# RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG




NOVEMBER • DEZEMBER '21 AUSGABE #9



# 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!

WOW!
IHR HABT SCHON

**55.000 EURO**

FÜR NAVACOPAH GESPENDET!



# UNSERE MALEEN

## NOCH AM HUSTLEN ODER SCHON AM FUTTERN

**Was sind deine Aufgaben bei Reishunger?**
Ich hör öfter mal: „Bist du auch mal am Arbeiten?". Mich findet man nämlich häufig beim Futtern, Kochen oder Backen. Und genau das ist mein Job. Die ganzen neuen Produkte sollen ja auch schmecken, oder?
**Wie bist du zu Reishunger gekommen?**
Nach ein paar Jahren in größeren Firmen, hatte ich Bock auf einen kleineren Laden. Wo man was bewegen kann und am Ende sein "Baby" in den Händen hält. Und zack, jetzt bin ich schon im dritten Jahr dabei.
**In welches Reisanbaugebiet würdest du gern mal reisen?**
Bali. Thailand. Kambodscha. Vietnam. Indischer Himalaya. Italienisches Piemont. Ich mach einfach 'ne WeltREISe! Hö hö.
**Vollende diesen Satz: „Reishunger ist ..."**
bunt! Nicht nur unser Reis, sondern auch unsere riesige Produktpalette und Inspirationen als Buch oder Box.
**Wen möchtest du grüßen?**
Mama. Papa. Schaut, ich stehe in der Zeitung!

# OUT OF THE BOX

... und zack, auf deinen Teller! Unsere Rezeptboxen bieten dir alle Grundzutaten für authentische Kochwelten mit passenden Schritt-für-Schritt Anleitungen – schnell, gelingsicher, lecker. Perfekt für deine Liebsten, perfekt zum Verschenken!




**SUSHI · THAI CURRY · PAELLA · MISO RAMEN · INDISCH BIRYANI · MILCHREIS BUTTER CHICKEN · TAHDIG · INDISCH DAL · INDONESIAN SATAY · THAI SOUP NASI GORENG · MANGO STICKY REIS ...**

# REISVIELFALT



## ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

### FRUCHTIG-WÜRZIG

| | |
|---|---|
| 80 g | Reispasta Penne aus Reis |
| 30 g | Pinienkerne |
| 10 | schwarze Oliven |
| ½ TL | Basilikum |
| 2–3 | Tomaten |
| 60 g | Mozzarella, gezupft |
| | Juicy Tomato Reis Gewürz |

### HERZHAFT-WÜRZIG

| | |
|---|---|
| 1 Cup | Natur Reis |
| 6 | Champignons |
| 1 | rote Zwiebel |
| 60 g | Raclette Käse |
| | Schnittlauch |
| | Alltagsheld Reis Gewürz |

# REIS-RACLETTE VARIATIONEN

Wie wär's mit Raclette zur Weihnachtszeit? Warum? Es ist nicht aufwendig, durch die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten für verschiedene Geschmäcker geeignet und lässt sich in gemütlicher Runde mit deinen Liebsten genießen. Damit du deinen Reishunger stillen kannst, haben wir neue Ideen für leckere Reis-Raclette Pfännchen.

## ZUBEREITUNG

**1** Bereite Pasta und Reis nach Packungsanleitung zu und bereite das Gemüse und den Käse vor.

**2** Gib für den fruchtig würzigen Geschmack Reispasta Penne, Tomaten, schwarze Oliven, Basilikum, Mozzarella und Pinienkerne auf die Pfännchen. Schmecke nach Belieben mit Juicy Tomato Reis Gewürz ab.

**3** Für herzhaft-würzigen Geschmack befülle die Pfännchen mit Natur Reis, Pilzen, roten Zwiebeln, Schnittlauch und Raclette Käse für die würzige Alternative. Schmecke alles mit dem Alltagsheld Reis Gewürz ab.

