



Zu den wichtigsten Getreidearten der Welt gehört Reis, denn über die Hälfte der Weltbevölkerung ernährt sich hauptsächlich davon. In über 100 Ländern wird Reis angebaut, darunter auch in Höhenlagen von bis zu 3000 Metern. Rund 90 % des globalen Reisanbaus konzentriert sich auf Asien, besonders in Ländern wie China, Indien und Indonesien.

Schätzungen zufolge gibt es weltweit mehr als 100.000 Reissorten. Diese werden in erster Linie nach der Kornlänge kategorisiert: **rund**, **mittel** oder **lang**. Jede Sorte unterscheidet sich zudem in Geschmack, Textur und Einsatzmöglichkeiten in der Küche.

Anbau und Herkunft

Der Reis stammt ursprünglich aus Asien, wo er schon seit mehreren tausend Jahren angebaut wird. Die ältesten archäologischen Funde von Reiskörnern und Spelzen datieren auf das Jahr 5000 vor Christus im Yangtze-Delta im Süden Chinas. Von dort breitete sich der Reis nach Indien, Südostasien, Afrika und Europa aus.



Heute wird der Reis in verschiedenen Regionen der Welt angebaut, je nach Klima und Bodenbeschaffenheit. Die meisten Reisanbaugebiete liegen in Asien, wo 95% des weltweit geernteten Reises verzehrt wird. Die wichtigsten Reisproduzenten in Asien sind China, Indien und Thailand. Es gibt aber auch Reisanbau in Europa (vor allem in Italien, Spanien und Frankreich), Afrika und Amerika.

Dabei unterscheidet man zwischen zwei Hauptmethoden des Reisanbaus, dem Nassreisanbau und dem Trockenreisanbau. Der größte Teil des Reises stammt allerdings aus dem Nassreisanbau, wobei die Reisfelder mit Wasser geflutet werden und die Pflanzen 20-30 cm tief im Wasser stehen. Diese Methode ist vor allem für tropische und subtropische Regionen geeignet, wo es viel Niederschlag und Flusswasser gibt. Durch den Nassreisanbau werden die Pflanzen vor Unkraut und Schädlingen geschützt und eine gleichmäßige Temperatur gewährleistet. Allerdings erfordert diese Anbaumethode viel Wasser und Arbeit, liefert aber auch hohe Erträge.

Der Trockenreisanbau ist eine Methode, die in Gebieten mit wenig Niederschlag oder im Gebirge angewendet wird. Dabei wird der Reis direkt in die trockene Erde gesät oder als Setzling gepflanzt. Das Wasser kommt nur vom Regen oder von künstlicher Bewässerung. Diese Methode spart Wasser und Arbeit, liefert aber geringere Erträge. Beim Trockenreisanbau werden spezielle

Reissorten verwendet, die trockenheits- und kältetolerant sind, wie zum Beispiel der Bergreis, der in den Hochländern von Asien und Afrika angebaut wird. In Europa, speziell in Italien, wird Reis häufig auf trockenen Feldern ausgesät und erst nach dem Wachstum der Pflanzen geflutet. Diese Methode wird insbesondere für den berühmten italienischen Risottoreis angewendet.

Sorten/Besonderheiten

Es gibt viele verschiedene Reissorten, die sich in Form, Farbe, Geschmack und Zubereitung unterscheiden. Die bekanntesten Reissorten werden in drei Gruppen unterschieden: **Rund-**, **Mittel-**, **Langkornreis**. Die verschiedenen Reissorten unterscheiden sich nicht nur in ihrem Aussehen, sondern auch in ihrem Kochverhalten. Generell gilt, 1 Tasse Reis reicht etwa für 2 Personen. Reis sollte vor dem Kochen immer abgespült werden, bis das Wasser klar ist, damit überschüssige Stärke entfernt wird.