

Nina Kobelt

Die gigantischen Räder drehen im Leeren. Sie spulen und spulen. Doch der Mährescher steckt in den Gräben fest. Und das ausgerechnet im Feld von Pirmin Umbricht und seinem Bruder. Dabei war Umbricht, eigentlich Weinbauer, zuversichtlich, dass es heute noch eine Reisteile geben würde.

Nach einem Hitzesommer mit unheilvollen Bildern von ausgetrockneten Bachbetten und verdorrtem Gemüse mutet es seltsam an, wenn man feststellen muss, dass ein Reisfeld jetzt, Mitte Oktober, noch zu feucht ist, um die Ernte einfahren zu können. Auch in Untersiggenthal war es zwar heiss und trocken, aber die Aargauer Gemeinde liegt im Wasserschlöss – dass die Region bestes Terrain für Nassreis ist, versteht sich eigentlich von selbst. Hier fliessen die drei grossen Flüsse des Kantons, Aare, Reuss und Limmat, zusammen, die Landschaft darf sich mit dem Prädikat «Aue von nationaler Bedeutung» schmücken.

Die Äcker der IG «Aargauer Reis», so nennt sich die Gemeinschaft von sechs Bauernfamilien, die seit kurzem Reis anbauen, werden temporär geflutet – von Frühling bis Herbst. Umbrichts pumpen das Wasser mit Solarstrom in die Felder.

Der Reis für die Setzlinge kommt aus der Landi

Noch jetzt, wo das Wasser abgelassen ist und die Reispflanzchen im Wind wehen, sieht das Feld aus, wie man sich das eben so vorstellt. Wie eines dieser Kalenderbilder, auf denen südostasiatische Reisfelder auszumachen sind und die fälschlicherweise immer etwas total Meditatives ausstrahlen. Nur ist die Ökobilanz von einheimischem Reis deutlich besser – die Transportwege sind kurz, das Wasser ist sowieso da, und Pestizide sind ein No-go. Im Freiburgischen etwa waten Enten zwischen den Reispflanzen hindurch, fressen Unkraut und sorgen dafür, dass genügend Sauerstoff und Nährstoffe in die Felder gelangen.

Wie baut man Reis an? Die Pflanzen müssen im warmen, stehenden Wasser wachsen können. Dazu muss man sie unbedingt gleichmässig auf dem Feld pflanzen, das heisst, auf einer Fläche, die eben ist, es kommt auf den Zentimeter an. Das Wasser speichert Wärme und Nährstoffe, welche die Pflänzchen brauchen. Im Herbst, dieses Mal Anfang September, wurde es wieder abgelassen.



Noch machen Pirmin Umbricht und sein Bruder keinen Gewinn mit ihrer Ernte. Das soll sich bald ändern.

Fotos: Michele Limina

Jetzt kommt der Aargauer Reis

Regionale Produktion Reis kommt aus Asien? Ja, aber nicht nur: Auch auf Schweizer Feldern wird neuerdings Nassreis angebaut. Dieser weist eine tolle Ökobilanz vor, und: Mit der Sorte kann auch beim Kochen fast nichts schiefgehen.



Am besten, schreibt Agridea, die landwirtschaftliche Beratungszentrale der kantonalen Fachstellen, in ihrer Broschüre zum ökologischen Nassreisanbau, werden Nassreisfelder auf Flächen angelegt, die sowieso schon durch Staunässe feucht sind. Solche Felder sind ansonsten schwierig zu bewirtschaften. Denn Reis, sagt Pirmin Umbricht, ist, was den Anbau betrifft, so etwas wie das Gegenteil von Weizen: Der Boden muss nicht weich und locker sein.

