

**Reis. Da muss was dran sein.**

Geschichte | Anbau | Verarbeitung

<b>Titelfolie</b>	
<p><b>Folie 2: Rituale und andere Gewohnheiten</b></p> <p>Als eines der wichtigsten Nahrungsmittel unseres Planeten ist Reis ein Symbol für Nahrung. In den asiatischen Ländern gibt es unzählige Riten und Bräuche dieser Art.</p>	Broschüre Seite 3
<p><b>Folie 3: Reisgeschichte</b></p> <p>Reis wird seit über 6000 Jahren angepflanzt.</p> <p>Nirgends hat der Reis einen solch hohen Stellenwert wie in Asien. Zahlreiche Funde belegen, dass der Reis seinen Ursprung in Asien hat, beispielsweise die Entdeckung der Geisterhöhle im Gebirge Nordthailands.</p> <p>Von Südostasien breitete sich der Reisanbau über Indien und Persien auf die Ebenen des Euphrat aus und weiter nach Ägypten.</p> <p>Mit Alexander dem Grossen gelangte der Reis schliesslich auch ans Mittelmeer.</p> <p>Erst als die Mauren im 9. Jahrhundert den Reis in Spanien einführten, gewann er auch in Italien und Frankreich an Bedeutung.</p>	Broschüre Seite 3
<p><b>Folie 4: Die Pflanze</b></p> <p>Heute wird die Reispflanze auf allen Kontinenten und in über 100 Ländern angebaut. Vorwiegend in tropischen und subtropischen Regionen mit feuchtheissem Klima.</p> <p>Die Reispflanze gehört zur <b>Grasgattung Oryza</b>, die wie der Weizen, der Hafer, die Gerste und die Hirse <b>zur Familie der Getreidegräser zählt</b>.</p>	Broschüre Seite 5

<p><b>Folien 5 und 6: Die zwei Hauptsorten der Oryza Sativa</b></p> <p>Die Grossfamilie Oryza Sativa verstand es, sich in ihrer rund 10'000-jährigen Entwicklungsgeschichte auf allen fünf Kontinenten anzusiedeln. Sie lässt sich vereinfacht gesagt, in zwei Gruppen unterteilen: die Indica-Sorten und die Japonica-Sorten.</p> <p><b>Indica:</b> gedeihen vorwiegend in tropischen Zonen und sind ausgesprochen widerstandsfähig. Ihre Reiskörner sind lang und schlank und deshalb auch unter der Bezeichnung Langkornreis bekannt. Dieser nimmt beim Kochen nur wenig Flüssigkeit auf, behält so seine Konsistenz und verklebt nicht.</p> <p><b>Japonica:</b> sind in Ostasien heimisch aber auch in den arabischen Staaten, im Mittelmeer- und Schwarzmeerraum, in Südamerika, Kalifornien und Australien. Diese Reispflanze besitzt kurze ovale bis runde Reiskörner, die beim Kochen viel Flüssigkeit aufnehmen und leicht klebrig werden.</p>	<p>Broschüre Seite 5</p>
<p><b>Folie 7: Reisanbau</b></p>	
<p><b>Folie 8: Traditioneller Anbau</b></p> <p>Die enge Verbundenheit von Mensch und Natur hat im Reisanbau eine lange Tradition.</p> <p>Reis ohne Wasser ist undenkbar. Die meisten der über 10'000 bekannten Reissorten stehen buchstäblich im Wasser.</p> <p>Der traditionelle Anbau zeigt auch heute noch die uralten Bilder von Wasserbüffeln auf Feldern, angetrieben von Bauern.</p> <p>Das Saatgut besteht aus erstklassigen Reiskörnern. Die Muttersaat muss in sauberem Wasser vorquellen oder sogar leicht ankeimen.</p> <p>Sind die Jungpflanzen zur geeigneten Grösse herangewachsen, werden sie aus dem Boden gezogen und in die überfluteten Felder umgepflanzt.</p> <p>Nach fünf bis sechs Monaten ist der Reis goldgelb und erntereif.</p> <p>Drei Wochen vor Erntebeginn wird das Wasser abgelassen. Mit Sicheln werden die Rispen geschnitten und anschliessend getrocknet.</p> <p>Beim Dreschen werden die Rispen auf den Boden oder über Holzgestelle geschlagen.</p> <p>Danach werden die gewonnenen Reiskörner geworfelt. Das heisst mit flachen Körben in die Luft geworfen – dabei wird die leichte Spreu vom Wind davongetragen.</p>	<p>Broschüre Seite 7</p>

