

Riebelmais in Vorarlberg

Kulturgeschichte - Herkünfte - Verwendung

DI Dr. Richard Dietrich, DI Helmut Reiner



Osterreichische Vereinigung für Agrar-, Lebens- und Umweltwissenschaftliche Forschung



Kulturgeschichte

Der Vorarlberger Riebelmais ist ein Hartmais (Rundmais). Für die Identität ist aber die weiße Farbe des Mehlkörpers bestimmend. Andere Kornfarben bilden die Ausnahme. In der Geschichte des Mais hatte der Weißmais eine überragende Bedeutung, weil sein Mehl dem Weizenmehl beigemischt werden konnte, ohne dass dies auf den ersten Blick zu erkennen war.

Mit den Eroberern kam der Mais bereits in einer großartigen Vielfalt aus dem neu entdeckten Amerika nach Europa. 1503 war der Mais in den Handelsregistern von Sevilla verzeichnet und durch die Handelsbeziehung gelangte er in den folgenden Jahren nach Venedig.

Im Rheintal konnten nur frühe Sorten heimisch werden, die über viele Jahre aus dem Sortenpool Norditaliens durch Versuch und Irrtum ausgelesen worden waren. Von Italien kam der Mais über den Splügenpass ins Rheintal und somit nach Vorarlberg.

Das erste Auftreten des Türkens im Rheintal fällt in die Mitte des 17. Jahrhunderts. Sein Anteil wuchs rasch und etwa um 1800 hatte der Mais das wichtigste traditionelle Getreide Vorarlbergs, den Dinkel, bereits überflügelt.

Das Jahr 1869, also kurz vor der Eröffnung der Arlbergbahn, wird als Höhepunkt des Türkenanbaues genannt. In diesem Jahr wurden 1832 ha (3071 Joch) mit Schwerpunkt im Bezirk Dornbirn angebaut. Die letzte Blüte erlebte der Riebelmais in Vorarlberg nach dem 2. Weltkrieg zur Selbstversorgung. Dazu lieferte Riebelmais auf kleinen Flächen hohe Erträge zur Ernährung der Familie. Nach Abschluss des Staatsvertrages und besserer Verfügbarkeit von Getreide aus Ostösterreich gingen die Anbauflächen zurück.

Nach eigenen Recherchen zum Riebelmaisbau im Herbst 2005, ist in Vorarlberg nur mehr von ca. 20 - 30 Kleinfeldern für den Riebelmais-Anbau auszugehen.



großartige Vielfalt an Kolben in Europa, die bereits 1836 dokumentiert wurde



Maisanbau auf einer Kleinfeldern zur Selbstversorgung

Sortenvielfalt - Sammlung der Herkünfte

Riebelmais findet sich heute in Vorarlberg praktisch nicht mehr in landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieben. Der Anbau erfolgt vielmehr im gärtnerischen Maßstab, also auf kleinen Flächen von 10 - 200 m² für die Selbstversorgung. Die Aussaat, Düngung, Unkrautbekämpfung, Anhäufeln und Ernte finden händisch statt. Wegen des damit verbundenen hohen Arbeitsaufwandes könnte derzeit auch kein realistischer Verkaufspreis kalkuliert werden.

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit konnten 20 "echte" Riebelmaisherkünfte aus Vorarlberg gesammelt werden. Drei dieser 20 Herkünfte wiesen eine rote Körnerfarbe auf, die restlichen 17 haben die typische weiße Farbe, die teilweise ins goldige geht.

Aus den Herkünften mit Ursprung Vorarlberg lassen sich grob vier Gruppierungen bilden:

1. rote Herkünfte
2. lange, schlanke, fast zylindrische Kolben, weiß bis goldig glänzend
3. etwas kürzere, konische Kolben, weiß
4. sonstige Herkünfte (bisher nicht zuordenbar)



unterschiedliche Riebelmais-Herkünfte
o. l.: Nenzinger Riebelmais, unterer Kolben ist Riebelmais aus der CH zum Vergleich
o. r.: roter Riebelmais aus Lauterach, die typischen Doppelreihen sind zu erkennen
u. l.: Riebelmais aus Weiler mit starker Silomaisinkreuzung (gelbe Körner)
u. r.: Riebelmais aus Lustenau, große, konisch-zylindrische Kolben

Verwendung von Riebelmais

Riebel wurde bis in die 1960er Jahre ausschließlich aus Türgga (Riebelmais) hergestellt. Mit zunehmendem Wohlstand und Aufgabe der Eigenproduktion gewann der Weizengrieß an Boden und wird heute typischerweise zur Hälfte zugemischt. Im Handel erhältlicher "Riebelgrieß" besteht zu 100 % aus ungeputztem Weizengrieß.

Während in den 70er Jahren noch monatlich ca. 6 - 8 t Maisgrieß pro Monat verkauft wurden, gingen diese Mengen bis heute kontinuierlich zurück. Heute liegen die Verkaufsmengen für weißen Maisgrieß in Vorarlberg zwischen 12 und 20 t pro Jahr. Dieser stammt vom Weltmarkt und wird gegenwärtig in Salzburg vermahlen. Die Mengen für den als "Riebelgrieß" vermarkteten Weizengrieß bewegen sich bei etwa 40 t, also gut dem Doppelten.

Auch heute noch wird Riebelmais fast ausschließlich für den Hauptzweck Riebel in unterschiedlichen Variationen verwendet. Traditionell wird auch "Hafaloab" im unteren Rheintal mit Riebelmais und anderen Zutaten als Beilage zu Hauptgerichten hergestellt.

Eine Belebung der ursprünglichen Verwendung von Maisgrieß aus heimischem Anbau sollte konkret angegangen werden, um dem Riebel seine ursprüngliche Identität wieder zu geben. Neben der Chance auf eine geschmackliche Aufbesserung und mehr Wertschöpfung für einige heimische Landwirte wird damit ein Stück Tradition wieder zurechtgerückt.



Gespräch mit dem ehemaligen Mühlenbetreiber Dr. Guntram Jussel



Trocknung in traditioneller Weise



Maismühle, die noch in Verwendung ist