

MINDUSTRIE

Die M-Industrie gehört mit 17 Unternehmen im Inland und 3 Betrieben im Ausland zur Migros-Gruppe. Sie stellt mehr als 20 000 Produkte her: von der Konfitüre bis zum Waschmittel. Mit über 11 000 Mitarbeitenden – darunter 450 Lernenden in fast 30 Berufen – ist die M-Industrie eine der bedeutendsten Arbeitgeberinnen der

Schweiz und zählt weltweit zu den grössten Produzentinnen von Eigenmarken. Sie beliefert nicht nur die Migros, sondern exportiert Schweizer Qualitätsprodukte in mehr als 50 Länder. In einer losen Serie porträtiert das Migros-Magazin verschiedene Unternehmen der M-Industrie. Informationen unter www.mindustry.com.

Nicht nur der in der Migros verkaufte Reis stammt aus der Riseria, sondern auch fast 5000 Tonnen Notvorrat des Bundes.

Die Reiskammer der Schweiz

Markus Giger (52) zeigt mit seinem Finger auf die winzige Hülse eines Reiskorns, aus der die Wurzel eines satt grünen Halms geschlagen hat: «Aus einem Korn entspringen 40 bis 60 neue Körner!» Begeisterung ob dieses Wunders der Natur schwingt in der Stimme des Landwirts mit, der seit 1981 für Terreni alla Maggia Felder auf der Tessiner Ebene bewirtschaftet.

Der Anfang der 30er-Jahre gegründete Betrieb umfasst 150 Hektaren, wovon seit der Jahrtausendwende 89 Hektaren mit Reis im Trockenanbau bepflanzt werden. «Der Boden in der Maggia-Ebene ist sandig und lässt das Wasser absinken», erklärt Giger. «Jede Woche bewässern wir einmal.» Der im Frühling ausgesäte Reis darf nicht trocken werden, sonst wird er anfällig für Krankheiten. «Wasser können wir geben, Wärme nicht.» Für Letzteres ist die Tessiner Sonne

zuständig. Im gigantischen Wasserstrahl, der über die hellgrünen Jungpflanzen schießt, spiegelt sie sich in allen Regenbogenfarben wider.

Was einst als Experiment auf zwei Hektaren begann, hat sich zu einem Vorzeigeprojekt gemausert. Know-how wurde an Fachmessen in Italien geholt, der Rest geht auf Learning by Doing zurück, zu Deutsch: Aus Erfahrung wird man klug. Im tiefst gelegenen Gebiet der Schweiz, auf 198 Meter über Meer, wird bis spätestens im April der Reis einmal pro Jahr ausgesät, bei anderen Getreidesorten erfolgt die Aussaat in der Regel zwei Mal jährlich. Mit der Sorte Loto hat man einen robusten Risottoreis gefunden, der nach 150 Tagen, sprich im Oktober geerntet werden kann. Die Reifung des beliebten Carnaroli zum Beispiel nimmt 190 Tage in Anspruch, was für die Tessiner Wetterverhältnisse zu lange ist.



1) Markus Giger von Terreni alla Maggia bereitet den Traktor für die Aussaat vor.

2) Das zarte Grün der Reissprösslinge zieht feine Bahnen auf dem Acker nahe Ascona.

3) Unter der Tessiner Sonne wächst ein robuster Reis heran.

4) Aus einem Reiskorn entspringen 40 bis 60 Körner.

WUSSTEN SIE, DASS ...

- ... Reis, die älteste Kulturpflanze der Welt ist und seit über 6000 Jahren angebaut wird?
- ... die Riseria einige Reissorten speziell für die Migros anbauen lässt?
- ... Reis frei von Allergenen wie etwa Gluten ist?
- ... die Schweizer Bevölkerung pro Tag rund 120 Tonnen Reis isst?

Gegen die Hälfte des lokalen Reises wird von der Migros verkauft, doch bis es so weit ist, sind noch ein paar Schritte nötig. «Wenn die Körner eine Feuchtigkeit von 25 Prozent haben, werden sie gedroschen», sagt Markus Giger. Die so gewonnenen und getrockneten Reiskörner werden in einem nächsten Schritt von ihrer Spelze, einer blättrigen Hülle, befreit und zu Halbrohreis (Vollreis) verarbeitet. In dieser Form wird nicht nur der Reis aus den Terreni alla Maggia, sondern aus aller Welt bei der Riseria in der Tessiner Gemeinde Taverne angeliefert. «Unser Tessiner Reis ist IP-Suisse-zertifiziert, denn ausser in raren Fällen, wo wir Fungizide einsetzen müssen, kommen bei unseren Pflanzen keine Düngemittel oder Herbizide zum Einsatz», erklärt Giger.

