

Das Korn der Körner



Arborio



Venere



Thai-Jasmin



Langkorn und Wildreis



Vialone



Parboiled Langkorn 10 min



Parboiled Langkorn 20 min



Parboiled Risottoreis



TricoloReis



Vollreis



Roter Camargue



Basmati



Wildreis



Carnaroli

Reis Anbauggebiete und Produktionsmengen

Die Indica-Sorten



Sie gedeihen vorwiegend in tropischen Zonen (Süd- und Südostasien, Südstaaten der USA, Madagaskar, Karibik) und sind mit der vorteilhaften Eigenschaft ausgestattet, Trockenheit und Krankheiten leicht und ohne grossen Schaden überstehen zu können. Ihre Körner sind lang und schlank und deshalb auch unter der Bezeichnung Langkorn-Reis bekannt. Sie nehmen beim Kochen nur wenig Flüssigkeit auf, behalten so ihre Konsistenz, verkleben nicht und eignen sich daher gut zur Verwendung als Trockenreis. Zum Beispiel für Reissalate, Füllungen, fernöstliche Reisgerichte usw.

Die Japonica-Sorten



Sie sind in Ostasien heimisch, ebenso in den arabischen Staaten, im Mittelmeerraum, in Südamerika, Kalifornien und Australien. Die Japonica Artengruppe besitzt kurze, ovale bis runde Körner. Sie absorbieren beim Kochen viel Flüssigkeit, quellen auf, werden leicht klebrig und eignen sich besonders für Reisgerichte wie Suppen, Aufläufe, Milchreis, Risotto, Desserts usw. Dank ihrer Klebrigkeit sind sie auch leichter mit Stäbchen zu essen.



Asien (90%), Afrika (3%), Nordamerika (1,6%), Zentralamerika (0,16%), Südamerika (3,8%), Europa (0,48%), Ozeanien (0,16%)