschuss. Alles andere folgte schnell und unsere Suche nach Antworten ging los. Wir entdeckten dutzende Reissorten, die nur eines gemeinsam hatten: Sie schmeckten alle total unpappig! Die Reiskörner unterschieden sich in Farbe, Form und Geschmack. Wir fanden echten Basmati Reis aus dem indischen Himalaya, Roten Reis aus der französischen Camargue, Schwarzen Reis aus dem italienischen Piemont und den cremig weißen Sadri Reis aus dem Iran. Eines stand fest: Wir wollten den leckersten Reis aus den besten Anbaugebieten



der Welt im Internet verkaufen. Die Idee war geboren und wollte uns nicht mehr aus dem Kopf gehen. Die Zweifel waren immens - Reis im Internet? Wer soll das kaufen? Lebensmittel über das Internet zu kaufen war damals eher die Ausnahme als die Regel. Aber warum nicht die Ersten sein?

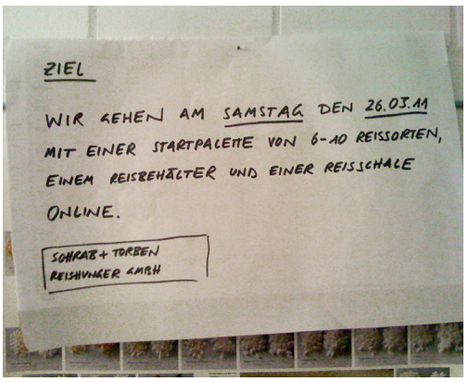




„FUCK, WAS MACHEN WIR HIER EIGENTLICH?!“

5 Monate später – der Businessplan stand, Partner und Unterstützer waren gefunden und wir der festen Überzeugung: Reis wird künftig online gekauft. Mit Hilfe der Wirtschaftsförderung machte sich über den Kontakt zum Großmarkt Bremen schnell eine Bleibe fündig. Und ja, viele dieser Startup-Geschichten starten in rumpeligen, kleinen Garagen – unsere in einer riesigen, leeren Lagerhalle mit einem kleinen Container, der fortan als Büro dienen sollte. Und dann ging es los. Das Ziel war gesetzt: „Wir gehen am Samstag, den 26.03.2011 mit einer Startpalette von 6-10 Reissorten, einem Reisbehälter und einer Reisschale online.“

Aus unserem Starttermin wurde zwar Anfang April, aber Reishunger ging das allererste Mal live. Kleiner Facebook Post „Hallo hier spricht Reishunger. Wir sind on!“, Laptop an und los! Von da an ging es nicht mehr in irgendein Büro. Du fuhrst alleine in deine riesengroße, kalte Lagerhalle. Niemand, der dir diktierte, welche Schritte die nächsten waren, ohne Vorreiter und Vorbilder! Reis im Internet war wie ..., passte für viele einfach nicht zusammen. Aber das war dann auch irgendwie unser Antrieb. Die Ersten sein!



„ICH WEISS NOCH, WIE WIR UNS DAMALS GEFREUT HABEN – 5 BESTELLUNGEN AM TAG WAREN BRUTAL GUT!“

Die ersten Bestellungen waren ein unglaubliches Gefühl. Nach 5 Bestellungen folgten auch Tage ohne eine Einzige. Dieses Auf und Ab zerrte anfangs an unseren Nerven. Aber es gab immer wieder diese Momente, in denen wir merkten, wir sind auf dem richtigen Weg! Ein Beispiel dafür - und das klingt zunächst vielleicht banal - war der erste fremde Kunde. Wie das am Anfang halt so ist, zuerst bestellten Familie und Freunde. Die wollten uns ja supporten. Aber als dann ein vollkommen unbekannter Name auf der Liste stand ..., das war ein unglaublich starkes Gefühl! Wenn wir jetzt zurückdenken, ist alles, was Reishunger heute ausmacht, damals durch diese eine Idee entstanden. Alles was in unseren Köpfen war, halten wir heute in unseren Händen. Mittlerweile





ist Reishunger mehr als Reis. Die nächsten Ziele sind gesetzt - sei dir sicher, du wirst noch einiges von uns hören! Aber bis dahin erst einmal ein fettes Dankeschön für deinen Reishunger!

UNSERE MISSION:
DIE NÄCHSTE
MUNDLANDUNG

REISHUNGER

REDAKTIONSTEAM:
Redaktionsleitung Jana Ottenhausen
Bildredaktion & Grafik Janine Sieg
Foto Daniel Bunn

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen
reishunger.de

support@reishunger.de
Facebook
Instagram
YouTube
Pinterest