RAZ



MOIN

ACHTUNG! REIS KANN MEHR ALS BEUTELN

An alle, die denken, Reis ist langweilig, pappig und schmeckt nach nichts: Wir haben uns auf die Fahne geschrieben, diesen Unfug zu bekämpfen! Wir zeigen dir, dass die Reishunger Welt noch so viel mehr zu bieten hat, 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.



ES WAREN MAL ZWEI STUDIS ...

... die hatten da eine Idee. Eine geniale Idee! Mehr geiler Reis statt Einheitsbrei in deutschen Küchen. Angefangen 2011 mit einer Handvoll Sorten in einem kleinen Onlineshop ist daraus mittlerweile der Place to be für alle Fans asiatischer Länderküchen geworden. Überzeugt wurden nicht nur immer mehr Reisfans da draußen – auch unser Team ist zu einem großen Haufen Reishungis herangewachsen. Was uns alle verbindet: der Hunger nach mehr.

WIR FEIERN ...

... 15 Jahre Reishunger! Und wann, wenn nicht am eigenen Geburtstag, ist nicht auch mal Zeit für ein wenig Nostalgie? Wir schwelgen in Erinnerung an vergangene Produkte, Schweiß, Tränen und einer Menge Leidenschaft für unser Lieblingsthema: Reis!

5 LIEBLINGE AUS 15 JAHREN

In 15 Jahren wurden eine Menge Produkte verkostet und entwickelt. Viele geniale Ideen wurden umgesetzt, einige wieder verworfen. Und bei wieder anderen sind sich eigentlich alle Reisfans einig: wir wollen nie wieder ohne!

JASMIN REIS

Kennst du dieses Gefühl, wenn der ganze Raum einfach herrlich nach Reis duftet? Jasmin Reis wird nicht umsonst auch Duftreis genannt. Unser Thai Hom Mali bezirzt gerne mit seinem besonderen Eigenaroma, das für einen unverwechselbaren Duft und einen besonders blumigen Geschmack sorgt. Seine florale Note und der weiche Biss machen ihn perfekt für Thai Currys und südostasiatische Wok Gerichte. Den muss man einfach probiert haben!

BIO BASMATI REIS

Der absolute Liebling unter den Reissorten! Unser Bio Basmati vom Fuße des Himalayas überzeugt seit jeher mit einem fein erdigen Aroma, einem lockeren Korn und diesem angenehm leichten Biss. Kein Wunder, dass von ihm mittlerweile ungefähr 2,5 Millionen Portionen jährlich auf dem Teller landen. Er ist nicht nur als Beilage zu Fisch, Fleisch und Gemüse eine Wucht – auch zu Curry, in der Reispfanne oder Salaten ein echtes Brett, dieser Basmati.



CHILI CRUNCH

Angefangen hat alles mit einem unschuldigen Gläschen Knoblauch Chili Crunch. Schnell hat sich bei uns rumgesprochen, welch leckere Neuheit sich da auf den Weg ins Lager macht. Zur Mittagspause leerte sich Glas für Glas: Ob als Topping auf dem Thai Curry oder buntem Bratreis, zur der Pausenstulle oder auf der Suppe vom Vortag. Als dann die ersten Bestellungen und Rückmeldungen eintrudelten, war schnell klar: Reishunger Fans lieben Chili Crunch! Das Ergebnis? Vier weitere Sorten und damit unendlich viele Möglichkeiten, dein Lieblingsessen noch ein bisschen besser zu machen.

THAI CURRY PASTEN

Schön mild oder feurig scharf? Cremig oder fruchtig? Mit Reis oder Nudeln? Klassiker wie rotes Curry oder Panang Curry sind schon lange fester Bestandteil unserer Curry Kochwelt. Aber auch nach vielen Jahren lernen wir die thailändische Küche immer besser kennen – und erweitern unser Curry Pasten Sortiment so Stück für Stück. Unsere liebste Neuheit: Khao Soi Paste. Sie ist die Basis für eine cremige, würzige und leicht scharfe Nudelsuppe aus Nordthailand.

