



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

Arche des Geschmacks  
Ark of Taste



KONTAKT:

Richard Dietrich  
Lerchenauerstr. 45, A-6923 Lauterach  
E-Mail: [office@nle.at](mailto:office@nle.at)  
[www.riebelmais.at](http://www.riebelmais.at)

## VORARLBERGER RIEBELMAIS

Seit 350 Jahren traditionell angebauter und weitergezüchteter weißer Hartmais in Vorarlberg, speziell in den Talschaften. Diese Landsorte diente fast ausschließlich der Eigenversorgung (Zubereitung von Riebel - Maismus). Es existieren noch etwa 25 traditionelle kleine Anbauer in Vorarlberg. Saatgut wurde in einem Projekt ([www.riebelmais.at](http://www.riebelmais.at)) gesichtet und genetisch auf Verwandtschaft untersucht. Der Anbau soll wieder ausgeweitet und Riebelmais als ein regionales Produkt im Handel platziert werden. Auf der Schweizer Seite des Rheintales ist Rheintaler Ribelmais bereits als AOC Produkt ausgewiesen ([www.riebelmais.ch](http://www.riebelmais.ch)).

Historisch belegte Region der Produktion: Walgau und angrenzende Hanggemeinden, Rheintal und angrenzende Hanggemeinden, Vorder- und Mittel-Bregenzerwald, Leiblachtal