



Bioreis-Produktionsverbund

Natürlich ist der gute Geschmack von Reis am wichtigsten. Der Kamo-Fluss, der seinen Ursprung am Berg Kurigatake in der Stadt Kamo hat, und der Shinano-Fluss, der längste Fluss Japans, der in Kawakami in der Präfektur Nagano entspringt, führen das ganze Jahr über reichlich Wasser, um die Reisfelder zu versorgen. Die Sorte Koshihikari aus Niigata ist der wohlschmeckendste Reis in Japan. Diesen sollten Sie unbedingt einmal probieren.

加茂有機米
生産組合



●Für Anfragen

Bioreis-Produktionsverbund

Kamo Organic Rice Growers Co-op

〒959-1300 Yatate-Shinden 521,
Oaza, Kamo, Niigata

TEL +81-256-64-7720

FAX +81-256-64-7723

mail : rice@okome.com

www.okome.com

Kamo Bioreis-Produktionsverbund

Kamo, auch bekannt als kleines Kyōto der Hokuriku-Region, liegt in der Mitte der Echigo-Ebene in der Präfektur Niigata und ist eine ruhige Stadt mit etwa 30 000 Einwohnern. Unsere Vereinigung wurde 1988 von drei Bauern in Kamo gegründet.

Unter Verwendung des Systems für speziell angebauten Reis von 1987 haben wir daran gearbeitet, die Sorte Koshihikari aus biologischem Anbau direkt an die Verbraucher zu liefern. Obwohl das Management unterschiedlich ist, hat jeder die große Leidenschaft für Reiskulturen, unabhängig vom Produktionsumfang. Die Erzeuger selbst tragen Verantwortung und Bewusstsein für die Landwirtschaft, indem sie Reis direkt an die Verbraucher liefern. Man könnte auch sagen, dass man das Gesicht des Reiserzeugers sehen kann. Beim Anbau folgt jeder dem originären Handbuch des Kamo Bioreis-Produktionsverbunds. Wir beteiligen uns auch enthusiastisch an den vom Verband veranstalteten Studientreffen zum Reisanbau, um Technologien zu verbessern und unser Wissen ständig zu erweitern. Wir sind auch aktiv daran beteiligt, diese erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse den Entwicklungsländern zu vermitteln.

Warum ist unser Reis sicher?

Wir verwenden organischen Dünger und reifen Kompost und fördern durch Bodenwiederherstellung und tiefes Pflügen die ursprüngliche Bodenfruchtbarkeit des Reisfelds.

Vor kurzem haben wir auch Unkrautbekämpfungsmethoden mit Reiskleie etabliert. Wir betreiben eine spezielle Kultivierung, die sich nicht nachteilig auf die Umwelt auswirkt, um unsere Erde für die Zukunft zu schützen. Unser Motto lautet: "In jedem Korn stecken Sicherheit und Geschmack", gut für die Erde und gut für den Menschen.

Warum schmeckt der Reis so gut?

Um die Reispflanzen vor Krankheiten und Insekten zu schützen, ist die Bepflanzung spärlich (geringere Anzahl an Reispflanzen pro Flächeneinheit) und es wird weniger Dünger verwendet. Dadurch reift der Reis besser und es können große und köstliche Körner geerntet werden.

Natürlich ist der Geschmack von Reis wichtig. Der Kamo-Fluss, der seinen Ursprung am Berg Kurigatake in der Stadt Kamo hat, und der Shinano-Fluss, der längste Fluss Japans, der in Kawakami in der Präfektur Nagano entspringt, führen das ganze Jahr über reichlich Wasser, um die Reisfelder zu versorgen. Die Sorte Koshihikari aus Niigata ist der wohlschmeckendste Reis in Japan.

Diesen sollten Sie unbedingt einmal probieren.



Eigenschaften des speziell angebauten Reises Koshihikari, hergestellt vom Kamo Bioreis-Produktionsverbund

Glänzende Farbe

Durch die organische Bodenwiederherstellung im ökologischen Landbau wird der Boden sehr fruchtbar und der Dünger wirkt langsam, was die Reiskörner größer werden lässt. Im Vergleich zu traditionellem Reis weisen sie eine leichte gelbliche Färbung auf.