**4** Die befüllten Pfännchen unter dem Raclettegrill gratinieren und warm genießen.

**5** Für den süßen Hunger schichtest du deine Pfännchen mit Pflaume Zimt Sauce, Streusel und Mandelblättchen und du erhältst ein leckeres Crumble!

**6** **TIPP:** Befülle deine Pfännchen mit schwarzem Reis, Fenchel und Minze, um eine aromatische Variation zu probieren. Guten Reishunger!



# LÄNDERKÜCHE



## ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 100 g | Basmati Reis Pusa |
| 1 EL | Kokosöl |
| 1 EL | Rote Thai Curry Paste |
| 250 ml | Kokosmilch |
| 100 g | Kichererbsen, gegart |
| ½ TL | Kurkuma |
| ½ TL | schwarze Sesamkörner |
| ½ TL | Chili Flocken |
| 250 g | Süßkartoffel |
| 1 | Karotte |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 250 ml | Wasser |
| 50 g | Erbsen |
| ½ TL | Ingwer |
| 1 TL | Paprikapulver |
| 1 TL | Limettensaft |
| | Salz |
| | Schwarzer Kampot Pfeffer |

# WINTERLICHES SÜSSKARTOFFEL CURRY

Dieses winterliche Süßkartoffel Curry mit Basmati Reis eignet sich nicht nur für die Adventszeit, sondern auch für das Weihnachts-Dinner. Die Sesamkörner, Chili Flocken und die Rote Thai Curry Paste verzaubern deine Geschmacksnerven. Merry Curry Christmas!

## ZUBEREITUNG

**1** Bereite den Basmati Reis zu. Im Digitalen Reiskocher startest du den Kochvorgang im Modus »Weiß«, um den Reis zu garen.

**2** Wasche, schäle und schneide die Süßkartoffel und Karotte in mundgerechte Stücke. Anschließend schälst du die Zwiebel und schneidest sie in feine Würfel.

**3** Erhitze eine tiefe Pfanne oder einen Wok mit Öl und schwitze darin die Zwiebel glasig an. Gib Süßkartoffel und Karotten hinzu und brate alles für 2–4 Minuten an.

**4** Füge die Rote Curry Paste und die Gewürze hinzu. Lösche alles mit Kokosmilch und Wasser ab und reduziere die Temperatur.

**5** Nach 15 Minuten fügst du die Kichererbsen und Erbsen hinzu und lässt es für weitere 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Schmecke alles mit Salz, Pfeffer und Limettensaft ab.

**6** Serviere das fertige Curry mit Basmati Reis auf dem Teller und bestreue es mit schwarzen Sesamkörnern und Chili Flocken. Guten Reishunger!

# AUS DEM DIGI



## ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 100 ml | Kokosmilch |
| 80 g | Reispasta Fusilli aus Reis und Erbse |
| 1 EL | Natives Olivenöl Extra |
| 55 g | frischer Spinat |
| 2–3 Stk. | Champignons |
| ½ | Zwiebel |
| | Salz |
| | Schwarzer Kampot Pfeffer |

### TOPPING

| | |
|---|---|
| | frische Kräuter |

### FÜR DEN CASHEW-PARMESAN

| | |
|---|---|
| 75 g | Cashewkerne |
| 12 g | Hefeflocken |
| | Salz |
| | Schwarzer Kampot Pfeffer |

# ONE POT PASTA KOKOS-SPINAT

Suchst du nach einem einfachen und leckeren Rezept, welches du ganz einfach im Digi zubereiten kannst? Dann probiere diese One Pot Pasta mit Kokos-Spinat, Champignons, frischen Kräutern und Cashew-Parmesan! Einfach alle Zutaten in den Digitalen Reiskocher geben, Timer stellen und genießen! Klick. Piep. Perfekt.

## ZUBEREITUNG

**1** Schneide die Zwiebel und Pilze in feine Würfel. Anschließend gibst du sie zusammen mit dem Öl in den Innentopf des Reiskochers und wählst den »Standard« Modus. Schwitze alles so lange an, bis die Zwiebel glasig ist.

**2** Gib Reispasta, Kokosmilch und Spinat hinzu und lass es für 12–15 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit zerkleinerst du für den Cashew-Parmesan die Cashewkerne mit Hefeflocken, Salz und Pfeffer in einen Mixer.

**3** Sobald die Pasta die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bestreue die fertigen Nudeln mit dem Cashew-Parmesan und frischen Kräutern. Guten Reishunger!








# SÜSSE KÜCHE




## ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 115 g | Weißes Reismehl |
| 65 g | Kichererbsenmehl |
| 55 g | Reissirup |
| 80 g | Margarine, geschmolzen |
| 35 ml | Mandelmilch |
| Prise | Salz |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 TL | Ceylon Zimt |
| 1 TL | Kardamom |
| 1 TL | Vanille |
| ½ TL | Abrieb einer Orangenschale |

### FÜR DIE MARMELADE

| | |
|---|---|
| 150 g | Beeren, frisch oder gefroren |
| 50 ml | Wasser |
| 2 EL | Orangensaft |
| 2 TL | Chia Samen |
| ½ TL | Ceylon Zimt |
| ½ TL | Kardamom |
| 1 TL | Reissirup |

# PLÄTZCHEN MIT CHIA MARMELADE

Was an Weihnachten, neben einer heißen Tasse Schokolade, Geschenken und dem Weihnachtsmarkt mit Glühwein, nicht fehlen darf? Ganz klar: Plätzchen! Und deshalb statten wir dich mit diesem weihnachtlichen Rezept aus. Du brauchst nur ein paar Zutaten und die selbstgemachte Chia Marmelade, um dir die Vorweihnachtszeit zu versüßen.

## ZUBEREITUNG

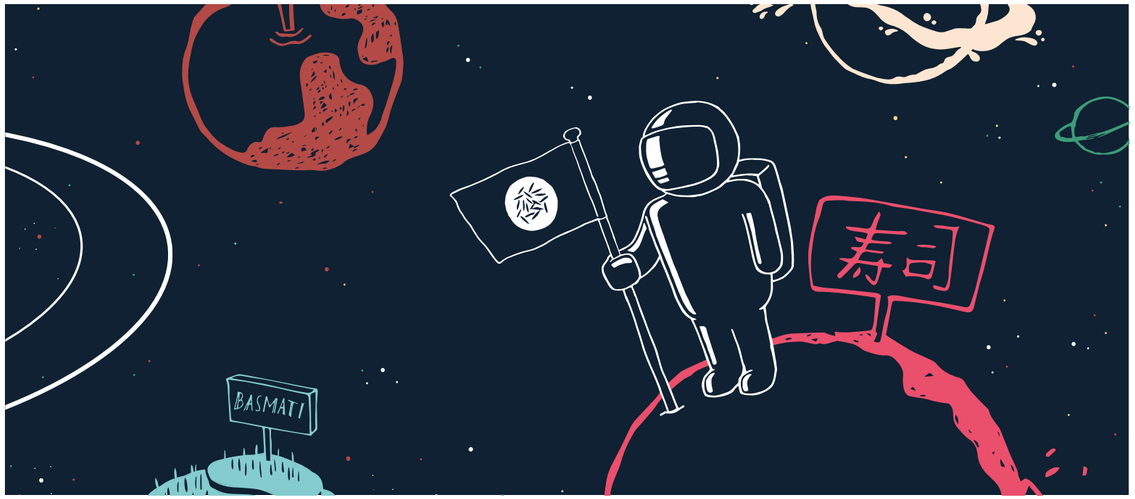
**1** Gib die Beeren in einen Topf mit Wasser. Sobald es einmal aufgekocht ist, reduzierst du die Temperatur und rührst Orangensaft, Chia Samen, Zimt, Vanille und Reissirup unter. Jetzt für 5–8 Minuten einkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

**2** Vermische in einer Schüssel die beiden Mehlsorten mit Gewürzen, Reissirup, Margarine, Backpulver und Mandelmilch. Gib eine Prise Salz hinzu und verrühre alles zu einem Teig.

**3** Heize den Backofen auf 180 Grad und lege das Backblech mit Backpapier aus. Forme nun aus dem Plätzchenteig etwa 1 EL große Kügelchen und drücke mit dem Daumen eine Mulde hinein. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**4** In die Mulde füllst du 1 TL Chia Marmelade und backst diese für 8–12 Minuten goldbraun. Anschließend lässt du die Plätzchen komplett abkühlen – fertig. Guten Reishunger!




# DAS REISHUNGER UNIVERSUM

## UNENDLICHE WEITEN, UNENDLICH VIELE FRAGEN

In unserer kleinen, verrückten Reiswelt passiert eine ganze Menge. Welche Meilensteine feiern wir im Team und was gibt es Neues? Wir lassen niemanden allein zurück und laden dich ein in unseren Reishunger Kosmos!

**»UNSER ADVENTSKALENDER IST DAS SCHÖNSTE PROJEKT IM JAHR UND ES MACHT RICHTIG SPASS, WÄHRENDDESSEN GEMEINSAM IN KINDHEITSERINNERUNGEN ZU SCHWELGEN!«**

Nadine & Janine, verliebt in ihr abenteuerliches Herzensdesign

Jedes Jahr aufs Neue übertrumpfen wir uns erneut mit unserem Adventskalender – sowohl im Design als auch mit dem Inhalt. Durch unsere wachsende Produktvielfalt, wird auch das Erlebnis immer bunter, vielfältiger und leckerer.

**»WOW! GERADE WAREN ES DOCH NOCH 40.000 EURO?! GEMEINSAM HABEN WIR SCHON 55.000 EURO SPENDEN GESAMMELT!«**

Gründerin Tabea, hat nur mal kurz nicht hingeguckt

Innerhalb weniger Wochen haben wir einen weiteren großen Sprung geschafft, auf den nicht nur wir stolz sein können, sondern vor allem DU mit deiner Spende für Navacopah. Wir sehen täglich, dass jeder Euro zählt und Kinderaugen zum Lachen bringen kann. DANKE!

**»ENDLICH KÖNNEN WIR WIEDER AUF REISEN GEHEN. WIR BESUCHEN UNSERE GESCHÄFTSPARTNER:INNEN IN ITALIEN – DIE VORFREUDE IST RIESIG!«**

Tim, hat die Einkaufsliste schon fertig

Der Kontakt zu unseren Partner:innen, wie z.B. Liefernde, ist uns schon immer wichtig gewesen. Wir halten unsere Produkte gern in ihrem Ursprungsland in unseren eigenen Händen – ein wichtiger Teil der Sicherung von Qualität und Arbeitsbedingungen.

**»GOOOOOD NEWS: UNSERE RAZ WIRD AB JETZT NICHT NUR IM WASSERLOSEN OFFSETDRUCK, SONDERN AUCH KLIMANEUTRAL GEDRUCKT!.«**

RAZ Redaktionsteam, stolz wie Oskar

Mit der RAZ#9 unterstützen wir erstmals über den bvdm das Hilfsprojekt für effiziente Kochöfen in Kenia, um dort die Rauchgasemissionen zu mindern – zusätzlich zu unserem wasserlosen Offsetdruck mit bis zu 100% Recyclingfaseranteilen, der eh schon als ressourcensparend gilt!

**»NOCH ERWARTET NIEMAND EINEN LIVE-STREAM AUF UNSERER WEBSEITE, ABER WIR STECKEN GANZ VIEL LIEBE UND KREATIVE IDEEN IN DIE GESTALTUNG UND HOFFEN SEHR, DASS WIR DAMIT BALD VIELE GENUSS- UND KOCHFANS ERREICHEN.«**

Jana, hat jede Show im Blick

Reishunger Live ist ein ganz Neues Format, das es auf fast keiner Webseite in dieser Form gibt. Mehrmals in der Woche kannst du uns Live dabei zusehen, wie wir leckere Gerichte zubereiten, neue Produkte vorstellen oder reishungrige Insights zeigen – und du musst gar nicht lange suchen. Jeder Zeit, auf jeder Seite auf reishunger.de



# FINDEST DU SIE ALLE?

Hast du Lust auf ein reishungriges Rätsel? Hier sind insgesamt 10 Wörter versteckt. Wenn du alle gefunden hast, dann ergeben jeweils die Anfangsbuchstaben ein **Code**wort – nur horizontal/vertikal und die Reihenfolge musst du selbst herausfinden. Schaffst du, oder?

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Z | Z | C | U | R | R | Y | E | B | T | T | R | D |
| F | H | I | M | A | L | A | Y | A | Y | E | T | U |
| H | G | M | L | M | A | B | P | L | Y | S | T | N |
| T | Q | I | K | I | P | A | X | F | O | S | P | I |
| G | L | U | E | C | K | S | K | E | K | S | E | V |
| J | A | I | W | F | K | M | A | Z | V | T | R | E |
| M | L | H | U | R | P | A | C | S | Y | A | J | R |
| B | I | K | B | N | T | T | I | G | G | E | T | S |
| T | E | S | M | G | F | I | W | F | S | B | F | U |
| E | R | D | N | U | S | S | S | A | U | C | E | M |
| R | R | I | S | O | T | T | O | L | S | H | D | U |
| K | W | V | J | G | G | A | K | G | H | E | C | R |
| C | T | N | U | D | E | L | N | F | I | N | V | S |

**CODEWORT:** _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

Codewort gefunden? Dann hast du jetzt bis zum 15.01.2022 Zeit herauszufinden, wofür du es verwenden kannst ... ;)




*Da ist er! Unser Adventskalender 2021*

# IMMER MEHR, IMMER BUNTER – UNSERE PRODUKTENTWICKLUNG

**» ÜBER EINE KNOBLAUCHFAHNE UM 9 UHR MORGENS FREUT SICH NICHT JEDE:R IM OFFICE ... «**
**LUISA, PRODUKTMANAGERIN**

So ist das halt, wenn man den ganzen Tag nur isst, oder? Da stellen wir uns die Frage: Was macht das Produktteam eigentlich den ganzen Tag außer Kochen, Backen, Essen und noch mehr Essen?

Das Team, früher allein durch Paddy vertreten, besteht heute aus sechs reishungrigen Mitarbeitenden. Von Trainee und Junior über Non-Food Produktentwickler bis hin zu unseren, liebevoll genannten, Produktmuttis Maleen und Luisa. Als Produktentwicklerinnen für den Food Bereich stellen sie sich täglich viele Fragen: Welche Produkte passen eigentlich zu uns? Was kommt in die Rezeptur? Was schmeckt? Und welche Produkte wünschst du dir noch?

**VON DER IDEE ZUM GO LIVE**

Manchmal kommen Kolleg:innen vorbei und schlagen etwas vor oder Kund:innen haben tolle Ideen. Andere Inspirationen kommen frisch aus dem Markt – wir kommen über ganz verschiedene Wege zu unseren Ideen. Dabei stricken wir unsere Genusswelten natürlich am liebsten rund um unser Reiskorn, aber mittlerweile steht die bunte Produktvielfalt für so viel mehr: Spaß am Kochen, gemeinsame Zeit, Snacking und auch mal der schnelle Genuss ohne Verzicht auf Geschmack.

Uns kommt kein Unfug in die Tüte, ins Glas, in die Box oder in irgendeine andere Verpackung! Was meinen wir damit? Unser Ziel ist es, unsere Produkte so clean wie möglich anzubieten und uns damit von Wettbewerbenden abzuheben. Dazu gehört es, dass wir in all unseren Rezepturen auf Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten und Produkte möglichst vegan und in Bio-Qualität entwickeln. Nicht immer ist zertifizierte Bio-Qualität überall möglich, da wir ebenfalls viel Wert auf einen authentischen Ursprung legen. So oder so: Wir streben immer an, dass wir dir nur die beste Qualität mit bestem Geschmack bieten. Natürlich sollen alle Produkte dabei 100 % gelingsicher sein, damit du immer einfach und ohne Frust zum Reisgenuss kommst.

