

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



Rheinländer
Ribelmais



Rheintaler Ribel AOP

Rohstoff: Rheintaler Ribel AOP (auch Türggen oder Türggenribel genannt) wird aus der traditionellen Maislandsorte des Rheintals hergestellt. Diese Maissorte hat bis heute eine grosse genetische Vielfalt bewahrt.

Herstellung: Die Aussaat des Rheintaler Ribels AOP erfolgt bis spätestens Mitte Mai, die Ernte im Oktober. Sie kann von Hand oder mit Mähreschern erfolgen. In der Sammelstelle werden die Maiskörner sofort schonend getrocknet (Temperatur unter 50 °C) und gereinigt. Anschliessend wird der Mais in der Mühle auf Walzenstühlen oder einer Steinmühle bis zur gewünschten Feinheit gemahlen. Es entsteht Vollkorn-Maisgriess oder Maisdunst.

Aussehen und Eigenschaften: Rheintaler Ribel AOP ist Maisgriess, Maisdunst oder Mais-Bramata von weissbeiger Farbe mit einem süsslichen und intensiv maistypischen Geschmack.

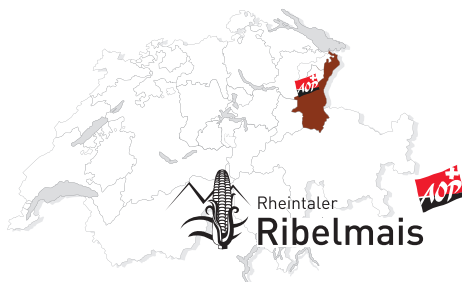
Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet umfasst das Rheintal vom Bodensee bis zur Gemeinde Zizers sowie das Fürstentum Liechtenstein.

Geschichte: Der ursprünglich aus Südamerika stammende Mais gelangte über die Türkei ins Rheintal. In den Quellen und Urkunden des Rheintals taucht der Mais zu Speisezwecken seit Mitte des 17. Jahrhunderts regelmässig auf. Mais wurde im Rheintal zum Grundnahrungsmittel, weil im feuchtwarmen Klima dieser Region andere Getreidearten nur schlecht angebaut werden konnten. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm im Rheintal die Ribelanbaufläche, mit Ausnahme der beiden Weltkriegszeitabschnitte, laufend ab. Der Rheintaler Ribelmais wurde nur noch für die Selbstversorgung angebaut. Mit dem Eintrag ins Register der AOP-Produkte wurden die Kultur und der Anbau von Rheintaler Ribel wieder aufgegriffen und neu belebt. In den letzten Jahren erlebte

der Rheintaler Ribel einen Aufschwung und ist heute ein beliebtes Nahrungsmittel, das auch für viele innovative Spezialitäten in der Gastronomie genutzt wird. Der Rheintaler Ribelmais ist seit dem 14. August 2000 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Rheintaler Ribel AOP wird traditionellerweise zu Milchkaffee und Fruchtkompott genossen. Er eignet sich auch sehr gut für die Verwendung in einem Dessert (Ribelköpfchen an Himbeersauce oder «Ribelchueche») oder als Beilage zu einer Hauptspeise (Ribelspitzen, Ribel-Bramata). Weitere innovative Produkte aus Rheintaler Ribel AOP sind das Ribel-Bier, die Ribelmais-Poullarden und die Ribelmais-Chips.

Verkaufsform: Rheintaler Ribel AOP wird in 500-g-Beuteln in der traditionellen Vermahlung als Original-Griess oder in einer groben Vermahlung als Bramata verkauft.



Kontakt:

Verein Rheintaler Ribelmais
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. 058 228 24 22, Fax 058 228 24 01
rolf.kuenzler@lzs.g.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.ribelmais.ch
www.facebook.com/ribelmais
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp