

Pressemitteilung

Reis-Veredelung für Gourmets oder: das LOTAO-Reis-Erlebnis

Der junge Berliner Unternehmer Stefan Fak handelt mit seltenen asiatischen Reisspezialitäten und lockt das Wunderkorn mit feinen Gewürzkompositionen ins Zentrum der kulinarischen Bühne

Berlin, 13. April 2011. Auf europäischen Tellern spielt Reis bis heute zumeist eine Nebenrolle: In der Regel wird er als Beilage zu Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichten serviert. Zudem wird er häufig garniert mit Saucen und Gewürzen, die sein Eigenaroma komplett zerstören. Dass es weltweit zirka 120.000 verschiedene Reissorten mit einer unglaublichen geschmacklichen Vielfalt gibt, weiß hierzulande kaum jemand. Unser Bild ist weitgehend geprägt von standardisiertem Industriereis, der in erster Linie sättigen soll.

So muss es nicht sein. Das zeigen die ausgewählten Reisspezialitäten von LOTAO, die seit Februar den deutschen Feinkosthandel erobern. Sechs seltene, handverlesene asiatische Reissorten hat der Unternehmensgründer Stefan Fak von seiner Asienreise mitgebracht. Zu jeder dieser Sorten hat der Risolier (Reisexperte) eine eigene Gewürzkomposition entwickelt, die ihren Genuss zu einem ganz besonderen kulinarischen Erlebnis macht.

Perfectioner oder Elixir? Erlesene pflanzliche Kompositionen betonen den individuellen Charakter des Kornes

„Wir unterscheiden bei unserer Veredelung zwischen Perfectionern und Elixieren – je nachdem, welche Eigenschaften den Reis auszeichnen“, erläutert Stefan Fak. Perfectioner sind würzige Mischungen, die in alten asiatischen Rezepturen und mündlichen Überlieferungen ihren Ursprung haben. Elixiere sind aromatische Kompositionen auf Reisölbasis, angereichert mit ausgewählten pflanzlichen Noten. Sie geben dem fertigen Reis eine geschmeidige Konsistenz und verleihen ihm einen anregenden Glanz.

„Jede unserer Reisspezialitäten hat ihre eigene Geschichte. Der *Wizard of Laos* besteht zum Beispiel aus drei verschiedenen Reissorten. Beim Kochen verändert er seine Farbe und wird violett“, erklärt der gebürtige Österreicher Fak. „Der Perfectioner "Magic Fruits" mit Essenzen aus Feigen, Datteln, Pfeffer, Tomaten und Meersalz veredelt *Wizard of Laos* zu einer aromatisch fruchtigen Speise und unterstreicht seinen eigenen Charakter“, so der Risolier. Perfectioner entfalten sich im Reis, wenn sie kurz vor dem Servieren beigefügt werden. Die lockere Struktur des Reises bleibt erhalten und wird durch das Bouquet der würzigen Mischungen veredelt.

Die Essenz der LOTAO-Elixiere wird aus Reiskeimlingen gewonnen. Reisöl hat in Asien, besonders in Japan und Thailand, seit Jahrhunderten Tradition als vielseitiges Speiseöl, vergleichbar mit unserem Olivenöl. Es ist unter anderem reich an Vitaminen des Typs E, die als natürliche Radikalfänger wirken. Auch die Elixiere werden kurz vor dem Servieren dem Reis beigefügt.



So erhält der LOTAO-Reis *Rising Sun Orange* durch sein Elixier "Essence of sweet Chili" mit Orangen- und Chili-Extrakten eine leicht scharfe, fruchtige Komponente. Der fein-hölzerne Duft von *Oriental Sensation smoked* wird durch die frische Minze seines Elixiers abgerundet. Und *Sparkling Volcano terra*, der Reis der Krieger, glänzt kraftvoll und aromatisch, nachdem sein Elixier auf Basis von Lemongras und Ingwer beigefügt wurde.

Welche Beilage – ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – am besten zu den veredelten Reisspezialitäten passt, diskutiert Stefan Fak in seinem Blog unter www.risolier.de. Hier gibt es, neben einigen Rezeptideen, auch Anregungen für weitere Verwendungsmöglichkeiten der Perfectioner und Elixiere.

Das Produktsortiment von LOTAO wird in edlen, individuell gestalteten Hochglanz-Verpackungen angeboten und ist unter anderem bei Feinkost Käfer in München, in den Galeries Lafayette und im KaDeWe in Berlin, bei OSCHÄTZCHEN in Hamburg sowie online unter www.lotao.com erhältlich und innerhalb Deutschlands, Österreichs und der Schweiz lieferbar.

Wer die Lotao Reisspezialitäten testen, und dem Unternehmensgründer persönlich bei der Zubereitung über die Schulter schauen möchte, hat die Möglichkeit in Berlin im KaDeWe (14.4.) und in den Galeries Lafayette (15.5.), sowie in München bei Käfer (29./ 30.4. und 17./ 18.6.). Weitere Verkostungstermine finden Sie unter www.lotao.com oder unter www.risolier.de.

Für Interviewanfragen sowie für die Anforderung von Produktproben und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an das Pressebüro. Näheres zu den Reisspezialitäten, Verpackungen und zu der LOTAO-Philosophie finden Sie unter www.lotao.com.

Über LOTAO (www.lotao.com)

Der Österreicher Stefan Fak (38) hat die LOTAO GmbH 2010 in Berlin gegründet. LOTAO bringt erlesene asiatische Reissorten auf den deutschsprachigen Markt und möchte über die damit verbundenen Geschichten ein eigenes Lebensgefühl transportieren. Mit dem Experten-Blog „Der Risolier“ entsteht außerdem ein Forum für den Austausch zu Themen rund um das Wunderkorn (www.risolier.de).

Die hochwertigen Produkte von LOTAO sind im Feinkost-Segment angesiedelt und richten sich primär an anspruchsvolle Genießer, denen Qualität und Herkunft von Nahrungsmitteln am Herzen liegen. Die Reisspezialitäten von LOTAO werden unter fairen Bedingungen für die Produzenten erworben. Das Prüfungsverfahren für das Bio-Siegel wurde bereits eingeleitet.

Pressekontakt:

Pressebüro Lotao
c/o Katja Weinhold
Tel.: +49 (0)30 397 944 06

E-Mail: presse@lotao.com
www.lotao.com

Ansprechpartner Lotao:

Lotao GmbH
Stefan Fak
Anna-Louisa-Karsch-Straße 9
10178 Berlin

E-Mail: stefan.fak@lotao.com
www.lotao.com