



Schweizerische Vereinigung
zur Förderung der AOC-IGP
CH-1936 Verbier-Village
Tel. 027 771 59 32
www.aoc-igp.ch

Rheintaler Ribelmals

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

**Diese aus ernährungs-
physiologischer Sicht wertvollen
Rheintaler Ribelmalsprodukte
sind bereits heute auf dem Markt:**

w Gemahlener Ribelmals in Vollkornqualität,
abgepackt zu 500 Gramm. Der Rheintaler
Ribelmals eignet sich bestens für die
Zubereitung verschiedenster Ribelgerichte.
*Meyerhans Hotz AG, Rheineck, 071 888 27 27
Stricker & Co. AG, Grabs, 081 771 60 77*

w Direktversand: *Peter Eugster, Lüdingen,
071 755 28 09*

w Schmackhaftes Ribel-Bier, hergestellt von der
Firma *Sonnenbräu in Rebstein, 071 775 81 11*

w Einige Gastronomen bieten feine Ribel-
Spezialitäten an. (siehe www.ribelmals.ch)

Der Begriff «Geschützte Ursprungsbezeichnung» (AOC= Appellation d'origine contrôlée) dient zur Auszeichnung von traditionellen und typischen Spezialitäten einer Region.

Rheintaler Ribel wurde im Sommer 2000 als zweites Produkt der Schweiz mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (AOC) ausgezeichnet. Die AOC bietet Gewähr, dass der Rheintaler Ribelmals in der angestammten Gegend gewachsen ist und auch hier verarbeitet wurde.

Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOC verfügt Rheintaler Ribel über

- garantierten Ursprung
- kontrollierte Produktions- und Herstellungsbedingungen
- Qualitäts- und Echtheitsgarantie
- ausgewiesene, langjährige Tradition

Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOC gilt er auch als «Spezialität mit besonderem Geschmack».

Eine unabhängige, akkreditierte Kontrollstelle prüft regelmässig die Einhaltung der Anforderungen.

**Rheintaler Ribelmals –
eine unverwechselbare,
einzigartige Spezialität –
Aushängeschild einer
ganz besonderen Region.**



**Rheintaler
Ribelmals**

Verein
Rheintaler Ribelmals
Rheinhof
CH-9465 Salez
Tel. 081 758 13 22
www.ribelmals.ch



Rheintaler Ribelmals – Kulturgut mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOC)

Ribel war einst das Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bevölkerung. Mit der Modernisierung der Ernährung wäre dieses Kulturgut beinahe unwiederbringlich verschwunden. Der Verein «Rheintaler Ribelmals», ein Zusammenschluss von Produzenten, Verarbeitern, Gastronomen und weiteren Interessierten, hat sich dieser regionalen Spezialität angenommen und das traditionelle Produkt erfolgreich weiterentwickelt. Ein Ziel des Vereins ist die Sicherung der kostbaren Landsorte, denn diese Sorte ist ein Speisemais, der über eine grosse genetische Vielfalt verfügt.

Ausserdem fördert das Projekt «Rheintaler Ribelmals» die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und regionalem Gewerbe. Bauernfamilien wie Verarbeiter sollen eine erhöhte Wertschöpfung erzielen können.

Als einzigartiges, wertvolles Kulturgut ist Rheintaler Ribelmals Werbung für die gesamte Region: Werbung, die alle Sinne anspricht, denn überlieferte wie moderne Ribelgerichte lassen Gourmethertzen höher schlagen.



REZEPTE

Original Rheintaler Ribel

500 g Ribelmals

1 gestrichener Esslöffel Salz
3 dl Milch
3 dl Wasser

30 g eingekochte Butter
oder etwas Rapsoöl

5 Esslöffel Rahm oder Milch

in eine Schüssel geben.

Milch, Wasser und Salz miteinander aufkochen und anschliessend den Ribelmals damit anbrühen. Mindestens 3 Stunden zugedeckt quellen lassen.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Ribelmasse bei nicht zu grosser Hitze langsam rösten.

Nach etwa 20 Minuten, wenn der Ribel beinahe fertig geröstet ist, den Rahm oder allenfalls die Milch zugeben und nochmals ganz kurz rösten. So bleibt der Ribel schön feucht.

Dazu passen Milchkaffee, Joghurt oder Kompott.

Wers mag, kann ihn auch mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus servieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von Vreni Steger, Allstätten



Rheintaler Ribelspitzen

1 dl Milch
1 dl Wasser
1 gute Prise Salz
150 g Rheintaler Ribelmals

Etwa 50 g Butter

3 dl Milch
20 g Butter, Würze, Muskat
80 g Rheintaler Ribelmals
20 g trockener Reibkäse
1 Eigelb

aufkochen.
einrühren und 5 Minuten
zugedeckt stehen lassen.

schmelzen, den Ribel
zerkleinern und leicht
knusprig braten
bis er «ribelt».

gut durchkochen.

darunter rühren.

