

Pressemitteilung

Risolier sucht Bauern

LOTAO Reisexperte Stefan Fak macht Deutschland zum nördlichsten Reisanbaugebiet der Welt

Berlin, 6. Juni 2013. Das weltweit nördlichste Reisanbaugebiet liegt laut Guinness Buch der Rekorde in der Schweiz, im Kanton Tessin. Das soll sich nun ändern, denn der Risolier Stefan Fak möchte gemeinsam mit einem experimentierfreudigen Bauern aus Deutschland diesen Rekord brechen. „Auf meinen Reisen habe ich einige asiatische Bergreissorten kennengelernt, die durchaus widerstandsfähig genug sind, um auch in nördlichen Gefilden zu wachsen und zu gedeihen“, so der gebürtige Österreicher, der seit zwei Jahren unter dem Label LOTAO vergessene asiatische Reissorten für das Feinkost- und Biosegment vertreibt.

Der Reisexperte sucht deshalb einen Landwirt aus Deutschland, der Interesse und Freude daran hat, nachhaltigen Reisanbau auszuprobieren und eine eigene – die nördlichste Reissorte der Welt – zu etablieren. Stefan Fak wird sich um das Saatgut kümmern, bei Anlage und Pflege des Anbaugebietes beraten und unterstützen und seine Marketing- und Vertriebskanäle zur Verfügung stellen.

„Ich freue mich auf eine intensive Zusammenarbeit und einen engen Austausch über das Anbauverfahren und die Auswahl des Saatguts für unseren ersten deutschen Reis,“ so Stefan Fak. Interessierte Bauern sollten eine Anbaufläche von mindestens fünf Hektar für das Experiment zur Verfügung stellen. Die Bewirtschaftung der Fläche erfolgt dann in Handarbeit – eine Sensibilität für nachhaltige Anbaumethoden ist somit Voraussetzung für die Teilnahme.

Auch das International Rice Research Institute (IRRI) hat für die Erschließung des nördlichsten Reisanbaugebiets seine Unterstützung zugesagt. Achim Dobermann, stellvertretender Generaldirektor im Bereich Forschung des IRRI: „Reisanbau in Deutschland sollte prinzipiell möglich sein – entscheidend ist die Auswahl des Saatguts. Es existieren einige kälteresistente Sorten mit einer relativ kurzen Wachstumsphase, die für dieses Vorhaben geeignet sind.“ Auch Susan McCouch Professorin am Zentrum für Saatgut und Pflanzenzucht der Universität Cornell/NY freut sich, das deutsche Reisprojekt unterstützen zu können. In Zusammenarbeit mit dem IRRI hat die Expertin in Vermont im Nordosten der USA mit japanischem Saatgut aus Hokkaido experimentiert. Es wurde dabei zum Teil mit einem durch Solarenergie erwärmten Bewässerungssystem gearbeitet, um die kälteren Monate während der Wachstumsphase zu überbrücken – mit Erfolg.

Dass Reis viel mehr als eine Sättigungsbeilage sein kann, hat der Risolier und LOTAO-Gründer Stefan Fak in den ersten beiden Geschäftsjahren erfolgreich unter Beweis gestellt: Mehr als 100 renommierte Feinkosthändler nicht nur in Deutschland, Österreich und der Schweiz, sondern auch in Frankreich, Belgien, Spanien, Polen, Großbritannien und den Niederlanden haben die LOTAO-Produktreihe in ihr Sortiment aufgenommen.

Als Europas erster Risolier hat sich der junge Unternehmensgründer mittlerweile einem Namen gemacht. In seinem Expertenblog www.risolier.com veröffentlicht er regelmäßig interessantes Wissen rund um das Wunderkorn. „Mein primäres Ziel ist es nach wie vor, die altbewährten Reisgeheimnisse zu verbreiten und die Sortenvielfalt zu bewahren“, erklärt Stefan Fak.

Interessierte „Reisbauern“ schicken Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Informationen zu Standort und Betrieb sowie einer kurzen Begründung ihrer Teilnahme bitte an presse@lotao.com. Selbstverständlich können sich auch Hobbylandwirte bewerben, die über keinen Hof, aber eine Anbaufläche verfügen.

Für Interviewanfragen sowie für die Anforderung von Produktproben und weiterem Bildmaterial wenden Sie sich bitte an das Pressebüro. Näheres zu den Spezialitäten von LOTAO finden Sie unter www.lotao.com.

Was ist eigentlich ein Risolier?

Stefan Fak ist der erste Risolier Europas. Er hat diese Bezeichnung für sich gewählt, weil sein Wissen über den Reis und seine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema mehr sind als reines Expertentum. Die Erkenntnisse und Erfahrungen des Risoliers mit der Reisproduktion und den Verarbeitungsmöglichkeiten gehen über das rein Kulinarische hinaus – er befasst sich auch mit den politischen, gesellschaftlichen und kulturellen Aspekten von Reis und damit auch mit der Bedeutung des Kornes für die Weltbevölkerung. Auch die sinnliche Komponente spielt für den Risolier eine wichtige Rolle: seine Suche nach vergessenen Reisgeheimnissen, nach Geschichten, Mythen und Hintergründen zu dem Wunderkorn ist eine unendliche, spannende Reise.

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
Heinrich Roller Straße 7
10405 Berlin
E-Mail: stefan.fak@lotao.com
www.lotao.com