

Getreide

Rheintaler Ribelmals

Zea mays

Foto: Rhytop

Rheintaler Ribelmals: Tradition in jedem Korn

Rheintaler Ribelmals ist eine traditionelle Land-Speisemaissorte aus dem St. Galler Rheintal. Rheintaler Ribelmals ist ein geschütztes Kulturgut, welches seit dem Jahr 2000 die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) trägt. AOP schreibt die Produktion und die Verarbeitung gemäss Qualitätsbestimmungen vor. D.h. Rheintaler Ribelmals AOP darf nur in klar definierten Regionen angebaut werden: im St. Galler Rheintal, Werdenberg, Sarganserland, in sechs Bündner Gemeinden sowie im Fürstentum Liechtenstein [1, 2].

Rheintaler Ribelmals wird auch „Türggen“ oder „Türggenribel“ genannt, was sich von der italienischen Bezeichnung «grano turco», also „türkisches Korn“ ableitet [2].

Anbau in der Schweiz

Mitte des 19. Jahrhunderts war der Ribelmals die wichtigste Anbaukultur im Rheintal und wurde als Speisemais, also nicht für die tierische Ernährung auf etwa zwei Drittel der Ackerfläche angebaut [1, 2]. Mit steigendem Wohlstand und neuen Nahrungstrends verschwand Ribelmals nach dem Zweiten Weltkrieg jedoch allmählich vom Speiseplan und so auch von den Feldern [2]. Das führt dazu, dass Ende der 90er Jahre nur noch auf ca. 4 ha Ribelmals angebaut wurde. Heute sind es dank des Vereins „Rheintaler Ribelmals“ wieder ca. 100 ha [2, 3].

Verwendung

Aus Ribelmalsmehl wurden früher je nach Mahlungsgrad vor allem zwei Gerichte hergestellt: die grobkörnige Maisspeise „Ribel“ (mit Apfelmus und Zwetschgenkompott) und das „Türggenbrot“ [1, 2]. Das Gericht sowie auch der Mais werden „Ribel“ genannt, da das Verreiben/Zerkrümeln der Maismasse in der Pfanne auf Mundart „rible“ genannt wird. Rheintaler Ribelmalsmehl gilt als besonders nahrhaft, weil das Maiskorn mitsamt dem Keimling gemahlen wird [1]. Heute werden zudem auch Chips, Maisdrink oder Maisbier hergestellt [2].

Genetische Vielfalt

Bis heute konnten insgesamt 85 Ribelmaissorten erfasst und erhalten werden. Diese sind alle unter anderem in der grössten Samenbank der Welt in Svalbard (Spitzbergen) abgesichert. Dadurch bleibt die genetische Vielfalt des Ribelmals erhalten, der über Jahrzehnte in Landwirtschaft und Hausgärten angebaut und auf gute Eigenschaften selektiert wurde [2, 4]. Ribelmals ist kälteresistent, wächst schnell und spielte im 20. Jh. eine bedeutende Rolle bei der Züchtung neuer, ertragreicher Maissorten. Durch Kreuzungen mit amerikanischen Hochleistungssorten entstanden Hybriden, die den Bedingungen des europäischen Klimas standhalten und heute weit verbreitet sind [5].

Brauchtum: „Usschella“ / „Hülschete“

Die reifen Maiskolben wurden geerntet und für das Trocknen (mehrere Monate) im Estrich vorbereitet. Dazu versammelte sich die ganze Familie und es wurden die Lieschblätter der Maiskolben entfernt, was „usschella“, „uszühe“ oder „hülschete“ genannt wird. Die getrockneten Maiskörner wurden anschliessend zu den Mühlen in der Region gebracht. Heute verläuft dieser Vorgang grösstenteils maschinell direkt mit dem Mähdrescher [2].

[1] <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkt/Rheintaler-Ribelmals-AOP/285>

[2] <https://ribelmals.ch/>

[3] Bauernzeitung, 13.10.2023, <https://www.bauernzeitung.ch/artikel/pflanzen/90-hektaren-reichen-nicht-sagt-christian-luetolf-493104> (10.06.24)

[4] Getreide Genbank, Agroscope

https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/pflanzenbau/pflanzenzuechtung/ressources_genetiques/banque-de-genes-cereales.exturl.html#51_1711111560803_content_agroscope_de_home_themen_pflanzenbau_pflanzenzuechtung_ressources_genetiques_banque-de-genes-cereales_icr_content_par_tabs (10.06.2024)

[5] Denzler, L. (19. September 2007). *Schweizer Mais-Landsorten – interessant für die moderne Züchtung*. NZZ www.nzz.ch/schweizer_mais-landsorten_interessant_fuer_die_moderne_zuechtung-1.557270