RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #3



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!

REZEPTE

KOCHSESSIONS

AUSTAUSCH

werde Teil der
REISHUNGER CREW
auf Facebook



UNSERE ULI

WO KEIN REIS LIEGT, KANN GERANNT WERDEN

Wie bist du zu Reishunger gekommen? Wie die Jungfrau zum Kinde... Spaß! Ich komme ursprünglich aus der Gastro und war auf der Suche nach einem kindkompatiblen Job. Eine Bekannte von mir arbeitete zu dem Zeitpunkt bei Reishunger und zack, da war ich!

Was sind deine Aufgaben? Ich bin verantwortlich für die Versandlogistik und bin in der Verpackungshalle als Schichtleitung tätig. Ich koordiniere die Verteilung der Kollegen auf die einzelnen Stationen und sorge für einen reibungslosen Ablauf. Und ich bin auch ein bisschen Seelsorger, Motivator und Kummerkasten.

Was bringt deine Chefs auf die Palme? Wenn man Sorben und Torab zu ihnen sagt.

In welches Reisanbaugebiet würdest du gerne reisen? Kanada! Ich kann mir nicht vorstellen, wie das da funktionieren soll. Für mich ist Kanada kalt und mit Rentieren.

Dein Lieblingsprodukt von Reishunger? Die leckere Erdnusssauce! I love it!

Was würdest du mit einer Million Bananen anstellen? Kann man daraus Setzlinge machen? Dann würde ich Bananenbäume pflanzen!







IM REISPASTA HIMMEL

"Nudeln? Nie im Leben!" - sagten die von Reishunger und dann verkauften sie Pasta, Reispasta eben! Nach original italienischer Rezeptur à la Mamma - die perfekte Alternative zu Weizennudeln. Schon im 7. Reispasta Himmel?


REIS
PENNE


REIS + MAIS
GNOCCHETTI


REIS + ERBSE
FUSILLI


REIS
SPAGHETTI


REIS + LINSEN
MEZZE PENNE


REIS + KICHERERBSE
FUSILLI


REIS + BUCHWEIZEN
MEZZE PENNE


REIS + MAIS
PENNE


REIS
FUSILLI



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

100 g	Schwarzer Bio Reis
4	Salatblätter
½	Gurke
½	gelbe Paprika
½ Bund	Koriander
4	Reispapier
2 EL	Natives Olivenöl Extra
1 TL	Chiliflocken
etwas	Salz & Pfeffer

FRISCHE SOMMERROLLEN

Seit kurzer Zeit wird nicht mehr nur Sushi bei uns gerollt! Auf unseren Tellern wird es jetzt richtig sommerlich. Hast du schon mal Sommerrollen probiert? Hier haben wir ein super leckeres Rezept mit Schwarzem Reis, frischem Gemüse und dazu etwas Chiliöl! Nicht so dein Geschmack? Kein Problem: Befüll das Reispapier ganz nach Lust und Appetit!

ZUBEREITUNG

1 Zuallererst wird der Schwarze Reis gewaschen, um die überschüssige Stärke zu entfernen und anschließend nach Verpackungsanleitung gekocht.

2 Gurke, Koriander und Paprika in etwa gleich große, feine Streifen schneiden und Salatblätter waschen. Die Zutaten kannst du dann erstmal zur Seite legen.

3 Das Olivenöl in eine Pfanne geben und vorsichtig erhitzen. Chiliflocken zerkleinern, mit dem heißen Öl vermischen und etwa 5-10 Minuten darin lassen.

4 Einen Teller mit warmem Wasser füllen und jeweils ein Reispapier hineingeben. Anschließend mit dem abgekühlten Reis und den Zutaten füllen.

DIE NEUE NR. 1 IN DEN RICE 'N' ROLL CHARTS

REISHUNGER
REISPAPIER





FRUCHTIGER REISSALAT

Fruchtig, fruchtiger, Reissalat! Und wir versprechen dir, dieser Salat ist nicht nur etwas für das Auge. Die zarte Bitternote der Grapefruit passt wunderbar zu dem leicht süßlichen Dressing und der Frische der Chicoreeblätter. Ob als leichtes Mittagessen oder als leckere Erfrischung für Zwischendurch – Wir wünschen dir auf jeden Fall einen guten Reishunger!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

100 g	Wild Reis Basmati Mix
2	Grapefruits
1	Orange
60 g	Feldsalat
6	kleine rote Chicoree
	Kresse nach Belieben

DRESSING

	Saft der filetierten Früchte
4 EL	Natives Olivenöl Extra
1 TL	Salz
	Pfeffer
2 EL	Weißweinessig
0,5-1 EL	Reissirup

ZUBEREITUNG

1 Zuallererst wird der Wild Reis Basmati Mix gewaschen, um die überschüssige Stärke zu entfernen. Den Reis anschließend nach Verpackungsanleitung im Kochtopf oder im Reiskocher garen und abkühlen lassen.

2 Grapefruits und Orangen filetieren. So einfach geht's: Oben und unten die Schale wegschneiden, aufstellen und nun die restliche Schale inkl. weißer Haut abschneiden. Die einzelnen Stücke aus der Haus lösen und halbieren. Den Saft der filetierten Früchte nicht wegtun. Den benötigen wir später für das Dressing.

3 Feldsalat und roten Chicorée waschen und die einzelen Blätter zerkleinern. Du kannst auch weißen Chicorée nutzen. Halbiere ihn zuerst, schneide den weißen Strunk dann etwas weg und schneide ihn in breite Streifen.

DRESSING Vermische alle Zutaten für das Dressing miteinander und schmecke es mit Reissirup und Salz ab. Gebe nun alle Zutaten mit dem Dressing in eine Schüssel. Besonders lecker wird der Salat mit frischer Kresse und etwas dickflüssigem Balsamico.



Daniel von Reishunger vor dem IRRI auf den Philippinen

DIE BESCHÜTZER ALLER REISKÖRNER

REISRETTER IRRI

Was wäre, wenn es keinen Reis mehr auf der Welt geben würde? Jedes einzelne Reiskorn verschwunden. Von heute auf Morgen einfach weg. Als bekennender Reisliebhaber und Art Director von Reishunger habe ich, Daniel (der Typ auf den Bildern hier), jede Menge mit diesem kleinen Korn zu tun. Geht das, so ganz ohne Reis? Ein Blick in die überwiegend gefüllten Regale in den deutschen Supermärkten zeigt: Wir haben genügend Alternativen. Doch wie sieht das mit der anderen Hälfte der Weltkugel aus? Für einen Großteil der Bevölkerung ist Reis das wichtigste Grundnahrungsmittel. Kein Reis würde bedeuten, kein Überleben für Milliarden von Menschen.

Dass zeitgleich überall auf der Welt der Reis ausgeht, ist erstmal nicht so wahrscheinlich. Aber vor allem nach den letzten Wochen und Monaten können auch wir uns ein bisschen leichter vorstellen, wie es wäre, wenn uns die Grundnahrungsmittel, die wir bräuchten, nicht zur Verfügung stehen würden. Diese und andere Fragen trieben sich in meinem Kopf rum, als ich 2019 auf meiner 3-wöchigen Südostasien-Reise einen Abstecher zum International Rice Research Institute (IRRI) auf den Philippinen machte. Dort lernte ich Peter Sprang kennen. Peter stammt ursprünglich aus der Nähe von Bremen, unserer Heimatstadt, und nahm sich einen ganzen Tag lang Zeit, mich durch die faszinierende Wissenschaft des Reiskorns zu führen.



Reisversuchsfeld auf den Philippinen



Daniel mit einem IRRI Saatgutbank Wissenschaftler



Reisanbau in Vietnam



Peter mit einem Reisbauern in Cambodia

MOIN PETER,
WAS MACHT DAS IRRI?

Das Internationale Reis-Forschungsinstitut liefert seit 60 Jahren verbesserte Reisvarietäten zur Ernährungssicherung. Es bietet außerdem einen internationalen Wissensaustausch zur nachhaltigen globalen Sicherstellung von nährstoffreicher Nahrung, indem es reisanbauende Gemeinden stärkt und die Umwelt für zukünftige Generationen schützt.

WIE RETTET DAS IRRI DEN REIS?

Reisanbauende Gemeinden sind im Hinblick auf den Klimawandel vielen Risiken ausgesetzt: Steigender Meeresspiegel, höhere Temperaturen, länger andauernde Trockenphasen, starke Überflutungen. All das sind Faktoren, die den Anbau von Reis stark beeinträchtigen oder gar unmöglich machen. Da Reis jedoch als Grundnahrungsmittel das Leben vieler Menschen sichert, kann man sich bestimmt vorstellen, welch große Gefahr eine über mehrere Wochen anhaltende Dürre sein kann. Hier forscht und entwickelt das IRRI. Mehr als 5 Millionen Landwirte in Asien profitieren von fluttoleranten oder trockentoleranten Reissorten, die unser Institut herangezogen hat. Der Reisanbau kann zudem mit weniger Treibhausgas-Emissionen die gleichen Erträge liefern und den Wasserverbrauch senken. In erster Linie geht es uns Wissenschaftlern am IRRI also darum, Anreize für langfristig verbesserte Anbaumethoden zu schaffen, damit genügend Reis für alle da ist.

WO KONNTE DAS IRRI HELFEN?

In den 60er Jahren drohten Hungersnöte in Asien. Stark wachsende Bevölkerung – kaum steigende Reiserträge. Das IRRI züchtete damals die weltweit erste Hochertragssorte namens IR8 und konnte so nicht nur Hunger stillen, sondern durch die deutlich höheren Reiserträge Armut bekämpfen.

Einen ebenso wichtigen Schritt nach vorne konnten wir in den letzten 10 Jahren in Vietnam gehen. Mit vietnamesischen Landwirten starteten wir Versuchsreihen und konnten sie davon überzeugen, dass sich mit weniger Einsatz von Saatgut, Düngemitteln und Pestiziden der gleiche, oft sogar höherer Ertrag erzielen lässt. Das machte den Reis nicht nur wettbewerbsfähiger



In der Internationalen Reis Genbank

für den Export, es sichert auch heute noch die Ernährung in Ländern mit Ernteausfällen. Von den Vorteilen für die Umwelt ganz zu Schweigen.

WELCHE AUFGABE HAST DU UND WAS HAT DICH ÜBERZEUGT, AUF DEN PHILIPPINEN ZU ARBEITEN?

Als integrierte Fachkraft trage ich am IRRI dazu bei, dass nachhaltige, klimafreundliche Anbaumethoden vermehrt zum Einsatz kommen. Die Arbeit mit Gruppen von Kleinbauern empfinde ich dabei besonders wertvoll, da die Methoden einem direkten Praxistest unterliegen. Meine Arbeit im Reissektor hat mich gleich überzeugt, schließlich unterliegt Reis weiterhin einer steigenden Nachfrage und deren nachhaltige Wertschöpfungsketten können das Leben einer Vielzahl von Menschen verbessern. Zwar hat mein Leben auf den Philippinen nicht den schönen Jahreszeitenwechsel, das Radfahren und Wattwandern im heimischen Ostfriesland fehlt mir. Aber das internationale Team und das spannende Arbeitsfeld rund um das Thema Reis vertröstet einiges. Dabei danke ich vor allem der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), die meine Arbeit mit Bundesmitteln unterstützt.

Was wäre, wenn es keinen Reis mehr geben würde? Peter und das Team vom IRRI geben ihr Bestes, um unsere kleinen geliebten Körner zu beschützen, damit auch in Zukunft genügend Reis für alle da ist. Guten Reishunger!



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