RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #7



2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020

1 5 10

ANZAHL MITARBEITENDE VON 2011 - 2020

ALLER ANFANG IST REIS

Unsere Produktauswahl wächst und wächst – es wird bunter, vielfältiger und eines auf keinen Fall: langweilig! Doch wo wären wir heute ohne unsere liebsten Körnchen? Klares Statement von unseren ersten 8 Reissorten: „Wir waren die ersten hier. Und wir bleiben!“



SCHWARZER REIS
Natürlich schwarzer Nerone: besonders nussig und knackig im Biss. Absolutes Highlight!

BASMATI REIS
Klassiker mit typisch erdigem Aroma – perfekt für indisches Curry & all deine Lieblingsgerichte!

RISOTTO REIS
Cremiger Carnaroli mit bissfestem Korn aus Italien für den perfekten Risotto-Genuss!

SUSHI REIS
So muss Sushi sein: klebrig-weich mit süßlichem Eigenaroma – perfekt für Maki, Nigiri & Co.

NATUR REIS
Vollkorn Reis: lockeres Korn, kräftiger Biss & ideal für energiereiche Bowls!

VOLLKORN BASMATI REIS
Erdiges Basmati-Aroma: locker-knackig im Biss für Bratreis & noch viel mehr!

MILCH REIS
Herrlich cremig & bissfest zugleich – ideal für Milchreis von klassisch bis ausgefallen.

SADRI REIS
"Der wohl beste Reis der Welt" – frisches, blumiges Aroma & cremiger Biss.

INSTAGRAM COMMUNITY



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

200 g	Reispasta Rigatoni
300 ml	Gemüsebrühe
150 g	braune Champignons
1 Stängel	Lauch
1 Handvoll	TK Erbsen
1 Zehe	Knoblauch
2–3 EL	Kräuter-Frischkäse
1 TL	Öl
	Schwarzer Kampot Peffer
	Alltagsheld Gewürz
	Salz

TOPPINGS

	frische Kräuter, z.B. Petersilie oder Basilikum

REISPASTA RIGATONI

Unsere Instagram Community steht auf Reispasta – so wie wir! Schnell und einfach kannst du dir diese lecker cremige Rigatoni mit Erbsen, Champignons und Lauch auf deinen Teller zaubern. Die leichte Frischkäse-Sauce rundet das Geschmackserlebnis wunderbar ab. Yummy!

ZUBEREITUNG

1 Zuerst kochst du die Reispasta Rigatoni nach Packungsanleitung ca. 12 Minuten, bis sie al dente ist.

2 Putze und schneide in der Zwischenzeit die Champignons und den Lauch in Scheiben bzw. Ringe. Beides brätst du in einer Pfanne mit etwas Öl deiner Wahl an.

3 Hacke den Knoblauch und brate ihn ebenfalls in der Pfanne an. Direkt danach alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Frischkäse einrühren. Nun mit Salz, Pfeffer und dem Reishunger Alltagshelden abschmecken und zwei Minuten köcheln lassen.

4 Zum Schluss gibst du noch kurz die Erbsen dazu. Dann die Rigatoni gemeinsam mit der Sauce servieren und den Kräutern deiner Wahl garnieren. Guten Reishunger!



FACEBOOK COMMUNITY



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

150 g	Basmati Reis
150 g	Hähnchenbrust
1	rote Zwiebel
2	mittelgroße Kartoffeln
2 EL	Natives Olivenöl Extra
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver
50 g	Butter Chicken Indian Curry Paste
250 ml	Kokosmilch
1 TL	Limettensaft
3 EL	Mandeln
	Salz
	Schwarzer Kampot Pfeffer
	Safran

BUTTER CHICKEN CURRY

Cremiges Butter Chicken Curry mit unserer Indian Curry Paste mit unserer Indian Curry Paste sowie fein erdigem Basmati Reis – unschlagbar, laut unserer Reishunger Crew bei Facebook! In nur 15 – 20 Minuten ist dieses simple Curry bereit zum Genießen. Und wenn du magst, kannst du die Hähnchenbrust auch durch deine liebste vegane Fleischalternative oder Gemüse ersetzen.

