



## Contents

- Reiskunde
- Was ist Reis?
- Der Anbau von Reis
- Kulturelle Bedeutung von Reis

Reading Time: 3 minutes

## Reiskunde

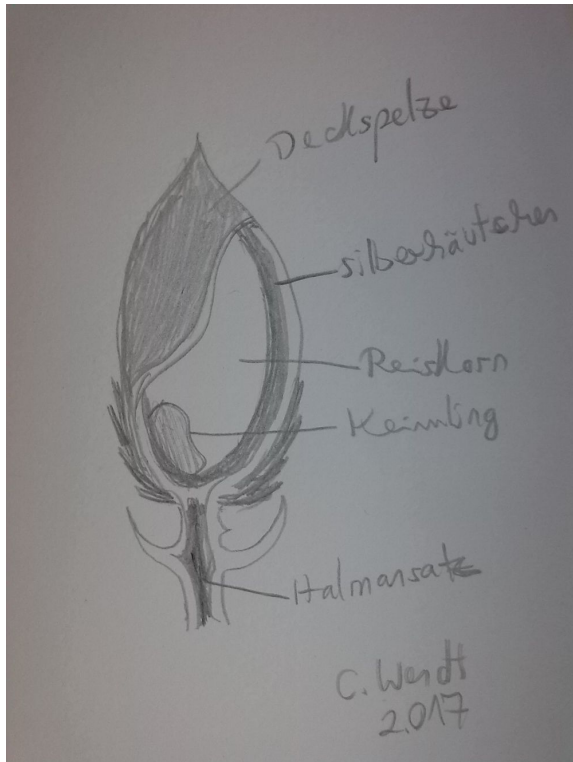
Da eine unserer Hauptzutaten für das Wagashikochen Reis ist, möchte ich eine kleine Reiskunde beginnen. Dabei gehe ich zuerst auf die Frage ein, was Reis eigentlich ist. Später stelle ich verschiedene Sorten vor.

## Was ist Reis?

**Reis** gehört zu den einjährigen Gräserarten, die nach jeder Saison neu angepflanzt werden müssen.

Die Pflanze wird ca. 50-160 cm hoch und trägt eine Rispe, in der bis zu 3000 Körner eingeschlossen sein können.





Ein **Reiskorn** besteht aus **Keimling**, **Mehlkörper**, **Silberhäutchen** und **Deckspelze**. Werden die Silberhäutchen und Deckspelze nicht entfernt, handelt es sich bei dem Endprodukt um **Wild- oder Naturreis**.

Werden Silberhäutchen und Deckspelze abgelöst und der **Reis poliert**, ist das **weiße Reiskorn** das Ergebnis.

Es gibt viele verschiedene Sorten von Reis. Er wird vorwiegend in **Langkorn** und **Rundkornreis** unterteilt. Zu den **Langkornreissorten** zählen zum Beispiel **Basmatireis**, **Jasminreis**, **Wildreis**, **Sadri Reis** und **Roter Reis**, sowie **schwarzer Reis**.

**Basmatireis** findet sich überwiegend in Indien und Pakistan. Dort wächst er am Fuß des Himalaya. Seine Körner sind nach dem Kochen luftig und locker. Für **Basmatireis** gibt es eine besonders strenge Richtlinie, die es einzuhalten gilt, den "Code of Practice on Basmati".



Ähnliche beliebt ist der **Jasminreis**. Er wird auch **Duftreis** genannt, da er einen süßen, blumigen Geruch beim und nach dem Kochen verströmt.

Bekannte **Rundkornreissorten** sind **Sushireis, Risotto Reis, Paella Reis, Milch Reis** und **Mochi Reis**.

Zu den bekannten **Rundkornreissorten** zählt unter anderem der **Sushi Reis**. Er ist ein **japanischer Klebreis**, der manchmal auch Verwendung in der Wagashiherstellung findet. Er hat einen besonders hohen Stärkeanteil und deshalb sehr gute Klebeigenschaften.

Für die Wagashiherstellung ist der klebrige **Mochigomereis** der Wichtigste. Er hat ebenfalls einen sehr hohen Stärkeanteil und spezielle Eigenschaften, die nur mit ihm das Kochen von Wagashi ermöglicht.

Weltweit gibt es ungefähr 100.000 verschiedene Reissorten. In der "Indira Ghani Agricultural University" werden Reissorten kategorisiert. Allein dort finden sich 22.000 Sorten.

Weitere Informationen kannst du bei **Reishunger** nachlesen.

Mehr zu den **Reissorten findest du dort ebenfalls!**

Originally posted 2017-10-14 23:00:00.