Die Setzlinge ziehen die Reisbauern selber, in Tunneln. Den Reis dafür kauften sie in der

Landi. Einmal gewachsen, sehen die Blätze aus wie Katzensgras. Man setzt sie im Mai ins geflutete Feld. Dieses Jahr mit einer neuen, aus China importierten Maschine, eine Anschaffung der IG «Aargauer Reis». Dieses Jahr lief fast alles rund. Und jäten, wie letztes Jahr, mussten die Bauernfamilien auch nicht mehr.

Nur eben auf dem Feld der Umbrichts will das Limmatwasser nicht genügend abfliessen. Es gibt betretene Gesichter. Aber nicht lange. Irgendetwas wird den gewitzten Bauern schon einfallen! Und es gibt heute ja noch ein drittes Feld zu ernten.

Schon 2019 wurden erste Versuche lanciert, damals an sechs Standorten in den Kantonen Aargau, Bern, Freiburg und Waadt. Unter anderem auch im Wasserschlöss. Neben anbautechnischen Fragen stand im Pilotprojekt von Acroscope, Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, die Biodiversität im Zentrum. Man erfasste Amphibien, Laufkäfer, Libellen, Frösche, Vögel und Heuschrecken, denen es in den Reisfeldern gefiel. Auch wenn nur noch Büschel übrig sind, die ein bisschen aussehen wie aus dem Boden schiessende

Reisbesen. Das ist lustig, auch weil Reis auf das Wort Reisis zurückgeht – dünne Zweige.

Was nach der Ernte der anderen Felder passiert, ist schnell erklärt: Der Reis wird in der Kofmelmühle in Deitigen getrocknet, entspelzt und poliert. Die drei Produzenten im Wasserschlöss haben 6,5 Tonnen geerntet, Rohreis, wohlverstanden, also unbearbeitet (bei der Verarbeitung fallen 40 Prozent der Erntemenge weg). Wie sich der Aargauer Reis als Risotto macht, kann man spätestens Ende November herausfinden – dann wird er abgepackt sein, der Reis aus dem Aargau. Wie exotisch. Und wie normal, wenn man es sich richtig überlegt.

Die IG pflanzt Loto-Reis an. Diese Sorte kann nass und trocken angebaut werden, ist kälteresistent und etwas früher erntereif als andere. Der Vorteil für Köchinnen und Köche: Loto-Reis kann man fast nicht verkochen, und er wird schön cremig. Auch im Tessin, im Maggiadelta, kennt man Loto – allerdings werden dort die Felder nicht geflutet. Weltweit werden 85 Prozent des Reises im Nassverfahren angebaut.

Aus der Westschweiz rollt Hilfe an

Der Reis auf dem Feld der Umbrichts wurde dann doch noch geerntet, ein paar Tage später. Aber nicht, weil Pirmins Bruder wie geplant Löcher ins Feld gebaggert hätte (um Restwasser abzuleiten), sondern weil Hilfe aus der Westschweiz anrollte: Die Brüder Léandre und Maxime Guillod aus dem Freiburgischen fuhren mit einem Mährescher mit Raupenfahrwerk auf.

Die Produzenten von «Riz du Vully» bauen seit 2019 an den Ufern des Broye-Kanals, der den Murten- mit dem Neuenburgersee verbindet, Reis an und sind ohne Zweifel die Pioniere im Schweizer Nassreisanbau. Bei Umbrichts legten sie einen Stopp ein, weil sie gerade auf dem Heimweg waren vom Reusstal, wo sie versucht hatten, auf zwei anderen, ebenfalls viel zu nassen Feldern zu helfen. Léandre, der erfahrene Reisbauer, sah dem Umbricht-Feld sofort an: Da muss zu viel Wasser auf dem Feld gewesen sein, als man die Setzlinge pflanzte. Das erklärt auch die Lücken auf der Anbaufläche – dort ist einfach nichts gewachsen.

Noch ist der Umbricht-Reis ein Nischenprodukt und nicht rentabel. Aber schon bald ist Frühling und die Brüder steigen in den Tunnel, um mehr Reis anzupflanzen.

Weitere Infos zum Aargauer Reis sowie Bezugsquellen finden Sie auf www.aargauerreis.ch, Pirmin & Fredy Umbrichts Hofladen unter wugu.ch. Den Westschweizer Reis gibt es auf www.rizduvully.ch

Bönigers Restaurantkritik

Wenn zu wenig Platz auf dem Tisch ist

Sie fischen allesamt im gleichen Teich. Die zur Migros gehörende Molino-Gruppe hat rund zwanzig Restaurants in der Schweiz, die auf Pizza und Pasta fokussieren. Die Bindella-Gruppe buhlt mit den Konzepten Santa Lucia und Più an gesamthaft 16 Standorten um dieselben Gäste. Nun zeigt auch Luigia – bisher acht Lokale hierzulande und eines in Dubai – Expansionswillen. Diese Woche wurde in Zürich-Opfikon das zweite Lokal in der Deutschschweiz eröffnet. Was dort auf den Tisch kommen wird, zeigt ein Testbesuch im

Vorfeld bei der Filiale in der Zürcher City. Was auffällt: Auf den etwas gar mickrigen Tischen fehlt weisse Tischwäsche. Und auch Speisekarten aus Papier, wie bei der Konkurrenz, werden nicht gereicht – der Gast muss mit dem Handy also das auffallend umfangreiche Menü herunterladen. Wer damit nicht vertraut ist, scrollt und scrollt sich durchs Angebot, bis er die Vorspeisen findet.

Leider macht das bestellte Carpaccio einen tristen

Eindruck: Das Rindfleisch ist eher

trocken und salzig, der Rucola obendrauf nicht mehr so stramm, wie er sein sollte. Trotzdem kommt Freude auf im von zig kleinen Lämpchen beleuchteten Lokal. Denn absolut überzeugend ist ein Salat aus viel jungem und vor allem frischem Blattspinat, gehobeltem Fenchel und Peccorino-Spänen. Ebenso das zuvor gereichte knusprige Brot im hippen Papiersäcklein.

Ein Glas Wein gefällig? Preiswert und süffig ist der weisse Gavi di Gavi; ein störendes

Prickeln findet sich im Rotwein aus der Maremma. Bloss reicht inzwischen der Platz auf dem

Tischchen nicht mehr aus, um die Hauptgänge zum Teilen in die Mitte zu stellen. Ein Kellner erbarnt sich und bringt – endlich – noch eine halbe Tischplatte. Und darauf kommt eine wirklich formidable Pizza mit luftigem und zugleich knusprigem Teig. Der Belag der Variante «Lipari» besteht aus qualitativ gutem Schinken, frischen Pilzen, schmackhaftem Salami und ausgewählten Oliven – das gibt Pluspunkte.

Nicht minder einnehmend: die Tagliatelle al Ragù bianco, eine Tagesspezialität. Man könnte sich diese Pasta gut bei einem

italienischen Familienessen vorstellen. Wenngleich man dort wohl gefragt würde, ob man noch etwas Parmesan dazu möchte. Es lohnt sich, im Bauch etwas Platz zu lassen für die Desserts. Die Profiteroles sind schön knusprig, weil die Schokoladensauce erst kurz vor dem Servieren darübergelassen wird. Noch besser gefällt das Tiramisù – für einmal nicht klassisch, sondern zugedeckt mit mächtig viel Pistaziencreme. Che bello! Tatsächlich lassen diese Nachspeisen das mittelmässige Carpaccio zu Beginn vergessen. Zurücklehnen kann sich die Konkurrenz also keinesfalls. **Daniel Böniger**

Luigia,
Talstrasse 61, 8001 Zürich,
Tel. 044 700 22 22;
weitere Standorte unter
www.luigia.ch
Pizza ab 15.90 Fr.,
geöffnet 365 Tage im Jahr.



Fragen, Anregungen, Wünsche? kulinarik@sonntagszeitung.ch