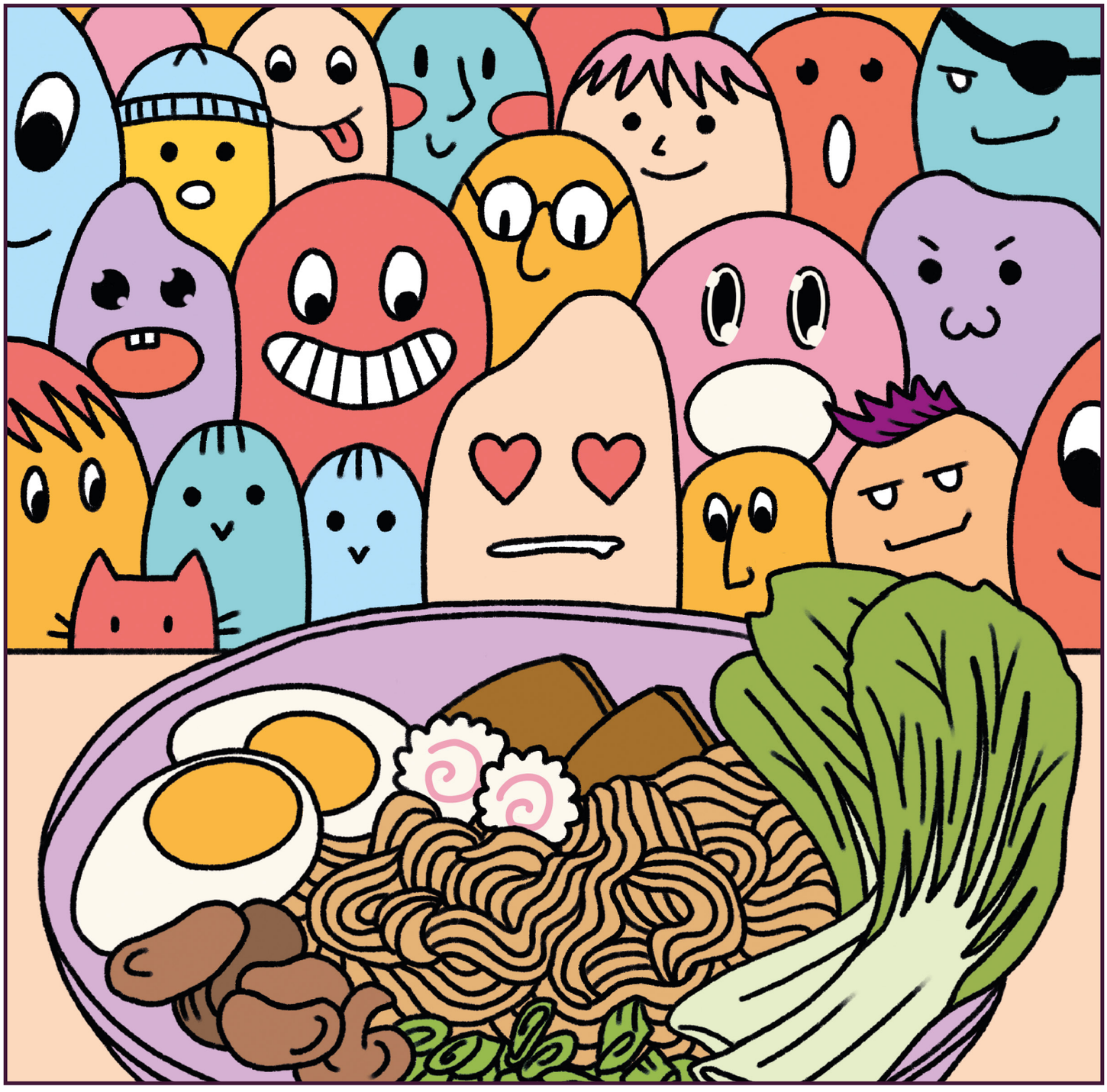
RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #17 | LEIDENSCHAFT

