



Österreichische Vereinigung für  
Agrar-, Lebens- und Umweltwissenschaftliche  
Forschung

# RIEBELMAIS IN VORARLBERG

Kulturgeschichte - Herkünfte - Verwendung



## Kurzfassung

Dipl.-Ing. Dr. Richard Dietrich

Dipl.-Ing. Helmut Reiner

ÖVAF, Büro Vorarlberg, Lerchenauerstr. 45, 6923 Lauterach

Im Auftrag: Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va);  
Aktenzahl : Va-6870

Lauterach, Wien im August 2006

## KURZFASSUNG

Dieses Projekt liefert einen Beitrag zur jüngeren Geschichte des Türkens (= Riebelmais) in Vorarlberg und dessen fast vollständigem Verschwinden vom Speiseplan der Vorarlberger. Erstmals wurde die noch vorhandene Vielfalt dieser Landsorte durch die intensive Sammlung von Herkünften in Vorarlberg dokumentiert und provisorisch gesichert. Ergänzend wurde die verbliebene Nutzung beleuchtet und Ansätze für die weitere Entwicklung aufgezeigt.

Rheintaler Riebelmais ist auf Schweizer Seite ausführlich erforscht und durch umfassende Aktivitäten dokumentiert und heute am Markt wieder erhältlich ([www.ribelemais.ch](http://www.ribelemais.ch)). In einem seit 1999 laufenden Projekt konnten noch 25 Herkünfte dieser Landsorte aufgespürt und gesichert werden. Auf Vorarlberger Seite waren bisher keine Aktivitäten zur Erhaltung bekannt. Ein bedauerliches Versäumnis hinsichtlich eines bedeutenden Kulturgutes, welches mit der landwirtschaftlichen Tradition und der Ernährung der Bevölkerung über Jahrhunderte aufs engste verknüpft war.

### **Kulturgeschichte und Herkunft des Türkens**

Der Vorarlberger Riebelmais ist ein Hartmais (Rundmais). Für die Identität ist aber die weiße Farbe des Mehlkörpers (Endosperm) 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, das zur „zweiten Heimat“ des Mais wurde. Noch heute finden sich im Veneto und in Friaul alte Genotypen des Mais, insbesondere Weißmaistypen, die unserem Riebelmais ähnlich sind (Sorten: Bianco Perla, Zamengo Bianco, Righetta Bianca, Cimalunga) (Brandolini 2001). Im Rheintal konnten nur frühe Sorten heimisch werden, die über viele Jahre aus dem Sortenpool Norditaliens durch Versuch und Irrtum ausgelesen worden waren.

Der Mais muss in Vorarlberg unter gebildeten Leuten schon sehr früh bekannt gewesen sein. Der Süden Deutschlands und die Schweiz waren damals ein großes Zentrum der humanistischen Gelehrsamkeit, der Medizin und der Botanik. Die Kräuterbücher des Hieronymus Bock (1539) und des Leonhard Fuchs (1543) sind

aufschlussreiche Dokumente aus jener Zeit. Viele Waren aus Italien müssen über den Splügenpass und das Rheintal durch Vorarlberg durchgegangen sein.

Das erste Auftreten des Türkens im Rheintal fällt in die Mitte des 17. Jahrhunderts. Im Jahre 1650 kommt er in Balgach, auf der schweizerischen Seite des Rheintales auf der Höhe von Dornbirn unter den Einkünften des dortigen Pfarrers vor. 1682 geben in Hohenems mehrere Bauern „tirckhisch Korn“ als Zehent. 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 (Fessler 1987, S. 293). 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.

Die Österreichische Agrarstatistik zeigt für das Jahr 2005 für Vorarlberg nur mehr eine Körnermais-Anbaufläche von 42 ha. Davon wurden 365 t geerntet (Statistik Austria 2005). Die Verwendung dieser Menge dürfte zu fast 100 Prozent für Futterzwecke sein. Nach eigenen Recherchen zum Riebelmaisanbau im Herbst 2005, ist in Vorarlberg nur mehr von ca. **20 – 30 Kleinflächen** für den Riebelmais-Anbau auszugehen, die in der Agrarstatistik nicht mehr aufscheinen, handelt es sich bei den Produzenten doch überwiegend um Nicht-Landwirte mit Kleinflächen.