**» WIR SIND WAHRE FOODIES AUS LEIDENSCHAFT «**
**MALEEN, PRODUKTMANAGERIN**

Nach der Idee folgt das Konzept, das mit all seinen Details an den Einkauf geht. Das Team um Tanja, Tim und unseren fleißigen Azubis läuft mit den Anforderungen aus dem Produktteam los, um eine Menge Muster von potenziellen Produzierenden zu besorgen. So, und jetzt kann es an die Tastings gehen – der Grund, weshalb wir unsere Produktmuttis den ganzen Tag nur Futtern sehen. Nun entstehen entweder leckere Produktstorys oder eher ernüchternde Erlebnisse, denn was nicht schmeckt, fällt direkt durch. Oft gehen wir in die Feinjustierung und müssen Purzelbäume schlagen, doch am Ende sind wir immer happy ... ansonsten würden wir es dir niemals anbieten, versprochen!

Auf dem Weg zum perfekten Produkt durchlebt unser Team Knoblauchfahnen und Hitzewallungen: Würzöl-Verkostungen vor dem Frühstück und bis zu 15 – 20 scharf-saure Chutneys in einer Runde, können schon einmal vorkommen. Und hui! Nussmuse löffeln ist ein Highlight unter den Verkostungen, so viel Cremigkeit auf einmal muss man erstmal packen. Sammeln, lachen und aussortieren hieß es bei unseren Glückskeksen, für die das gesamte Reishungerteam sich beim Sprüche-klopfen austoben konnte.

Während des ganzen Prozesses steht das Team im Austausch mit Produzierenden, bis eine finale Wahl getroffen wurde. Sobald die liebevoll geschaffenen Produkte es endlich zu uns nach Bremen geschafft haben, werden sie zu einem interdisziplinäres Projekt: Fotos, Videos und Texte für all unsere Kanäle werden mit viel Herz produziert, damit die neuen Babys – wie unsere Produktmuttis gerne sagen – endlich live gehen und von dir gekauft werden können!

**» DIESE BUNTE PRODUKTVIELFALT MACHT AUCH DIE VIELFALT IN UNSEREM JOB AUS. «**
**LUISA, PRODUKTMANAGERIN**

**HERZENSPRODUKT: DER ADVENTSKALENDER**

Unser Adventskalender ist ein perfektes Beispiel für Herausforderungen und Highlights innerhalb der Produktentwicklung. Was wünschst du dir im Kalender, was nicht? Wieviel darf der Kalender wiegen? Wie lassen sich die Produkte darin kombinieren und verpacken? Sobald diese Fragen geklärt sind, tritt das gesamte Team so richtig auf's Gaspedal. Organisation und Kreativität gehen nun Hand in Hand, denn alle Produkte müssen rechtzeitig im Lager eintreffen – besonders herausfordernd, wenn wir Neuheiten unterbringen möchten.

Der Adventskalender ist und bleibt ein Herzensprojekt vom Design bis zum Auspacken. Es steckt jede Menge Arbeit, Herzblut und natürlich auch Spaß und Leidenschaft in diesem Produkt. Hinter jedem Türchen findest du nicht nur Schokolade, sondern unsere gesamte Vielfalt. Wir wollen mit perfekt aufeinander abgestimmten Produkten Inspirationen schaffen, zu Kochabenden einladen und zum Probieren neuer Genusswelten begeistern. Eine kleine Erlebniswelt durch Spielereien und Design, um die Vorweihnachtszeit noch schöner zu machen. Hast du dir einen Adventskalender ergattern können? Wir kommen jedenfalls aus dem Schwärmen nicht mehr raus!




*Luisa – stolze Produktmutti mit Adventskalender*



*Tanja & Birthe haben jedes Körnchen im Blick*



*So kann eine Verkostung aussehen*

# ADVENT, ADVENT, MEIN CURRY BRENNT

#SCHARF

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 21106010
bvdm.

REISHUNGER

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