RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #2



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!





UNSERE JANA

LICHT AUS, YOUTUBE AN!

Wie bist du zu Reishunger gekommen? Ich habe das damalige Team bei einer CrossFit Session kennengelernt. Damals noch als Trainerin auf der Suche nach etwas Neuem. Und Schwups, mittendrin im Reis Business – obwohl ich Reis bis dato gar nicht mochte.

Was sind deine Aufgaben? Ich mische im Social Media und Influencer Marketing mit. Vor allem aber plane ich coole Reishunger Events und moderiere durch unsere Videos. Ah, und ich bin die Office Mama von „Al pacino" – unserem Büromaskottchen, ein rosafarbendes Alpaka!

In welches Reisanbaugebiet würdest du gerne reisen? Ich war zwar schon dort, aber: ITALIEN! Ja, dort wird tatsächlich Sushi Reis angebaut, meine Lieblingssorte. Die Anbaubedingungen sind dort nahezu perfekt für die klebrigen Sushi Körnchen.

Dein Lieblingsprodukt von Reishunger? Unsere neue Sushi Premium Box. Ich habe sie sehnsüchtig erwartet und als Teil des Tasting Teams die leckere Entwicklung mitverfolgt.

Was würdest du mit einer Million Bananen anstellen? Ich würde sie lila anmalen und mir vorstellen, ich hätte eine Millionen Auberginen. Das attraktivste Gemüse überhaupt.



KAWÄÄÄHM!

Unsere geliebte Wundermaschine jetzt in klein und noch bunter! Kocht dir nicht nur perfekten Reis, nein! Kann auch knusprige Tahdig, Congee, Backen und Dämpfen auf Knopfdruck. Unser Mini Digi ist so klein und süß, der passt wirklich in jede Küche! Super easy in der Handhabung und super stylisch im Design! Rot, Mint oder Rosa - welche ist deine Lieblingsfarbe?



ROT

Alle 11 Minuten verliebt sich ein Reisverrückter in unseren Roten. War es Liebe auf den ersten Blick?



MINT

Träume nicht länger dein Leben, lebe doch endlich deinen Traum – deinen Reiskochertraum in Mint!



ROSA

Gib's zu, du hast nur auf die Rosa Edition gewartet was? Gern geschehen, deine Wünsche wurden von uns erhört!

REIS KOCHEN IST SOOOO LEICHT



MILCH REIS

Wusstest du, dass Milchreis eigentlich keine Süßspeise ist? Genau genommen handelt es sich um eine eigene Reissorte. Erst durch Milch wird der Reis zu dem Gericht, welches wir unter dem Namen Milchreis kennen. Unser Milch Reis der Sorte Arborio wächst im italienischen Piemont. Die Reisfelder in der Nähe der Alpen bieten die idealen Gegebenheiten. Durch seine Größe und die cremige Konsistenz, eignet er sich hervorragend für die Zubereitung von Milchreis: Er nimmt die Milch auf, ohne breiig zu werden, klumpt nicht und behält eine gute Bissfestigkeit.

IM KOCHTOPF

1. Eine Tasse Reis in einen Kochtopf geben.
2. Die 5-fache Menge Milch dazugeben und nach Belieben Salz, Zucker sowie Zimt hinzugeben.
3. Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und den Milchreis aufkochen lassen.
4. Sobald der Milchreis kocht, den Herd auf die niedrigste Hitzestufe stellen.
5. Ca. 30 Minuten rühren, bis der Reis die Milch weitestgehend aufgenommen hat.
6. Das Rezept nach Belieben mit einem Schuss Sahne auflockern und mit Zimt und Zucker verfeinern.

IM DIGITALEN REISKOCHER?

Haaaalt Stop! Aus den folgenden Gründen empfehlen wir dir keine Zubereitung im Reiskocher:
1. Kuhmilch kocht schnell über – davor möchten wir dich und deinen Reiskocher natürlich bewahren!
2. Stetiges Rühren ist Pflicht – um das Anbrennen am Boden zu verhindern. Für den Reiskocher eher ungünstig!
3. Auf geringer Hitze köcheln – die Temperatur deines Reiskochers lässt sich nicht manuell einstellen. Nicht traurig sein, wir haben süße Alternativen für dich: Mango Sticky Reis, warmer Apfelkuchen oder der neue Blitz-Milchreis.

