

Reis aus Niederösterreich

Das erste Anbaujahr war ein Erfolg, die Reisernte richtig gut. Glück? Im April wurde ein neues Feld bestellt. Was man jetzt schon sagen kann: 2019 ist anders!

... Von Andrea Knura

Damit hatte niemand gerechnet. Als Anna Dangel und Georg Winter auf den Feldern im St. Pöltener Stadtteil Windpassing im Oktober 2018 ihre erste Reisernte einbrachten, waren sie absolut zufrieden. Die jungen Landwirte zählen zu nur einer Handvoll Reisbauern in Österreich. Den Reis verkaufen sie unter der Marke „UnserReis“.

Okay. Reis in Österreich? Bei Reis denken wir sofort an Asien, an Terrassen und steht der dort nicht im Wasser? „Kann, muss aber nicht! Unser Reis zählt zu den Trockensorten. Er braucht daher nicht so viel mehr Wasser wie anderes Getreide“, erklärt Anna. „In besonders trockenen Perioden müssen wir die Felder dann natürlich bewässern.“

Anna hatte einen Traum

Ein Reiskorn, angebaut auf einem Feld in St. Pölten, umgeben von Auwäldern und der angrenzenden Traisen. Tiere wie Rehe, Hasen und Fasane kreuzen das Feld. Weil sie aber keine Träumerin ist und sie von Landwirtschaft was versteht, auch wenn es derzeit noch ein Hobby ist ... Aber nochmal einen Schritt zurück. Am Anfang jeder Unternehmung steht die genaue Planung und Finanzierung. Gearbeitet wird daher in Kooperation mit einer weiteren St. Pöltener Landwirtefamilie als „Hauptstadtbauern“. Der Kauf von Maschinen und die Bewältigung der Ernte erfolgen gemeinschaftlich. Bisher konzentrierte man sich in dieser Nutzengemeinschaft auf den Anbau von Mais, Erdbeeren



und Spargel. Der Reis soll in Zukunft aber ein wichtiges Betätigungsfeld werden. Länder wie Italien, Frankreich und Deutschland entdeckten den Reisanbau bereits vor Jahrzehnten als Alternative zum klassischen Getreideanbau für sich. „Seit einigen Jahren gehört auch Österreich dazu – und seit 2018 auch wir, mitten in St. Pölten“ freut sich Anna.

Trockenreis: Der Anbau

Im April wird die Saat mit einer Getreide-Sämaschine ausgebracht. Das Saatgut ist jedoch gar nicht so leicht zu bekommen. „Wir beziehen es über andere Reisbauern und deren Kontakte im Ausland.“ Trockenreis ist vor allem in Regionen mit wenig Niederschlag oder im Gebirge ideal. Diese Art Reis anzubauen, ist jedoch aufwendig. Denn Schädlinge werden nicht durch

das Wasser ferngehalten, sondern die Pflanzen müssen regelmäßig auf Schädlingsbefall und Unkraut untersucht werden. „Es gibt in Österreich übrigens auch keine zugelassenen Spritzmittel für Reis. Und für ein paar Reisbauern wäre ein Zulassungsverfahren zu teuer.“ Ab einer Bodentemperatur von 15 Grad beginnt der Reis zu wachsen und zu reifen. Bis zu 50 cm hoch wird die Reispflanze, bis sie in ihrer Rispe viele volle Reiskörner trägt. „Heuer werden wir sehen, wie unser Reis wächst, denn leider war der Mai sehr kalt und zu nass.“

Erntezeit

Im Oktober wird geerntet. Per Mähdrösch. Danach wird der Reis getrocknet, geputzt und geschält. „Für das Schälen gibt es auch eigene Maschinen. Ein Landwirt in Oberösterreich hat sich

eine Reisschälmaschine gebaut, die von Anna und Georg genutzt wird. Nach dem Schälvorgang ist das Reiskorn um einiges geschrumpft. Schlussendlich wird abgepackt, per Hand. Fertig! Und wie schmeckt UnserReis? „Die von uns verwendete Sorte ist ein Langkornreis mit einem feinen Aroma. Beim Kochen ist er mit einem italienischen Risotto-Reis zu vergleichen.“ Das ist auch Annas liebste Art, Reis zu essen. Und am besten noch als Milchreis mit frischen Erdbeeren zum Dessert.

Der Geschmack spricht also für den Trockenreis. Aber es geht Anna um noch mehr: „Gerade beim Reis weiß der Konsument meist nicht wirklich viel über die Herkunft. Wir als Landwirte haben die Chance, auf diesen Trend der Regionalität und Nachhaltigkeit zu reagieren.“

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920 2111

E-Mail: office@bauernladen.at

Homepage: www.bauernladen.at

Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>

Der Bauernladen Gut-Schein



**Gutes zum Schenken
für Kunden, Mitarbeiter
und jeden Anlass.**