

Europäischer Reis.

Gut für Sie,
schonend für die Umwelt.



Die Zukunft des europäischen nachhaltigen Reises zwischen innovativen agronomischen Praktiken, effizientem Wassermanagement und Schutz der biologischen Vielfalt

Lissabon, 15. November 2023 - Heute Morgen fand in Lissabon der **3. Europäische Reiskongress statt**, eine Initiative im Rahmen des Projekts zur Förderung der in Europa angebauten Japonica-Sorte "**Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**". Auf der Tagung wurden Fragen der **agronomischen und ökologischen Nachhaltigkeit des Reisanbaus** und insbesondere der **effizienten Bewirtschaftung der Wasserressourcen im Hinblick auf die** Folgen des Klimawandels erörtert.

Marco Romani, Leiter der Abteilung für Agronomie und Pflanzenschutz am Reisforschungszentrum, erläuterte zu Beginn der Veranstaltung die agronomischen Praktiken und Anbautechniken, die für eine **nachhaltige Nutzung der Wasserressourcen** und die **Verringerung der Treibhausgasemissionen** geeignet sind.

Im Gegensatz zu dem, was die meisten Menschen glauben, verschwendet **der Reisanbau** kein Wasser, denn das komplexe System der Reisfelder ermöglicht es, das Wasser aus den Alpen vorübergehend zurückzuhalten und später in die Flüsse zurückzuführen, wodurch sich der natürliche Kreislauf schließt. Dies hat die Reisbauern nicht daran gehindert, auf dem Weg zur Nachhaltigkeit den Verbrauch von Wasserressourcen zu minimieren. Eine der von Dr. Romani beschriebenen Anbautechniken, die ein effizientes Wassermanagement ermöglichen, ist das **Wintersubmersionsverfahren**. Diese agronomische Praxis, bei der die Parzellen am Ende der Vegetationsperiode über einen Zeitraum von Herbst und Winter bis zum Beginn des darauffolgenden Frühjahrs unter Wasser gesetzt werden, ermöglicht die Wiederauffüllung des Grundwasserspiegels in einer Jahreszeit, in der Wasser im Überfluss vorhanden ist, weil es für andere Kulturen wie Mais oder Soja nicht benötigt wird. Ein weiterer positiver Effekt der Überwinterung ist der Abbau von Ernterückständen, wodurch wertvolle Nährstoffe in den Boden gelangen und zum anderen die Methanemissionen in die Atmosphäre verringert werden. Die **AWD-Praxis (Alternate Wetting and Drying - abwechselndes Befeuchten und Trocknen)** im Reisfeld hat sich ebenfalls als erfolgreiche Strategie zur Verringerung der Treibhausgasemissionen erwiesen, da sie zu einem raschen Abbau des Strohstrahls beiträgt.

Corrine Romero, Generalsekretärin des Syndicat des Riziculteurs de France et Filière, hob in ihrer Rede die grundlegende Rolle des Reisanbaus für den **Schutz der Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen** hervor und **verwies** insbesondere auf den Reichtum der Flora und Fauna in der Camargue, wo Reisfelder in der Lage sind, den Lebensraum der Feuchtgebiete zu erhalten und als Nahrungs- und Brutstätte für eine Vielzahl von Tierarten, darunter Amphibien, Insekten und Vögel, zu dienen.

Pedro Monteiro, Präsident von Casa do Arroz, erläuterte die **Einzigartigkeit der portugiesischen Japonica-Reissorte**, insbesondere der **Carolino**, deren Anbaufläche rund **30 000 Hektar** beträgt, verteilt auf die Gebiete in der Nähe der drei wichtigsten Flüsse Portugals: Mondego, Tejo und Sado. Die Portugiesen, die als "die Asiaten Europas" bezeichnet werden, halten mit 200 000 Tonnen weißem Reis den Rekord für den höchsten jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch in der EU.

Im Anschluss an den Kongress fand eine Pressekonferenz statt, auf der **Marco Romani, Pedro Monteiro und Corrine Romero** den portugiesischen Medien die Ziele des von ihnen unterstützten Projekts vorstellten. "**Sustainable EU Rice - Don't Think Twice**" ist ein mit Unterstützung der Europäischen Union finanziertes Dreijahresprogramm, dessen Ziel es ist, das **Wissen über die Reiserzeugung** und die **Verwendung von in der EU angebautem Reis in der Küche zu verbreiten** und das **Bewusstsein für den Wert des Reisanbaus im Hinblick auf Nachhaltigkeit und den Schutz der natürlichen Ressourcen** zu stärken.

Der Vormittag endete mit einer Kochshow, bei der die **Vielseitigkeit des europäischen Reises bei der Zubereitung von drei verschiedenen Rezepten**, die die Zielländer repräsentieren, gezeigt wurde: Arborio-Risotto mit Radicchio, Provolone-Käse und knusprigem Speck für Italien, Carolino-Reis mit Zackenbarsch und Basilikum-Mousse für Portugal und Riz Rouge mit schwarzem Knoblauch und marinierten Zucchini für Frankreich.

www.sustainableurice.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



MIT HILFE DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION
UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR
FÖRDERUNG DES UMWELTSCHUTZES.