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.



KOKOS-MILCHREIS-BÄLLCHEN

Wooo sind unsere Milchreis Fans? Zwar kommt an den klassischen Milchreis von Omi mit ein bisschen Zimt und Zucker nichts ran, aber wenn es doch mal ausgefallener sein darf: Hier unsere Kokos-Milchreisbällchen!

ZUTATEN
FÜR 20 KUGELN

100 g	Milch Reis (Bio)
400 ml	pflanzliche Milch
100 ml	Kokosmilch
1-2 TL	(Kokosblüten-) Zucker

ANSONSTEN

Kokosraspeln zum Wälzen	
100 g	dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

1 Milchreis mit Milch und Kokosnussmilch aufkochen und auf niedriger Stufe und unter ständigem Rühren kochen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen hat. Zucker hinzugeben und abkühlen lassen.

2 Mit feuchten Händen walnussgroße Bällchen formen.

KOKOS Milchreisbällchen in Kokosraspeln wälzen und im Kühlschrank oder Gefrierfach kurz fest werden lassen.

SCHOKO Milchreisbällchen zum Fest werden ins Gefrierfach legen. Schokolade schmelzen und anschließend die Bällchen eintauchen, abtropfen und trocknen lassen.

3 Die fertigen Bällchen optional mit etwas Kokosraspeln bestreuen und genießen. Guten (Milch-)Reishunger!





Unsere Einkäufer Tim (links) und Birthe (rechts) und Partner Giovanni (mitte) beim Besuch eines Reisfeldes

ZU BESUCH BEI UNSEREN REISBAUERN

BELLA ITALIA & RISO AMORE

Moin, ich bin Jan. Videograf, einer der kreativen Köpfe von Reishunger und kürzlich für dich unterwegs gewesen. Heute gibt's mein kleines Reisjournal dazu - long story short: Warum zur Hölle Italien, viel Reis und viel Amore hat und warum ich selbst unglaublich dankbar für diese Reise bin. Aber eins nach dem anderen:



Jan auf Reisen (das bin ich)

Reishunger auf Reise - Tim und Birthe (zwei absolute Einkaufsexperten und Reiskenner hoch 100!) und meine Wenigkeit. Unser Auftrag: Den besten Reis der Welt für dich einkaufen! Unser Ziel: Bella Italia, eben bekannt für den besten ... Reis? Moment, frisch zubereitete Pasta Carbonara oder die typisch italienische Pizza Margherita kam mir da sofort in den Sinn, aber Reis ehrlich gesagt überhaupt nicht. Auf dem Weg in das kleine Örtchen Trino in Norditalien nutzte ich die Zeit, um mehr zu erfahren. Tim erzählte mir, dass die Region Piemont zu dem größten Anbaugebiet Europas gehöre. Milch- und Risotto Reis kauften wir, aufgrund kurzer Importwege und hervorragender Qualität von dort. Somit war auch mir schnell klar: Pizza oder Pasta hatte hier keine Chance! Wer etwas von der Arbeit der Region hielt, aß selbstverständlich Ri-

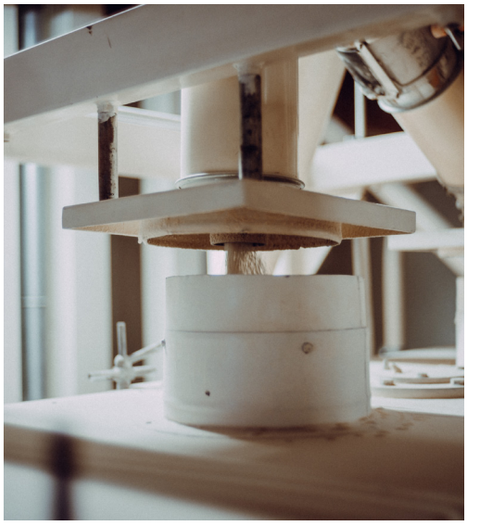


Schick in Schale geworfen mit Paolo (links)

sotto mit bestem regionalen Reis! Die anderthalb stündige Fahrt vom Flughafen führte uns über lange Straßen, vorbei an riesigen, satt gelb schimmernden Reisfeldern. Die gleichmäßigen Spurrillen der Trecker führten zum blauen wolkenlosen Himmel. Hin und wieder standen vereinzelnd Scheunen und von weitem ragten die großen, schneebedeckten Bergspitzen der italienischen Alpen am Horizont hervor. Kein Witz,



