

# Riebelmais

Kennt ihr Polenta? Dann seid ihr vielen Menschen ein Stück voraus. Polenta ist wohl das bekannteste Maisgericht. Was die Polenta in Italien und im Tessin ist, war der Riebel am Bodensee. Besonders im Rheintal.



Auch am Bodensee hatte der Mais eine große Bedeutung – besonders im Rheintal. Vermutlich über Händler, die über die Alpen in das Rheintal und nach [Bregenz](#) kamen, kam der weiße Mais in diese Region. Bregenz hatte ab dem 17. Jahrhundert einen wichtigen Kornmarkt. So ist es naheliegend, dass der ursprünglich aus Südamerika stammende Weißmais über diesen Weg in diese Region kam. Der Mais hatte einen großen Vorteil: Jedermann konnte diesen, selbst auf kleinstem Grundstück, vor dem Haus aussäen und ernten. Für die Pflanzung für das kommende Jahr mussten nur einige Maiskörner getrocknet und gelagert werden.

So wurde der Weißmais im Rheintal schnell zu einem Getreide, das auch arme Menschen versorgte. Der Mais wurde gemahlen und dann am Vortag mit Milch (oder bei ganz armen Menschen mit Wasser) angesetzt. Im Gegensatz zur Polenta wird der Riebelmais gebraten und während dem garen immer wieder etwas zerkleinert. Gegessen wurde der Riebelmais hauptsächlich zum Frühstück mit etwas süßem. Zum Beispiel mit Holundermus, das auch einfach selbst gemacht werden konnte. Mit der Zeit der

Industrialisierung und des neuen Wohlstands wurde der Riebelmais immer mehr zum „Arme Leute“ Essen. Und damit begann das Aussterben des Ribelmais.

Richard Dietrich aus Lauterach bei Bregenz hat sich dann dieser Vergangenheit erinnert. Als Landwirt, der sich den biologischen dynamischen Produkten und dem Erhalt lokaler Landwirtschaft verschrieben hat, passte dieses Getreide zu seiner Philosophie. So suchte er teilweise in Gärten nach der ursprünglichen Maispflanze. Es gab nur noch wenige ältere Menschen, die diesen Mais am Haus anbauten. Nach und nach hat er so Saatgut gesammelt und es vermehrt. Ein ganz ursprünglicher Weißmais – nicht das genmanipulierte Zeug, das heute für die Polenta im Handel angeboten wird.



Richard Dietrich experimentierte noch weiter. So entstand aus dem Riebelmais sein Whiskey, den Dietrich typischerweise „Xi“ taufte. „Xiberger“ (gesprochen „Gsiberger“) werden die Vorarlberger oft, etwas abwertend, von den restlichen Österreichern genannt wegen des Satzes „I bin gsi...“ (Ich

war...).

Den Riebelmais, den Whiskey und andere Produkte kann der Interessierte direkt im Hofladen von Richard Dietich oder auch online kaufen. Kostenlos dazu gibt es dann ein Rezept für den Riebelmais.

Übrigens: Im Vorarlberg wird der Riebel mit „ie“ geschrieben, in der Schweiz „Ribel“.

**Dietrich Kostbarkeiten, Lerchenauerstraße 45, 6923 Lauterach**

[www.dietrich-kostbarkeiten.at/](http://www.dietrich-kostbarkeiten.at/)