MOIN

ACHTUNG! REIS KANN MEHR ALS BEUTELN

An alle, die denken, Reis sei langweilig, pappig und schmeckt nach nichts: Wir von Reishunger haben uns auf die Fahne geschrieben, diesen Unfug zu bekämpfen! Den Einheitsbrei, ohne Biss, fad, verkocht und unaufregend. Wir zeigen dir, dass Reis mehr kann als du bislang angenommen hast!
Wie stellen wir das an? Na, mit dem besten Korn. Gemeint ist das Korn, das mit tausenden Sorten das vielfältigste Grundnahrungsmittel der Erde ist. Mit Reis aus den besten Anbaugebieten der Welt, einer riesigen Produktvielfalt, leckeren Rezepten und jeder Menge Know-How zeigen wir in unserem Onlineshop, dass Reis nicht gleich Reis ist und sich ein mutiger Blick über den Tellerrand immer lohnt.

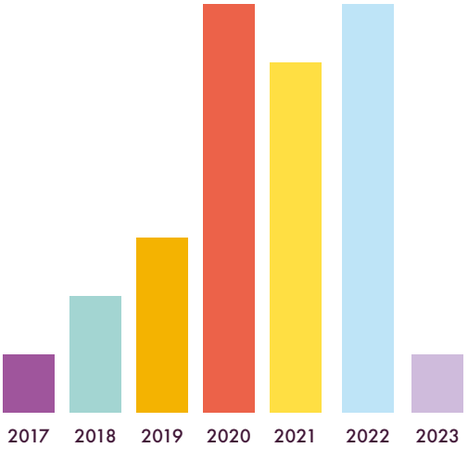
KNOCK, KNOCK. WER IST DA? UNSER TITELSTAR!

All you need is love. Und Reis. Und Nudeln. Und wenn's nach Riley geht, dann wären ein Zeichenblock und feinster Heavy Metal auf den Ohren die perfekte Vollendung. Unser Cover Artist ist seit über 3 Jahren Teil des Reishunger Teams und seither kaum ein Pixel mehr verrutscht. Im Bereich Grafikdesign sorgt dey dafür, dass auf unseren Produkten jeder Buchstabe genau da landet, wo er hinsoll.

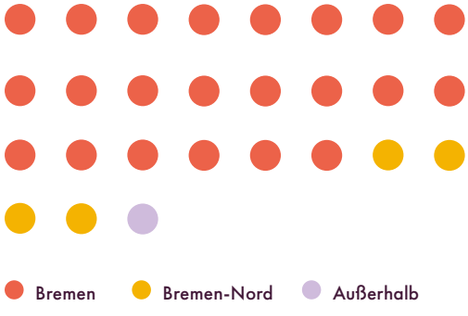
DÜRFEN WIR VORSTELLEN ...

... UNSERE REISHUNGIS

Wann wurde der Reishunger entfacht? Und wie siehts aus mit heimlichen Nudelfans? Profi am Kochtopf oder eher Team Digi? Wir haben unsere Reishungis mit Fragen gelöchert – sie haben uns geantwortet!



Während sich einige wenige bereits 2017 auf die verrückte Reise durchs Reisuniversum begeben haben, sind die meisten anderen erst 2020 und 2022, passend zum Launch unserer Nudelmarke bissfest, dazugestoßen. Das erklärt vielleicht auch, warum die Crew so gerne italienische Pasta auf ihrem Teller serviert. Aber keine Angst: der Reis steht im kulinarischen Kosmos eines jeden Reishunger Mitarbeitenden ganz hoch im Kurs.



... UNSEREN HEIMATHAFEN

Wer Norddeutschland nur mit Fischbrötchen und Grünkohl verbindet, der sollte schleunigst seine Lauscher spitzen.
Seit über 10 Jahren machen wir uns jetzt schon in der Bremer Überseestadt breit. Das heißt auch: hier lagert köstlicher Reis aus den besten Anbaugebieten der Welt – Produktion, Verpackung und Versand inklusive. Egal ob Lager oder Office, wir haben ein Herz für die Hansestadt an der Weser. Das sagen zumindest über 80 % unserer Mitarbeitenden. Aaaaber wir lieben natürlich auch jeden Reishungi, der sich für einen anderen Ort entschieden hat. Oder Bremen Nord.

Reis steht immer an erster Stelle? Natürlich!



Unser absoluter Favorit ist natürlich Reis – wie sollte es auch anders sein. Dicht gefolgt lauern die Nudelfans, die italienische Pasta auf den zweiten Platz voten.

43 %

essen lieber Sushi als Curry!

35 % konnten sich nicht zwischen beidem entscheiden. Verständlich!





Sommer, Sonne, Teamevent

Kohlfahrt? Viel zu kalt! Mario Kart Tunier? Ohne Chance! Weihnachtsfeier? Nur ganz nett ...

Wir sind wohl Fan des Sommerfestes – sagen zumindest 35 %.

86 %

gehören zu Team Digi ...

... und kochen am liebsten mit dem Digitalen (Mini) Reiskocher.



Jasmin Reis, Kokosmilch und unser Reiskocher

sind die beliebtesten Produkte in unserem Office.

Selber kochen oder schnelle Küche?

70 % unserer Mitarbeitenden sind kein Fan der schnellen Küche und kochen lieber selbst.

70 %

unseres Teams steht eher an der Kaffeemaschine Schlange als am Wasserkocher.



REIS-WASSER-VERHÄLTNIS

Wir wetten mit dir, dass du noch nie einen so perfekt gegarten Reis wie aus unserem Digitalen (Mini) Reiskocher gegessen hast. Jetzt kommt es nur noch auf das richtige Verhältnis von Reis und Wasser an – das unterscheidet sich nämlich je nach Sorte. Mit Hilfe dieser Übersicht musst du ab jetzt nicht mehr nach dem richtigen Mengenverhältnis kramen: einfach Spickzettel ausschneiden, an den Kühlschrank hängen und loskochen.

Reissorten	Digitaler Reiskocher	Digitaler Mini Reiskocher	Modus
Basmati Reis	1 : 1,25	1 : 1,25	Weiß (White)
Jasmin Reis	1 : 1,25	1 : 1,25	Weiß (White)
Sushi Reis	1 : 1,25	1 : 1,25	Sushi
Vollkorn Basmati Reis	1 : 2	1 : 1,75	Vollkorn (Brown)
Kleb Reis	1 : 1,25	1 : 1,25	Sushi
Schwarzer Reis	1 : 2	1 : 1,75	Vollkorn (Brown)
Natur Reis	1 : 2	1 : 1,75	Vollkorn (Brown)
Roter Reis	1 : 2	1 : 1,75	Vollkorn (Brown)
Wild Reis	1 : 2	1 : 1,75	Sushi
Vollkorn Jasmin Reis	1 : 2	1 : 1,75	Vollkorn (Brown)



Jetzt zum Newsletter anmelden

Entdecke reishungrige Kochwelten & exklusive Angebote!

reishunger.com/newsletter

REIS WASCHEN

Du möchtest immer perfekten Reis genießen? Dann gönn deinen liebsten Reiskörnern vor dem Kochen ein kühles Bad – ganz egal, ob du einen Kochtopf verwendest oder der Reiskocher zum Einsatz kommt. Bei dem Waschgang wird überschüssige Stärke weggespült und der Reis bekommt eine extra fluffige Konsistenz. Die einzigen Ausnahmen sind Reissorten für cremige Gerichte wie Risotto Reis, Milch Reis und Paella Reis.



Schritt 1
Den Reis in die Reis Waschschüssel geben.



Schritt 2
Die Körner vollständig mit Wasser bedecken.



Schritt 3
Die Körner nun in kreisenden Bewegungen spülen.



Schritt 4
Das Wasser abgießen und alles 2- bis 3-mal wiederholen.

POCHIERTE EIER AUS DEM DIGITALEN (MINI) REISKOCHER

Der Inbegriff von einem herrlichen Frühstück: Pochierte Eier! Die lassen sich nicht nur super fix, sondern auch echt easy im (Mini) Digi zubereiten. Unsere Lieblingskombi: Brot, Avocado und ein paar frische Kräuter.



ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 frische Eier
- Wasser
- Salz oder 2-3 EL Essig
- 2 Scheiben Brot
- 1 Avocado
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie

Brutzeln, Braten und Genießen – in Premium Qualität aus Edelstahl. Für Bratnudeln, Bratreis und mehr!

EINFACH PFANN-TASTISCH



Jetzt Code scannen, um alle Pfannen und Woks zu entdecken!

ZUBEREITUNG

1 Ei vorsichtig in einer Schüssel aufschlagen und darauf achten, dass das Eigelb nicht zerstört wird.

2 Den Innentopf des Digitalen (Mini) Reiskocher zu ¾ mit Wasser füllen und dieses anschließend mit dem Standard Modus erhitzen.

3 Wasser zum Kochen bringen und Salz oder Essig (wenn deine Eier nicht mehr so frisch sind) hinzugeben. Das Wasser sollte nicht zu stark kochen.

4 Das kochende Wasser gut umrühren, sodass sich ein kleiner Strudel bildet.

5 Das Ei vorsichtig in die Mitte des Wirbels gleiten lassen. Dabei legt sich das Eiweiß um das Eigelb. Überflüssiges Eiweiß einfach vorsichtig entfernen.

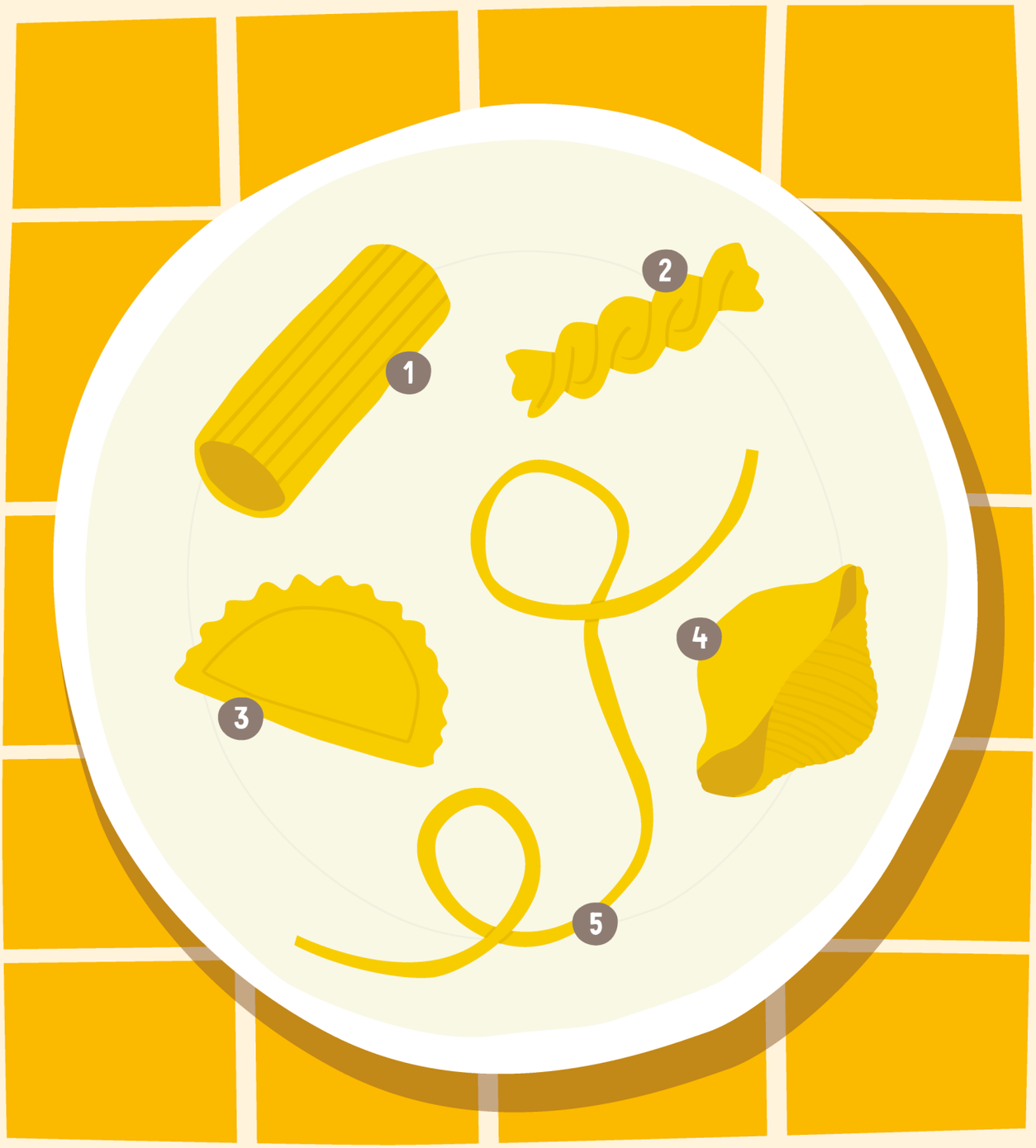
6 Etwa 4 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen und Ei anschließend herausholen.

