



aus biologischer  
Landwirtschaft

# SEEWINKLER BIO-REIS

*aus dem Burgenland*



Gib's nur bei:

**BILLA & BILLA PLUS**

**ADEG** **Sutterlüty**  
WEIN LANDLEMARK

Interview mit Bio-Bauern  
Erwin Unger &  
BIO-REZEPT



auf der Rückseite



## Eine Bio-Reissorte stellt sich vor:

### SCHWARZER BIO-REIS

*Der schwarze Bio-Reis stammt ursprünglich aus China und erhält seine eindrucksvolle Farbe durch natürliche Pigmentierung. Er zeichnet sich durch sein süßlich nussiges Aroma aus.*

*Alle Sorten vom Seewinkler Bio-Reis haben einen kräftigen Geschmack und eine feste, nie klebrige Konsistenz. Der Bio-Reis passt besonders gut zu scharfen, kräftig gewürzten Speisen sowie wunderbar kalt als Salat.*

# JA! NATÜRLICH SEEWINKLER BIO-REIS

*Angeregt durch das Schweizer Reis-Anbauprojekt wurde in Zusammenarbeit mit Ja! Natürlich Bio-Reis in der pannonischen Klimazone der Nationalparkregion Neusiedler See – Seewinkel im Burgenland angebaut und erfolgreich geerntet.*

## Innovativer Partner

Ein kleiner Schritt für die Menschheit, ein großer Schritt für den österreichischen Bio-Ackerbau. Für die Umsetzung einer solchen Idee braucht man einen

guten Mix aus Neugier, Begeisterung, Lust auf Veränderung, Geduld und Bereitschaft, auch einmal Rückschläge in Kauf zu nehmen.

Mit dem **Bio-Bauern Erwin Unger** hat Ja! Natürlich einen kongenialen Partner gefunden, der ebenso gerne über den Tellerrand blickt.

Im gemeinsamen Reisprojekt war besonders die Bereitschaft von Bedeutung, sich gegenseitig zu inspirieren, zu vernetzen und auszutauschen. Und das ist für das Vorhaben, eine Diva wie die Reispflanze in unseren Breitengraden zu kultivieren, essenziell.

Es kommt schließlich auf unzählige Faktoren an, ob und wie Reis gedeiht – das beginnt bei der Pflanzung der Setzlinge und endet bei der Verarbeitung, wenn die Ernte längst abgeschlossen ist.





## Besonderheit dieses Bio-Reisanbaus

Viele Parameter müssen stimmen, damit die Reisernte am Ende erfolgreich ausfällt, denn leider gibt es einige Sollbruchstellen, die den Bio-Bauern einen Strich durch die Reisrechnung machen können: Ist der Boden geeignet? Passen Wasser- und Nährstoffversorgung? Ist die Sorte optimal gewählt? Sind die jungen Pflanzen stärker als das Unkraut? Passt der Reihenabstand am Feld? Ist es während der Windbestäubungsphase zu trocken? Verläuft die vegetative Phase feucht genug? Ist es während der Ausreifung ausreichend trocken? Sind die Nächte zu kalt? Gibt es im Sommer genug Regen? Ist der Herbst zu kühl?



Der größte Gegner der Bio-Reisbauern ist allerdings das **Unkraut** – es geht um das Kräftemessen zwischen Reis-Jungpflanze und aufkeimendem unerwünschten Wildwuchs am Feld, der in Asien und der italienischen Po-Ebene durch Wasserflutung eingedämmt werden kann. Diese Anbaumethode kommt derzeit im Burgenland noch nicht in Frage, hier müssen sich die Bio-Bauern mit **aufwendigem Einsatz von Handarbeit** behelfen. Das Unkraut wird unzählige Male manuell aus dem Boden gehackt, Hunderte Arbeitsstunden sind erforderlich. Schließlich sind für den **Bio-Anbau chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel strengstens verboten**. Dazu kommt, dass Reis eine sehr zögerliche Jugendentwicklung hat.

Vor allem aber hält **das Klima** als große Unbekannte die Bio-Bauern in Atem. Reispflanzen brauchen eine ausgeglichene Witterung mit warmen Sommerregen und einem trockenen Herbst für die Ernte. Boden und Grundwasser dürfen bei der Aussaat im Frühjahr nicht zu kalt sein. Extreme in Temperatur und Niederschlag sind sowieso kontraproduktiv.



## GUT FÜR UNS

- 🌿 Bio-Reis aus dem Seewinkel
  - 🌿 Gentechnikfrei
  - 🌿 Ohne Einsatz von Pestiziden
- ◇ gemäß EU-Bio-Verordnung

UND DIE NATUR  
NATÜRLICH.

# ERWIN UNGER IM INTERVIEW

Österreichischer Bio-Reispionier  
aus dem Seewinkel



*Wie die Idee entstand, Bio-Reis in Österreich anzubauen, warum die erste Packung „Seewinkler Bio-Reis“ viele Jahre Vorlaufzeit in Anspruch nahm und sich die Nationalparkregion Neusiedler See – Seewinkel besonders als Anbaugbiet eignet, erzählt Erwin Unger im Interview.*

**Ja!Natürlich:** Wie kamen Sie als burgenländischer Bio-Bauer auf die Idee, in der pannonischen Klimazone der Nationalparkregion Neusiedler See – Seewinkel Reis anzubauen? Und welche Rolle spielt für Sie die Bio-Marke Ja!Natürlich in der Entwicklung eines derart „exotischen“ Projekts?

