



Wie wird aus Rohreis weißer Basmati?

Rohreis wird zu Halbrohreis

Wenn die Reisispe abgeerntet ist, wird sie zunächst getrocknet. Dann werden die Rispen gedroschen, so dass die einzelnen Reiskörner übrig bleiben. Diese **Reiskörner sind noch von einer harten Spelze umschlossen**. Dieser Rohreis kann als Saatgut verwendet werden. Zum Verzehr ist er noch nicht geeignet.

So entsteht Halbrohreis / Vollkornreis

Noch in den Anbauländern wird der Rohreis entspelzt. Die Reismühlen in den Anbauländern **trennen die Spelze von dem übrigen Reiskorn**. Die Spelze wird in den Anbauländern häufig als Brennstoff verwendet. Übrig bleibt das Reiskorn, das noch von dem sogenannten **Silberhäutchen** umschlossen ist. Dieser Reis ist dann sogenannter Halbrohreis oder – wie er im Einzelhandel betitelt wird – **Vollkornreis**.

Der Reis gelangt nach Europa

Dieser Halbrohreis / Vollkornreis wird dann nach Europa verschifft. Dort verarbeiten Reismühlen den Vollkornreis weiter.

Zunächst wird der Vollkornreis **umfassend gereinigt** und von Fremdkörpern befreit. Im Nachgang erfolgt dann die **Sortierung** nach Breite und Dicke der Körner.

Wenn aus dem Vollkornreis ein **weißer Reis** werden soll, so wird in dem nächsten Arbeitsschritt das **Silberhäutchen weggeschliffen**. Im nächsten Arbeitsschritt werden die weißen Reiskörner dann von dem Schleifstaub befreit.

Diese aufwändige und komplizierte Behandlung und Aufarbeitung des Reises erfolgt vollautomatisch und nach **strengsten hygienischen Vorschriften**. So ist **höchste Qualität und Produktsicherheit** gewährleistet. Die Abfallprodukte im Rahmen dieses Verarbeitungsprozesses wie Bruchmaterial, Schleifmehl und schwarze Körner werden als Tierfutter weiterverwendet. Nichts soll weggeschmissen werden.

Der Reis muss lagern

Nach diesem aufwändigen Arbeitsprozess wird der Reis in **Reissilos eingelagert**. Dieser Einlagerungsvorgang **dauert zwölf Monate**. In dieser Zeit reifen das Aroma und der Duft des Basmati heran.

Der Reis wird für den Endkunden aufgearbeitet

Wenn der Reis konsumfertig ist, wird er **noch einmal nachgeschliffen, nachsortiert** und dann in die handelsüblichen Verpackungen **abgefüllt**. Erst dann geht es für unseren Reis in den Verkauf.

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