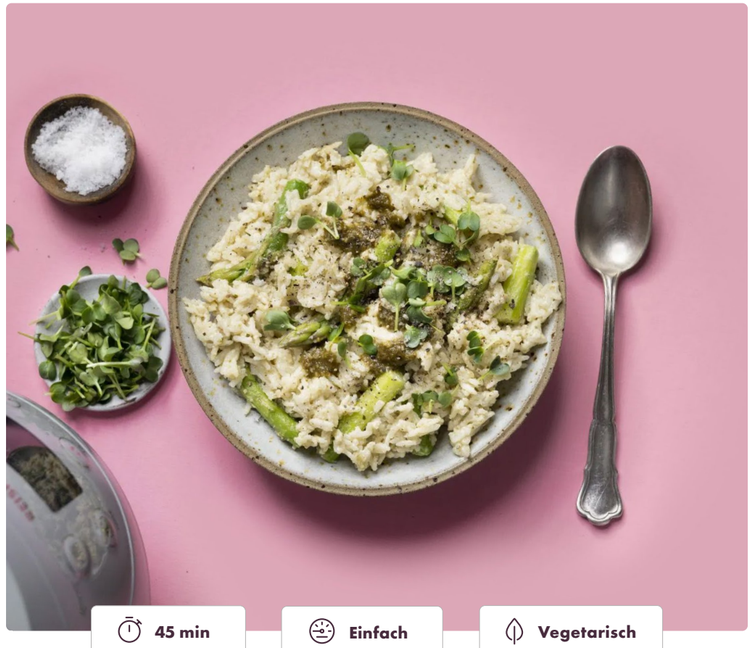
DIGITALER REISKOCHER

Mist, angebrannt ... shit, zu weich ... oh ne, jetzt ist der Reis schon wieder kalt. Tausende Probleme, eine Lösung: Reiskocher! Mit unserem Digitalen Reiskocher haben wir das Kochen von Reis – nennen wir das Kind mal beim Namen – revolutioniert. Unser Digi kann nicht nur die verschiedensten Reissorten auf den Punkt kochen. Mit ihm kannst du auch Kuchen backen, Suppe köcheln, One Pot Gerichte kreieren, Gemüse dämpfen und noch so viel mehr. Spart nicht nur Nerven, sondern auch wertvolle Zeit zum nebenbei Schnippeln, entspannt Köcheln oder Füße hochlegen.

ONE POT: SOMMERLICHER SPARGEL PESTO REIS

MIT BIO BASMATI REIS

Der absolute Renner unter den Reissorten, der Superheld im Supermarkt-Regal: Unser Bio Basmati Reis ist ein echter Allrounder in der Küche. Im sommerlichen Spargel One Pot aus dem Digitalen Mini Reiskocher machen die langen, lockeren Körner so richtig was her.



45 min | Einfach | Vegetarisch

Zutaten (2 Portionen)

- 160 g Bio Basmati Reis
- 100 g grüner Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 1 EL Natives Olivenöl Extra
- 200 ml Bio Kokosmilch
- 150 ml Bio Gemüsebrühe
- Etwas Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Zum Toppen:

- 2 EL grünes Pesto
- Etwas Kresse

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen und schälen. Anschließend die Enden abschneiden und die Stiele in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken.
3. Olivenöl in den Topf des Digitalen Mini Reiskochers geben und das Gemüse hinzufügen.
4. Standard Modus wählen und für 2–3 Minuten anschwitzen.
5. Sobald die Zwiebel glasig ist, umrühren und Reis, Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzugeben.
6. Mehrmals umrühren, den Deckel schließen und weitere 12–15 Minuten köcheln lassen.
7. Sobald der Reis gar ist, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Reiskocher ausstellen.
8. Den One Pot Reis mit Pesto vermischen und anschließend mit Kresse servieren.

Guten Reishunger!

ANGEBOTE? DA, WO DU BIST!

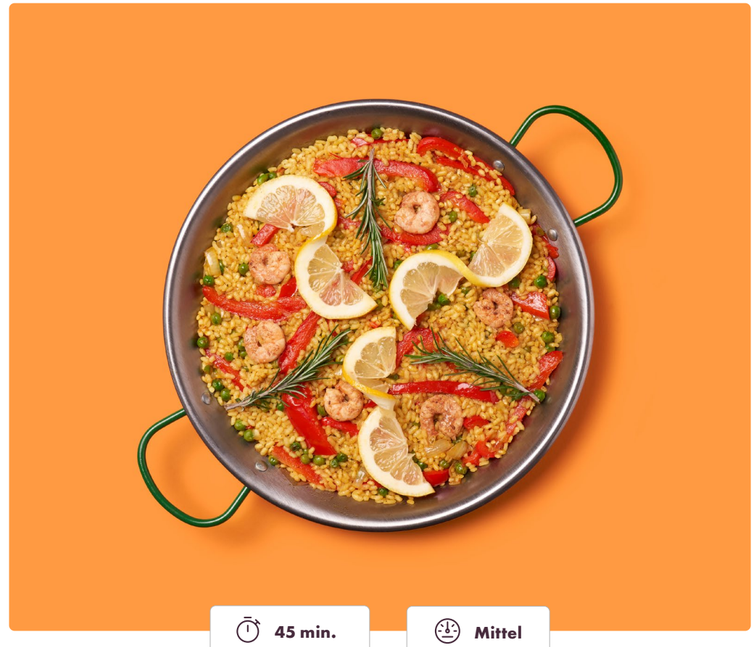
Du hast Lust auf exklusive Angebote, heiße Deals und Geschenke? Dann melde dich jetzt zu unserem WhatsApp Newsletter an und verpasse nichts mehr!

-5%

MEDITERRANE GARNELEN PAELLA

EUER ABSOLUTER SOMMER-LIEBLING: PAELLA!

Wir sagen Sommer, du sagst Paella: Sommer! Paella! Sommer! Paella! Nicht nur Sonnenstrahlen saugt der berühmte Paella Reis besonders gut auf. Das saugstarke Rundkorn aus dem sonnigen Spanien ist berühmt dafür die unterschiedlichsten Aromen hervorragend aufnehmen zu können.



45 min. | Mittel

Zutaten (2 Portionen)

- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Nach Belieben Natives Olivenöl Extra
- 200 g Paella Reis
- 5 g Bio Paella Reis Gewürz
- 100 g grüne Erbsen
- 6 Garnelen
- 2 Zitronen
- 2–3 Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

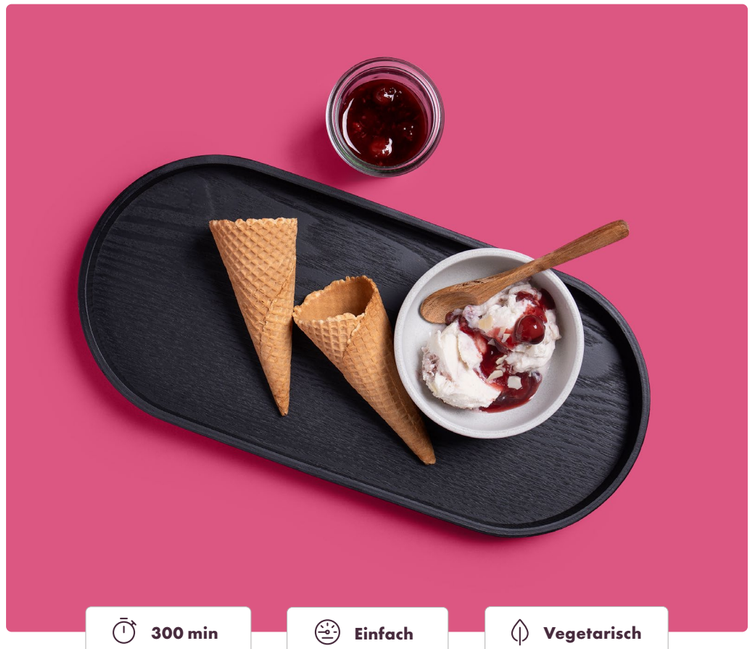
1. Die Gemüsebrühe mit warmem Wasser ansetzen.
2. Paprika in Streifen schneiden, Knoblauchzehen und Zwiebel fein hacken.
3. Knoblauch und Zwiebeln mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten.
4. Den Paella Reis und das Paella Reis Gewürz hinzugeben, kurz durchrühren und bei hoher Temperatur andünsten, bis der Reis glasig ist.
5. Hitze reduzieren, Paprika und Erbsen hinzugeben und die Gemüsebrühe dazugeben.
6. Die Paella nun ca. 30 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen und keinesfalls dabei umrühren.
7. Garnelen mit Olivenöl und dem Saft einer Zitrone in einer Pfanne anbraten, bis sie gar sind, und auf die Paella legen.
8. Zitrone in feine Ringe schneiden und zusammen mit Rosmarinzweigen auf der Garnelen Paella drapieren.

Guten Reishunger!

MILCHREIS EIS MIT KIRSCHEN

CRAZY, CREAMY, COOL

Milchreis angeschaut, einmal um die Ecke gedacht, als Eis auf dem Teller gelandet. Würde es einen Preis für das kreativste Rezept in der Reishunger Geschichte geben – dieses wäre ein besonders cooler Anwärter.



300 min | Einfach | Vegetarisch

Zutaten (2 Portionen)

- 250 g Gedämpfter Bio Milchreis Zimt
- 70 ml Bio Reisdrink
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Eiklar
- 1 Packung Vanillezucker
- 330 ml Bio Kirsch Sauce
- Nach Belieben Eiswaffeln



ZUBEREITUNG

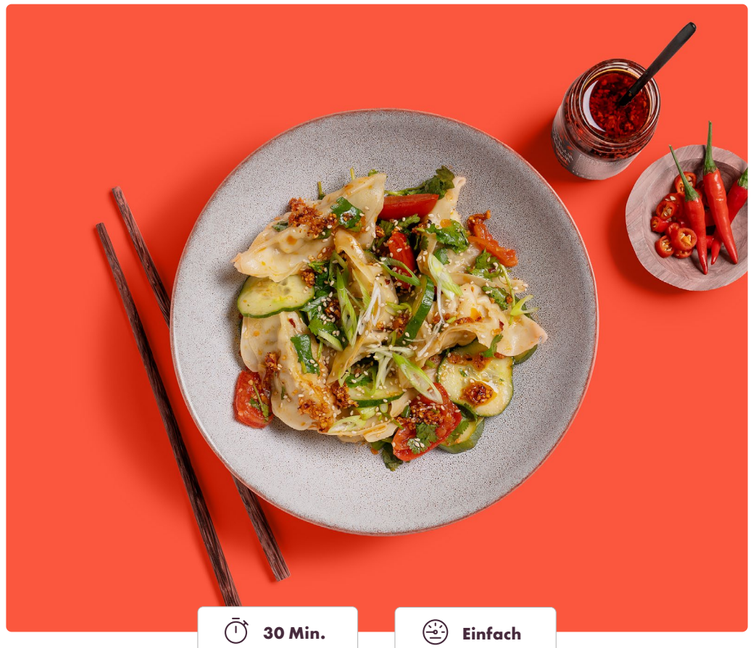
1. Gedämpfter Bio Milchreis Zimt gemäß Packungsanleitung mit Reisdrink in der Mikrowelle oder dem Topf zubereiten.
2. Sahne und Eiklar in separaten Behältern steif schlagen. Vanillezucker und Eischnee unter die Sahne heben. Anschließend auch den abgekühlten Milchreis unterheben.
3. Die Hälfte der Milchreis-Masse in eine Form geben, dann die Kirschen und zum Schluss den restlichen Milchreis darauf verteilen.
4. Die Form für 4–5 Stunden, oder über Nacht, in den Tiefkühler stellen und anschließend mit einer Eiswaffel oder im Becher genießen.

Guten Reishunger!

GYOZA SALAT MIT CHILI CRUNCH

SOMMERSALAT ZUM WEGKNUSPERN

Unser Knobi Knusper? Eine Wucht! Macht mit seiner feurigen Schärfe und seinem unglaublichen Umami Flavor jedes Gericht einfach noch ein Stückchen aufregender.



30 Min. | Einfach

Zutaten (2 Portionen)

- 400 g Gyoza
- ½ Gurke
- 1 großer Bund Koriander
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Tomate
- 3 TL Spicy Knoblauch Chili Crunch
- Nach Belieben Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1. Die tiefgefrorenen Gyozas auftauen lassen.
2. Anschließend in einer heißen Pfanne für 5 Minuten in Öl anbraten. Wenn die Unterseite braun geworden ist einen Schluck Wasser hinzugeben und mit einem Deckel für weitere 2–3 Minuten dämpfen lassen.
3. Währenddessen das Gemüse klein schneiden und Spicy Knoblauch Chili Crunch unterrühren.
4. Alles zusammen in eine Schüssel geben, gut vermischen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Guten Reishunger!