### **Sortenvielfalt – Sammlung der Herkünfte**

Die Recherche nach Riebelmaisherkünften wurde methodisch vorbereitet und im Herbst 2005 umgesetzt. Die gesammelten Muster wurden traditionell als Kolben getrocknet und zwischengelagert. Bis zur Fertigstellung dieses Berichtes konnten durch weitere Kontakte und Gespräche zusätzliche Muster gesammelt werden.

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 m<sup>2</sup>, für die Selbstversorgung. Die Aussaat, Düngung, Unkrautbekämpfung, Anhäufeln und Ernte finden händisch statt. Wegen des damit verbunden hohen Arbeitsaufwandes könnte derzeit auch kein realistischer Verkaufspreis kalkuliert werden.

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit konnten bei **22 Vorarlberger Riebelmaisproduzenten in Summe 27 Herkunftsmuster** gesammelt werden. Ein Muster war aufgrund des Alters und Wurmbefall nicht mehr verwendbar. Ein Produzent lieferte aufgrund einer Missernte kein Muster nach.

Von den verfügbaren 25 Herkünften sind **fünf von dunkler (roter) Farbe**, die restlichen **20 haben die typische weiße Farbe**, die teilweise ins goldige hineingeht.

**Tabelle 1: Herkünfte von Vorarlberger Riebelmais (2005-2006)**

Nr.	Zuname	Ort	Ernte-jahr	Bezug	Bezeichnung
1	Böckle	Götzis	2004	Liechtenstein	Riebelmais hell
2	Böckle	Götzis	2004	eigen	Rheintaler Mais
3	Böckle	Götzis	2005	Liechtenstein	Riebelmais rot
4	Dietrich	Lauterach	2005	eigen	Riebelmais
5	Rein	Dornbirn	2005	eigen	Rheintaler Mais
6	Danner	Dornbirn	2005	Stadelmann	Nenzinger Riebelmais hell
7	Danner	Dornbirn	2005	Stadelmann	Nenzinger Riebelmais dunkel
8	Danner	Dornbirn	2005	eigen	Türken Rheintalmals
9	Wohlgenannt	Dornbirn	2005		kein Muster
10	Mathis	Schwarzach	2005	Hepp	Riebelmais
11	Stark	Feldkirch	2003	Liechtenstein	Riebeltürgga
12	Hämmerle	Lustenau	2000	Vater	Rheintaler Riebel
12A	Hämmerle	Lustenau	2005	Vater	Rheintaler Riebel
13	Bäuerl. Schul- und Bildungszentrum	Hohenems	2005	Schüler	Weißer Riebelmais
14	Nachbauer	Altach	2003	??	Türgga weiß
14A	Nachbauer	Altach	2003	Schw.eltern	Türgga rot
15	Fend	Altach	2005	eigen	Türgga weiß
16	Scheffknecht	Lustenau	2005	Nachbar	Rheintaler Türgga
17	Bildstein	Röthis	2002	eigen	Org. Türgga
18	Summer	Weiler	2005	eigen	Riebelmais
18A	Summer	Weiler	2001	eigen	Riebelmais
19	Zwischenbrugger	Klaus	2004	Ex-Schwager ??	Org. Türgga
20	Leipold-Schneider	Höchst	2005	Grabher	Riebelmais
21	Grabher	Höchst	2005	Barth	Türgga
22	Schneider	Höchst	1990	eigen/nicht keimf.	Türgga
23	Dietrich	Lauterach	?	eigen/nicht keimf.	Hartmais rot
24	Greif	Lauterach	2005	Wirt Herbert	Riebelmais weiss

Drei Muster wurden von den Bewirtschaftern als Liechtensteiner Herkünfte bezeichnet. Abzüglich weiterer zwei Herkünfte mit unbekannter Bezugsquelle verblieben somit **20 „echte“ Riebelmaisherkünfte aus Vorarlberg** (oben fett gedruckt), wovon sechs Herkünfte (Nr. 12-12A, 18-18A und 21-22) jeweils paarweise aus der gleichen Vermehrungslinie stammen, nämlich entweder vom gleichen Produzenten aus unterschiedlichen Jahren oder von verschiedenen Bewirtschafter aus dem Jahr 2005. Drei dieser 20 Herkünfte mit Ursprung Vorarlberg wiesen eine rote Körner-

farbe auf.

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

1. rote Herkünfte: Nr. 7, 14A, 23
2. lange, schlanke, fast zylindrische Kolben, weiß bis goldig glänzend: Nr. 5, 12, 12A, 13, 15, 16, 18, 18A
3. etwas kürzere, konische Kolben, weiß: Nr. 4, 10, 17, 20, 21
4. sonstige Herkünfte (bisher nicht zuordenbar): Nr. 2, 6, 8, 24



**Abbildung 1: Typische Vertreter des Weißen Vorarlberger (Rheintaler) Türkens aus der Inventarisierung 2005/06**

### **Nutzung**

Die Geschichte der verschiedenen Breispeisen wird kurz erläutert bevor in diesem Kapitel genauer auf den Riebel als traditionelle Nahrung der Vorarlberger eingegangen wird. Dieser Riebel wurde bis in die 1960er Jahre ausschließlich aus Tüggga (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 mit Keimlings- und Kleieanteilen und hat einen leicht bräunlichen Farbton.

Während in den 70er Jahren noch monatlich ca. 6 - 8 t Maisgrieß pro Monat verkauft wurden (Hagen 2005, Rhomberg 2006), gingen diese Mengen bis heute kontinuierlich zurück. Mais hatte über viele Jahre ein „Arme-Leute“-Image, weil er in Notzeiten die Mäuler stopfte und zur Selbstversorgung auch der Arbeiterschichten oder Kleinhandwerker eine bedeutende Rolle spielte. Heute liegen die Verkaufsmengen für weißen Maisgrieß in Vorarlberg zwischen 12 und 20 t. 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. Mit der 1. Riebelolympiade belebte die größte Vorarlberger Tageszeitung das Thema in den 1980er Jahren. Dazu wurde eine Vielzahl von Rezepten eingesendet. Die meisten versuchten den traditionellen Riebel durch Zugaben schmackhafter Beigaben (Rosinen, Nüsse, etc.) für den modernen Gaumen aufzubereiten. Dies erscheint nicht zwingend notwendig, da viele Berichte während der Bearbeitung des Projektes die Beliebtheit von Riebel belegen. Dies auch überraschenderweise bei Kindern.

Als Resümee zur heutigen Situation kann festgehalten werden, dass der wohlstandsbedingt abnehmende Trend beim Riebelessen seinen Tiefpunkt erreicht haben dürfte und heute Gründe wie Gesundheitsbewusstsein, Identität, Traditionsbewusstsein, etc. in den Vordergrund treten und dadurch den Riebel als Vorarlberger Spezialität wieder beleben.

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. Dazu gehört auch die Bemühung um eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach EU-Recht für „Türken“ aus Vorarlberg.

### **Ausblick und weitere Vorgangsweise**

Als Pilotversuch wurde eine Mischung von neun ausgewählten weißkörnigen Herkünften (110 Pflanzen), welche nach Auskunft der Besitzer aus eigenem Nachbau oder aus dem eigenen Dorf stammen im Juni 2006 angebaut. Dies erfolgte in Abstimmung mit der ETH Zürich (Eschholz T). Diese als „Ramsch-Versuch“

bekannte Methode soll die genetische Vielfalt der gefundenen weißen Riebelmais-herkünfte in einer Landsorte vereinen. Ein Vergleichsversuch mehrerer Herkünfte wurde ebenfalls versuchsweise angelegt.

Gespräche mit einer großen Vorarlberger Mühle zur weiteren Zusammenarbeit sind haben die grundsätzliche Machbarkeit aufgezeigt.

Die begonnene Arbeit hat durchwegs ein positives Echo gefunden. Während der Projektdauer wurde in mehreren Zeitungen und vom ORF (V-Heute) über das Projekt berichtet.

Folgende Themen sind für eine Fortsetzung der Arbeit vorgesehen:

- ◆ ..Die Vorarbeiten (gesammelte Herkünfte, Kontakte) sichern und für die Öffentlichkeit verfügbar machen,
- ◆ .. Interessentenberatung und Aufbau eines Netzwerkes
- ◆ ..die Inventarisierung (Sammlung weiterer Herkünfte) weiter verfolgen, um die ganze Breite des Genpools zu erfassen,
- ◆ ..Ausgewählte Herkünfte detaillierter untersuchen (Vergleichsanbau und genetische Charakterisierung),
- ◆ ..Möglichkeiten einer verstärkten Nutzung prüfen,
- ◆ ..die Chancen und Risiken einer Umsetzung untersuchen (Wirtschaftlichkeitsrechnung) und
- ◆ ..die notwendigen Rahmenbedingungen abklären und Verantwortlichkeiten festlegen.

Das Projekt wird am 17. September anlässlich des Lutaracher Moschtfäsches und am 14. Oktober am Herbstmarkt in Dornbirn präsentiert.