

Informationsblatt zum Baustein Reis: Von der Saat zur Ernte

(Hintergrundwissen für ältere Kinder, Jugendliche und Leiter/innen)

Reispflanzen in Gefahr

Reis ist wahrscheinlich die älteste Kulturpflanze der Welt. Nachweislich wurde bereits 4.000 Jahre v. Chr. auf Thailand Reis angebaut. Reis ist das Grundnahrungsmittel für fast die Hälfte der Bevölkerung auf der Welt. Reis wird zu 90 Prozent in Asien produziert.

Auf den Philippinen ist beim Umgang mit Reis eine Entwicklung zu beobachten, die nur schwer zu verstehen ist: Obwohl die Philippinen weltweit mit an der Spitze der Exporteure von Reis stehen, reicht der Reis oft nicht für die eigene Bevölkerung. Deshalb wird Reis von anderen Ländern eingekauft.

Wie in vielen anderen Ländern der Welt werden in den letzten Jahrzehnten beim Anbau von Lebensmitteln auch auf den Philippinen immer stärker Chemikalien zur Steigerung der Produktion eingesetzt. Dadurch werden die Umwelt und letztlich die Gesundheit stark geschädigt. So sind auf den Philippinen zwei Tendenzen zu beobachten.

1. **Reisanbau mithilfe künstlicher Düngung und chemischer Pflanzenschutzmitteln**

Der Staat fördert den Reisanbau, indem er Kredite für Saatgut und Chemikalien zur Unkraut- und Insektenvernichtung vergibt. Das ermöglicht den Bauern kurzfristig die Sicherung des Lebensunterhaltes. Jedoch hat dies langfristige Folgen: Neben den schon erwähnten Umweltschäden wird das Saatgut immer anfälliger und braucht immer mehr Chemikalien.

2. **Schonender Reisanbau auf traditionelle Weise/ Erforschung alter Sorten**

Deshalb haben sich Organisationen gebildet, die die Reisbauern dabei unterstützen, den Reis wieder nach alten Methoden anzubauen. Dafür ist es notwendig, die alten Reissorten zu erforschen und zu erhalten, sie zu vermehren und den Bauern zur Verfügung zu stellen.

Es gibt Reissorten, die sich besonders für regenreiche Jahre eignen, andere Sorten kommen mit weniger Wasser aus. Andere Sorten können selbst bei starken Stürmen überleben. Baut ein Bauer verschiedene Sorten an, besteht die Chance, in jedem Jahr etwas ernten zu können.

Auf den Philippinen gibt es das größte Reisforschungsinstitut der Welt (IRRI). Dort arbeiten viele Frauen und Männer aus der ganzen Welt, um alte und stabile Reissorten zu erhalten und weiter zu entwickeln.

Wie auch bei anderen Getreidesorten versuchen große Konzerne, genmanipulierten Reis auf den Philippinen anzubauen. Bisher ist dies noch nicht gelungen, aber es wird darum noch einen längeren Kampf geben.

Reis gibt es in einer Artenvielfalt, die für uns kaum vorstellbar ist. Weltweit gibt es 120.000 Sorten.

Reisanbau

Reiskörner werden zur Anzucht der Reispflanzen auf einem kleineren Stück Land ausgesät.

Dort wachsen sie ca. 2-3 Wochen heran. Die eigentlichen Felder für das Auspflanzen und Reifen des Reises werden in mühsamer Arbeit vorbereitet. Im Norden der Philippinen z. B. gibt es ein ganz besonderes Reisanbaug Gebiet. Vor rund 2.000 Jahren wurden an steilen Berghängen Terrassen angelegt, die bis heute genutzt werden. Mit Hilfe eines gut erdachten und gebauten Bewässerungssystems – meist aus Bambusrohren – bekommt der Boden die notwendige Nässe. 2-3 Wochen nach der Aussaat werden die Setzlinge auf die überfluteten Felder von Hand eingepflanzt. Das ist eine mühsame und anstrengende Arbeit. Auch die

Ernte ist bis heute Handarbeit geblieben. Mit Handsicheln werden die Pflanzen geschnitten und dann gesammelt.

Bei allen Arbeiten auf den Reisfeldern helfen die Kinder mit. Deshalb besuchen nicht immer alle Kinder die Schule, obwohl es eine Schulpflicht gibt.

Auf den Philippinen wird nicht nur an den Berghängen, sondern auch im Flachland Reis angebaut. Dort können eher Maschinen eingesetzt werden, die die Arbeit erleichtern. Oft aber helfen Wasserbüffel, die meist von Kindern geführt werden, die Felder zu pflügen, damit die Pflanzen gesetzt werden können.

Reisverarbeitung

Reis wird – wie auch anderes Getreide – gedroschen. Dies geschieht im Freien auf großen asphaltierten Flächen. Immer wieder müssen die Körner gewendet werden. Das ist eine anstrengende Arbeit, da dies mit großen „Holzschaukeln“ getan wird. An den gedroschenen und getrockneten Reiskörnern befinden sich noch Hüllen (Spelzen), die ungenießbar sind und sogar zu Erstickungen führen können. Deshalb werden die Körner in Reismühlen gebracht, wo die Spelzen entfernt werden.

Reis muss bis zum Verkauf und vor dem Kochen trocken gelagert werden. Wenn die Reisbauern keine eigene Lagerhalle haben, müssen sie den geernteten Reis zum Tagespreis verkaufen. Dabei wird von den Großhändlern häufig ihre Situation ausgenutzt und sie erhalten einen niedrigen Preis. Wer nicht lagern kann, muss sofort verkaufen.

(Die Bausteine zum Thema Reis wurden nach einer Idee von Nora Kirn, Pauline Rothfuß und Laura Schumacher vom Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium Filderstadt gestaltet.)