<p><b>Folie 9: Reisanbau Schweiz</b></p> <p>Seit 20 Jahren Reis aus der Schweiz.</p> <p>Eine Firma im Tessin begann 1996 auf zwei Hektaren mit dem Anbau von Reis zu experimentieren.</p> <p>Die Anbaufläche konnte auf 90 Hektaren ausgedehnt werden.</p> <p>Noch immer übersteigt die Nachfrage das Angebot.</p> <p>Beim Anbau setzt man vor allem auf Loto, eine frühreife Sorte, bei der man auf die Flutung der Felder verzichten kann.</p>	<p>Broschüre Seite 8</p>
<p><b>Folie 10: Reisanbau in Europa</b></p> <p>Der Reisanbau in Frankreich, Italien und Spanien unterscheidet sich nicht wesentlich von jenem in Asien.</p> <p>Die Poebene, im Norden Italiens, ist das grösste Reisanbaugebiet Europas und Italien der grösster Reisproduzent Europas.</p> <p>Heute zählt eine möglichst rationelle Produktion – grosse moderne Maschinen.</p> <p>In Italien werden mehrheitlich Sorten aus der Gruppe «Japonica» angebaut. Ideal für ein feines Risotto.</p>	<p>Broschüre Seite 8</p>
<p><b>Folie 11: Reisanbau in den USA</b></p> <p>Beeindruckt durch seine gewaltigen Dimensionen aber auch durch die Technik.</p> <p>In ihrer mehr als 300-jährigen Reisanbaugeschichte haben die USA über die technologisch fortschrittlichsten Methoden in der Reisverarbeitung entwickelt.</p> <p>Arkansas ist der grösste Reisproduzent in den USA.</p>	<p>Broschüre Seite 8</p>
<p><b>Folien 12 bis 15: Das Reiskorn</b></p> <p>Die Reispflanze ist ca. 50 cm bis einen Meter hoch.</p> <p>An ihrem oberen Ende wachsen Blütenrispen, die zwischen 30 und 50 cm lang werden.</p> <p>Jede Pflanze entwickelt ca. 150, neuere Sorten sogar bis zu 300 Blüten. Sie bestäuben sich selbst.</p> <p>Nach der Blüte vergehen vier bis fünf Wochen bis das Reiskorn zur Reife gelangt.</p> <p>Durch das Silberhäutchen erscheint das Reiskorn grünlichgelb oder rötlich-braun. Das Silberhäutchen enthält die meisten Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen.</p>	<p>Broschüre Seite 11</p>

