

Schweiz. Natürlich.



# MEH MAIS MACHE?

# JA

ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.



Jetzt wählen. Im Laden:



# RHEINTALER RIBELMAIS AOP



## ROHSTOFF

Rheintaler Ribelmais AOP\*  
[auch Türggen, Türggenribel]  
wird aus der traditionellen  
Maislandsorte des Rheintals  
hergestellt.



## KULINARISCHES

Rheintaler Ribelmais AOP  
wird traditionellerweise zu  
Milchkaffee und Fruchtkompott  
oder als Beilage zu einer  
Hauptspeise genossen.  
Erhältlich sind auch Ribelmais-  
Bier und Ribelmais-Chips.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Rheintaler Ribelmais AOP wird  
im Rheintal (Bodensee bis  
Zizers) und dem Fürstentum  
Liechtenstein angebaut und  
verarbeitet.



## HERSTELLUNG

Die Aussaat des Rheintaler Ribelmais erfolgt spätestens Mitte Mai. Anfang Oktober wird der Mais geerntet. In der Sammelstelle werden die Körner sofort schonend getrocknet und gereinigt. Danach wird der Mais in der Mühle auf Walzenstühlen oder mit einer Steinmühle gemahlen. Es entsteht Vollkorn-Maisgriess mit Maisdunst und Maismehl. Das Mahlgut kann gesiebt werden.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Rheintaler Ribel AOP gibt es in Form von Rheintaler Ribel Original oder als Rheintaler Ribel Bramata. Er hat eine weiss-beige Farbe. Sein Geschmack ist süsslich und intensiv maistypisch mit einer nussigen Note.

## GESCHICHTE

Der ursprünglich aus Amerika stammende Mais gelangte über die Türkei ins Rheintal. In den Quellen und Urkunden taucht der Mais zu Speisezwecken ab Mitte des 17. Jahrhunderts regelmässig auf. Da im feuchtwarmen Klima des Rheintals andere Getreidearten nur schlecht angebaut werden konnten, wurde Mais in dieser Region zum Grundnahrungsmittel. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm im Rheintal die Ribelmaisanbaufläche, mit Ausnahme der beiden Weltkriegszeitabschnitte, laufend ab. Der Mais wurde nur noch für die Selbstversorgung angebaut. Erst 1998 wurde mit der Gründung des Vereins Rheintaler Ribelmais der Anbau des Ribelmais gefördert und neu belebt.

## VERKAUFSFORM

Rheintaler Ribelmais AOP wird in Beuteln (500 g) als Original oder als Bramata verkauft.



## Verein Rheintaler Ribelmais

9465 Salez

T 058 228 24 25

✉ [info@ribelmais.ch](mailto:info@ribelmais.ch)

🏠 [www.ribelmais.ch](http://www.ribelmais.ch)

📘 [ribelmais](#)

📍 [ribelmais](#)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».