**Erwin Unger:** Nachdem im Jahr 1864 im ausgetrockneten Neusiedler-See-Bett mit mehr oder weniger Erfolg Reis angebaut wurde, habe ich mich vor einigen Jahren dazu entschlossen, Reisanbauversuche – natürlich in biologischer Wirtschaftsweise – zu starten. Die Suche nach regionalen Produkten mit nachvollziehbarer Nachhaltigkeit konnte ich mit der Bio-Marke Ja!Natürlich vereinen, da diese meinen Vorstellungen entspricht.



**Ja!Natürlich:** Welche Herausforderungen ergeben sich für den burgenländischen Reisanbau, der seinen Ursprung ja vorwiegend in Asien oder zumindest in südeuropäischen Regionen wie Italien hat?

**Erwin Unger:** Die Herausforderung besteht darin, die Kulturführung zu kreieren und in weiterer Folge zu optimieren, da die klimatischen Voraussetzungen passen – wie die Erfahrungswerte gezeigt haben.

**Ja!Natürlich:** Wie sieht der saisonale Kreislauf für den Reisanbau aus?

**Erwin Unger:** Im zeitigen Frühjahr werden die Bio-Reissetzlinge in Behältnissen herangezogen und im Mai ins Freiland ausgesetzt. Nach mehrmonatiger Kultur durch den Sommer hindurch und mehrmaliger Bewässerung kommt es je nach Sorte im Herbst zur Ernte.

**Ja!Natürlich:** Reiskenner:innen wissen, es gibt viele Qualitätsstufen, Farben und Sorten von Reis. Welche Sorten bauen Sie an? Und wie wird der Reis nach der Ernte verarbeitet?

**Erwin Unger:** Zurzeit baue ich drei Bio-Vollkornreissorten an – das sind der „Schwarze Seewinkler“, der „Rote Seewinkler“ und der „Weiße Seewinkler“ Bio-Reis. Nach Einbringung der Ernte wird der Bio-Reis mit einer Spezialmaschine von den Spelzen befreit und verpackungsfertig gemacht.

**Ja!Natürlich:** Was macht den Geschmack Ihrer Bio-Reissorten aus? Welche Faktoren im Anbau haben Einfluss auf den Geschmack und eine erfolgreiche Ernte?

**Erwin Unger:** Neben den zwei bewährten Bio-Vollkornreissorten - dem schwarzen und weißen Seewinkler Bio-Reis - gibt es mittlerweile auch eine außergewöhnliche rote Reissorte aus meinem Anbau. Besonders ist auch der weiße Bio-Mittelkornreis, dieser wird poliert und zeichnet sich durch seine kürzere Kochzeit aus. Nach Einbringung der Ernte wird der Bio-Reis mit einer Spezialmaschine von den Spelzen befreit und verpackungsfertig gemacht.

# BUDDHA BOWL MIT SCHWARZEM SEEWINKLER BIO-REIS

## Zutaten: für 2 Personen

- 1 Tasse  Seewinkler Bio-Reis schwarz
- 1 Stk.  Bio-Süßkartoffel
- 2 EL  Bio-Olivenöl extra nativ
- 1 Tasse Bio-Kichererbsen
- 6 Stk.  Bio-Snacktomaten
- 2 Stk.  Bio-Mini-Gurken

## Topping:

- 4 Stk.  Bio-Physalis
- 2 EL  Bio-Kürbiskerne
- 2 Handvoll  Bio-Sprossen

## Dressing:

- 2 EL  Bio-Mandelmus
- 1 EL  Bio-Estragon Senf
- 0,5 Stk.  Bio-Zitrone
- etwas Wasser, Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Kichererbsen über Nacht einweichen und anschließend kochen.
2. Die Süßkartoffel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl marinieren und bei 200 °C im Backofen rösten.
3. Reis nach Packungsanleitung garen.
4. Gemüse in Scheiben oder Stücke schneiden.
5. Für das Dressing Mandelmus, etwas Saft einer frischen Zitrone, Estragonsef, Salz und Pfeffer mit so viel kaltem Wasser glatt rühren, bis ein samtiges Dressing entsteht.
6. Bowl zuerst mit Reis, Kichererbsen und Süßkartoffeln füllen.
7. Mit dem Gemüse schön anrichten.
8. Abschließend mit Kernen, Sprossen und dem Dressing toppen.



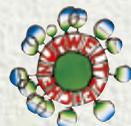
**KREATIVE  
REZEPTIDEEN**  
für die schnelle  
und einfache  
Zubereitung aller  
unsere  
Bio-Reissorten



klimaneutral  
mit Biofarben  
gedruckt



MIX  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
FSC® C108696



info@janatuerlich.at | www.janatuerlich.at

Impressum:

Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf