

Mediendienst Nr. 3381 vom 29. Juni 2018

Dem Ribel sein Jubiläum – das Ribeläüm

Der Rheintaler Ribelmais ist eine Erfolgsgeschichte. Vor zwanzig Jahren betrug die Anbaufläche gerade noch vier Hektaren, heute ist sie auf 65 Hektaren angewachsen. Der Ribel hat sich seit dem Eintrag ins AOP-Verzeichnis für geschützte Ursprungsbezeichnungen zum Wahrzeichen der Region gemauert.

Von Eveline Dudda



Vor 20 Jahren kaum mehr angebaut, erlebt der Ribelmais heute eine Renaissance. (Carolyn Stephan/landwirtschaft.ch) Download image

Heute ist der Ribel im Rheintal wieder in aller Munde. Es gibt ihn zwar eher selten wie früher traditionell zum Frühstück, dafür wird er vermehrt in Form von Polenta, Ribel-Bier, Ribel-Poularde, Ribel-Gans, Ribel-Chips oder sogar als Ribel-Whiskey genossen. Weil die Nachfrage gut und die Preise besser sind, konnte die Anbaufläche zwischen Mästrils und St.Margrethen laufend ausgedehnt werden. Der Erfolg ist kein Zufall, sondern das Ergebnis harter Arbeit. Der Verein mit Geschäftsführer Hans Oppliger und Präsident Rolf Künzler ruht sich nach 20 Jahren nicht auf den Lorbeeren aus, sondern führen ein „Ribeläüm“ durch, ein Jubiläum für den Ribelmais. An der kürzlich durchgeführten Eröffnungsfeier auf dem Gehrenhof von Familie Eugster in Lüchingen SG gab es neben einem Einblick in die anstehenden Aktivitäten auch einen Rückblick auf die Vereinsgeschichte.

Über den Röstigraben hinweg

Für Frédéric Brand hatte der Eintrag des Rheintaler Ribels ins AOP-Register eine ganz besondere Bedeutung. Brand ist heute Leiter des Amtes für Landwirtschaft im Kanton Waadt. Vor zwanzig Jahren war er jedoch beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) angestellt und dort für die AOP-Registrierung zuständig. Er sah sich ständig mit dem Vorurteil konfrontiert, dass sich doch ohnehin nur die Welschen für Ursprungsbezeichnungen interessieren. „Darum hat es mich besonders gefreut, dass gleich der zweite Eintrag aus der Deutschschweiz kam.“ Brand war überrascht, wie gut die Ostschweizer über Anforderungen und Ablauf der Registrierung informiert waren. Ein Problem hatte er dennoch: „Ich bin damals in die Ostschweiz gereist und wollte den Ribel probieren. Aber man bekam ihn in keinem einzigen Restaurant serviert.“ Das hat sich inzwischen geändert. Heute machen sich zahlreiche Gastronomen einen Sport daraus, neue Ribel-Kreationen auf die Speisekarte zu setzen. Darunter auch Spitzenkoch Martin Real von der Weinlaube Mauren im Fürstentum Liechtenstein. Er verwandelte den Auftakt zum Ribeläüm in ein kulinarisches Highlight. Gemäss dem Motto, dass Liebe durch den Magen geht, hat die Begeisterung für den Rheintaler Ribel dabei nochmals deutlich zugenommen.



Mahlrückstände und Ausschusskörner werden zu Geflügelfutter für Ribelmals-Gänse verarbeitet. (Eveline Dudda) Download image

Verbesserung durch Auslese

Dass der Ribel so gut ankommt, war nicht immer so. Wenn alte Landsorten sich „vom Acker machen“, hat das meistens einen Grund. Beim Ribel dürfte neben den veränderten Ernährungsgewohnheiten auch der bescheidene Ertrag eine Rolle gespielt haben. Hans Oppliger erinnert sich noch gut, wie ihm Produzenten früher sagten, unter einer Ertragsersparnis von 65 Dezitonnen pro Hektar käme ein Anbau für sie gar nicht in Frage. Davon war der Ribel anfänglich noch weit entfernt. „Heute bewegt sich der Ertrag in der Größenordnung von vierzig Dezitonnen.“ Möglich machte das eine konsequente Auslese. Die Agronomen Barbara Oppliger und Benedikt Kogler arbeiten an einem Verbesserungsprojekt durch Auslese. Dabei achten sie sehr auf Robustheit, wie Barbara Oppliger sagt: „Pilzkrankheiten wie Fusarium und Helminthosporium sind im Lebensmittelbereich besonders heikel. Da ist eine Auslese auf robuste Pflanzen die beste Vorsorge.“ Züchterische Verbesserungen sind beim Ribelmais gar nicht so einfach, da es sich bei einer Landsorte ja um ein Sortengemisch handelt. Früher hatte fast jede Familie im St. Galler und Liechtensteiner Rheintal ihre eigene Sorte. „In den relativ kleinen Pflanzgarten störte es nicht, wenn einzelne Kolben zu hoch angesetzt waren und man die Pflanzen deshalb häufeln oder aufbinden musste.“ Bei den heutigen Erntemethoden sind Pflanzen mit zu hoch angesetzten Kolben dagegen unerwünscht, da sie umfallen und die Ernte behindern. Die züchterische Verbesserung einer Landsorte ist auch deshalb anspruchsvoll, weil man einerseits die genetische Vielfalt bewahren und andererseits die Anbauwürdigkeit vergrößern möchte. Der Ribelmais beweist, dass das möglich ist. „Wir verlieren zwar etwas an Vielfalt“, sagt Barbara Oppliger, „aber der genetische Abstand zu anderen Maissorten ist praktisch immer noch gleich gross.“

