



Reisanbau in Europa

Piemont. Der perfekt Ort für Reisanbau in Europa.

Unser leckerer Camolino Milchreis und unser besonderer Carnaroli Risotto werden im beschaulichen Örtchen Vercelli im Piemont angebaut.

Wer beim Stichwort Reis ausschließlich den Terrassenanbau in Südostasien vor Augen hat, liegt falsch: In Italien, genauer gesagt im Piemont, befindet sich das größte europäische Anbaugebiet. Schon seit Jahrhunderten wird hier im Piemont durch Familienbetriebe Reis angebaut.

Das Piemont, frei übersetzt „Am Fuß der Berge“, ist die größte und eine der wohlhabendsten der 20 italienischen Regionen. Sie liegt im Nordwesten der Halbinsel. In der fruchtbaren Poebene wächst so ziemlich alles, was man sich vorstellen kann. Unter anderem Getreide, Mais, Zuckerrüben sowie viele Gemüse- und Obstarten, inklusive Wein. Eine Besonderheit ist jedoch das größte europäische Reisanbaugebiet rund um die Städte Novara und Vercelli. Hier sind zwei Grundvoraussetzungen für den Reisanbau erfüllt: Es gibt topfebene Flächen und genügend Wasser aus den nahen Alpen.

Ideale Bedingungen für den Reisanbau.

Durchgehend herrscht im Piemont warmes mildes Klima aber dennoch genug klarem Bergwasser zur Bewässerung der Felder. Für ein Kilogramm Reis werden etwa 3.000 bis 20.000 Liter Wasser benötigt! Im Piemont werden hierfür unter anderem die **Gebirgsflüsse Dora Baltea und Sesia** angezapft, bei denen es sich um **Schmelzwasser des Mont Blanc und Monte Rosa** handelt. Die besonders gute Qualität des reinen Gebirgswassers ist vor allem für den Anbau von Bio-Reis wertvoll.

Die Wasserschicht wirkt wie eine Isolierung. Darunter gibt es nur geringe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Die ursprünglich aus tropischen Regionen stammende Pflanze keimt deshalb zügig bei Temperaturen zwischen 12 und 18 Grad Celsius. Wenn Pflanzenschutz-Maßnahmen anstehen, wird das Wasser vorübergehend abgelassen.

Reispflanzen erreichen eine Höhe von 50 bis 160 Zentimetern. Nach der Blüte der Rispen wachsen die Körner heran. Sobald deren Reife einsetzt, lassen die Landwirte das Wasser ein letztes Mal von den Feldern ab. Das Grasgrün der Pflanzen verwandelt sich schnell in ein Braun. Die Ernte erfolgt mit einem Mähdescher im September. Nach Möglichkeit bei einer Kornfeuchte um 14 Prozent – dann ist das Erntegut lagerfähig.

Der Reisanbau reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück

Über 400 Jahre wurde hier sogar nur eine einzige Sorte, die heute als Balilla bekannt ist, angebaut. Mitte des 19. Jh. importierte ein Jesuitenpfarrrer um die 40 Sorten der tropischen Pflanze von den Philippinen. Er pflanzte die Reiskörner aus und beobachtete, welche sich für die Bedingungen in der Po-Ebene am besten eigneten.

Heute werden **einige Dutzend verschiedener Sorten** angebaut, von denen die meisten sich natürlich für Risotto eignen. Die bekanntesten Sorten sind "**Balilla**", "**Arborio**", "**Baldo**" und "**Carnaroli**", die als die beste der Risotto-Reissorten gilt und auch am meisten kostet!

RiiJii Bio-Carnaroli

Wir haben Sie alle gekostet und sind der Meinung, dass der Carnaroli die Königin der Risotto-Reissorten ist. Leicht nussig im Geschmack hat uns diese Sorte direkt in den Bann gezogen.

Seit Jahren arbeiten wir nun mit einem Familienbetrieb in Vercelli zusammen, die schon seit Jahrzehnten rein biologischen Reisanbau betreiben. Wir vertrauen Sergio und seinem Team komplett.

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!

— Rii Jii —

Aber probieren Sie ihn doch einfach selbst! [Zum Shop](#).

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!