

FOODSTORY

Risotto, Tradition & Genuss



Wenn man an die italienische Küche denkt, denkt man zuerst an Pasta, Pizza und Olivenöl. Doch wer tiefer blickt, entdeckt eine Zutat, die zwar leiser auftritt, aber umso wichtiger ist: Reis. Italien ist nicht nur das größte Reisanbaugebiet Europas – es ist auch die Heimat von Klassikern wie Risotto alla Milanese, Arancini oder Risi e Bisi. In der Po-Ebene wächst zwischen Wasserläufen und Nebelschwaden eine Kultur, die tief in der italienischen Alltagsküche verankert ist. Reis in Italien ist mehr als Beilage, er ist Geschichte, Handwerk und kulinarische Kunstform.

WO ITALIENS REIS WÄCHST - EIN BLICK IN DIE FELDER

In den weiten Ebenen der Po-Ebene, dort, wo sich der Himmel im Wasser der Reisfelder spiegelt, beginnt die italienische Reisgeschichte. Regionen wie Piemont, Lombardei und Venetien sind das Herz der italienischen Reisproduktion. Rund um Orte Vercelli, Novara, Pavia und Verona, werden jedes Jahr über eine Million Tonnen Reis geerntet – auf über 200.000 Hektar. Hier wächst kein gewöhnlicher Reis, sondern Sorten wie Arborio, Carnaroli oder Vialone Nano – Körner, die geschaffen wurden, um Geschmack aufzunehmen und trotzdem Biss zu behalten.

Das Reisanbaugebiet Italiens profitiert von jahrhundertealten Kanalsystemen, fruchtbaren Schwemmlandböden und einem feuchten Klima – perfekte Bedingungen für nassen Reisanbau.

Viele Betriebe sind Familienunternehmen in der dritten oder vierten Generation, und einige bauen Reis noch nach biologischen und traditionellen Methoden an.

REIS IN DER KÜCHE

In der italienischen Küche ist Reis kein schneller Sattmacher. Er ist ein Ritual. Man hört das sanfte Zischen, wenn Zwiebeln in Butter glasig werden, spürt die Geduld beim langsamen Nachgießen der Brühe und riecht den Duft von Weißwein, der kurz im Topf verdampft. Risotto ist kein Rezept, es ist ein Moment. Ein klassisches Risotto alla Milanese leuchtet golden vom Safran und erzählt von Eleganz und Tradition. In Venetien findet man cremiges Risotto al nero di seppia, tiefschwarz, nach Meer schmeckend. Im Piemont wiederum verbindet man Reis mit Herbst und Erde – mit Pilzen, Trüffeln oder Barolo-Wein. Doch Reis kann in Italien auch knusprig, verspielt und streetfood-tauglich sein. Arancini aus Sizilien – goldene Reiskügelchen, gefüllt mit

Ragù, Erbsen oder Mozzarella – zeigen, wie wandelbar Reis sein kann. Außen knusprig, innen weich, ein perfekter Kontrast.

DIE WICHTIGSTEN REISSORTEN ITALIENS - UND WOFÜR SIE STEHEN

Nicht jeder Reis ist gleich. Italien kennt (und liebt) Vielfalt – vor allem, wenn es ums Risotto geht.

Carnaroli

Der „König der Risottoreisorten“. Hoher Stärkegehalt, bissfest, cremig. Perfekt für klassische Risotti wie **alla Milanese** oder **ai funghi**.

Arborio

Rund, weiß, sehr stärkehaltig – ergibt besonders sämige Risotti. Ideal für Anfängerköche.

Vialone Nano

Aus dem Veneto. Etwas kleiner, aber sehr elegant. Wird oft in **Risotto alla zucca** (mit Kürbis) oder mit Meeresfrüchten verwendet.

Baldo & Roma

Etwas länglicher. Eignet sich auch für **Reissalate** oder als Beilage.

Riso Integrale

Naturreis, der nur leicht geschält ist – ballaststoffreich, nussig und ideal für moderne Gerichte.

REIS KAUFEN - WORAUF ACHTEN?

Beim Kauf lohnt es sich, auf **Herkunft, Sorte und Verarbeitung** zu achten:

IGP- oder **DOC-**Reis (z. B. „Riso Nano Vialone Veronese IGP“) garantiert regionale Qualität

Vakuumverpackung schützt vor Oxidation

Superfino-Korn = besonders groß & stabil beim Kochen (z. B. bei Carnaroli)

Risottoreis nie waschen – die Stärke wird für die Cremigkeit gebraucht

Was italienischen Reis besonders macht, ist der Respekt vor dem Produkt. Reis wird nicht überkocht, nicht ertränkt, nicht überwürzt. Er bleibt *al dente*, cremig ohne Sahne, reich ohne Schwere. Jede Region erzählt ihre eigene Geschichte – und doch sprechen alle dieselbe Sprache: Geduld, Einfachheit und Geschmack. Vielleicht ist Reis in Italien nicht so laut wie Pasta. Aber er bleibt. Still, warm und tröstlich. Ein Gericht, das Zeit braucht – und sie einem gleichzeitig schenkt.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