Beide Massen in warmem Zustand grob vermischen, so dass eine Marmorierung bleibt.

Nach Belieben zu Spitzen formen und zu Saucenfleisch, beispielsweise Ragout oder Schmorbraten, servieren oder als Vorbereitung erkalten lassen und bei Gebrauch im Ofen bei niedriger Temperatur erhitzen.

Rezept zur Verfügung gestellt von Hanspeter Trachsel, Landgasthof Schiff, Thal



Ribelziegel RiZi

4 dl Milch
6 dl Wasser
310 g Rheintaler Ribelmals
30 g Maizena

150 g kleine Kartoffelwürfel
160 g Schinkenwürfel
30 g Schnittlauch
50 g Peterli
Streuwürze, Pfeffer, Salz,
Bouillon

Milch und Wasser mit Salz und Bouillon aufkochen. Ribelmals und Maizena mischen und der kochenden Flüssigkeit begeben.

Kartoffelwürfel, Schinkenwürfel, Schnittlauch, Peterli und die Gewürze begeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Nun wird die dickflüssige Masse etwa 2 bis 3 Zentimeter hoch in ein Kuchenblech geleert und glatt gestrichen. Nach ein paar Stunden können Ziegel von etwa 7 x 12 cm geschnitten werden.

Die Ziegel fritrieren oder in der Bratpfanne braten.

Rezept zur Verfügung gestellt von Tobias Schmid-Sohn, Berneck

Ribelköpfchen an Himbeersauce

1 ½ l Milch
½ Vanillestängel
½ Teelöffel Salz
150 g Ribelmals

20 g Butter
2 Esslöffel Zucker
geriebene Zitronenschale
4 Esslöffel Nüsse
4 Blatt Gelatine

2 Eiweiss
2 dl Rahm

in die Pfanne geben.
aufschneiden, befüllen, aufkochen.
begeben.
einrühren, 20 Minuten auf kleiner
Stufe kochen, dabei von Zeit zu
Zeit rühren.

unter den fertigen Ribelbrei mischen.
hacken, zugeben.
5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen,
auflösen und unter den ausgekühlten Ribelbrei rühren.
mit etwas Zucker zu Schnee schlagen.
steif schlagen. Eischnee und Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen.

In kalt ausgespülte Form oder Portionenförmchen füllen, auskühlen lassen. Die Förmchen am Rand lösen und die Ribelköpfchen stürzen.



Himbeersauce

250 g Himbeeren
50 g Puderzucker

1 Orange, nur Saft
½ Zitrone, nur Saft
eventuell 1 Esslöffel Cognac

Himbeeren und Puderzucker mischen, zugedeckt
etwas ziehen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

begeben, bis zum Servieren kühl stellen.

Rezept zur Verfügung gestellt von Lucia Sieber, bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratung

Ribelchueche (Springform oder Blech von 26 cm Durchmesser)

1 Kuchenteig
wenig Himbeerkonfitüre
3 dl Milch

60 g Rheintaler Ribelmals
3 Eigelb
150 g Mandelmasse

1 ½ dl Rahm, steif
80 g Rosinen, in Rum getränkt oder
80 g geschälte Birnenwürfel

30 g geschabtes Weissmehl
3 Eiweiss
40 g Zucker

auswalen, gefettetes Blech belegen.
Kuchenboden mit Konfitüre bestreichen.

Milch aufkochen, Ribelmals einrühren.
unter die abgekühlte Masse rühren.
zerdrücken, schaumig rühren, dazu geben.

alles mischen und zur Eimasse geben.

Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen.

Das steife Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen und auf dem mit Himbeerkonfitüre bestrichenen Kuchenboden verteilen.

Backen: im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten.

Rezept zur Verfügung gestellt von Hanspeter Trachsel, Landgasthof Schiff, Thal

Bauernbrot aus Ribelmals

750 g Halbweissmehl
250 g Ribelmals
1 Esslöffel Salz
4 dl Milch
2 ½ dl Wasser
40 g Hefe

Mehl mit Ribelmals und Salz mischen.
Hefe im Wasser auflösen und zur Milch geben.
Den Brotteig gut kneten, zugedeckt ums Doppelte
gehen lassen und anschliessend zwei Brote formen.
Nach Belieben können Rosinen zugegeben werden.

Backen: Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und 10 Minuten
bei 250 Grad backen, anschliessend auf 200 Grad stellen und
rösch ausbacken (ungefähr eine Stunde).

Rezept zur Verfügung gestellt von Lucia Sieber, bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratung

REZEPTE