Schöne Festigkeit

Organischer Dünger setzt seine Nährstoffe allmählich frei und wirkt somit langsam. Reis hat eine lange Reifezeit, in der sich eine einzigartige Klebrigkeit und Festigkeit entfaltet.

Einzigartige Weichheit

Weil er eine starke Klebrigkeit besitzt, kommt sein ausgeprägter Geschmack zum Vorschein, wenn man ihn ein wenig fester kocht als Koshihikari aus üblicher Kultivierung.

Süßer Geschmack

Er hat eine gute Süße, nicht nur nach dem Kochen. Auch abgekühlt bewahrt er seinen Geschmack und ist somit bestens für Lunchpakete geeignet.

Aromatischer Duft

Der gekochte Reis zeichnet sich durch einen süßen Duft nach Getreide aus. Besonders der frisch geerntete Reis hat ein starkes Aroma.

Kein Geschmacksverlust

Er zeichnet sich dadurch aus, dass der Geschmack auch im Laufe der Zeit nicht schlechter wird. Da die Oberfläche des Reises fest ist, wird er auch nur leicht gelb im Vergleich zu traditionell angebautem Reis. Durch den organischen Anbau, mit vollständigem Verzicht auf Pestizide, ist es ein gesunder Reis.

Kamo
organic
rice



Unsere Richtlinien des Reisanbaus

Bewahrung der natürlichen Umwelt

Wir bauen Reis mit organischem Dünger an, um unsere Erde für immer grün zu halten. Es ist schwierig, Reis ohne chemischen Dünger oder Pestizide herzustellen. Man muss Kompost verteilen und Unkraut bekämpfen. Wir vertrauen darauf, dass wir unsere Umwelt durch unsere Bemühungen schützen können.

Felder für den Reisanbau

Selbstverständlich muss das Essen sicher sein. Auch der Produktionsprozess muss umweltfreundlich sein. Das Wichtigste ist, gute Reisfelder zu schaffen. Dafür muss man den Boden aufbereiten. Wir schaffen einen Boden, in dem viele Mikroorganismen und Pilze leben können. Wir geben Reisstroh hinein, streuen Kompost und organischen Dünger, um Entengrütze zu züchten und einen Boden mit starken Pilzen zu schaffen. Wir züchten starken Reis, der widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und Schädlingen ist. Die Verwendung von Pestiziden macht es leicht, Krankheiten und Schädlinge loszuwerden, aber das ist nicht unsere Art der Landwirtschaft.

Gesunden Reis züchten

Wir bauen gesunden Reis an, indem wir weniger Reissämlinge pflanzen und jede Pflanze groß und kräftig werden lassen. Wenn weniger Sämlinge gepflanzt werden, bläst der Wind durch den Reis. Reispflanzen, die kräftig und gut belüftet sind, werden nicht krank und werden auch nicht von Insekten befallen. Kräftige Reispflanzen bringen große Ähren hervor, von denen jedes Korn groß wird und schließlich erhält man gesunden und köstlichen Reis.



Kamo
organic
rice

Jeder Tag im Reisfeld ist

beeindruckend!

Samen säen und zum Keimen bringen, die Setzlinge einpflanzen. Wir Menschen erhalten Dinge aus der Natur, indem wir Samen in der natürlichen Umgebung lassen. Das ist Landwirtschaft. Fröhlich morgens im Sommer kommt die rote Libelle aus dem Reisfeld und die Glühwürmchen fliegen nachts zum Feldrand. Diesen Anblick, der vor langer Zeit selbstverständlich war, können wir wiedererlangen. Es ist das Wichtigste für uns Landwirte, dass die Umwelt rund um uns erhalten bleibt. Wir bearbeiten die Natur und erzeugen landwirtschaftliche Produkte. Wir untersuchen, wie wir verhindern können, dass die Umwelt dabei zerstört wird.