«Mehr als die Hälfte des Reises, den wir bei der Riseria veredeln, stammt ►



BERUFSBILD

Nunziante Montemarano, Mitarbeiter Qualitätskontrolle

Seit über 30 Jahren ist **Nunziante Montemarano (60)** bei der Riseria in Taverne tätig. **Angefangen hat er 1983 als Maschinist** in der Raffinationsgruppe. Zuvor arbeitete er bei einem Ölhersteller in der Region, oft in Nachtschicht. «Das musste ich bei Riseria nicht mehr machen», erinnert er sich. 1995 war er als verantwortlicher Teamleiter der Raffinationsgruppe verantwortlich für die Qualitätskontrolle beim Wareneingang und der Rohwaren. Das waren die optimalen Voraussetzungen für seinen Übertritt in die Abteilung Qualitätskontrolle. Hier ist Nunziante Montemarano nebst der **Kontrolle des Wareneingangs** zuständig für das **Erstellen von Mustern** für die Riseria-Kunden und die Bewer-

tung von Lieferantennustern. «Ich überprüfe den Wassergehalt, den Bruchreisgehalt, die Körnergrösse und ob es grüne oder gefleckte Körner hat», sagt der Herr mit dem schönen Namen. Trotz dieser gewachsenen Verantwortung lässt er sich den Spass nicht nehmen und **kontrolliert weiterhin die Maschinen**: «Sie faszinieren mich», gibt Nunziante Montemarano zu. Seine **grosse Leidenschaft aber sind die Berge**, und für die Zeit nach der Pensionierung hat der Kletterer schon klare Pläne: «Ich möchte nach Nepal, um dort die Riesen zu erklimmen. Bis jetzt war die Dufourspitze mit 4634 Meter über Meer der höchste Berg, den ich bestiegen habe.»



aus Italien», sagt Daniel Feldmann (47), Chef der Riseria und damit der grössten Reismühle der Schweiz. Nach der Anlieferung des Halbrohreis beginnt die Veredelung der ältesten Kulturpflanze der Welt, von der über 600 Millionen Tonnen angebaut werden, gut 90 Prozent davon in Asien und Ozeanien. Ein verschwindend kleiner Teil dieser Menge wird in die Schweiz geliefert, essen wir doch «nur» 6 Kilo im Jahr, während man in Asien 20-mal mehr pro Kopf verzehrt. Aber auch bei uns gewinnt das bekömmliche Korn an Bedeutung.

Bei der Reisproduktion wird alles sinnvoll verwertet

«Die Riseria führt 20 bis 30 Sorten Reis im Angebot, und bei allen ist entscheidend, dass die Einkaufsqualität stimmt», sagt der gelernte Koch Feldmann. Das ist nicht immer einfach, weil zusehends mehr Anbauflächen, besonders in den USA, aber auch in Italien, von anderen Getreidearten wie Mais besetzt werden. Feldmann lässt seinen Blick über die mächtigen Siloanlagen des Betriebs schweifen: 41 Chromstahlsilos und 32 Betonsilos. «In all diesen Silos wird Halbrohreis gelagert. Gegen 5000 Tonnen davon sind Notvorrat, ein Pflichtlager des Bundes», erklärt er. «Darum nennt man uns auch die Reiskammer der Schweiz.» Sämtlicher Reis, der in die Lager der Riseria kommt, wird nach einer ersten Grobreinigung, bei der Steine, Metall und Staub entfernt werden, für mindestens einen Monat gelagert. «Das ist eine vorbeugende Schutzmassnahme zur Schädlingsbekämpfung», sagt Paola Galli (43). Die

Lebensmitteltechnikerin ist verantwortlich für die Qualitätssicherung. Dazu zählt auch die Analyse der Proben, die von neuen Lieferungen genommen und auf Pestizide bis hin zumolekularbiologischen Merkmalen geprüft werden.

Grundsätzlich lassen sich zwei Formen Reis unterscheiden: Parboiled oder Weissreis. «Das Silberhäutchen, welches das Reiskorn umgibt, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe. Beim Parboiled-Reis werden sie mithilfe von Wasserdampf und hohem Druck ins Innere des Reiskorns gepresst», beschreibt Paola Galli den Vorgang. Beim Raffinierungsprozess des Weissreises wird das Silberhäutchen abgeschliffen. Das anfallende Reisschleifmehl wird zu Pellets für Tierfutter verarbeitet, das einen hohen Eiweissgehalt aufweist. Die Reisproduktion ist ein nachhaltiger Prozess, bei dem alle «Abfallprodukte» weiterverwendet werden: Die getrockneten Spelzen liefern Rohstoff zum Einfeuern, gebrochene Körner aus italienischen Reissorten werden aussortiert und zu Reismehl zermahlen, das wiederum in der Gastronomie verwendet wird.

Einige Maschinen stehen seit gut 50 Jahren im Einsatz

«Beim Veredeln wenden wir grösste Sorgfalt auf», sagt Daniel Feldmann. «Unsere Kunden schätzen es, dass der Reis, der aus aller Herren Länder zu uns kommt, in der Schweiz raffiniert wird.» Damit keine Steinchen, Staub oder gar Metall ins Endprodukt gelangen, rattert der Halbrohreis ein weiteres Mal über Schüttelsiebe. Anschliessend erfolgt die Triage der Körner nach Dicke und Breite. «Noch grüne Reiskörner sind uner-



wünscht und werden herausgelesen», sagt Paola Galli. Nun gelangt der Reis auf rotierende Schleifkegel, Bürsten verleihen ihm Glanz. Diese weissen Maschinen mit braunen Farbakzenten haben schon manche Tonne Körner veredelt, schliesslich tun sie ihre Arbeit seit gut 50 Jahren. 2500 bis 3500 kg werden pro Stunde verarbeitet. Über ein gewaltiges Röhrensystem wird die kostbare Fracht zur nächsten Prüfung geschickt. Mit UV-Licht wird nach gefleckten Reiskörnern gefahndet, die danach herausgefiltert werden. «Ein kleiner Prozentsatz an gebrochenen Körnern ist okay, der Rest wird zermahlen», sagt Galli. «Nach diesem ab-



5) In den Silos der Riseria lagern 5000 Tonnen Reis als Notvorrat.

6) Die Spelzen, die das Reiskorn schützend umgeben, liefern Rohstoff zum Einfeuern.



7) Lebensmitteltechnikerin Paola Galli begutachtet den frisch geschliffenen Reis.

8) 60 Kilogramm Reis werden pro Minute in Beutel verpackt.

schliessenden Sortierungsschritt wird die Oberfläche des Reises mit Wasser behandelt und kommt anschliessend in unsere Speisereissilos.»

Aus diesen werden Chargen nach Bedarf abgerufen und gelangen über glänzende Rohre in die Verpackungsabteilung, wo die Maschinen einen treibenden Technorhythmus vorlegen. «Wir haben verschiedene Verpackungsformen», sagt Daniel Feldmann. «Von den 2- bis 3-Kilo-Tragtaschen über 1-kg-Schachteln bis zu den beliebten Kochbeuteln füllen wir hier alles ab.» Eine Produktionslinie formt aus Folie einen Beutel, der gleich mit dem Abfülldatum versehen wird. So werden 60 Kilo Reis pro Minute verpackt.

Über einen letzten Metalldetektorcheck gelangen die Beutel auf eine Waage, um das Gewicht zu überprüfen. Ein Roboter greift sich 10er-Packungen und legt sie auf eine bereitstehende Palette, die eingewickelt und in einen Bahnwagen verladen wird. «Gut 90 Prozent unseres Reises verlässt mit der Bahn unsere Reismühle», sagt Feldmann und blickt dem Güterzug nach, der die Lagerhalle eben verlässt.

Text: Marc Bodmer
Bilder: Nik Hunger

«Unsere Anbauprojekte haben manchmal Pioniercharakter»



DREI FRAGEN AN

Daniel Feldmann, Unternehmensleiter der Riseria Taverne SA

Daniel Feldmann, was macht die Riseria einzigartig?

Im internationalen Vergleich zählt Riseria zu den kleinen Reismühlen. Trotzdem können wir ein sehr grosses Sortiment von Reis in allen Preissegmenten frisch und selber hier verarbeiten. Bei Bedarf arbeiten wir direkt mit Reisbauern zusammen, um die beste Qualität vom Feld bis in die Migros sicherzustellen. Und last, but not least natürlich unser Standort im schönen Tessin!

Wo liegt Ihre grösste Herausforderung?

Moderne Ernährungsformen wie Fast Food und Take-away haben den Reiskonsum etwas ins Hintertreffen gebracht. Völlig zu Unrecht – Reisgerichte sind viel schneller und einfacher zuzubereiten, als man meint.

Worauf sind Sie besonders stolz?

Auf die hervorragende Zusammenarbeit mit der Migros. Sie ermöglicht, wo nötig langfristig ausgelegte und nachhaltige Anbauprojekte umzusetzen, manchmal auch mit Pioniercharakter. Und es gibt keine Qualitätskompromisse.



Die M-Industrie stellt viele beliebte Migros-Produkte her.