<p><b>Folien 16 bis 18: Verarbeitung</b></p> <p><b>Rohreis oder Paddy</b> nennt man die Körner, welche nach dem Dreschen und Trocknen anfallen und noch von der Spelze umgeben sind. In dieser Form ist das Korn keimfähig und kann als Saatgut nicht aber in der Küche verwendet werden.</p> <p><b>Halbrohreis</b> auch bekannt als Vollreis wird auch Brown Rice oder Cargo Rice genannt.</p> <p>Das Korn, bestehend aus Reisstärke und Keimling, wird jetzt nur noch vom Silberhäutchen umschlossen und so zusammengehalten. Die Spelzen sind in der Reismühle entfernt worden.</p> <p><b>Weissreiss</b> ergibt sich aus der Weiterverarbeitung von Halbrohreis. Nach einer Grobreinigung und der Sortierung nach Breite und Dicke wird das Silberhäutchen weggeschliffen.</p> <p>Säubert man den Reis noch von den letzten Schleifstaubspuren, so spricht man von poliertem Reis.</p> <p>Die Behandlung und Veredelung der verschiedenen Reissorten erfolgten vollautomatisch nach strengsten hygienischen Vorschriften.</p> <p>Nebenprodukte wie Grünkörner, Schleifmehl, Bruchreis und schwarze Körner werden zu Tierfutter oder Reismehl verarbeitet und damit vollständig wiederverwertet.</p> <p>Jetzt wird der Reis, in Silos oder Säcken abgefüllt, gelagert.</p> <p>Nach ca. 8 Monaten wird er nachgeschliffen, nachsortiert und konsumfertig verpackt.</p> <p>Während der Veredelung wird auch das Silberhäutchen weggeschliffen. Damit seine wertvollen Inhaltsstoffe und Vitamine nicht verloren gehen, wurde das Parboiling-Verfahren erfunden.</p> <p>Parboiled Reis erreicht so fast dieselben Nährstoffe wie Vollreis.</p>	<p>Broschüre Seiten 11/12</p>
<p><b>Folien 19 bis 22: Parboiling-Verfahren</b></p> <p>Symbolisch die im Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe.</p> <p>Dem Rohreis wird mittels Vakuums alle Luft entzogen. In lauwarmem Wasser eingeweicht, lösen sich die in Keimling und Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe.</p> <p>Die wasserlöslichen Inhaltsstoffe werden mit Wasserdampf und hohem Druck wieder in das Reiskorn gepresst.</p> <p>Mit heissem Dampf wird die Oberflächenstärke gehärtet und versiegelt. So bleiben die Nährstoffe im Korn.</p>	<p>Broschüre Seite 12</p>

<p><b>Folie 23 und 24: Handel</b></p> <p>Reis ist Rohstoff und Handelsgut zugleich.</p> <p>Nur ca. 10 % der Ernten werden exportiert. Mehr als 90 % des angebauten Reises werden lokal konsumiert.</p> <p>Der zu exportierende Reis wird überall auf der Welt an Börsen gehandelt. Die wichtigste Reisbörse Italiens befindet sich in Vercelli im Piemont.</p>	<p>Broschüre Seite 15</p>
<p><b>Folie 25: Nachhaltig und fair</b></p> <p>Um die klima- und umweltfreundlichen Anbaumethoden von Reis zu fördern, die Lebensbedingungen der Reisbauern zu verbessern und faire Preise bezahlen zu können, lancierten in den vergangenen Jahren diverse Organisationen Unterstützungsprojekte.</p> <p>Reis ist das weltweit wichtigste Grundnahrungsmittel.</p> <p>Viele Reisbauernfamilien sind für ihre Existenzsicherung auf den Reisanbau angewiesen.</p> <p>Die Schweizer Reiswirtschaft ist interessiert an nachhaltig und fair produzierten Reisqualitäten und die Nachfrage nach qualitativ hochwertigem Reis ist hoch.</p>	<p>Broschüre Seite 17</p>
<p><b>Folie 26: Reisvariationen</b></p> <p>Grundsätzlich unterscheidet man bei Reissorten zwischen Rund-, Mittel- und Langkornreis.</p>	<p>Broschüre Seite 19</p>
<p><b>Folien 27 bis 29: Reisprodukte</b></p> <p>Reis ist abwechslungsreich. Das zeigen nicht nur die vielen verschiedenen Sorten, sondern auch die Produkte, die aus Reis hergestellt sind. Reis kann nämlich auch getrunken werden.</p>	<p>Broschüre Seite 19</p>
<p><b>Folien 30 bis 32: Reis ist...</b></p> <p>Reis ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern ein Alleskönner, der in vielen Küchen der Welt die Hauptrolle spielt.</p> <p>Hinzu kommt, dass Reis ausserordentlich gut verdaubar ist. Darüber hinaus genießt Reis hohes Ansehen bei Anhängern der vegetarischen und veganen Küche.</p> <p>Dem Reisgenuss sind buchstäblich keine Grenzen gesetzt.</p>	<p>Broschüre Seite 21</p>
<p><b>Schlussfolie</b></p>	