

## Auf dem Weg zum perfekten Reiskorn

### **Off-Stimme 1:**

Sind die traditionellen und weitergezüchteten Setzlinge erst mal gepflanzt, kultiviert und geerntet, geht die Analyse der Körner erst richtig los.

Im Unterschied zum Reis aus dem Supermarkt - meist sind das Reismischungen - sind die Reissorten vom Experimentierfeld möglichst rein. Die Entstehungsgeschichte ist gut nachvollziehbar. Deshalb sind die genetischen und chemischen Daten extrem wertvoll für die Forschung.

Die Saaten werden getrocknet, gereinigt und poliert und dann erbsenzählerisch ausgewählt.

Was an Körnern diesen Test besteht, durchläuft eine ganze Serie von Versuchen. Die ADN wird herausgefiltert. Die chemischen Bestandteile werden identifiziert und eingeordnet.

Auch am äußeren Erscheinungsbild bleibt der Forscherneugier nichts verborgen. In welchem Teil der Pflanze tummeln sich die Nährstoffe besonders? Hat die Reisstärke mit dem Aroma etwas zu tun? Kann sie es vielleicht sogar speichern?

### **Off-Stimme 2:**

Diese Maschine hier sagt uns alles über die materielle Beschaffenheit des Reiskorns. Wie groß, welche Form. So kann man lange, schmale Körner systematisch vergleichen mit kurzen, dicken.

Aroma muss man sich als eine flüchtige Sache vorstellen. Das durchdringt ein schlankes Korn vermutlich viel leichter als ein kurzes, kompaktes.

Was wir hier machen, ist vor allem die Katalogisierung der physischen Eigenschaften, bevor wir die Körner nach Europa schicken.

### **Off-Stimme 1:**

Und hier ist Endstation: in Wageningen, in den Niederlanden.

Jetzt geht es um die winzigen chemischen Details des weißen Experimentier-Reises von den Philippinen.

Der Traum der Forscher: Geschmack, Aroma und Nährstoffe des ungeschälten braunen Reises zu übertragen auf den weißen Reis.

**Off-Stimme 3:**

Wichtig ist, die stofflichen Unterschiede zwischen braunem und weißem Reis dingfest zu machen.

Die meisten Nährstoffe sitzen in der Schale. Also ist der braune Reis aus dem Naturkostladen in Europa ein wertvolleres Nahrungsmittel als der weiße polierte Reis aus Asien.

Halten wir fest: Brauner Reis ist sehr gesund, für die Verdauung zum Beispiel aber auch für den Blutdruck und so weiter.

*Futuris*, Copyright © 2008 – Euronews, alle Rechte vorbehalten.