RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUGUST • SEPTEMBER • OKTOBER '21 AUSGABE #8

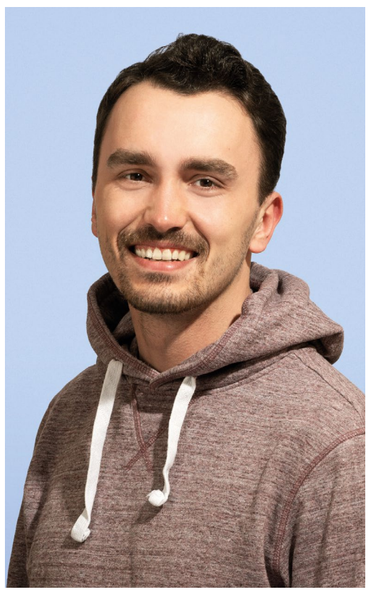


DAS TEAM

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 Mitarbeitenden. 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!





UNSER RENÉ

SEIN MOTTO: ALLE WAREN GEHÖREN IN DEN FLUSS

Was sind deine Aufgaben bei Reishunger?
Ich kümmere mich darum, dass unsere Ware zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist, damit alle Kund*innen immer die volle Produktauswahl bei ihren Bestellungen haben. Außerdem bin ich in der Logistik der Mann für alle Fälle!

Lustigste Situation bei Reishunger?
Ich kann mich gar nicht entscheiden! Eigentlich jedes Reishunger-Event, egal ob Weihnachtsfeiern, Sommerfeste oder Kohltouren.

Ist das Reisglas bei dir halbvoll oder halbleer?
Immer halbvoll! Pessimismus ist nicht meine Stärke.

Lieblingsprodukt bei Reishunger?
Unser Sadri Reis aus dem Iran, der durch seinen einzigartigen Geschmack für mich einfach zu allem passt!

In welches Reisanbaugebiet würdest du gern mal reisen?
Ganz klar: Italien, Piemont. Wer möchte nicht nach Italien und dann noch in ein Anbaugebiet für Reis? Das wäre für mich quasi wie ein 6er im Lotto!

ZACK, FERTIG!

Hunger? Jetzt?! Mit unseren 3 Minuten Gerichten in Kombination mit unserem 2 Minuten Reis bekommst du ein komplettes Gericht in kürzester Zeit – kein Aufwand, dafür bio, vegan und voller Genuss mit extra viel knackigem Gemüse!

3 MINUTEN GERICHTE



ROTES THAI CURRY
Aromatisches Thai Curry mit großem Gemüse, Tofu und knackigen Cashews.

+



MEDITERRANES TOMATEN GEMÜSE
Knackig gegrilltes Gemüse in fruchtig-würziger Tomatensauce.

+



CREMIGE GEMÜSEPFANNE
Leckeres Marktgemüse mit feinen Kräutern in cremig-heller Sauce.

+



INDIAN MADRAS CURRY
Würziges Indian Curry mit viel Gemüse, Mandeln und cremigen Linsen.

+

SCHONEND GEDÄMPFTER BIO-REIS IN 2 MINUTEN



BIO BASMATI REIS





BIO VOLLKORN BASMATI MIT ROTEM REIS





BIO BASMATI LINSEN QUINOA MIX





BIO VOLLKORN BASMATI



REISVIELFALT



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

150 g	Sadri Reis
220 ml	Wasser
4–5	große Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Juicy Tomato Reis Gewürz
1 EL	Natives Olivenöl Extra
1 EL	Tomatenmark
½ Bund	Minze
½ Bund	Petersilie
	Salz
	Schwarzer Kampot Pfeffer

GERÖSTETE TOMATEN MIT SADRI REIS

Nimm die Tomaten von den Augen und schieb sie in den Ofen! Hol dir mit diesem Gericht den Sommer auf den Teller. Aromatische Tomaten, gefüllt mit Sadri Reis und verfeinert mit dem Reis Gewürz Juicy Tomato – eine Kombi, die wir lieben!

