



Geschichte geht durch den Magen. Kein Nahrungsmittel prägt die Identität der Region Rheintal so stark wie der Ribel. Er verlieh sowohl der Kulturlandschaft zwischen Werdenberg und Liechtenstein als auch den Speisetafeln der ländlichen Haushalte Gestalt. Altbackene Geschichte? Heute ist Ribel lebendiger denn je.

Das einst nahrhafte Gericht aus Maismehl für die ärmere Bevölkerung hat sich zum Geheimtipp der Feinschmecker und Genussreisenden gewandelt. In seiner Einfachheit steckt nämlich geballter Geschmack. Versierte Köche kreieren Menüs, die über die Vorstellungen eines Griessbreis hinaus gehen, leidenschaftliche Bäckerinnen erzeugen luftige Brötchen und engagierte Vereine machen das kulinarische Erbe der Grenzregion im Rheintal erlebbar.

Sich mit der Herkunft des Ribelmais AOP zu befassen, über die eigentümliche Zubereitungsart zu staunen und Ribelkreationen zu kosten, heisst sich in ein gepflegtes und köstliches Stück Rheintaler Geschichte zu verlieben.

Der «Tüggge», wie der Mais hier auch genannt wird – «Granoturco» in Italien –, kommt vermeintlich aus dem Osten oder zumindest von weit her, daher der Name... Es dauerte allerdings eine Weile, bis der Mais von Zentralamerika den Weg ins Alpenrheintal fand und als hiesiges Landwirtschaftsprodukt akzeptiert war. Wegen des idealen klimatischen Umfelds mit dem warmen Föhn und als bessere Alternative zum heiklen Weizen, erlebte das fremde Korn dann aber einen starken Aufschwung.

Durch stetige Auslese entwickelte sich hier sogar eine eigene Maissorte. Die eher weisslichen Maiskörner werden gemahlen, der aufgequollene Maisgriess wird in der Bratpfanne mit Butter unter längerem, häufigem Stochern und Rühren mit der Bratschaufel so lange geröstet, bis sich kleine Ribel bilden – soweit das Grundrezept für Tügggeribel. Es gibt aber ganz unterschiedliche Speisen und Rezepte, wo überall der Ribelmais eine Rolle spielt.

Probieren Sie selbst, auf beiden Seiten des Rheins – willkommen im Ribelland!

Werdenberg Tourismus
Städtli 42
9470 Werdenberg

T +41 (0)81 740 05 40
tourismus@werdenberg.ch
www.werdenberg.ch



Partner:



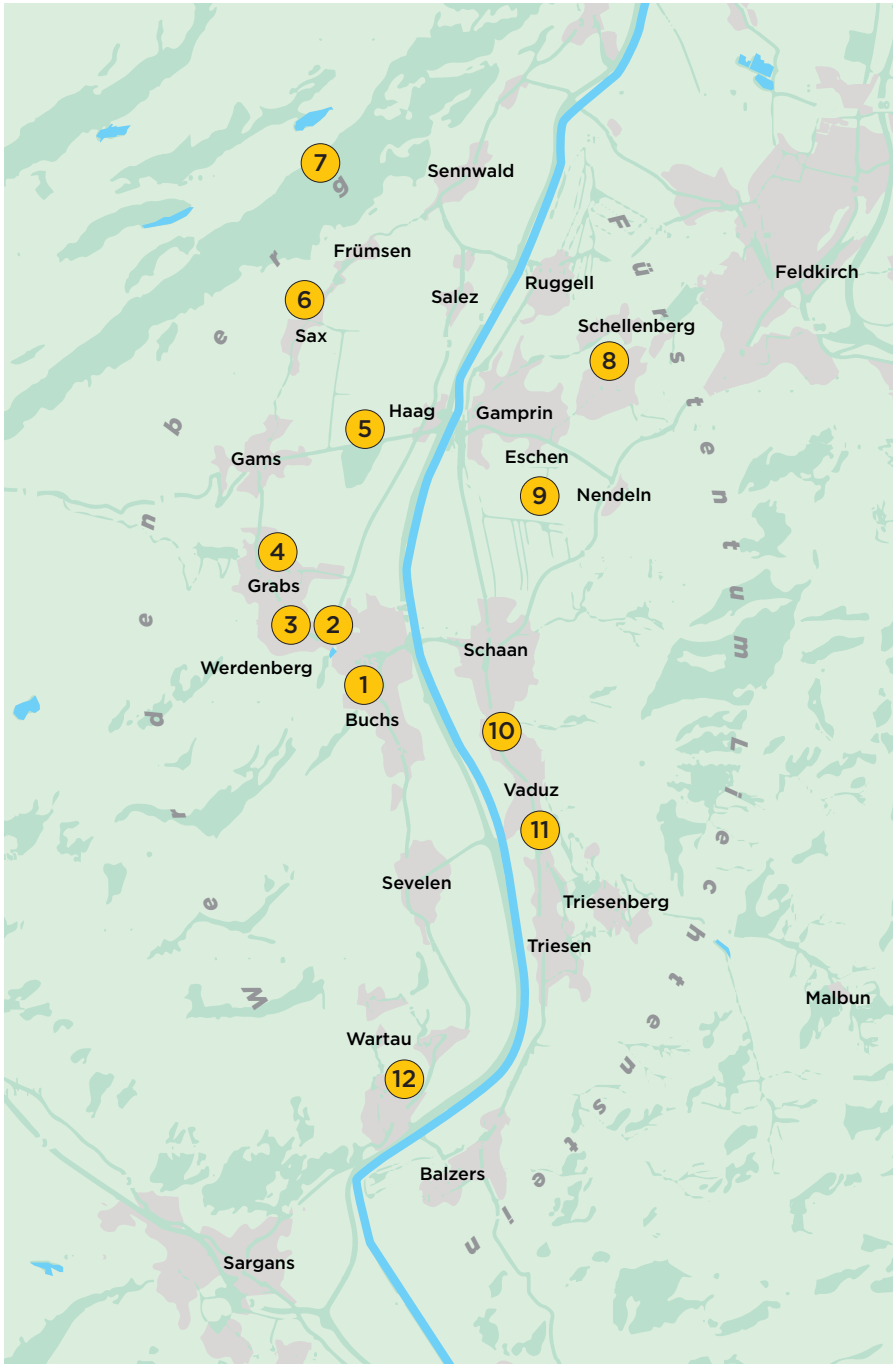
Ribelmais im Werdenberg

Ein köstliches Stück Geschichte



Ribelmais
erleben und
geniessen

WERDENBERG



1 Gasthaus Traube, Buchs

Das hat Geschmack: Das Gasthaus Traube in Buchs serviert Ribelkreationen mit Raffinesse.
www.gasthaus-traube.ch



Ob Ribelsuppe, Ribelkroketten, Ribelmais-Poularden oder Ribel-Pannacotta: feine Ribelkreationen gibts in diversen Restaurants der Region

2 Museum Schlangenhaus, Werdenberg

Eintauchen: Das Schlangenhaus widmet dem Türggeribel eine Dauerausstellung und ein eigenes Zimmer
www.schloss-werdenberg.ch/ribel

3 Bistro Schloss Werdenberg

Zu Tisch: Am Werdenberger Zmittag in der kalten Jahreszeit bereitet der Schlegelhof vom Grabserberg feinen Ribel im Bistro zu. Babette Schlegel kocht auch für Gruppen.
www.schloss-werdenberg.ch/bistro

4 Maismühle, Grabs

In Aktion: Am Grabser Mühlbach veranschaulicht die Maismühle aus dem 19. Jahrhundert, wie einst Maismehl für die Brotverarbeitung gewonnen wurde.
www.maismuehle-grabs.ch

5 Golfclub Gams, Restaurant Bahnhoffli, Gams

Wiederbelebt: Umgeben von Anbauflächen zelebriert der Golfclub Gams die Ribelmaiskultur an der Ribelmais Trophy. Das Restaurant Bahnhoffli deckt zu diesem Anlass kulinarische Kreationen auf.
www.golfgams.ch
www.bahnhoffli-gams.ch

6 Alte Müli, Sax

Von wegen verstaubt: Die alte Müli in Sax präsentiert sich als schön restaurierter kulturgeschichtlicher Zeuge der hiesigen Müllerei.
www.sennwald.ch



Dauerausstellung zum Türggeribel im Museum Schlangenhaus



Ribelmais-Trophy im Golfclub Gams

7 Berggasthaus Staubern

Hochgenuss: Im Berggasthaus Staubern kocht Familie Lüchinger Rheintaler Ribel. Auf Anfrage auch zum Frühstück.
www.staubern.ch

8 Weinlaube, Schellenberg

Clever kombiniert: Die Weinlaube auf dem Schellenberg in Liechtenstein vereint saisonale Küche mit Ribelmais.
www.weinlaube.li

9 Biohof Näscher, Eschen

Vor der Haustür geerntet: Auf dem Biohof Näscher in Eschen gibt's Liechtensteiner Ribel und Ribelmais-Chips zum Eintüten.
www.biohofnaescher.li

10 FoodTrail, Liechtenstein

Genussvoll rätseln: Unterwegs auf dem FoodTrail das Fürstentum kennenlernen und die kulinarischen Köstlichkeiten kredenzen.
www.foodtrail.ch/trails/vaduz

11 Restaurant Adler, Vaduz

Region auf dem Teller: Das Restaurant Adler in Vaduz verköstigt traditionell und modern mit Ribel.
www.adler.li

12 Gasthaus Traube, Azmoos

Es ist aufgetischt: In den historischen Mauern des Gasthaus Traube in Azmoos setzt die Gastgeberfamilie Akzente mit Ribelmais.
www.traube-azmoos.ch



Ribelmais am Werdenberger Zmittag