

Pressemitteilung

## **Schweizer essen wenig Reis**

### **Reis: eine der wichtigsten und ältesten Nutzpflanzen der Welt, wird in den Schweizer Küchen vernachlässigt**

Bern, den 18. Juni 2007 – Im Vergleich zu den Grundnahrungsmitteln Teigwaren und Kartoffeln wird in der Schweiz überraschend wenig Reis konsumiert. Spitzenreiter beim Pro-Kopf-Konsum ist die Kartoffel. Seit Jahren ist der Schweizer Konsum relativ konstant bei jährlich rund 43 Kilogramm. Im Jahr 2005 waren es 42,7 kg, ein Jahr davor 43,7 kg und 2003 ass jeder Schweizer durchschnittlich 42,2 kg Kartoffeln (Quelle: swisspatat).

Auch der Konsum von Teigwaren lässt seit Jahren kaum Schwankungen erkennen. 2004 verspeiste jeder Schweizer 9,8 kg, im Vorjahr 9,59 kg und 2002 waren es 10,03 kg Pasta, die jeder Schweizer durchschnittlich verzehrte (Quelle: Branchenstatistik).

Reis steht in den Schweizer Küchen erst an dritter Stelle: Vergangenes Jahr ass jeder Schweizer gerade einmal 5,6 kg Reis. Über das Jahr verteilt werden acht Mal so viel Kartoffeln und doppelt so viel Teigwaren verzehrt. Der Vergleich zu den Vorjahren zeigt zudem, dass der Reis-Konsum seit 2004 abzunehmen scheint; 2005 verzehrte jede Person noch 5,8 kg, 2004 waren es 6,6 kg Reis (Quelle: réservesuisse).

Um diesem Trend entgegenzuwirken, richtet sich RISO nun direkt und aktiv an die Schweizer Bevölkerung. Vermehrte Informationen rund um das Thema Reis und das Aufzeigen der vielfältigen ernährungswissenschaftlichen Vorzüge sollen dazu beitragen, das asiatische Korn wieder vermehrt auf den täglichen Speisenzettel der Schweizer zu bringen.

Reis stellt die Lebensgrundlage für die Hälfte der Menschheit weltweit dar. Dennoch findet das kleine Korn in Schweizer Küchen und in der Gastronomie alarmierend selten den Weg auf den Teller. Es gibt kaum eine Kulturpflanze, die einen so hohen Nährstofftrag liefert wie Reis. Den Hauptanteil davon erbringen Kohlenhydrate in Form von Reisstärke. In besonders wirkungsvoller Kombination sind auch Mineralstoffe enthalten, ebenso lebenswichtige Vitamine und Aminosäuren. Als fettarmes, glutenfreies und leicht verdauliches Lebensmittel ist er sinnvoller Bestandteil einer gesunden, ausgewogenen Ernährung.

### **RISO: Reisförderung Schweiz**

Bisher informierte RISO vor allem in Schulen und bei Ernährungsberatern. Mit einer neuen Kommunikationsstrategie wendet sie sich jetzt verstärkt auch an die breite Bevölkerung. Über die RISO können Rezeptideen bezogen werden und unter [www.riso.ch](http://www.riso.ch) sind zahlreiche Informationen rund um das Thema Reis zu finden.

Die RISO verfügt über Bildmaterial und Footage, Informationstexte mit wissenswerten Fakten zu Arten, Anbau, Ernte, Verarbeitung und den besonderen Eigenschaften von Reis sowie Reisproben und Rezeptideen.

RISO ist die Vereinigung zur Förderung des Reiskonsums in der Schweiz. Die Mitgliedfirmen verarbeiten, handeln und vermarkten Reis bzw. Reisprodukte. Im Zentrum der Arbeit steht die Steigerung des Reiskonsums der Schweizer Bevölkerung. Die Vereinigung finanziert sich über Mitgliederbeiträge.

Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.riso.ch](http://www.riso.ch)

Pressekontakt:

Carolin Strunz

Scholz & Friends Agenda

E-Mail: [carolin.strunz@s-f.com](mailto:carolin.strunz@s-f.com)

Telefon: +41 (0)43/ 204 02 00

Fax: +41 (0)43/ 204 02 01