NEXT LEVEL SCHNIBBELHILFE

Gemüse schneiden und Kräuter hacken wie ein Profi: Filigrane Schnitte und präzise Arbeiten gehen mit dem **Damast Santoku Messer** besonders leicht von der Hand.



DER PREIS IST REIS

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

Beim Kramen in Erinnerungskisten haben wir einen alten Zeitungsartikel entdeckt. Wenn du ihn aufmerksam liest, dann kannst du uns bestimmt folgende Frage beantworten: Die Reishunger Gründer wagten sich in eine ganz spezielle Höhle. Welche Raubtiere erwarteten sie dort? Füge den Begriff in das Codefeld ein und sichere dir ein Geschenk* für deinen nächsten Einkauf!

Wie zwei Bremer Gründer den Reismarkt umpflügen

Bremen, 2016. Die Gründer Torben Buttjer und Sohrab Mohammad stellen mit ihrer Marke Reishunger seit fünf Jahren den deutschen Reismarkt auf den Kopf. Ihr Ansatz: Reis nicht länger als simples Grundnahrungsmittel behandeln, sondern als hochwertiges Genussprodukt positionieren.



Die Mission von Sohrab Mohammad und Torben Buttjer (v.l.n.r.): Mehr Reis in deutschen Küchen!

Die beiden Bremer lernten sich im Studium an der Universität kennen. Aus einem Gespräch bei Reis und Hühnerfrikassee in der Universität Bremen wurde schnell ein Geschäftsmodell: Sortenreiner Reis in Premium-Qualität, direkt von Reisbauern ohne Umwege importiert und aus dem eigenen Lager verschickt. „Wir wollten einfach Reis essen, der nach etwas schmeckt“, sagt Sohrab und lacht. „Und als wir gemerkt haben, wie schwer es ist, sortenreinen, hochwertigen Reis zu bekommen, haben wir uns gedacht: Dann machen wir’s eben selbst.“ Während viele Firmen Reis als austauschbares Grundnahrungsmittel behandelten, machte Reishunger daraus ein Lifestyle-Produkt. 2011 folge dann der Launch ihres Onlineshops mit den ersten Reissorten.

Löwenhunger auf Reis

Kürzlich wagten die Gründer den Sprung vor die Kameras. Ihr Pitch bei der TV-Show „Die Höhle der Löwen“ überzeugte geschmacklich definitiv: besonders der Schwarze Reis hat es den Investoren angetan. Auch wenn am Ende kein Deal zustande kam, war der Auftritt für die beiden Gründer trotzdem ein Erfolg. „Innerhalb von 24 Stunden wurde eine wahre Bestelllawine ausgelöst“, so Torben.

Im Jahr 2016 befindet sich Reishunger an der Schwelle zu etwas Größerem. Die Marke professionalisiert sich, das Sortiment wächst – inzwischen gibt es nicht nur Reis, sondern auch passende Kochzutaten und sogar Reiskocher. Mit letzterem möchten die beiden Gründer hoch hinaus. Sohrab verrät: „Wir wollen ein eigenes Gerät bauen, das den perfekten Reis nicht dem Zufall überlässt.“

Was beeindruckt: Trotz Wachstum und steigender Strukturen bleibt die Atmosphäre im Team locker. Vielleicht ist es die Mischung aus Leidenschaft und norddeutscher Gelassenheit, die das Unternehmen so erfolgreich macht.



DEIN CODE:

						1	6

*Ausgefüllten Code zum Warenkorb hinzufügen und 200 g Schwarzen Bio Reis & Reisgläschen sichern! Gültig ab 25 € Mindestbestellwert (nach Abzug von Rabatten und Gutscheinen, exkl. Versandkosten), bis zum 31.12.26, nicht kombinierbar, solange der Vorrat reicht & nur auf reishunger.com. Code ist nicht in der Schweiz anwendbar.

Gestaltung Jacqueline Wolpmann | **Foto** Alvaro Munoz | **Text & Lektorat** Kristin von Deylen
Redaktionsleitung Lynn Kozary
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

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