

Wolfgang Weingerl

Reisanbau in der Steiermark



Allgemeines

Reis ist ein Rispengras aus der Familie der Süßgräser zu der die meisten Getreidearten zählen. Es beginnt bereits 20 Tage nach der Aussaat zu bestocken, erreicht eine Wuchshöhe bis 1,8 m und trägt an den bis zu 50 cm langen Rispen Ährchen mit Blüten, die sich zwar öffnen, zum Großteil aber selbstfruchtbar sind. 90% des Reisanbaus erfolgt in Asien, die USA und Afrika (von dort kommt der bei uns im Handel befindliche Wildreis, eigentlich Tuscarorareis *Ziziana palustris* L.) sowie kleinere Anbauflächen in Italien, Spanien, Frankreich (roter Reis aus der Camargue) und Griechenland sind noch erwähnenswert.

Reis ist nach Mais (34%) mit 28,4% der Getreideproduktion mit dem Weizen gleichauf und ist deshalb eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt. Bereits 5000 vor Chr. wurde im Yangtse-Tal in China Reis angebaut, von dort breitete sich der Anbau über Asien aus, bis er 800 vor Chr. das Mittelmeergebiet erreichte. Reisanbau ist zwischen 45° nördlicher und

40° südlicher Breite möglich, durch seine große Anzahl von Varietäten ist er in vielen Gebieten möglich, sofern ein Temperaturoptimum von 25-40°C (Nassreis) bzw. 18°C (Trockenreis), keine Nachtfröste und ausreichende Wasserversorgung gewährleistet sind. Der Boden soll humos, schwer und lehmig sein, ausreichende Lichtintensitäten sind ebenfalls notwendig. Der Großteil des weltweiten Anbaus erfolgt im Nassanbau, nur wenige Prozent als Trockenreis. Nassreispflanzen stehen quasi in einer Nährlösung, sind zwar nicht sehr nährstoffbedürftig, brauchen aber ausreichende Versorgung mit Phosphor und Stickstoff, was im Nassanbau durch Düngung oder durch Stickstoffeintrag durch Blaualgen in Symbiose mit Wasserfarn Azolla erfolgt.

Reis als Grundnahrungsmittel

Reis führt im Stärkegehalt mit durchschnittlich 72 g/100 g die Reihe der Getreidearten an, gleichzeitig ermöglicht das Fehlen des Klebereiweißes Glu-

ten wie auch beim Mais Allergikern (Zöliakie) eine Alternative zu Weizen, Roggen & Co. Auffällig ist beim unpolierten Reis der hohe Anteil an Nicotinamid aus dem Vitamin-B-Komplex, der für die Gesundheit der Haut und für Hirnleistungen bedeutsam sein soll. Auch Pantothersäure (Vitamin B5) ist überdurchschnittlich enthalten.

Reis sind 3000 Liter Gesamtwasseraufnahme notwendig, Nassreis benötigt hingegen 15.000 Liter.

Die Reis-Manufaktur Fuchs in Pöltlen bei Klöch

Franz und Adele Fuchs begannen im Jahr 2010 mit dem



Reisanbauversuch. Fotocredit Steirerreis by Fuchs

Steiermark als Region für Trockenreisanbau

Nach kurzlebigen Reisanbauversuchen im 19. und 20. Jahrhundert begannen einige Landwirte ab der Jahrtausendwende, als die Sommer immer wärmer wurden, Reis zu pflanzen (im Burgenland, im Marchfeld und vor allem in der Steiermark), und zwar so, wie Getreide im Trockenanbau-Verfahren mit entsprechender Bewässerung. Das Trockenanbauverfahren bietet sich in den meisten Reisanbaugebieten Österreichs für unsere Breiten an, da einerseits die Böden in den meisten Regionen – so auch in der Südoststeiermark – das Wasser nicht ausreichend halten können, andererseits diese Methode auch aus ökologischer Sicht empfehlenswert ist, weil deutlich weniger Wasser zur Bewässerung der Felder benötigt wird. Je Kilogramm

Reisanbau. Die erste Ernte fand noch in einer Scheibtruhe Platz. Zunächst wurden verschiedene Saatgutsorten ausprobiert. Sobald die richtige Sorte gefunden worden war, ging es zügig voran. Zunächst nur auf eigenen Feldern, seit einigen Jahren auch mit Vertragspartnern (aktuell sind es sieben Landwirte), die ebenfalls Reis anbauen. Insgesamt beträgt die bebaute Fläche aktuell mehr als 50 Hektar. Für dieses Jahr erwartet Franz Fuchs eine besonders reiche Ernte: „150 bis 200 Tonnen können es werden“, meint er mit sichtlichem Stolz.

Franz und Adele Fuchs sind nicht nur Landwirte im besten Sinn des Wortes, durch die mehrjährige Erfahrung sind sie auch Spezialisten in allen Belangen, die Saatgut, Düngemittel und Weiterverarbeitung betreffen. Ihr „Handwerk“ haben „die Füchse“ zu einem großen



Trockenreisfeld

Fotocredit Johann Kirchengast



Adele und Franz Fuchs

Teil auf Studienreisen in Italien gelernt. Aus diesem Grund setzten sie beim Reisanbau auf Saatgut aus Italien, das unter den wechselhaften klimatischen Bedingungen, die in der Südoststeiermark herrschen, optimal gedeiht. Die landwirtschaftliche Reisproduktion wird nach „guter landwirtschaftlicher Praxis“ geführt. Auch die Spezialmaschinen für die Weiterverarbeitung kommen aus Italien, wo der Reisanbau vor allem in der Poebene lange Tradition hat.

Das Wasser für die Reisfelder stammt aus nahegelegenen Nutzteichen, die über entsprechende Zu- und Abflüsse verfügen. Ein großer Vorteil des Trockenanbaus liegt in der Tatsache, dass der Reis deutlich weniger Schwermetalle aus dem Boden aufnimmt als beim Nassanbau. Reis aus Trockenanbau ist auch nicht mit Arsen belastet, was bei Reis aus Nassan-

bau gelegentlich vorkommen kann.

Die neue „REIS Manufaktur“ der Reis-Pioniere Adele und Franz Fuchs wurde am 2. September im Rahmen eines Festaktes eröffnet. Herzstück der neuen Reisaufbereitungsanlage ist eine 300 Quadratmeter große Halle, deren Produktionsfläche allein 180 Quadratmeter umfasst. Hier wird vorge-trockneter Reis gereinigt, geschält, poliert, aufbereitet, ab-gesackt und vakuumverpackt sowie für weitere Verarbeitungsschritte der Nahrungsmittel-industrie vorbereitet.

Weiterverarbeitung

Der zur Verarbeitung angelieferte Rohreis wird von einem Becherwerk schonend abgezogen und zu einem Vorreiniger gebracht und danach über ein zweites Becherwerk zur Reischäl- und Poliermaschine gefördert. Hier können sowohl weißer, polierter Reis als auch geschälter Braunreis (dieser besitzt noch das Silberhäutchen) produziert werden. Der vorbearbeitete Reis läuft danach durch einen Separator („Trieur“), in dem der Bruchreis entfernt wird. Danach werden in einem weiteren Arbeitsschritt in einem Steinausleser Steinen und andere Fremdkörper abgeschieden. Schließlich wird der so gewonnene Reis einer Farbsortiermaschine zugeführt, in der weitere Fremdkörper oder qualitativ minderwertiger Reis aussortiert werden. Nach



Von links nach rechts: Kammerobmann Franz Uller, Mag. Julia Maycan (Wirtschaftskammer Steiermark), Landesrätin MMag. Barbara Eibinger-Miedl, Adele Fuchs, Franz Fuchs, LK-Vizepräsidentin ÖR Maria Pein, Kammersekretär Johann Kaufmann und Bürgermeister Josef Doupona. Fotocredit „SteirerREIS/WM_PR“

der Farbauslesung wird der Reis einer Schlauchbeutelmaschine zugeführt und vakuumverpackt.

Speisereis und Reisprodukte

Neben den klassischen Reisvarianten – Naturreis (mit Silberhäutchen) und dem polierten Reis, werden durch Partnerunternehmen Mehl, Gries und Nudeln und sogar Bier auf Reisbasis hergestellt. Bei Nudeln gibt es solche mit Ei und – in der veganen Variante – auch ohne. Weiters gibt es Nudeln, die aus dem vollen Reiskorn sowie aus poliertem Reis hergestellt werden. SteirerREIS by Fuchs-Produkte sind im eigenen Online-shop www.steirischerreis.at, direkt im Hofladen, in regionalen Läden sowie im lokalen Handel bei Spar und Unimarkt Steiermark zu beziehen. Darüber hinaus ist die lokale Gastronomie ein aktiver Abnehmer, da mit Reis aus Klöch dem Gedanken der Regionalität Rechnung getragen wird. Doch auch einige Grazer und Wiener Gastronomen bieten ihren Gästen bereits Reis aus heimischer Produktion an.

Nachhaltigkeit und Herkunftsgarantie

Konsumenten sind heute – verglichen mit Käufern der Achtziger und Neunziger Jahre des 20. Jahrhunderts viel bewusster und kritischer. Sie möchten häufig genau wissen, wo die

Produkte herkommen, die sie schlussendlich verspeisen. Dieses Wissen vermittelt Sicherheit; denn es tut gut zu wissen, unter welchen Bedingungen Nahrungsmittel gewonnen und verarbeitet werden, welche Menschen hinter den Produkten stehen, ob Pestizide zum Einsatz kommen, wie die Düngung erfolgt und wie lange die Transportwege sind. Vielen Menschen wird es zunehmend wichtig zu wissen, wie groß der ökologische Fußabdruck ist, den sie hinterlassen und ob sie mit ihrem Tun dem Gedanken der Nachhaltigkeit (Energieeinsparung, Treibhausgasreduktion u.v.a.m.) entsprechen. Eine Entwicklung, die absolut zu begrüßen ist!

Familie Fuchs ist zurecht stolz auf den Erfolg Ihrer Bemühungen und Ihres Vertrauens in den Erfolg ihrer Vision. „Mit der Eröffnung der neuen Reisaufbereitungsanlage geht ein langgehegter Wunsch in Erfüllung, unsere Ernte praktisch am Standort zu verarbeiten – frisch und ohne lange Transportwege“, meint Franz Fuchs im Gespräch und Gattin Adele fügt hinzu: „Damit kommen wir dem Gedanken nach Regionalität und Originalität entgegen, zwei Themen, die in unserer Zeit immer wichtiger werden“. Und diese Innovationskraft wurde von offizieller Seite durch die Präsenz einer großen Zahl von Ehrengästen aus Politik und Wirtschaft anerkannt. ■



Rohreis aus dem Vulkanland, Fotocredit Vulkanland