Die schwierigste Sache bei dieser Arbeit ist das Unkrautjäten. Drei Wochen nach der Reisplantation fangen wir an, das Gras mit einer mechanischen Jätmaschine zu beseitigen. Nach zwei Durchgängen mit der Maschine entfernen wir per Hand das übriggebliebene Unkraut. Das ist sehr harte Arbeit, aber es ist auch eine Freude, die Natur im Reisfeld mit Libellen, Schnecken und Glühwürmchen teilen zu können. Fröhlich morgens im Juni, beim Unkrautjäten mit den Händen, klettern Libellenlarven die Reispflanzen empor. Beim Anblick dieses beeindruckenden Naturschauspiels wird einem bewusst, dass wir diesen natürlichen Kreislauf nicht zerstören dürfen. Deshalb benutzen wir keine Herbizide, sondern jäten das Unkraut, auch wenn es harte Arbeit ist.

Original Anbauanleitung

Beim Anbau folgt jeder dem originären Handbuch des Kamo Bioreis-Produktionsverbunds. Wir beteiligen uns auch enthusiastisch an den vom Verband veranstalteten Studientreffen zum Reisanbau, um Technologien zu verbessern und unser Wissen ständig zu erweitern. Wir sind auch aktiv daran beteiligt, diese erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse den Entwicklungsländern zu vermitteln.

Kultivierungsprozess für "speziell

März

Saatgutdesinfektion

- **Desinfektion des Saatguts**
Für 3 Minuten in 60 Grad heißes Wasser eintauchen, um die Erreger der Bakanae-Krankheit abzutöten.
- **Vorbereitung des Bodens im Saatbeet**
Nachdem der Boden bei hoher Temperatur gedämpft wurde, werden organischer Dünger und Reisspreu in den Boden eingebracht.
Als organischer Dünger dient entfettete Reiskleie, die bei der Herstellung von Fischmehl als Absorptionsmaterial von Flüssigabfall verwendet wurde.

April

Aussaart

- **Kompost und organischer Dünger werden auf dem Reisfeld verteilt**
Mit einer Verteilmaschine werden Kompost und Dünger gleichmäßig verteilt.
Als organischer Dünger dient entfettete Reiskleie, die bei der Herstellung von Fischmehl als Absorptionsmaterial von Flüssigabfall verwendet wurde.
- **Feldrain verputzen**
Um den Wasserstand aufrechtzuerhalten, wird der Rand des Reisfeldes jedes Jahr mit Schlamm verputzt.
- **Aussaart**
Etwa 160 g Samen werden gleichmäßig pro Saatkiste verteilt.
- **Keimung und Aufbewahrung der Setzlinge**
Für etwa 30 Tage werden sie in einem nicht beheizten Gewächshaus für Setzlinge aufbewahrt.

Mai

Reis pflanzen

- **Auspflanzen der Reissetzlinge**
Aus einer Kiste werden etwa 16 bis 18 Setzlinge ausgepflanzt.
- **Sparsame Bepflanzung (60 Pflanzen)**
Um Schäden durch Krankheiten und Insekten zu vermeiden.
- **Wasserwirtschaft**
Unkraut wird durch einen hohen Wasserstand im Feld eingedämmt.
- **Jäten**
Der erste Durchgang mit der Jätmaschine wird durchgeführt. Innerhalb 1 Woche nach dem Einpflanzen des Reises wird eine Kette durch das Reisfeld gezogen, um Unkraut zu jäten.

Juni

Gräben ziehen

- **Jäten**
Wir jäten ein- bis zweimal mit einer handbetriebenen Unkrautmaschine.
- **Gräben ziehen**
Um das Feld trockenzulegen, werden Abflussgräben angelegt.

kultivierten Reis Koshihikari"

Juli

Düngung

- **Dünger hinzufügen**
Auf Feldern mit Mangel an Dünger wird organischer Dünger verteilt.
- **Jäten**
Unkrautjäten per Hand.
- **Wasserwirtschaft**
Gelegentlich wird das Feld mit Wasser versorgt.

August

Wasserwirtschaft

- **Wasserwirtschaft**
Nötiges Wasser zum Sprießen und Reifen der Ähren wird gegeben. Wasser wird angestaut, um Schäden durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
- **Unkrautjäten mit der Hand.**

September

Ernte

- **Ernten**
Die Ernte erfolgt zur richtigen Zeit.
- **Trocknen**
Nach der Ernte wird der Reis etwa 1,5-mal länger als üblich getrocknet.
- **Bearbeiten**
Die Spreu wird entfernt und unreifer Reis wird mit einem 1,85-mm-Sortierer aussortiert.

Oktober bis Februar

- **Feldrain verputzen**
Das Feld wird gewartet, damit ein genügend hoher Wasserstand möglich ist.
- **Boden planieren**
Um das Feld zu planieren, wird Erde von erhöhten Stellen abgetragen und in niedrige Stellen gefüllt.
- **Transport**
Direkt nach der Bearbeitung wird der Reis in ein Kühlhaus gebracht.
- **Lagerung**
Der Reis wird in einem Kühlhaus bei 15 °C gelagert.
- **Düngung**
Kompost wird auf dem Feld verteilt, um neue Erde zu schaffen. Organischer Dünger und Reiskleie werden verteilt und im Herbst untergepflügt, um die Verrottung des Reisstrohs zu fördern.

Management nach der Ernte bis zum Versand

Der Geschmack von Reis hängt in hohem Maße von den Anbaumethoden sowie von der Aufbewahrung und vom Polieren nach der Ernte ab. Deshalb wird der Reis nach der Ernte bei einer Temperatur von 15 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 60% in einem Kühlhaus gelagert, um ihn das ganze Jahr über mit gleichbleibendem Geschmack liefern zu können. Die Reispolieranlage ist komplett ausgerüstet mit einem Steinentferner für braunen Reis sowie mit Farbsortierer und Metallmagneten.

Vakuumpackung

Durch Vakuumpackung bleibt der gute Geschmack lange erhalten

Alle Sendungen des Kamo Bioreis-Produktionsverbands werden in einer Vakuumpackung ins Ausland geliefert. Im Vergleich zu herkömmlichen Verpackungen geht dadurch nach dem Polieren weniger Geschmack und Qualität verloren. Daher werden alle unsere Produkte vakuumverpackt, weil wir möchten, dass Sie köstlichen Reis essen.

Da außerdem ein Desoxidationsmittel beigelegt ist, wird auch die kleine Menge Sauerstoff absorbiert, die zwischen dem Reis in der Vakuumpackung verbleibt, wodurch der Geschmack erhalten bleibt.

Hinweise zur Aufbewahrung der Vakuumpackung

Vakuumpackungen können kleine Löcher bekommen, wenn sie angestoßen werden oder man Kraft auf sie ausübt, wodurch Luft eindringen kann. Wenn das Vakuum austritt, wird der Beutel weich.

Haltbarkeit von Reis

Vakuumpackungen können die Qualität von Reis länger erhalten als normale Verpackungen. Wenn die Temperatur 28 Grad nicht übersteigt, können Sie sich mehr als ein Jahr lang am köstlichen Geschmack des Reises erfreuen. Wenn es aber plötzliche Temperaturänderungen gibt, verschlechtert sich die Qualität. Deshalb sollten Sie den Reis möglichst innerhalb von etwa 2 Monaten nach dem Öffnen verbrauchen.

Zu 70 Prozent und zu 50 Prozent polierter Reis verliert leicht an Geschmack, deshalb sollte dieser nach dem Öffnen auch bei niedrigen Temperaturen idealerweise nicht länger als einen Monat aufbewahrt werden.

Kamo
organic
rice



Aufbewahrung von Reis (nach dem Öffnen)

Methoden der Aufbewahrung

Reis ist ein Getreide, das sehr leicht Gerüche annimmt. Wird der Reis in der Küche gemeinsam mit Seife, Waschmittel usw. aufbewahrt, kann er diese Gerüche absorbieren.

Außerdem absorbiert der getrocknete Reis leicht Feuchtigkeit. Zur Erhaltung der Qualität gibt es kleine Löcher im Reisbeutel, deshalb kann an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit Schimmelbildung auftreten.

Wenn alter Reis im Reisbehälter verbleibt, kann dies zu Insekten führen, also sollten Sie ihn erst vollständig leeren, bevor Sie ihn mit neuem Reis füllen.

Wenn es Insekten im Reisbehälter gibt, dann waschen und trocknen Sie ihn, bevor Sie neuen Reis nachfüllen (wenn Sie ihn nicht waschen können, wischen Sie ihn bitte sorgfältig ab).

Reisbehälter, die auf Knopfdruck den Reis abmessen und ausgeben, sind im Inneren

Aufbewahrung im Kühlschrank

Die Kapazität des Kühlschranks ist begrenzt, aber diese Art der Lagerung wird empfohlen, um das Auftreten von Insekten zu verhindern und sich der Geschmack kaum verschlechtert.

【In einem geschlossenen Behälter aufbewahren】

Reis kann brechen, wenn er austrocknet. Verwenden Sie daher bitte einen geschlossenen Behälter.

【Sofort nach Gebrauch in den Kühlschrank stellen】

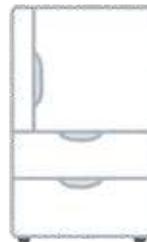
Wenn Sie Reis aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, bildet sich Kondenswasser, das zur Schimmelbildung und Qualitätsbeeinträchtigung führen kann.

Kamo
organic
rice



Wie man köstlichen weißen Reis kocht

- ① Geben Sie den abgemessenen Reis und Wasser in eine Schüssel (weiches Mineralwasser ist vorzuziehen).
- ② Nach leichtem Rühren das Wasser schnell wegschütten.
- ③ Waschen Sie den Reis drei- bis viermal, bis das Wasser nicht mehr trüb wird (Sie können Leitungswasser verwenden). Benutzen Sie dabei die Fingerspitzen.
- ④ Verwenden Sie zum Waschen kein Sieb, da sonst der Geschmack verlorengeht.
- ⑤ Geben Sie den gewaschenen Reis und Wasser (weiches Mineralwasser) in den Innentopf des Reiskochers und lassen Sie ihn im Sommer für 30 Minuten und im Winter für 40 bis 60 Minuten stehen.
 - * In der heißen Jahreszeit bitte im Kühlschrank aufbewahren.
 - * Bitte halten Sie die genaue Wassermenge ein, die im Reiskocher mit einer Linie angezeigt wird.
- ⑥ **Schalten Sie den Reiskocher ein.** Nach dem Kochen noch etwa 10 Minuten stehen lassen und dämpfen.
- ⑦ Lockern Sie den Reis nach dem Dämpfen mit einem Reislöffel. Es ist wichtig, die Reiskörner dabei nicht zu zerdrücken.



Wie man köstlichen braunen Reis kocht

(auch möglich mit Reiskocher ohne Modus für braunen Reis)

- ① Geben Sie den abgemessenen Reis und Wasser in eine Schüssel (weiches Mineralwasser ist vorzuziehen).
- ② Waschen Sie den braunen Reis nur kurz.
- ③ Den Reis in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
- ④ **Einweichen**
Reiskocher mit Kochmodus für braunen Reis: Einweichen ist nicht nötig. Nach dem Waschen können Sie sofort mit dem Kochen beginnen.
Reiskocher ohne Kochmodus für braunen Reis: Über Nacht (7 bis 8 Stunden) in reichlich Wasser einweichen.
 - * In der heißen Jahreszeit bitte im Kühlschrank aufbewahren.
 - * Wenn keine Zeit dafür ist, geben Sie etwa die 1,5- bis 2-fache Menge an Wasser zum Reis und lassen ihn für ca. 30 Minuten stehen.
- ⑤ **Kochen**
Das Wasser abgießen und den Reis in den Reiskocher geben und mit der gleichen Menge Wasser (weichem Mineralwasser) wie beim Kochen von weißem Reis kochen.
- ⑥ **Schalten Sie den Reiskocher ein.** Nach dem Kochen etwa 10 Minuten stehen lassen und dämpfen.
- ⑦ Lockern Sie den Reis nach dem Dämpfen mit einem Reislöffel. Es ist wichtig, die Reiskörner dabei nicht zu zerdrücken.



* Wenn man 180 cc braunen Reis mit 1 g natürlichem Salz kocht, soll das die Lebenskraft des braunen Reises verbessern.

* Brauner Reis neigt dazu, schnell an Geschmack zu verlieren, daher empfehlen wir, ihn einzufrieren, wenn Sie ihn nicht sofort essen können.

* Wenn Sie einen Reiskocher mit Kochmodus für braunen Reis haben, können Sie 540 cc braunen Reis mit 2 Esslöffeln Naturjoghurt richtig weich kochen.



Insekten und Schimmelpilze im Reis

Reis kann von Insekten und Schimmel befallen werden. Oft passiert das im heißen Sommer, es kann unter Umständen aber auch im Winter auftreten.

Insektenarten im Reis

Es gibt zwei Arten von Insekten, die sich im Reis befinden können. Eine davon ist der Reiskäfer, der so klein wie ein Sesamkorn ist. Dieses Insekt bohrt Löcher in den Reis und frisst die Stärke im Reiskorn. Ein anderes Insekt ist die Kornmotte. Die Larve sieht wie eine weiße Made aus und ist am Anfang etwa 3 bis 5 mm groß, wird dann allmählich größer und färbt sich bräunlich, bis sie etwa 2 cm groß ist. Am Ende wird sie zu einer weißen Motte. Die Larven fressen die Reiskörner und produzieren ähnlich wie Seidenraupen und Spinnen einen weißen Faden, mit dem sie Reiskörner einspinnen.

Was tun bei Insektenbefall?

Reisinsekten beißen nicht. Sie haben weder Gift noch üblen Geruch. Wenn ihre Anzahl groß ist, fressen sie den Reis und der Geruch ihrer Ausscheidungen überträgt sich auf den Reis, wodurch der Reis seinen Geschmack verliert. Aber anders als Fliegen übertragen diese Insekten keine Krankheitserreger aus dem Abfall.

Da die Insekten aber auch nicht angenehm sind, entfernen Sie sie bitte sanft. Verteilen Sie dazu 2 bis 3 kg Reis auf Zeitungspapier und lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden ohne direkte Sonneneinstrahlung liegen. Die Reiskäfer werden den Reis auf der Zeitung von selbst verlassen. Noch wirksamer ist es, den Reis gelegentlich zu vermischen. Da sich die Larven der Kornmotte kaum bewegen, können Sie die Insekten und zusammenklebende Reiskörner mit den Händen oder mit Stäbchen entfernen. Auch während des Waschens können Insekten im Reis gefunden werden, die dann auf dem Wasser schwimmen. Bitte entfernen Sie einfach die schwimmenden Insekten.

Umgang mit Insekten und Vermeidung ihrer Entstehung: Bitte verzehren Sie rohe Speisen möglichst schnell.

Insekten können entstehen, wenn die Lagertemperatur hoch ist. Besonders bei Temperaturen über 27 Grad und bei hoher Luftfeuchtigkeit steigt die Häufigkeit plötzlich an.

Vermeiden Sie daher eine langfristige Lagerung bei hohen Temperaturen, um Insekten zu vermeiden. Vermeiden Sie bitte auch, den Reisbehälter aufzufüllen, wenn noch alter Reis darin ist.

Bitte verbrauchen Sie den Reis, aus dem Insekten entfernt wurden, möglichst schnell und stellen Sie ihn in einem geschlossenen Behälter in den Kühlschrank, da bei hohen Temperaturen weiterhin Insekten auftreten können.

Wie man Schimmel identifiziert

Wenn der Reis schwarz, rot, braun, blau oder grau wird oder auf der gesamten Oberfläche staubig ist, kann es Schimmel sein. Auch wenn Sie es dem Reis nicht direkt ansehen konnten, kann sich bei geringer Schimmelbildung das Wasser beim Waschen von Reis verdunkeln oder der Reis riecht nach dem Kochen nicht mehr gut oder ist trocken oder hat keinen Geschmack.

Was tun bei Schimmelbefall?

Im Allgemeinen sind Schimmelpilze, die auf japanischem Reis auftreten können, keine giftigen oder krebserregenden Formen. Auch verursachen sie keine Lebensmittelvergiftung wie bei der Verrottung von tierischem Eiweiß. Sollten Sie also zufällig Reis mit Schimmelbefall essen, verursacht er keine gesundheitlichen Schäden. Reis mit Schimmel hat jedoch seinen Geschmack verloren und ist trocken. Wenn Ihnen der Geschmack nichts ausmacht, können Sie ihn weiterhin essen, aber Sie sollten darauf achten, den Reis so zu lagern, dass sich kein weiterer Schimmel bildet.

