

BASMATI-REIS

Weltweit werden über 10'000 verschiedene Sorten Reis konsumiert, vom australischen *Amaroo* über den thailändischen *Red Cargo* bis hin zum italienischen *Vialone Nano*. Manche Sorten erfreuen sich aufgrund spezieller geschmacklicher Eigenschaften besonderer Beliebtheit. Hierzu zählt zweifelsfrei auch der Basmati-Reis.

HINTERGRUND

Basmati ist eine spezielle, langkörnige Reissorte mit weisser oder brauner Färbung, die sich durch ihren intensiven Geschmack auszeichnet. Das kommt nicht von ungefähr, bedeutet doch „Basmati“ auf Hindi soviel wie „Königin der Düfte“. Das Anbaugebiet des Basmati beschränkt sich auf die Region Punjab im Grenzgebiet zwischen Indien und Pakistan, wo diese Sorte schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts – wenn auch vorerst unter anderem Namen – in den Überlieferungen auftaucht. Demnach erhält er seinen unvergleichlichen Geschmack durch die ausgezeichnete Erde in der Region am Fusse des Himalaya, die von dessen Schmelzwasser bewässert wird. Während er in seiner Ursprungsregion wegen seines im Vergleich zu anderen Sorten höheren Preises jedoch weniger oft konsumiert wird, ist er in den meisten europäischen Ländern die beliebteste Langkornreissorte.

GESCHMACKVOLLE GERICHTE

Basmati-Reis zeichnet sich nicht nur durch seinen einzigartigen Geschmack aus, sondern offenbart auch spezielle Eigenschaften beim Kochen, bei dem sich seine Körner auf das Doppelte ihrer ursprünglichen Länge ausdehnen. Dank seines intensiven, nussigen Geschmacks ist Basmati-Reis insbesondere bei exotischen Gerichten sehr beliebt. Aber auch einheimische Gerichte bekommen durch die speziellen aromatischen Eigenschaften eine ganz neue Note und gewinnen an Schwung. Da er weicher ist als der körnige Langkornreis, weist er eine relativ geringe Kochzeit auf.

DIE „CHAMPAGNER-FRAGE“

Der Name Basmati, aufgrund seiner Exklusivität stark mit seiner geografischen Herkunft verknüpft, wurde 1997 zum Gegenstand eines erbitterten Patentstreits. Die in den USA ansässige Firma RiceTec liess drei neue, selbst entwickelte Reissorten unter dem Namen Basmati patentieren. Sowohl die US Rice Federation wie auch das nationale Patentamt vertraten dabei die Ansicht, der Name Basmati sei generisch und werde nicht in erster Linie mit einer Region verknüpft. Erst nach einem formellen Protest Indiens und Pakistans wurde RiceTec die Verwendung des Namens wieder verboten. Weil dieser Streit von vielen Beobachtern als Präzedenzfall für den Zusammenhang zwischen der Herkunft und der Bezeichnung eines Produkts bezeichnet wurde, gab es immer wieder Vergleiche zum ähnlich gelagerten Konflikt rund um den Champagner.