Die einzelnen Reismühlen - Tradition kombiniert mit moderner Produktionstechnik



In der Reismühle

hier traf diese Aussage „Wie im Bilderbuche“ wirklich zu! Aber Reis und Italien? Birthe erkannte mein Fragezeichen im Gesicht und erklärte, dass Reis auf ganz normalem Acker wachse. Der Anbau fand schon immer in Bergregionen statt, um das aus den Quellen entspringende Frischwasser zur traditionellen Bewässerung der Felder zu nutzen. Ja gut, warum auch nicht, das leuchtete mir ein. Tim setzte den Blinker und fuhr auf einen Hof. Es gab nur diese eine Einfahrt, so ein Hinterhof mitten in einem kleinen Wohngebiet. Irgendwie hatte ich mir das anders vorgestellt. Wir stiegen aus und schauten uns um. Vor uns ein hohes Gebäude mit dieser typisch italienischen Fassade. Das musste die Reismühle sein. Schräg gegenüber werkelte jemand in seiner Werkstatt und von weitem liefen uns zwei Männer herzlich winkend entgegen: Paolo und Giovanni. Seit drei Generationen liegt der Reisbetrieb in Paolos Familie. Giovanni war seit vielen Jahren Teil seines Teams und zuständig für die kaufmännischen Aufgaben. Beide begrüßten uns sehr herzlich und ja, ich fühlte mich direkt willkommen. Nach einer ausgiebigen Besichtigung der Felder und einer genauen Begutachtung der letzten Ernteergebnisse, zielte Paolo auf die Mühle hin. Sie war sehr hoch und schon von außen beeindruckend. Als Herzstück des Hofes hatte sie verschiedene Etagen, auf denen die einzelnen Produktionsschritte ziemlich modern und automatisch abliefen. Der Reis der umliegenden Felder kam nach der Ernte direkt hierher, wurde weiterverarbeitet, mehrfach gesäubert und gemahlen. Alles erfolgte unter stetiger Kontrolle von Paolo. Der Familienbetrieb ist sein Leben und in jeder seiner Handlungen merkte man schnell, er machte seine Arbeit aus vollem Herzen



Tim mit Reisbauer

und mit ganz viel Amore. Mit einem hervorragenden, typisch italienischen Risotto und einem Glas Rotwein ließen wir gemeinsam den Tag ausklingen. Warum zur Hölle Italien? Meine ganz klare Antwort: Weil es wirklich verdammt gut war! Auf dem Weg in unser Hotel ließ ich den Tag Revue passieren. Ich merkte die Müdigkeit in meinen Beinen, der Tag war lang gewesen. Noch mehr spürte ich aber ein Gefühl der Freude und der Dankbarkeit. Ja, ich konnte verstehen, warum wir mit Giovanni und Paolo zusammenarbeiten. Sie verbündeten den alten traditionellen Anbau mit sehr mode rnem Setup und steckten so viel Arbeit und Liebe in jedes Reiskorn. Und ich begriff, Reishunger ist mehr als die Tüte Reis, die am Ende bei dir zuhause ankommt. Die Reise beginnt schon viel früher! Wer weiß, vielleicht denkst du bei deinem nächsten Reisgericht an Giovanni und Paolo und an meine Erzählungen. In jedem Fall: Guten Reishunger!



Geerntete Reisfelder mit Trino im Hintergrund

FÜR DIE KULINARISIERUNG DES ABENDLANDES.

REISHUNGER

REDAKTIONSTEAM: Redaktionsleitung Jana Ottenhausen | **Bildredaktion & Grafik** Janine Sieg | **Foto** Daniel Bunn & Jan Seebeck
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.de**