ZUBEREITUNG

1 Heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Währenddessen wäschst du die Tomaten, schneidest den Deckel ab und höhlst sie vorsichtig aus. Das Tomatenfruchtfleisch kannst du entweder pürieren oder fein schneiden und erst einmal zur Seite stellen.

2 Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, schneide beides in Würfel und schwitze diese dann glasig an. Gib anschließend den Sadri Reis, das Tomatenmark und Öl hinzu.

3 Lösche nun alles mit dem Wasser und Tomatenfruchtfleisch ab und lasse den Reis bei niedriger Hitze 20–25 Minuten köcheln.

4 Wasche und trockne die Minze und die Petersilie und hacke beides fein.

5 Gib die Kräuter zusammen mit dem Reis Gewürz Juicy Tomato zum Reis hinzu und schmecke alles mit Salz und Kampot Pfeffer ab.

6 Befülle jetzt die ausgehöhlten Tomaten mit dem gewürzten Sadri Reis und gib alles zusammen in eine Auflaufform. Gare alles für 30–40 Minuten im bereits vorgeheizten Ofen.

7 Die gefüllten Tomaten schmecken besonders gut mit frischen Kräutern der Saison und einer Prise Reis Gewürz on top – fertig! Guten Reishunger!

LÄNDERKÜCHE



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

100 g	Reisnudel Vermicelli
1	Karotte
½	rote Paprika
1	Lauchzwiebel

CASHEW-KURKUMA DRESSING

30 g	Cashewkerne
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Kurkuma
1	Chili Flocken
	Schwarzer Kampot Pfeffer
	Salz

THAI GEMÜSE SALAT

Frischer Thai Gemüse Salat trifft auf cremiges Cashew-Kurkuma Dressing! Dieser thailändisch inspirierte Salat mit Reisnudeln Vermicelli, Karotten, Paprika und Lauchzwiebeln eignet sich sowohl für den lauwarmen als auch für den kalten Genuss – perfekt für zuhause oder to go!

ZUBEREITUNG

1 Bereite zuerst die Reisnudeln Vermicelli nach Packungsanleitung zu.

2 Währenddessen wäschst du die frischen Zutaten, schälst die Karotten und entkernst die Paprika. Nun schneidest du die Karotte in feine Stifte, die Lauchzwiebel in feine Ringe und die Paprika in Streifen.

3 Für das Dressing gibst du die Cashewkerne in ein Glas, bedecke diese knapp mit Wasser und lasse sie für 30 Minuten einweichen.

4 Gieße etwa die Hälfte des Einweichwassers ab. Gib nun Zitronensaft, Kurkuma und Chili Flocken zu dem Glas mit den Cashewkernen. Püriere alles zusammen im Mixer zu einer cremigen Masse und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

5 Vermenge die Reisnudeln mit dem Gemüse in einer Schüssel und serviere alles mit dem Dressing. Oder nimm die Zutaten getrennt voneinander in einer Bento Box mit, damit du den Salat später frisch vermengt genießen kannst. Egal wo: Guten Reishunger!

AUS DEM DIGI



ONE POT ZUCCHINI-ERBSEN-REIS

Bist du bereit für wahrhaften Genuss? Dann probiere diesen One Pot Zucchini-Erbsen-Reis mit frischem Basilikum, Kokosmilch und Basmati Reis. Einfach alle Zutaten in den Digi und nach nur 20 Minuten hast du dieses leckere Gericht schon auf dem Teller!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

FÜR DEN REIS

80 g	Bio Basmati Reis
55 g	TK Erbsen
1	Zucchini
130 ml	Gemüsebrühe Reis Gewürz
100 ml	Kokosmilch
1	Knoblauchzehe
1 TL	Natives Olivenöl Extra
½	Zwiebel
	Salz
	Schwarzer Kampot Pfeffer
	Muskat

TOPPING

	Frisches Basilikum
	Frühlingszwiebel
	Hefeflocken
	weiße Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1 Zuerst schneidest du die Zucchini, Knoblauchzehe und Zwiebel in kleine Würfel. Anschließend gibst du das Öl zusammen mit dem Gemüse in den Innentopf des Reiskochers. Wähle den »STANDARD« Modus und schwitze alles für 1–3 Minuten an, bis die Zwiebel glasig ist.

2 Nun gibst du den Reis, Erbsen, Kokosmilch sowie die Gemüsebrühe hinzu und rührst alles gründlich um. Jetzt den Deckel schließen und weitere 12–15 Minuten köcheln lassen.

3 Sobald der Reis gar ist, den Reiskocher in den Warmhaltemodus stellen und dein Gericht mit Salz, Kampot Pfeffer und Muskat abschmecken.

4 Zum Schluss dein One Pot Wunder mit frischem Basilikum, Frühlingszwiebeln, Hefeflocken und Sesamkörnern toppen – fertig. Guten Reishunger!



SÜSSE KÜCHE



REISFLOCKEN APFELSTRUDEL PORRIDGE

Du liebst saftigen Apfelstrudel zum Dessert? Wir auch! Und deshalb wollen wir auch beim Frühstück nicht darauf verzichten. Als Reisflocken Apfelstrudel Porridge, verfeinert mit unserem Reisdrink und gekochten Apfelstücken eignet sich dein liebster Nachtisch nämlich auch perfekt für einen cremigen Start in den Tag!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

FÜR DAS PORRIDGE

60 g	Reisflocken
180 ml	Reisdrink
1 TL	Reissirup
110 ml	Wasser
½ TL	Vanille

FÜR DEN APFEL

1	Apfel
1 TL	Ceylon Zimt
1 EL	Wasser

FÜR DIE STREUSEL

30 g	Haferflocken
1 EL	Mandeln
1 TL	Hanfsamen
½ TL	Ceylon Zimt
10 g	Kokosöl

TOPPING

1 EL	Cranberrys

ZUBEREITUNG

1 Gib zuerst Reisflocken, Reisdrink, Wasser und Vanille in einen Kochtopf oder in deinen Digitalen Reiskocher. Für die Zubereitung im Reiskocher wählst du den »CONGEE« Modus, schließt den Deckel und startest den Kochvorgang. Nach etwa 15 Minuten das Porridge umrühren und die Konsistenz prüfen.

2 Währenddessen schälst du den Apfel und schneidest ihn in Würfel. Gib die Apfelstücke zusammen mit etwas Zimt und Wasser in einen Topf und dünste alles bei niedriger Hitze so lange, bis der Apfel weich ist, aber noch nicht zerfällt.

3 Für die Streusel lässt du das Kokosöl in einer Pfanne schmelzen und röstest Haferflocken, Mandeln, Zimt und Hanfsamen darin kurz an.

4 Nun die Hälfte der Apfelstücke unter das fertige Porridge heben und nach Belieben mit etwas Reissirup abschmecken. Mit Reissirup abschmecken. Anschließend in Schälchen servieren und mit den übrigen Apfelstücken, Cranberrys und Haferflocken-Streuseln toppen. Guten Reishunger!



LASST DIE KÜHE AUF DER WEIDE, WIR MELKEN UNSEREN REIS!



DAS REISHUNGER UNIVERSUM

UNENDLICHE WEITEN, UNENDLICH VIELE FRAGEN

In unserer kleinen, verrückten Reiswelt passiert eine ganze Menge. Welche Fragen schweben dir durch den Kopf und welche Meilensteine feiern wir im Team? Wir lassen niemanden allein zurück und laden dich ein in unseren Reishunger Kosmos!