Gründe für Schimmelbefall (und ihre Verhinderung)

- Bei Lagerung an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit und hoher Temperatur
- Wenn sich bei Transport oder Lagerung der Koji-Pilz von anderen Produkten (Miso, Sojasauce usw.) überträgt
- Wenn Sie kalten Reis plötzlich an einen warmen Ort bringen (große Temperaturänderung).
Bitte achten Sie nach dem Öffnen auf eine sorgfältige Lagerung.

Q&A Häufig gestellte Fragen



Q Wird der Reis in der Sonne getrocknet?

A Der Kamo Bioreis-Produktionsverbund verwendet eine Maschine zur Niedertemperaturtrocknung. In der Vergangenheit hat die maschinelle Trocknung bei hoher Temperatur den Geschmack des Reises verschlechtert. Durch den technischen Fortschritt ist es heute möglich, den Reis über längere Zeit bei niedriger Temperatur maschinell zu trocknen, ohne dass er seinen Geschmack verliert. Bei der Trocknung in der Sonne kann man wohlschmeckenden Reis erhalten, wenn die Wetterbedingungen gut sind und es nicht regnet. Bei Regen allerdings kann es durch die Luftfeuchtigkeit zur Beeinträchtigung des Geschmacks kommen. Daher sind wir überzeugt, dass die maschinelle Trocknung die sicherste Methode ist, um leckeren Reis zu produzieren. Maschinell getrockneter Reis wird gelegentlich als "toter Reis" (nicht keimender Reis) missverstanden, wenn man aber hohe Temperaturen bei der Trocknung vermeidet, bleibt die Keimfähigkeit erhalten.



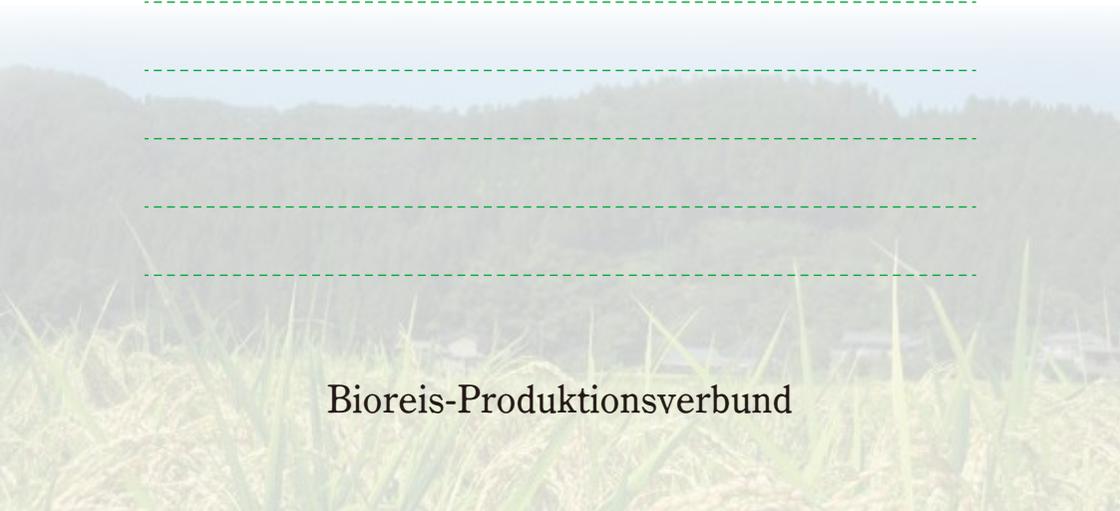
Q Ist das anders als bei der natürlichen Kultivierung?

A Im Allgemeinen bedeutet natürlicher Anbau nicht nur den Verzicht auf Pestizide und Kunstdünger, sondern auch den Verzicht auf organischen Dünger. Wir betrachten umfassend die Eigenschaften, den Geschmack, die Qualität und den Ertrag der Sorte, und der Kamo Bioreis-Produktionsverbund wendet sie nicht an.





A series of 15 horizontal dashed green lines, intended for writing notes or a list.



Bioreis-Produktionsverbund