ZUBEREITUNG

1 Wasche zuerst den Basmati Reis 2 – 3 mal durch und bereite ihn nach Packungsanleitung zu.

2 Schneide die Zwiebel in feine Würfel und die Hähnchenbrust oder Alternative und Kartoffeln in mundgerechte Stücke.

3 Erhitze eine Pfanne mit Olivenöl und schwitze die Zwiebel glasig an. Anschließend gibst du die Hähnchenbrust oder Alternative, Kartoffeln und Gewürze (nach Geschmack variierbar) sowie Butter Chicken Paste mit dazu.

4 Lösche alles mit Kokosmilch ab und lass es etwa 15 Minuten köcheln. Zum Schluss noch mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Serviere dein Curry mit Basmati Reis und garniere es nach Geschmack mit Safran und Mandeln. Guten Reishunger!

TWITCH COMMUNITY



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

200 g	Sushi Reis
1 TL	Reisessig
2	Tomaten
¼	Gurke
50 g	Rucola
150 g	braune Champignons
100 g	Räuchertofu
	Natives Olivenöl Extra
	Schwarzer Kampot Pfeffer
	Salz

FÜR DIE KICHERERBSEN

50 g	Kichererbsen
1 TL	Sumach Gewürz
1 TL	Currypulver

TOPPINGS

	Nori Algenblätter
	Sprossen

SUSHI BOWL

Wir haben die Zuschauer*innen unseres Twitch Livestreams nach ihrem liebsten Rezept gefragt. Die Antwort: Sushi Bowl! Ideal für alle, die Sushi lieben, aber keine Lust aufs Rollen haben. Die Highlights unserer Version sind geröstete Kichererbsen, Räuchertofu und Champignons – superlecker, schnell und easy nach eigenem Geschmack kombinierbar!

ZUBEREITUNG

1 Wasche zuerst all deine Zutaten: Sushi Reis (2–3 mal), Kichererbsen, Rucola und alles andere an Gemüse, außer die Champignons – die werden ordentlich abgeputzt.

2 Koche nun den Sushi Reis nach Packungsanleitung. Lasse ihn leicht abkühlen und schmecke ihn anschließend mit Reisessig ab.

3 Trockne die Kichererbsen vorsichtig ab, bevor du sie in einer Schale mit 1 EL Olivenöl und den Gewürzen vermengst. Hier kannst du alternativ auch andere Gewürze nach eigenem Geschmack verwenden. Die Kichererbsen kommen nun auf einem Backblech bei 180° C Umluft für ca. 30 Minuten in den Ofen, bis sie schön knusprig sind.

4 Schneide die Tomaten in mundgerechte Stücke, die Möhren in feine Streifen, die Gurke mit einem Sparschäler in breite Streifen und den Räuchertofu in Scheiben.

5 Brate die Pilze mit etwas Olivenöl an. Anschließend den Räuchertofu ebenfalls anbraten.

6 Richte alle Zutaten in einer Schale an und garniere deine Bowl mit Sprossen und klein geschnittenen Nori Algenblättern – Fertig! Guten Reishunger.

REISHUNGER TEAM



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

300 g	Risotto Reis
1	Süßkartoffel
1	Zwiebel
70 g	Kirschtomaten
5 – 6	braune Champignons
1 EL	Natives Olivenöl Extra
200 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsebrühe
1½ TL	Kokosblütenzucker
40 g	Parmesan
25 g	Walnüsse

RISOTTO MIT SÜSSKARTOFFELN

Bei der riesigen Auswahl an tollen Reisrezepten war klar, dass unsere interne Reishunger Abstimmung ein Kopf-an-Kopf-Rennen wird – aber wir haben uns entschieden! Die meisten von uns werden bei einem herrlichen Risotto mit karamellisierten Süßkartoffeln, Champignons, Tomaten und Walnüssen schwach!

ZUBEREITUNG

1 Zuerst hackst du die Zwiebeln und schneidest die Süßkartoffel, Tomaten und Champignons in Würfel.

2 Erhitze das Olivenöl und schwitze die Zwiebel darin glasig an. Anschließend gibst du den Reis hinzu, den du dann für knappe zwei Minuten anröstest. Alles mit Wein oder einer alkoholfreien Alternative ablöschen und köcheln lassen.

3 Lasse die Brühe in aufgekochtem Wasser auflösen und gieße diese unter Rühren ebenfalls nach und nach hinzu.

4 Parallel die Süßkartoffeln anbraten, bis sie gar sind. Anschließend karamellisierst du diese mit Kokosblütenzucker.

5 10 – 15 Minuten bevor das Risotto gar ist, gibst du die Champignons und Tomaten hinzu. Nach weiteren 5 – 10 Minuten rührst du einen Teil des Parmesans sowie die Süßkartoffeln unter.

6 Hacke die Walnüsse und serviere diese zusammen mit Parmesan und deinem fertigen Risotto. Guten Reishunger!



SCHÖNE REZEPTBILDER! VON WEM SIND DIE?

Die Rezeptbilder dieser Ausgabe stammen von unserer langjährigen Rezeptpartnerin Lena (zu finden unter: Lenaliciously). Seit 2015 versorgt die Foodfotografin und -stylistin unseren Shop mit tollen Rezepten. Danke, dass du ein Teil des Teams bist! Erzähl doch mal, was ist denn dein Lieblingsrezept?

Lena: Für die Erstellung von Rezepten muss es in manchen Fällen ein bisschen over the top sein. Aber mein liebstes Reisrezept ist und bleibt Tahdig. Ganz klassisch, super simpel in meinem Reiskocher - aber so unglaublich lecker!

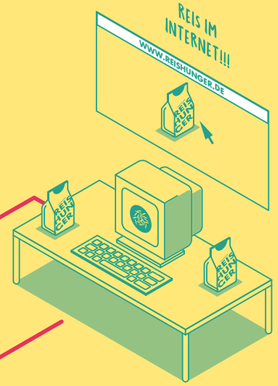
10 JAHRE REISHUNGER

JUL. 2010
NIEDER MIT DEM EINHEITSBREI!



REIS IM INTERNET?

REIS IM INTERNET!!!



APR. 2011
WIR STARTEN!
REISHUNGER.DE GEHT LIVE

FEB. 2012
UNS KOMMT NUR DAS BESTE IN DIE TÜTE. NOCH MEHR REIS!



OKT. 2015
AB JETZT KOCHEN WIR NUR NOCH MIT UNSEREM REISKOCHER

WEIL WIR ES KÖNNEN!

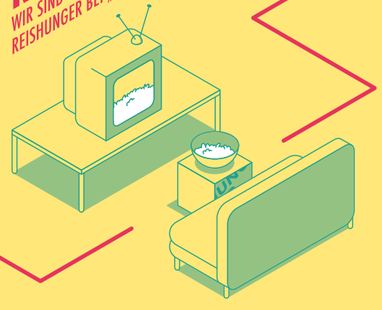


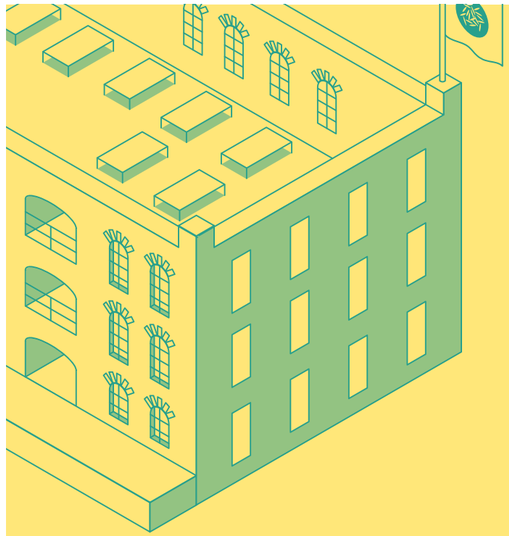
JAN. 2013
DER ERSTE OFFIZIELLE MITARBEITER

UND IMMER NOCH DABEI!



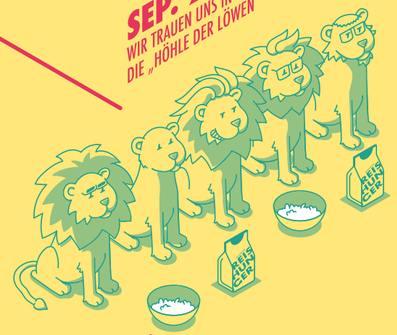
NOV. 2014
WIR SIND IM FERNSEHEN. REISHUNGER BEI „GALILEO"





APR. 2016
MEHR PLATZ FÜR IDEEN! WIR ZIEHEN IN UNSER ERSTES RICHTIGES BÜRO

SEP. 2016
WIR TRAUEN UNS IN DIE „HÖHLE DER LÖWEN"

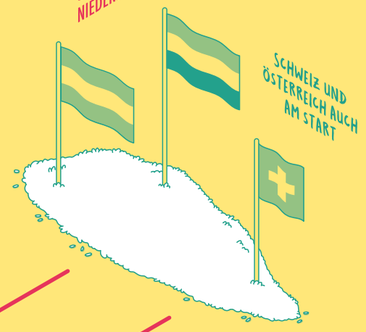


JUN. 2018
WIR LEGEN DIE FÜSSE HOCH. UNSERE DIGIS ÜBERNEHMEN

PERFEKTER REIS AUF KNOPFDRUCK



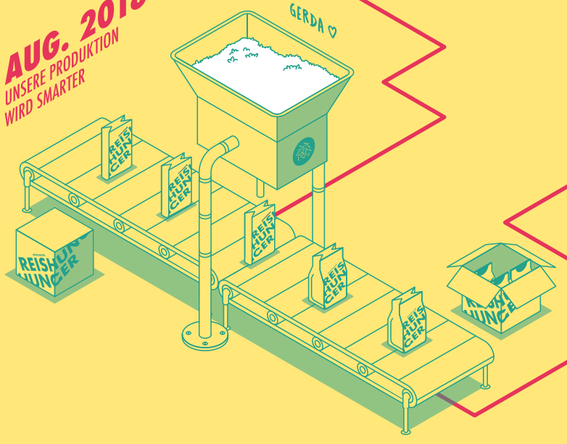
SEP. 2020
NIEDERLANDE: HIER KOMEN WE!



SCHWEIZ UND ÖSTERREICH AUCH AM START

AUG. 2018
UNSERE PRODUKTION WIRD SMARTER

GERDA ♡



2021
UND JETZT WIRD GEFEIERT!



WIR FEIERN 10 JAHRE REISHUNGER

» REISHUNGER ZU GRÜNDEN WAR DIE ABSOLUT DÄMLICHSTE IDEE! «

SOHRAB, GRÜNDER VON REISHUNGER

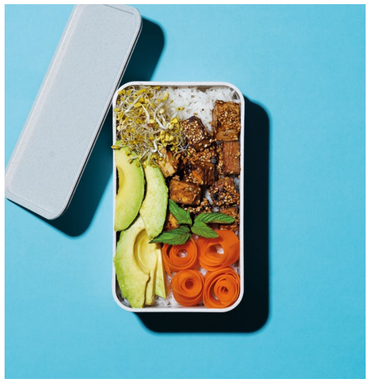
Wie wir Sohrab wohl zu diesem Satz gebracht haben? Wir haben Reishunger Gründer Torben und Sohrab um ein Interview gebeten. Und uns dafür mal etwas andere Fragen ausgedacht, die beide unabhängig voneinander beantwortet haben.

Sanfter Einstieg – welches Reishunger Produkt feierst du so richtig?
Torben: Ganz klar: Die Sommerrollen Box. Ich esse super gerne Sommerrollen, was kaum jemand weiß. Außerdem bin ich mir sicher, dass jeder Kunde oder jede Kundin einen Aha-Effekt hat, wenn er oder sie merkt, wie einfach, gesund und lecker Sommerrollen sein können!
Sohrab: Am Anfang Basmati Reis, dann eher Jasmin Reis und jetzt wieder Basmati Reis. Und nicht zu verachten ist unser Mikrowellen Reis! So praktisch und schnell. Ich esse davon bestimmt 1–2 Tüten in der Woche, weil ich keine Lust aufs Kochen habe und Vollkorn Reis mir manchmal etwas zu lange dauert. Ja, auch trotz Reiskocher.

Anmerkung aus dem Produktmanagement: Mikrowellen Reis? Das hören wir über unseren vielseitig einsetzbaren Gedämpften Reis aber nicht so gerne – lässt sich nämlich auch wunderbar in der Pfanne zubereiten!



Sohrab (links) und Torben (rechts) im Reishunger Lager, 2020



Nicht zu unterschätzen: unsere Bento Box



Sohrabs Lieblingsfoto: Reis am Stiel



Torbens Lieblingsfoto: DRK auf Säule

Und welches Produkt hat unser Produktmanagement durchgeboxt, obwohl es dir gar nicht gefällt?
Torben: Zum Glück boxen wir nicht durch, sondern sind uns immer einig! Allerdings bin ich super dankbar für den Erfolg unserer Bento Box – die hätte ich nämlich absolut nicht so stark gesehen. Ich hatte zum Glück kein Mitspracherecht.
Sohrab: Es gibt lediglich ein paar Produkte, von denen hätte ich nicht gedacht, dass die so gut laufen. So zum Beispiel unser beliebter Digitaler Reiskocher in Schwarz. Da habe ich mich richtig geirrt!

Gab es einen Punkt, an dem du dachtest, dass Reishunger keinen Erfolg haben wird?
Torben: Vor unserem Livegang hatte ich die Sorge, dass sich niemand für unsere Geschichten und Produkte interessieren würde. Wir wären zwar mit gehobenem Kopf aus einem gescheiterten Gründungsjahr gegangen, aber so weit ist es ja nicht gekommen. Wir hatten viel Glück!
Sohrab: Bevor wir online gegangen sind, waren wir in einem Asia-Store auf der Suche nach einem Lieferanten für Jasmin Reis. Wir standen da, es gab so viel Auswahl, wir waren etwas überfordert und ich dachte „Reishunger zu gründen war die absolut dämlichste Idee!“ – an diesen Moment erinnere ich mich immer wieder zurück und werde dabei immer wieder etwas emotional.

Welches ist dein liebstes Creative und wieso?

» UNSERE DIGITALEN REISKOCHER, WIE SIE AUF DEN SÄULEN THRONEN. WIESO? EINFACH MEGA PREMIUM! «

TORBEN, GRÜNDER VON REISHUNGER

Sohrab: Ich liebe unser Reis am Stiel, weil es auf spielerische Art sagt „Reis geht immer“.

Worauf bist du besonders stolz?
Torben: Auf unser Team! So viele glückliche Kolleg*innen und so ein positiv gelebtes Menschenbild kenne ich nur von uns. Dabei versuchen immer alle diese Freude und Positivität auch an unsere Kund*innen zu übertragen. Für mich ist es übrigens auch ein Privileg an einem Produkt zu arbeiten, welches überwiegend positiv besetzt ist.
Sohrab: Eindeutig aufs Team! Ich bin so froh, dass es heute im Vergleich zu ganz früher nicht mehr nur auf Torben und mich ankommt. Das Gegenteil ist heute der Fall: Es ist vor allem die Kreativität und die Durchsetzungskraft der Teams gefragt. Ich bin sehr stolz darauf, dass sich das so entwickelt hat!

Was war das Peinlichste/Verrückteste, was du jemals bei Reishunger gemacht hast?
Torben: Das Peinlichste, was mir bei Reishunger passiert ist? Ich habe mir um 2 Uhr nachts auf der vorletzten Weihnachtsfeier das Mikrofon geschnappt und gesungen... Habe mich bisher nicht getraut, diese Videos anzuschauen...
Sohrab: Das habe ich noch nie jemandem erzählt: An einem Pasta-Friday im Office habe ich mal Weizennudeln in einen Topf geschummelt, um zu gucken, ob irgendwer darauf reagiert. Niemand hat etwas bemerkt... Was das wohl über unsere Reispasta aussagt?

Anmerkung aus der Redaktion: Unfassbar! Du glaubst diese Geschichten sind wahr? Richtig... obwohl wir uns bei Sohrab nicht ganz sicher sind.

Danke! Und zum Schluss: Wen würdest du gerne noch grüßen?
Torben: Ich grüße euch alle und gebe weiter an Sohrab!
Sohrab: Soheila und Davoud – meine Eltern! Sie sind der Grund, weshalb ich so bin, wie ich bin. Sie haben mich dazu verdonnert, hart zu arbeiten und haben mir unbewusst das Produkt Reis nähergebracht. Das weiß ich sehr zu schätzen. Ich bin unglaublich dankbar.



REDAKTIONSTEAM: Redaktionsleitung Jana Ottenhausen | **Bildredaktion und Konzept** Janine Sieg | **Foto** Daniel Bunn, Jan Seebeck, Frances Bärecke | **Grafik** Riley Jaeger | **Text** Jaqueline Modzel
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**