»WENN MAN REIS WASCHEN SOLLTE, GILT DAS DANN AUCH FÜR REISPASTA?«

Burcu, wäscht ihren Reis immer gründlich 2–3 mal

Liebe Burcu, die kurze und knappe Antwort lautet: Nein. Du musst deine Reispasta nicht waschen, denn das haben wir bereits für dich erledigt, bevor der Reis zu Reismehl und anschließend zu Pasta verarbeitet wurde. Bei deinem Reis aber fleißig weiterwaschen!

»DIE ANZEIGE BEI MEINEM DIGI DREHT SICH NUR IM KREIS. SOLL DAS SO?«

Nils, hat schon etwas Schwindel

Keine Sorge mit deinem liebsten Digi ist alles in Ordnung! Warum er dir keine konkrete Zeit oder Fortschritt zeigt? Für immer perfekt gegarten Reis bedarf es ein wenig Feingefühl. Deshalb wird der Kochprozess immer genau dann beendet, wenn die Körnchen das gesamte Wasser aufgenommen haben – das kann je nach Reissorte und Wassermenge variieren.

»ÄH, WAS IST DAS FÜR EIN STÜCK HOLZ IN MEINEM MILCHREIS?«

Emma, Anfängerin in der Küche

Halt Stopp!! Bitte nicht entsorgen! Du hast da nämlich kein Stück Holz, sondern eine 8 cm Zimtstange in deinem Milchreis. Dank ihr wird dein Milchreis herrlich zimtig! Du hast gar nicht den Blitz-Milchreis Klassisch bestellt? Oh, na dann, melde dich bitte doch bei uns.

»VON WÜRZIGEN ÖLEN ÜBER MANGO CHUTNEY BIS HIN ZU VIELEN HEISSEN WOK ZUTATEN – IHR KÖNNT EUCH ÜBER MEHR ALS 30 PRODUKTE FREUEN!«

Maleen & Luisa, stolze Produkt-Muttis

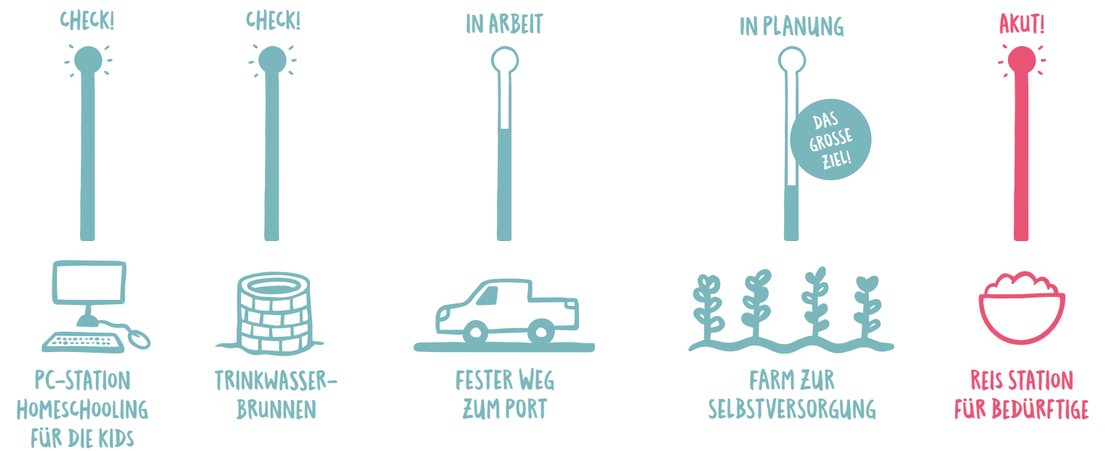
Sommerloch oder Herbstflaute? Kennen wir nicht! Unser Produktteam hat sich durch die Küchen der Welt gekostet, Purzelbäume geschlagen und liebevoll feinjustiert, damit wir jetzt viele neue Reisgenüsse erleben können! Kennst du schon unser Sommer Kochbuch oder das Reisgläschen?