7 Avocado schneiden, Brot belegen und pochiertes Ei drapieren. Mit Salz, Pfeffer sowie Petersilie und Schnittlauch toppen.

Guten Reishunger!

PASTA UND SAUCE?
PASTA PAIRING!

Dünne Spaghetti? Leichte Sauce! Hohle Rigatoni? Stückiges Sugo! Unterschiedliche Pasta-Arten haben unterschiedliche Bedürfnisse, wenn es um die Wahl des perfekten Partners auf dem Teller geht. Immer auf der Suche nach dem idealen Match gibt es einige Kriterien, die sicherstellen, dass immer maximal viel Sauce auf der Nudel hängen bleibt.



1
PENNE & RIGATONI

Penne? Rigatoni? Zylinder! Die besondere Form der Nudeln ermöglicht es den Sorten die leckersten Saucen förmlich aufzusaugen. Stückige und dickflüssige Saucen machen sich in der röhrigen Pasta besonders gerne breit. Und Rigate? Streifen! Feine Rillen auf der Oberfläche der Nudeln sorgen dafür, dass die Pasta sich besonders gut mit der Sauce verbindet – und trägt Sugo, Pesto und Sauce Rille für Rille direkt in deinen Mund. Also: gönn dir die Penne das nächste Mal all'Arrabbiata oder kombinier zum Ragù alla Bolognese eine röhrige Rigatoni. Da bleibt kein Tropfen Sauce mehr auf dem Teller!

2
FUSILLI & MAFALDE

Fusilli? Wickelt deine Lieblingssauce auf jeden Fall um den Finger. Die kleine Spindel nimmt sowohl dünne und cremige als auch dicke und stückige Saucen einfach ideal auf. Sommerliches Gemüse und ein leichtes Dressing oder passendes Pesto machen die Fusilli zum Star in jedem Nudelsalat. Und Mafalde? Pasta Prinzessin! Angelehnt an die Lockenpracht der italienischen Prinzessin Mafalda sorgen die gekräuselten Ränder der Nudelsorte dafür, dass auch sie sowohl ein kräftiges Sugo als auch cremiges Pesto besonders gut aufnimmt. Klingt ganz nach einem königlichen bissfest!

3
TORTELLINI UND RAVIOLI

Steinpilze und Walnüsse, Hackfleisch und Tomate, Spinat und Ricotta. Hä? Mit gefüllter Pasta holst du dir nicht nur intensive Aromen, sondern gleichzeitig auch die volle Ladung Vielfalt auf den Pastateller. Deshalb braucht es oftmals auch gar keine würzige Sauce, sondern lieber eine geschmackliche Ergänzung zu Tortellini, Ravioli & Co. Greif hier – je nach Füllung – also lieber zu cremiger Käsesauce, zerlassener Salbeibutter oder einer leichten Tomtensauce als zu stark gewürzten Saucen. Und in Italien? Werden die gefüllten Teigtaschen gerne mit einer schlichten Hühnerbrühe serviert.

4
CONCHIGLIONI

Conchigliette? Conchiglie? Conchiglioni! Alle drei Nudelsorten haben zwar die gleiche Form, unterscheiden sich dafür aber in ihrer Größe. Mit der Endung -oni wird die größte der muschelförmigen Pasta beschrieben: sie findet ihren perfekten Gegenspieler nicht etwa in leichten und milden Saucen, sondern in würzigen Ragùs, stückigen Saucen oder gefüllt und mit Käse überbacken. Also auch in Aufläufen? Al forno! Mit Pecorino Romano, Ricotta oder Mozzarella kombiniert macht die große Conchiglioni aus dem Ofen eine super Figur. Wir nennen das auch: Futter für die Seele!

5
SPAGHETTI & LINGUINE

Lang, schlank, super beliebt: Spaghetti und Linguine werden als Klassiker der italienischen Nudelformen oftmals mit allen möglichen Saucen kombiniert. Spaghetti Bolo? Keine gute Idee! Die zarte Nudel würde in der Kombi mit einem schweren Ragú untergehen und Stückchen ganz einfach von der Nudel rutschen. Probier's mal lieber mit glatten oder cremigen Saucen. Sowohl Spaghetti als auch Linguine eignen sich hervorragend zu leichten Tomatensaucen oder in einer cremigen Carbonara. Und Pesto? Immer her damit! Ob Genovese, Rosso oder Calabrese ist dabei ganz dir überlassen.



NUDELHUNGER?
ITALIENISCHE BIO PASTA AUS GRAGNANO!

Premium Nudeln mit besonders rauer Oberfläche für deine Lieblingssauce – im Probier Set, ideal zum Kennenlernen!



DER PREIS IST REIS

... ODER ETWAS, DAS MIT REIS ZU TUN HAT

Ohje! Unser Lagerbestand ist total durcheinander geraten. Stimmen alle unsere Zahlen noch mit den aktuellen Mengen überein? Hilf uns zu überprüfen, wie viel wir von unseren Produkten tatsächlich noch im Lager haben. Löse dafür das Rätsel und ergänze die fehlenden Zahlen im Code. Ob du richtig liegst, erfährst du, wenn du ihn online im Warenkorb eingibst. Als Belohnung winkt dir ein buntes Reisglas deiner Wahl!



DEIN CODE:

3	0	1	8	0		



*Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und ein buntes Reisglas deiner Wahl sichern! Gültig bis zum 31.07.24 ab 25 €/CHF Bestellwert, nicht kombinierbar, nur solange der Vorrat reicht und nur auf reishunger.com

Layout & Gestaltung Jacqueline Wolpmann | **Reinzeichnung & Titelzeichnung** Riley Jaeger | **Foto** Anni Jung | **Text & Lektorat** Kristin Jagels | **Redaktionsleitung** Jaqueline Modzel
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

Druckprodukt mit finanziellem Klimabeitrag
ClimatePartner.com/53210-2401-1002