SteirerREIS by Fuchs. Steirischer Reis – eine Erfolgsgeschichte im Zeitraffer

Reisanbau in Österreich hat eine lange Geschichte – einer der Pioniere kommt aus der Steiermark.

SteirerREIS by Fuchs

Der Reis-Pionier in Österreich ist die Familie Fuchs aus Klöch in der Südoststeiermark, die seit 2010 Reis kultiviert Auf rund 50 ha Ackerfläche wurden 2020 mehr als 100 Tonnen Reis in Trockenanbau geerntet. Der Reis wird vor Ort aufbereitet und zu Speisereis sowie durch Partnerunternehmen zu Nudeln, Zwieback, Gries, Mehl und sogar zu Bier weiterverarbeitet. Im Spätsommer dieses Jahres wird eine neue Reisaufbereitungsanlage in Betrieb genommen, die modernstem internationalen Industriestandard entsprechen wird.

„Mit dem Reisanbau haben wir so nebenbei angefangen und sind in einem knappen Jahrzehnt zum größten Trockenreis-Produzenten Österreichs geworden“, meinen Adele und Franz Fuchs, die in ihrem landwirtschaftlichen Betrieb in Klöch in der Südoststeiermark zunächst mit ganz traditionelle Gemüsesorten (Käferbohnen, Kürbis, Mais, Buchweizen etc.) ihr gutes Auskommen fanden.

Reis in Österreich: Wie alles begann

„Alles hat an einem Herbstabend im Jahr 2010 angefangen, als wir ein steirisches Backhendl mit steirischem Salat gegessen und dazu hiesigen Wein getrunken haben“, erzählt Adele. „Der Franz hat dann gemeint, wenn jetzt auch einen Steirischen Reis hätten dann wär‘s wirklich ganz regional“.

„Ja, und warum nicht versuchen, Reis hier anzupflanzen, hab‘ ich mir gedacht“, ergänzt Franz, der unmittelbar danach begann, sich mit den Grundlagen des Reisanbaus zu beschäftigen.

Know-how aus Italien

Familie Fuchs hat in den kommenden Jahren oft Studienreisen nach Italien unternommen und viele Maschinen und Materialien zur Reis-Be- und -Verarbeitung bei unserem südlichen Nachbarn gekauft und im eigenen Betrieb zum Einsatz gebracht. Neben den klassischen Reisvarianten – Naturreis (mit Silberhäutchen) und dem polierten Reis, werden durch Partnerunternehmen Mehl, Gries und Nudeln auf Reisbasis hergestellt. Bei Nudeln gibt es solche mit Ei und – in der veganen Variante – auch ohne. Weiters gibt es Nudeln aus dem vollen Reiskorn sowie aus poliertem Reis hergestellt. Für jeden Geschmack etwas. Abgerundet wird das Sortiment durch Kreativbier (Reisbier), das in unseren Breiten noch nicht so bekannt ist, aber international immer mehr Anhänger findet und langsam auch bei uns immer mehr Liebhaber findet.

Wo gibt es SteirerREIS zu kaufen?

SteirerREIS-Produkte sind im lokalen Handel bei Spar und Unimarkt Steiermark sowie in regionalen Läden und natürlich bei Familie Fuchs direkt und online zu beziehen. Ein wichtiger Abnehmer ist die gehobene Gastronomie und Hotellerie, die ihre Gäste mit Speisen, deren Zutaten aus der regionalen Landwirtschaft stammen, verwöhnen möchte.

Reisanbau in Österreich – eine lange Geschichte mit Unterbrechungen

Reisfelder, die assoziiert jeder Durchschnittsbürger mit Südost-Asien, mit Italien, bestimmten Regionen in Frankreich und in den USA – das ist es jedoch meist auch schon, denkt man, doch weit gefehlt. Bereits im 19. Jahrhundert begann man in Österreich mit dem Reisanbau, speziell im heutigen Burgenland. Doch es blieb bei den punktuellen Versuchen, Kontinuität konnte nicht erzielt werden. Ab der Jahrtausendwende begannen wieder mehr Landwirte, durch höhere Sommertemperaturen ermutigt, Reis in Österreich zu pflanzen (im Burgenland, im Marchfeld und vor allem in der Steiermark), und zwar so, wie Getreide, im Trockenanbau-Verfahren mit entsprechender Bewässerung. Um ein Kilogramm Reis ernten zu können, benötigt man nämlich ca. 3.000 Liter Wasser (Naßreis zum Vergleich benötigt bis zu 15.000 lt. Wasser für einen Kilogramm Reis). Das ist nicht wenig und setzt die Möglichkeit zur Bewässerung mit Nutzwasser aus Teichen oder Flüssen voraus. Voraussetzungen, die bei Familie Fuchs gegeben sind.

Zukunftsperspektiven

Mit der Inbetriebnahme der neuen Trocken- und Veredelungsanlage – der modernsten und größten Österreichs – können nicht nur größere Mengen verarbeitet, sondern auch noch eine Vielzahl weiterer Produkte oder Produktvarianten hergestellt werden. „Wir sind schon in Verhandlung mit einer Reihe anderer regionaler Produzenten, um unser Sortiment in viele Richtungen zu erweitern“, meint Familie Fuchs abschließend.

Franz und Adele Fuchs, SteirerREIS

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at