»VIELEN DANK, AN ALLE DIE UNS ZUM GEBURTSTAG GRATULIERT HABEN!«

Alle Reishungis seit Mai 2021

Wir haben in diesem Jahr unseren 10. Geburtstag gefeiert und freuen uns auf viele weitere Jahre. Danke, dass du da bist!

WIR HABEN 40.000 € SPENDEN GEKNACKT



»WOW! ICH HABE IMMER GEHOFFT, DASS WIR DIESE SUMMEN NOCH ZU MEINEN LEBZEITEN ERREICHEN UND JETZT HABEN WIR DAS SCHON IN SO EINER KURZEN ZEIT GESCHAFFT. ICH BIN SO DANKBAR FÜR DIESE MÖGLICHKEITEN«

Tabea, Gründerin Navacopah e.V.

Eine wahre Herzensangelegenheit! Mit einer Spendensumme von 40.000 € konnten bereits erste Projekte umgesetzt, weitere geplant und sogar der akute Corona-Notstand aufgefangen werden. Und das alles nur dank dir! Wir sagen DANKE!

MODERN REIS ART

"All over the place in my own space" – so würde sich der Künstler Raco Ruiz aus Metro Manila in nur einem Satz beschreiben. Raco hat es mit seiner einzigartigen Reis-Illustration auf das Cover dieser Ausgabe geschafft. Wir sind verliebt und wollen natürlich mehr wissen!

Wie bist du auf das Motiv gekommen? Woran hast du gedacht?

Zuerst wurde mein Kopf mit Ideen überflutet, also fragte ich mich: „Was ist mein Lieblingsgericht mit Reis?" und doch kamen mir überwältigend viele Ideen in den Sinn, die ich für mich kaum eingrenzen konnte. Ich meine... ich LIEBE Reis! Dann traf es mich: SUSHI! Sushi ist eine so einzigartige, unkonventionelle und erstaunliche Art Reis zu verwenden.

Reis ist so zeitlos, ob in der Antike oder in der Neuzeit – jeder liebt Reis, oder? Also habe ich mein Bestes gegeben, um eine Fusion aus alten und modernen japanischen Elementen zu schaffen, die alle in einem Kunstwerk vereint sind.

Wo findest du deine Inspiration?

Eigentlich überall. Aber hauptsächlich in Dingen, die ich liebe, wie Popkultur und Natur! Und das schon von dem Moment an, als ich als Kleinkind das erste Mal einen Buntstift in der Hand hielt. Ich hörte einfach nicht mehr auf zu zeichnen.





Einblicke in unser Lager

AB INS LAGER!

» WIE EINE RIESIGE BADEWANNE AUF RÄDERN MIT EINEM GIGANTISCHEN STAUBSAUGER «
MARC, PLANT MANAGER

Hä? Um was soll es hier gehen? Badewannen, Räder, Staubsauger?! Natürlich nicht! Aber wie das alles mit unserem Lager und unserer Produktion zusammenhängt, das liest du hier:
In unserer geliebten Heimat in Bremen findest du nicht nur unser Office, aus dem wir tagtäglich fleißig Produkte entwickeln, unseren Onlineshop pflegen und lustige TikToks produzieren, sondern auch unsere Produktion und die riesigen Lagerhallen. Auf über 2.800 m² lagern wir dort jede Menge Reiskocher, Saucen, Snacks, Reispasta und natürlich Reis, Reis, Reis! Und, weil das noch nicht reicht, haben wir sogar noch ein Außenlager, um noch mehr Reisköstlichkeiten, die auf ein neues Zuhause warten, aufzubewahren. Wie nun unser Reis in die Tüte kommt, erzählen wir dir jetzt.

PRODUKTION: VON DER MANUFAKTUR ZU GERDA

Wusstest du, dass wir bis 2018 noch mit einer Halbautomatik unseren Reis abgefüllt haben? Was das bedeutet? Der Reis kommt in einen Wiegebehälter mit einem Abwurf, der über ein Fußpedal manuell gesteuert wird. Anschließend wird die Tüte versiegelt und bekommt ein Etikett. Hier wurde quasi noch per Hand gearbeitet – beziehungsweise wird! Denn auch heute gibt es noch Produkte, die wir mit Halbautomatik produzieren. Solche, die wir nur in etwas kleineren Mengen benötigen. Heute entwickeln wir uns von der Manufaktur zum kleinen Industrieunternehmen, um jeden Reishunger angemessen stillen zu können! Wie? Dank unserer vollautomatischen Maschine, die wir liebevoll Gerda nennen.



Hier entstehen unsere Reistüten



Und hier bekommen unsere Reistüten das Etikett

» WARUM GERDA? ICH GLAUBE DARAN, DASS DIE MASCHINEN BESSER LAUFEN, WENN SIE PERSONALISIERT WERDEN UND MAN IHNEN GUT ZUREDET – WIE BEI PFLANZEN! «
MARC, PLANT MANAGER

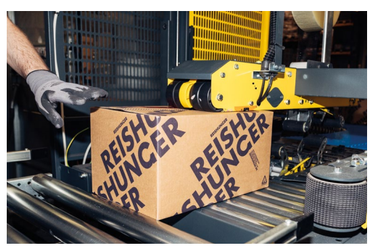
Mit Gerda können wir noch schneller und ergonomischer unsere Körnchen in die Tüte bringen. Es wird also weniger Power sowie Zeit benötigt. Ein richtiger Quantensprung! Du kannst dir Gerda wie eine riesige Badewanne auf Rädern mit einem gigantischen Staubsauger vorstellen, der den Reis aus der Wanne saugt. Klingt verrückt, oder? Dahinter versteckt sich allerdings ein besonders produktschonendes Verfahren mit einem Vakuumsystem, wodurch Bruchreis vermieden und unsere Premium Reisqualität gesichert wird. Ein integriertes Förderband kontrolliert die Reistüte am Ende noch auf das richtige Produkt und Fremdkörper. Fertig! Jetzt kann sich dein Reis schon fast auf den Weg zu dir machen.

LAGER: PICKEN, PACKEN, REIS EINPACKEN

Im Lager wird kommissioniert, gepickt und gepackt! Hier entstehen auch unsere Sets und Boxen, die liebevoll per Hand zusammengestellt werden. Es wird gescannt, gepolstert und geklebt und sobald der „grüne Knopf" gedrückt wird, macht sich das Paket auf den Weg zu dir. Nun werden deine Leckereien von den verschiedenen Versanddienstleistern betreut.
Während im Office die Köpfe von Julia, Marc und Stephan rauchen, die dafür sorgen, dass alle Prozesse wie zum Beispiel das Supply Chain Management optimal laufen, haben im Lager und in der Produktion Ulli, Steffi, Christin und René die Hüte auf. René ... der Name kommt dir bekannt vor? Richtig, unser René (von Seite 2 und deiner Bestellbestätigung) kümmert sich als Leiter im Warenfluss darum, dass dein Paket mit viel Liebe gepackt wird und alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist!
Unsere Produktions- und Lagercrew aus 28 Mitarbeitenden ist ein bunter Haufen voll reisverrückter Menschen – wie auch sonst? Von vielen Kontinenten, mit unterschiedlichen Sprachen und einer Leidenschaft: Reis. Hier gibt es kein Top down, nur eine wahre Hands-on-Mentalität mit einem stets respektvollen Umgang. Und, wenn es einmal knallt, sind alle da! Darauf kommt es an, oder?
Ob es noch mehr Maschinen mit Namen gibt? Wir hätten da noch Bärbel, unsere Etikettiermaschine und Hubert unseren Gabelstapler ... der hebt einfach alles!



Fertig abgefüllter Reis. Erkennst du die Sorte?



Dein Paket wird geklebt & macht sich auf den Weg!



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