



*Arche des
Geschmacks
Vorarlberger
Riebelmais*

Geschmack statt Gentechnik

350 Jahre lässt sich die Geschichte dieser speziellen Maissorte zurückverfolgen. Landwirt Richard Dietrich ist einer, der dafür sorgt, dass der Riebelmais wieder die Aufmerksamkeit erhält, die er verdient hat.

Text Karin Schuh Fotos www.dietrich-kostbarkeiten.at

Vorarlberger Riebelmais *Arche des Geschmacks*



Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack fündig geworden: Richard Dietrichs Riebelmais erweckt Erinnerungen an früher.

Richard Dietrich hat sich nicht gerade das leichteste Produkt ausgesucht. Ausgerechnet eines, das in erster Linie mit Gentechnik und Hybridsorten in Verbindung gebracht wird, will er wiederbeleben: Mais. Wobei die Sorte, um die sich Dietrich hingebungsvoll kümmert, so ganz und gar nichts mit den genannten Vorurteilen zu tun hat. Richard Dietrich hat sich nämlich des Vorarlberger Riebelmais angenommen. Diese gut 350 Jahre alte Hartmais-Sorte gehörte in seiner Heimat einst zu den Grundnahrungsmitteln. Nicht nur die Landwirte hatten zumindest ein kleines Stück Land für den Eigenbedarf damit angebaut. Aber wie so viele dieser wertvollen Schätze, ist auch der Vorarlberger Riebelmais in den letzten Jahrzehnten in Vergessenheit geraten.

Wobei sich das seit ein paar Jahren langsam, aber sicher ändert. Den Anstoß dazu hat ein Schweizer Kollege gegeben. Immerhin ist der Riebelmais auf beiden Seiten des Rheins heimisch. Dietrich musste sich nicht lange überreden lassen und machte sich 2005 auf die Suche nach jenen Menschen, die den Riebelmais über Generationen anbauen. Auf knapp 40 Bauern stieß er dabei. „Ich habe mir angeschaut, wo es ihn noch gibt und wo die Samen herkommen“, sagt Dietrich. Im Zuge des Projekts hat er nicht nur Saatgut und das Know-how über die alte, weiße Hartmais-Sorte verteilt, sondern sich auch zum Ziel gesetzt, den Riebelmais wieder ins Verkaufsregal zu bringen.

Heute gibt es sechs große Landwirte, die den Riebelmais im größeren Stil anbauen. Auf rund sechs Hektar ergab das im Vorjahr rund 10.000 Kilogramm. Dietrich schätzt, dass auch die Zahl der kleinen privaten Anbauer, die vor allem für den Eigenbedarf arbeiten, auf rund 100 gestiegen ist.

Auf die Frage nach dem Besonderen dieser Maissorte, muss Dietrich nicht lange nachdenken. „Das ist dieser typische, süßliche Geschmack, den viele aus der Erinnerung kennen.“ Und diese Erinnerung hat – wie der Name der Sorte schon verrät – auch viel mit der traditionellen, daraus zubereiteten Speise zu tun: dem Riebel nämlich. Mit Milch, Salz, Butter oder Schmalz zubereitet galt Riebel seit Jahrhunderten, ähnlich dem Sterz, als Arme-Leute-Essen und einfaches Früh-

stück, das heute dank Dietrichs Engagement wiederentdeckt wird. Er verkauft seinen Riebelmais und den daraus hergestellten groben Gries namens „Bramata“ nicht nur an Endverbraucher (etwa über vielfalt.com), sondern auch an Sterne-Restaurants. „Rund zehn Sterne-Köche arbeiten mit Riebel, von der Suppe bis zum Dessert“, sagt Dietrich nicht ohne Stolz. Er selbst verkocht die alte Sorte übrigens am liebsten zu einer deftigen vegetarischen Speise, dem sogenannten „Duranand“. Dabei wird der Riebelmais in einer Bouillon eingekocht und mit Kartoffeln, Pilzen und Bergkäse angebraten. Das Getränk, das seiner Meinung nach am besten dazu passt, ist ein Gläschen Most. Praktisch, dass er den auch gleich selbst herstellt. ☺

Dietrich

Vorarlberger Kostbarkeiten

Jerchenauerstraße 45
6923 Lauterach
Tel.: 05574/639 29

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo.–Fr. 9–17 Uhr

www.dietrich-kostbarkeiten.at

Heumilch
Die reinste Milch.

Produkte aus Heumilch.
Reinster Genuss.

Heumilchkühe verbringen den ganzen Sommer auf unseren Wiesen, Weiden und Almen, wo über 1.000 verschiedene Gräser und Kräuter wachsen. Entdecken Sie diese Vielfalt und gewinnen Sie einen von 3 Urläuben am Heumilch-Bauernhof mit inkludierter Kräuterwanderung.

Joachim Gradwohl
3-Haubenkoch

Georg
3-Käsehoch

Die Vielfalt der Wiesen entdecken und 3 x 1
Urlaub am Bauernhof gewinnen!
Mehr auf www.heumilch.at

Mehr Infos auf www.heumilch.at und
www.facebook.com/heumilch.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

LE 07-13

Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.