



## Unterschiede beim Basmati.

### Basmati Reis – Gibt es Unterschiede?

Basmati Reis ist wohl zur weltweit bekanntesten Reissorte avanciert und wird in nahezu jedem traditionellen asiatischen Reisgericht verwendet. Wie in den meisten Feldern sorgt aber auch hier die übergroße Fülle nicht nur für eine große Auswahl, sondern auch für **Unübersichtlichkeit** – welcher Basmati Reis ist nun eigentlich „**der echte Basmati**“? Und welchen kann ich bedenkenlos kaufen?

### Basmati Reis: Es gibt nur zwei Ursorten

Auch „Basmati Reis“ ist nur ein Überbegriff für eine Vielzahl verschiedener Sorten, die alle zur Gruppe der Basmati Reise gehören. Basmati Reis ist ein **Langkornreis**, der am Fuße des Himalaya wächst und in den Bergregionen von Indien und Pakistan im Nassanbau angebaut wird. Hierbei gibt es jedoch zwischen den Sorten große Unterschiede, denn nur **Taraori** und **368** sind sogenannte **Ursorten**, die ohne humangenetische Züchtung entstanden sind. Alle anderen Sorten sind **Hybridsorten**, die zwar als **echter Basmati Reis** gelten, jedoch durch menschliche Züchtung und Kreuzung von Sorten entstanden sind.

### Was muss man über Basmati Reis Hybridzüchtungen wissen?

Hybridzüchtungen sind im Laufe der Jahre entstanden, um dem wachsenden Reiskonsum Herr zu werden. Hybridzüchtungen sind aus menschlicher Hand entstanden, um die Vorteile der einzelnen Sorten miteinander zu kreuzen. Ziel war es, Pflanzen zu entwickeln, die mehr als nur einmal im Jahr geerntet werden konnten und die resistent gegen Schädlinge waren. Mittlerweile gibt es 49 Basmati Sorten, aber nur noch 2 Ur-Sorten.

### Was zeichnet hochwertigen Basmati Reis aus?

Durch die massenweise Ausbreitung und den weltweiten Export von Basmati Reis im 20. Jahrhundert erlitten viele Basmati Reissorten (Hybridsorten) starke Qualitätseinbußen und Mängel. Der ursprüngliche „Prinz des Duftreises“, der in Indien lange Zeit nur Königen und wohlhabenden Menschen vorbehalten war, avancierte zur Massenware. Dies ging soweit, dass die britische Regierung zu Kolonialzeiten den sog. „code of practice on Basmati“ einführte und genau definierte, welche Eigenschaften „echter Basmati Reis“ aufweisen müsse: Als **Langkornreis** muss sein **Korn mindestens 6,5 mm lang** sein und die Beimischung von „Fremdreis“ darf eine Quote von 7% nicht überschreiten. Zudem darf auch die Zugabe von **Bruchreis** höchstens 10% der Handelsmenge betragen.

### RiiJii setzt auf eine Ursorte: Taraori Basmati

Unser Basmati Reis ist streng ökologisch nach den **Naturland-Richtlinien** angebaut, **Bio-zertifiziert** und wird nach den Grundsätzen von **Fairtrade Deutschland** angebaut. Für Rii Jii verwenden wir nur die **Ursorte „Taraori“**, die mit viel Handarbeit und Mühe von unserer [Kooperative „Ramnagar“](#) im nordindischen Bundesstaat Uttarakhand angebaut wird.

Diese Ursorte „Taraori“ hat gleich **mehrere Vorteile**:

Zum einen ist sie geschmacklich wirklich herausragend. Einen derart **intensiven und würzigen Basmati-Geschmack** haben wir trotz der zig und vielleicht auch hundertfachen Verkostung verschiedenster Reisproben nicht auffinden können. Allein der Duft des Basmati, wenn er bei Ihnen im Kochtopf aufquillt, wird Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Diesen Reisduft kennen wir sonst von dem in Deutschland erhältlichen Reis nicht.

**Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!**



Taraori-Basmati ist sehr krankheitsresistent. Durch diese **hohe Widerstandsfähigkeit** ist er ganz besonders für den biologischen Anbau geeignet. Die Kleinbauern brauchen gar keine oder nur im Rahmen der Naturland-Richtlinien ökologisch sinnvolle Schädlingsbekämpfungsmittel anzuwenden. Darüber hinaus hat er auch einen stabilen Halm, so dass ihm Unwetter nicht viel anhaben können.

Im Vergleich zu Hybrid-Sorten wächst der Taraori-Basmati jedoch recht langsam. Es ist nur eine Ernte pro Jahr möglich. Durch dieses langsame Wachstum entfaltet er aber auch seinen **besonderen Geschmack**. Er kann umfassend **Mineralien, Vitamine und Proteine** aufbauen, die für den **herausragenden Geschmack** aber auch für eine **gesunde Ernährung** erforderlich sind.

Dadurch, dass die Kooperative Ramnagar im Hochland liegt und mit frischem Quellwasser versorgt wird, gibt es auch **keinen Schadstoffeintrag** durch die Bewässerung. Dies ist ein häufiges Problem im indischen Reisanbau. Durch die Wasserzufuhr mit frischem Quellwasser liegt die Rückstandsbelastung unseres Basmati beinahe zu „null“.

Durch die **Naturland-Zertifizierung** und auch die Fairtrade-Zertifizierung können wir darüber hinaus zu jedem Reispaket **genau zurückverfolgen**, woher es kommt und welchen Handelsweg es bis zu Ihnen auf den Tisch gegangen ist. Unsere Partner vor Ort betreuen die Kooperative Ramnagar bereits seit über zehn Jahren. In dieser Zeit ist die gesamte Kooperative auf **ökologische Landwirtschaft** umgestellt worden und die Naturland-Zertifizierung konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Die Naturland-Zertifizierung mit ihren herausragenden ökologischen Anforderungen ist die vielleicht **höchste ökologische Qualitätsstufe**, die bei dem Anbau von Lebensmitteln erreicht werden kann. Dass es diese Kooperative geschafft hat, diese herausragenden ökologischen Anforderungen umzusetzen ist wirklich etwas ganz besonderes und uns sind keine vergleichbaren Kooperativen bekannt, die diesen ökologischen Standard erreicht haben.

Der [Rii Jii Basmati](#) ist daher in jeder Hinsicht ein **herausragendes Produkt**, das unsere Kunden regelmäßig begeistert. Wir würden uns freuen, wenn auch Sie unseren Basmati probieren und sich verzaubern lassen.

**Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!**