



Foto: Richard Dietrich

Vorarlberger Riebelmais

Registernummer: 97

Offenlegungsdatum

Riebelmais wird seit etwa 350 Jahren im gesamten Rheintal, vorwiegend in den Tallagen, angebaut.



Foto: Kulinarisches Erbe

Titel

Vorarlberger Riebelmais

Kurzdarstellung oder Behauptung

Vorarlberger Riebelmais ist ein seit 350 Jahren traditionell angebauter und weitergezüchteter weißer Hartmais (*Zea mays var. indurata*) der im geografischen Gebiet Vorarlberg regional vermehrt wird und fast ausschließlich der Eigenversorgung dient.

Die Bezeichnung „Vorarlberger Riebelmais“ fasst zahlreiche ursprüngliche Sorten zu einer Landsorte zusammen.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Hartmais, Mais, Getreide

Name der Region

Rheintal, Vorarlberg, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Dipl. Ing. Dr. Dietrich von NLE (Büro für Naturbewirtschaftung und ländliche Entwicklung)

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Mais allgemein:

Die ältesten Funde von Mais stammen aus der Zeit zwischen 5200 und 3400 v. Chr. aus Südmexiko.

Ende des 15. Jahrhundert gelangte der Mais aus Mittelamerika mit den Eroberern bereits in einer großen Vielfalt nach Europa.

1503 war der Mais in den Handelsregistern von Sevilla (Spanien) verzeichnet und durch die Handelsbeziehung gelangte er in den folgenden Jahren nach Venedig (Italien), das zur „zweiten Heimat“ des Mais wurde. Noch heute finden sich im Veneto und in Friaul alte Genotypen des Maises, insbesondere Weißmaistypen, die dem in Vorarlberg angepflanzten *Riebelmais* ähnlich sind.

Fälschlicherweise wurde die Herkunft im Osmanenreich vermutet, weshalb der *Riebelmais* in Vorarlberg oft als „Türgga“ bezeichnet wird.

Mais hatte über viele Jahre ein „Arme-Leute“-Image weil er in Notzeiten das Überleben sicherte und zur Selbstversorgung der Arbeiterschichten oder Kleinhandwerker eine bedeutende Rolle spielte.

***Riebelmais*anbau in Vorarlberg:**

Riebelmais wird seit dem 17. Jahrhundert (etwa 350 Jahre) im gesamten Vorarlberger und Schweizer Rheintal, vorwiegend in den dortigen Talschaften, angebaut. Der *Riebelmais* dürfte daher der älteste Lebensmittelmais nördlich der Alpen sein.

In das Rheintal gelangte er vermutlich aus Italien. Es wird angenommen, dass frühreife Maissorten sich erfolgreicher anbauen ließen und daher weitervermehrt wurden.

Im Jahr 1650 wird er in Balgach, auf der schweizerischen Seite des Rheintales auf der Höhe von Dornbirn, unter den Einkünften des dortigen Pfarrers erwähnt. 1682 gaben in Hohenems (Bezirk Dornbirn) mehre 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.

Der *Riebelmais* galt als „Brot des Rheintals“ und entwickelte sich ziemlich rasch zur Ernährungsgrundlage der bäuerlichen Bevölkerung. Er wurde im 19. Jahrhundert fast ausschließlich zum Zweck der Eigenversorgung angebaut.

Darüber hinaus war auch ein Tauschprodukt für Milch, Butter und Käse.

Das Jahr 1869 gilt mit einer Anbaufläche von 1832 ha (3071 Joch)- mit Schwerpunkt im Bezirk Dornbirn- als Höhepunkt des *Riebelanbaus*.

Mit der Eröffnung der Arlbergbahn im Jahre 1884 und dem Bau eines Lagerhauses in Feldkirch gelangte vermehrt Getreide aus den östlichen Österreich und aus Ungarn durch den Arlbergtunnel nach Vorarlberg. Weizen wurde daraufhin billiger, der Brotkonsum stieg und der Maisanbau wurde so sukzessive zurückgedrängt.

Der Maisanbau verlangte im Gegensatz zu anderen Getreidesorten viel Handarbeit. So erfolgten Anbau, Ernte sowie das Entfernen der Hüllblätter und Abrebeln der Maiskörner bis in die 1950er Jahre manuell.

Ab dem 20. Jahrhundert wurde *Riebelmais* auch verstärkt als Grün- und Silomais für Futterzwecke angebaut. Der *Riebelmais*anbau für die Selbstversorgung rückte nach und nach in den Hintergrund.

Die letzte Blüte erlebte der *Riebelmais* in Vorarlberg nach dem 2. Weltkrieg (1939 - 1945). Er lieferte auf kleinen Flächen hohe Erträge zur Selbstversorgung.

Die Öffnung der Zonengrenzen im besetzten Österreich mit dem Staatsvertrag 1955, bessere Verfügbarkeit von Getreide aus Ostösterreich, billigere Weizenimporte (USA) und das Auftauchen ertragsstärkerer amerikanischer Hybridmaissorten verdrängten den *Riebelmais* von den Feldern.

1947 wurden in Vorarlberg noch ca. 600 ha *Riebelmais* angebaut, 1960 waren es 160 ha und 1966 nur mehr 48 ha.

2005 wurde in Vorarlberg *Riebelmais* nur mehr auf ca. 30 Kleinflächen angebaut.

Wenige Vorarlberger Haushalte züchteten über Jahrhunderte den *Riebelmais* aus eigenen Samen weiter, sodass es heute in Vorarlberg noch zahlreiche verschiedene Originalherkünfte von *Riebelmais* gibt.

Heute ist der weitere Anbau für die Erhaltung der Vorarlberger Landsorten von besonders großer Bedeutung. Aus diesem Grund startete 2005 im Auftrag der Vorarlberger Landesregierung das Projekt „*Riebelmais* in Vorarlberg“. Im Rahmen des Projektes wurde Saatgut unterschiedlicher Herkünfte gesichtet und genetisch auf Verwandtschaft untersucht. Ziel war es, die alte Landsorte zu sichern und den Anbau von echtem *Vorarlberger Riebelmais* wieder auszuweiten und somit den echten Riebel-Maisgrieß als regionales Produkt wieder im Handel zu platzieren.

Im Jahre 2006 wurde auf einer Fläche von 50 m² verschiedene Herkünfte aus einem „Landsorten-Pool“ zur Landsorte „Vorarlberger *Riebelmais*“ gekreuzt.

Bis 2009 wurde ausgehend von diesem Saatgut die Anbaufläche schrittweise auf 33.000m² ausgeweitet.

Im Februar 2008 wurde, im Rahmen der Initiative der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie „Vorarlberg isst...“ eine Aktion unter dem Motto „Vorarlberg isst...*Riebel* anders“ gestartet und der *Riebelmais* wurde vermehrt in der Gastronomie einem breiten Publikum angeboten.

2008 fand in Wolfurt (Bezirk Bregenz) der 1. Ländle *Riebel*-Feldtag statt um Erfahrungen bezüglich Anbau und Vermarktung auszutauschen.

Auch in der benachbarten Schweiz (Rheintal) wird *Riebelmais* („*Ribelmais*“) vermehrt angepflanzt. Im schweizerischen Rheintal wurde der „*Rheintaler Ribelmais*“ im Jahr 2000 als AOC Produkt (Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung) ausgewiesen.

Im schweizerischen Rheintal wird die Sorte als *Ribel*, in Vorarlberger Rheintals als *Riebel* bezeichnet.

2009 wurde der Vorarlberger Riebelmais von Slow Food Österreich in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Mais in der Ernährung:

Mais ist von Natur aus frei von Gluten und eignet sich daher ganz besonders für die Ernährung von Zöliakie-Patienten.

Die Verbreitung von Mais als ein Grundnahrungsmittel des 15. Jahrhunderts führte zu einer verheerenden Mangelkrankung: Pellagra- eine Erkrankung ist die sich bei fortdauernden, exklusiven Maiskonsum durch Mangel an der Aminosäure Niacin- einstellt. Pellagra trat jedoch vorwiegend in Europa auf und weniger im Heimatgebiet des Maises, in Mexiko. Die Ursache für das Auftreten von Pellagra in Europa lag daran, daß zwar eine Nutzpflanze weitverbreitet wurde, jedoch das kulturelle Wissen um ihren Gebrauch nicht über den Atlantik gekommen war.

Die Azteken und Mayas weichten das Korn in einer alkalischen Lösung - Kalkwasser - auf, um es genießbar zu machen. Dieser Prozess setzte das gebundene Niacin und die wichtige Aminosäure Tryptophan frei, aus der Niacin geformt werden kann, und machte so beide Stoffe der Verdauung zugänglich.

Riebelmais in der regionalen Küche:

Als regionale Spezialität wird Riebelmaisgrieß in gesalzener Milch aufgekocht und anschließend mit Butter(schmalz) abgeröstet. Diese so entstehende Breispeise nennt man „Riebel“, da der Maisbrei durch das anschließende Rösten in der Pfanne unter ständigem stochern (das „riebeln“) entsteht.

Ursprünglich wurde für die Bereitung von „Riebel“ auch Hafermehl verwendet, das jedoch mit der Einführung des Maisanbaus von Maismehl verdrängt wurde.

In Form von *Riebel* war Milch über viele Tage haltbar. Durch das Aufkochen von Maisgrieß zusammen mit Milch entsteht ein Gel, das eine mikrobielle Infektion durch Milchsäure verzögert, was vor allem für die Vorratshaltung der Milch auf den Almen bedeutend war. *Riebel* galt als Mahlzeit der armen Leute und bäuerlichen Familien und wurde vorwiegend zum Frühstück zusammen mit Kaffee oder Milch verzehrt.

Bis in die 1960er Jahre wurde dann der *Riebel* hauptsächlich aus Riebelmais hergestellt. Mit zunehmendem Wohlstand und Aufgabe der Eigenproduktion gewann der Weizengrieß an Boden und wird heute typischerweise zur Hälfte zugemischt.

Noch heute gilt der *Riebel* als eine in Vorarlberg, Liechtenstein und der Ostschweiz geschätzte und beliebte Speise.

- Gebiet/Region:

Vorarlberg ist das westlichste Bundesland Österreichs und grenzt im Osten an Tirol (Arlberg Pass, Verwallgruppe Mountains), im Westen an Liechtenstein (Rhein), im Süden an die Schweiz (Kämme der Silvretta und des Rätikon), und im Norden an Deutschland (Bayern; Bregenzerwald).

Der Verlauf des Rheins bildet über eine weite Strecke die Staatsgrenze zwischen der Schweiz und Österreich.

Die Hauptanbauggebiete für *Riebelmais* liegen im Rheintal zwischen Bregenz und Feldkirch. Einzelne Kleinflächen finden sich auch im Walgau und den angrenzenden Hanggemeinden im Vorder- und Mittel-Bregenzerwald sowie im Leiblachtal.

Das Vorarlberger Rheintal wird nach der Fließrichtung des Alpenrhein in das Obere und Untere Rheintal gegliedert und demnach auch *Vorarlberger Unter-* und *Oberland* genannt. Das Unterland erstreckt sich vom Ufer des Bodensees bis zum Kummberg, das Obere Rheintal liegt südlich des Kummbergs.

Die Hauptanbauflächen für Vorarlberger Riebelmais liegen im Vorarlberger Rheintal zwischen 412 - 500 m Seehöhe.

Weiters wird *Riebelmais* auch auf Hängen des Rheintales und in den angrenzenden Tälern angebaut.

Klima:

Im Anbaugebiet überwiegt mildes und atlantisches Klima.

Charakteristisch für das Klima Vorarlbergs ist der Föhn, der vor allem durch Walgau und Rheintal zieht. Dieser verdrängt oft schlechte Witterung.

Die wärmsten Regionen sind das Rheintal und das Bodenseegebiet.

Das Anbaugebiet zeigt Jahresmittel von 8 bis 10° C.

Die Temperaturen im Anbaugebiet werden im Wesentlichen durch den Bodensee bestimmt. Vorarlberg zählt zu den niederschlagsreichsten Regionen Österreichs.

Bodenverhältnisse:

Die Böden sind vielfältig und variieren zwischen Pseudogley- und Gleyböden sowie Böden auf Karbonatgestein, kalkhaltige Braunerde und braunlehmartige Böden aus Mergel.

- Riebelmais:



Foto: Richard Dietrich

Mais (*Zea mays*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Süßgräser (*Poaceae*).

Vorarlberger Riebelmais - auch *Türck* genannt, da die Türken es angeblich waren, die den Mais in der Gegend verbreiteten- ist ein in Vorarlberger Talschaften traditionell angebauter und weitergezüchteter Hartmais (Rundmais), der sich durch die weiße Farbe des Mehlkörpers (Endosperm) auszeichnet. Andere Kornfarben (z.B. rote oder gelbe Körnerfarbe) bilden die Ausnahme.

Sein Geschmack ist typisch süßlich.

Sorten:

„Vorarlberger Riebelmais“ ist eine Sorte, die aus dem Sortenpool von alten Landsorten z.B. *Weißer Rheintaler*, *Weißer Vorarlberger Frühmais*, *Untertländer*, *weißer Rheintalmais*, *Nenzinger Frühmais*, *Kematener*, *Weißer Vorarlberger* und *Gelber Vorarlberger* abstammt.

Bisher konnten insgesamt rund 40 Riebelmaisherkünfte aus Vorarlberg gefunden werden.

Der Kolben des *Riebelmais* variiert von kurz bis lang, konisch bis zylindrisch. Die Maiskörner sind typischerweise weiss bis goldig in der Schalenfarbe.

Die Sicherung der genetischen Ressourcen erfolgt in erster Linie durch einen regelmäßigen Anbau.

Ansprüche:

Riebelmais wächst auf den unterschiedlichsten Bodentypen, wenn genügend Nährstoffe und Feuchtigkeit verfügbar sind.

Saatgut:

Das Saatgut stammt von den Bauern selbst.

Anbau:

Riebelmais fand sich in Vorarlberg praktisch nicht mehr in landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieben. Der Anbau erfolgte vielmehr über Jahrzehnte im gärtnerischen Maßstab auf kleinen Flächen von 20 – 200 m² für die Selbstversorgung. Aussaat, Düngung, Unkrautbekämpfung, Anhäufeln sowie Ernte fanden früher überwiegend händisch statt. 2007 erfolgte erstmals ein mechanisierter Anbau auf Großflächen. Dieser wurde in den letzten Jahren schrittweise ausgeweitet.

Das Saatbeet darf nicht zu grobschollig sein. Ideal ist eine vorhergehende Bodenbearbeitung mit der Kreiselegge.

Fruchtfolge und Vorkulturen wie Feldfutter (z.B. Klee gras) sind ideal, um den Unkrautdruck zu minimieren. Da aber Mindestabstände zu Silomaisfeldern einzuhalten sind (ca. 200 m), wird auch mehrere Jahre hintereinander *Riebelmais* bei ausreichender Düngung auf einem Feld angebaut.

Die Aussaat erfolgt Ende April, spätestens Anfang Mai. Es sollten max. 7 Pflanzen pro m² angebaut werden, damit jeder Kolben ausreifen kann.

Die Maispflanzen werden zweimal pro Jahr (beim Säen und Anfang Juni) mit Wirtschaftsdünger oder handelsüblichem Dünger gedüngt.

Die Unkrautbekämpfung erfolgt sowohl chemisch mit Herbiziden als auch mechanisch durch hacken und anhäufeln.

Ernte:

Die Ernte erfolgt im Herbst (Oktober/November) händisch auf Kleinflächen, auf Großflächen überwiegt die maschinelle Ernte.

Geschätzte 50 Selbstversorger pflücken in Vorarlberg ihre Kolben händisch, entlieschen (Abziehen der Hüllblätter=Lieschblätter) diese und binden je zwei Kolben zum Trocknen zusammen.

Die maschinell geernteten Maiskörner werden von vier landwirtschaftlichen Betrieben direkt nach der Ernte zu einem Verarbeitungsbetrieb in der nahen Schweiz zur Trocknung, Reinigung und Vermahlung transportiert.

Bei der Ernte beträgt der Wassergehalt ca. 32 – 40 %. Für eine sichere Lagerung wird auf eine Restfeuchtigkeit von 13 % heruntergetrocknet.

Im Jahr 2008 wurden ca. 3.000 kg „echter Vorarlberger Riebelmais“ geerntet. Die Zusatzbezeichnung „echt“ soll darauf hinweisen, dass die Saatgut nachvollziehbar aus Vorarlberg stammt und es sich nicht um importierten Weißmais handelt.

2009 stieg die gesamte Erntemenge auf ca. 10.000 kg.

Weiterverarbeitung

Ende Jänner werden die Körner vom Kolben händisch getrennt („abgerebelt“) und, um einen Befall durch Dörrobstmotten vorzubeugen, luftdicht in Behälter verschlossen.

Die Selbstversorger bringen die Maiskörner erst kurz vor der Verwendung in kleinen Lohn- oder Hofmühlen bzw. bei Kleinstmengen in eigenen Haushaltsmühlen mit Keimling vermahlen.

Die Vermahlung in der Schweiz erfolgt nach den Richtlinien des Schweizer Pflichtenheftes für Riebelmais. (*Pflichtenheft für Rheintaler Riebel 7. August 2000; Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben; Bundesamt für Landwirtschaft, CH – 3003 Bern.*)

Die Maiskörner werden gereinigt (Metalldetektor, Separator) und anschließend auf Walzenstühlen oder einer Steinmühle traditionell mit Keimling, Kleie- und Mehlanteilen (Anm: Das Produkt wird dadurch schmackhafter und weniger „griessig“) bis zur gewünschten Feinheit vermahlen. Die Schale wird abgezogen (Futtermittel) und das Mahlgut kann nun gesichtet werden, wobei Maisgrieß, Maisdunst und Maismehl entstehen. *Vorarlberger Riebelmais* ist eine Mischung aus Mehl, Dunst und Grieß.

Zukünftig wird eine Vermahlung des Riebelmaises direkt in der Region mit Keimling angestrebt.

Anschließend wird der Mais wieder zurück nach Vorarlberg gebracht und dort abgepackt. Derzeit wird die Möglichkeit einer inländischen Verarbeitung untersucht.

2010 existieren noch etwa 50 traditionelle kleine Anbauer in Vorarlberg, welche Riebelmais anbauen.

- Vermarktung:

Vorarlberger *Riebelmais* wird traditionell in erster Linie für die Eigenversorgung (Grieß) sowie zur Saatgutgewinnung zur Eigennachzucht verwendet.

Riebelmais und daraus hergestellte Produkte sind seit 2007 das ganze Jahr über im Handel erhältlich.



Foto: Richard Dietrich

„Echter Vorarlberger Riebelmais“ wird grob vermahlen seit November 2009 unter der Marke „Ländle Riebel“ mit der Zusatzinformation „Angebaut aus alten Landsorten“ über den Lebensmitteleinzelhandel in 1kg-Packungen vermarktet.

Auch die gehobene Gastronomie verwendet inzwischen den *Vorarlberger Riebelmais* für neue Kreationen (Knödel, Soßen, Suppen, Füllungen, etc.).

Qualitätskontrolle:

Der *Vorarlberger Riebelmais* wird nach den Richtlinien der *Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH* in Bregenz erzeugt und von dieser kontrolliert. Wichtig dabei sind der regionale Anbau, die Verwendung des gesicherten Saatgutes und eine geringere Saattiefe. Über die Arbeitsgänge und Düngemengen sind Aufzeichnungen zu führen.

- Verwertung:

Riebelmaisgrieß wird heute wie früher vorwiegend für die Herstellung von „Riebel“ in unterschiedlichen Variationen verwendet. Die Rezepte wurden über Generationen weitergegeben, wodurch es eine Fülle an verschiedenen Zubereitungsarten gibt.

Im unteren Rheintal wird auch „Hafaloab“ (länglich geformter Knödel) traditionell mit *Riebelmais* hergestellt und als Beilage gegessen.

- Schutz:

Die Marke „Ländle Riebel“ ist zusammengesetzt aus der Wortbildmarke „Ländle“ und dem Zusatz „Riebel“. Der zweite Zusatz wird für verschiedene regionale Produkte variiert und wird unter dem Begriff Ländle Produkte subsummiert.

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Oberösterreich, Region, Vorarlberg, Mais, Hartmais, Riebelmais

Bibliographie/ Referenzen

- DIETRICH, R., REINER, H. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte-Herkünfte-Verwendung, Endbericht, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, Juni 2006
- DIETRICH, R., REINER, H. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte-

- Herkünfte-Verwendung, 2.Phase/Jahresbericht 2007, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, März 2008
- DIETRICH, R., HARTMANN, A. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte-Herkünfte-Verwendung, 2.Phase/Bericht 2008, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, April 2009
 - FESSLER Hubert: Mühlen und Wasserräder in ihrer wirtschafts-, rechts- und technikgeschichtlichen Bedeutung, mit besonderer Berücksichtigung des Mühlenwesens in Vorarlberg – Diss. 3 Bde., an der Univ. Innsbruck, 1987
 - MAIER-BRUCK F. Vom Essen auf dem Lande, 2. Auflage, Verlag Kremayr & Scheriau, Wien, 1995, S. 542-545

 - a.o. Univ. Prof. Martina Kaller-Dietrich. Institut für Geschichte der Universität Wien. Mais - Ernährung und Kolonialismus in Lateinamerika <http://www.lateinamerika-studien.at/content/geschichtepolitik/mais/mais-101.html>
 - Die Herkunft von Mais: Das Rätsel um Pellagra <http://www.eufic.org/article/de/ernahrung/lebensmittelverständnis/artid/herkunft-mais-pellagra/>
 - DIETRICH Richard Dr., HARTMANN Arnold. Riebelmais in Vorarlberg. 2. Phase/Bericht 2008 <http://www.nle.at/images/riebelmais/Jahresbericht2008.pdf>
 - Pflichtenheft für Rheintaler Ribel 7. August 2000; Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben; Bundesamt für Landwirtschaft, CH – 3003 Bern <http://www.aoc-igp.ch/files/ccprod/2de.pdf>
 - Klimadaten Vorarlberg http://www.vorarlberg.at/vorarlberg/umwelt_zukunft/umwelt/umweltundlebensmittel/weitereinformationen/luft_klima/klimadaten.htm
 - Mais <http://de.wikipedia.org/wiki/Mais>
 - Pellagra <http://de.wikipedia.org/wiki/Pellagra>
 - Rezepte aus der ARCHE. In: ARCHE NOAH Magazin, April 09, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Arche_Noah_Magazin_2_09_screen.pdf
 - Rheintal (Alpenrhein) [http://de.wikipedia.org/wiki/Rheintal_\(Alpenrhein\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Rheintal_(Alpenrhein))
 - Ribelmais - geschütztes Maisgries aus dem Rheintal <http://www.ernestopauli.ch/Essen/Kochtips/Ribelmais.htm>
 - Riebel <http://de.wikipedia.org/wiki/Riebel>
 - RIEBELMAIS IN VORARLBERG: Kulturgeschichte – Herkünfte - Verwendung http://www.nle.at/images/riebelmais/Kurzfassung_Projektstufe1.pdf
 - Vorarlberg isst...Riebel anders <http://www.vorarlbergisst.at/index.php?id=474>
 - Vorarlberger Riebelmais <http://www.slowfoodfoundation.org/eng/arca/dettaglio.lasso?cod=1053&prs=0>
 - Vorarlberger Riebelmais - *Austria* <http://www.fondazioneSlowFood.it/eng/arca/dettaglio.lasso?cod=1053&prs=0>

- Vorarlberger Riebelmais: Kulturgeschichte – Herkünfte - Verwendung
http://nle.at/pdf/Vorarlberger_Riebelmais_Herkunft_und_Bilder.pdf
- Vorarlberg
<http://aeiou.iicm.tugraz.at/aeiou.encyclp.v/v885304.htm>
- Vorarlberg
<http://de.wikipedia.org/wiki/Vorarlberg>

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 2. Dezember 2009.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Büro für Naturbewirtschaftung und ländliche Entwicklung (NLE)

Dipl. Ing. Dr. Richard Dietrich

Lerchenauerstr. 45

6923 Lauterach

Tel.: 0557/463929

Mobil: 0676/9753152

E-mail: office@nle.at

Autoren: Dipl. Ing. Dr. Dietrich, Mag. Doris Reinthaler, Mag. Eva Sommer