Produzentenpreis ist gestiegen

Dank konsequenter Auslese über zehn Jahre sind die Bestände inzwischen homogener, die Erträge höher und die Produzenten zufriedener – über den Produzentenpreis klagen sie jedenfalls nicht. Der ist nämlich durchaus attraktiv. Hans Oppliger: „In den ersten Jahren zahlten wir 111 Franken pro Dezitonne Mais, inzwischen haben wir den Betrag um fünf Franken erhöht.“ Diese Entwicklung verläuft gegen den Strom, bei praktisch allen anderen Landwirtschaftsprodukten sind die Preise in den letzten zwanzig Jahren gesunken. So kann der Ribelmaisanbau finanziell mit anderen Kulturen mithalten. Hans Oppliger hat denn auch keine Probleme, Produzenten zu finden. Er macht es ihnen aber nicht allzu leicht, sondern fordert in erster Linie die Produktion von Qualität. Hans Oppliger: „Wir schreiben zum Beispiel weite Abstände vor. Bei uns stehen nur sechs Pflanzen auf einem Quadratmeter, statt zehn wie beim Futtermais.“ Eine frühe Saat und frühe Ernte ist unter dem Qualitätsaspekt ebenfalls zentral, da der Mais so nicht in die Phase des höchsten Pilzdrucks hineinwächst. Die Anforderungen sind aber nicht nur an die Bauern hoch, sondern bei allen Glieder der Wertschöpfungskette streng. „Beim Maisdreschen muss sehr genau darauf geachtet werden, dass die Körner möglichst ganz bleiben und nicht zerschlagen werden.“ Und die Trocknung darf nur bei Temperaturen von maximal 50 Grad erfolgen. Die jährlich stattfindenden Qualitätskontrollen stellen sicher, dass diese Vorgaben eingehalten werden. Nur so lassen sich die Preise rechtfertigen – und halten, oder sogar steigern.

Reste landen im Futtertrog

Dass der Produzentenpreis erhöht werden konnte, hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass der Ribel von A bis Z im Spezialitätensegment verwertet wird. Mahlrückstände und Ausschusskörner werden zu Geflügelfutter für Ribelmals-Gänse und Ribelmals-Poullarden verarbeitet. Das Spezialfutter für die Tiere, von denen Peter Eugster auf seinem Hof einige mäset, enthält 51 Prozent Ribelmais. Die langsam wachsenden Rassen genießen neben dem feinen Futter täglich Auslauf. Und sobald die Gänse grösser sind, dürfen sie einen Teil Mais sogar direkt ernten. Dann wird das Maisfeld zur Weide und zum Gänseparadies.

Ribeläum

Im Speisemais-Erlebnisfeld auf dem Gehrenhof von Peter und Conny Eugster in Lüchingen finden vom 22. Juni bis zum 19. Oktober 2018 diverse Anlässe rund um den Ribel statt. Das Feld wurde mit 54 verschiedenen Maissorten bepflanzt, neben Körnermais, Silomais, Miniaturmais, Ziermais, Färbermais, Riesenmais kann man dort auch alte Landsorten wie Linthmais, Speisemaissorten wie Polentamais, Popcornmais und natürlich Ribelmais „live“ besichtigen.

Zahlreiche Infotafeln vermitteln dazu viel Wissen. Beim Ribelmais-Schlussfest im Ribelhof Lüchingen wird am 19. Oktober 2018 der grösste Maiskolben gekürt. Der Verein hat 1500 Wettbewerbsausschreibungen mit je 10 Körnern zum Auspflanzen verteilt, welche derzeit heranwachsen. Darüber hinaus gibt es vom 11. bis 21. Oktober 2018 an der Olma Gelegenheit in einer Sonderschau mehr über diesen speziellen Mais zu erfahren, der das Zeug zum Powerfood hat.

Markenschutz oder Ursprungsschutz?

Ein Produkt kann als Marke geschützt werden oder durch die geschützte Ursprungsbezeichnungen "AOP" (Appellation d'Origine Protégée) und IGP (Indication Géographique Protégée). Wie bei jedem Schutz gibt es dann einen Beschützer: Bei eingetragenen Marken, wie zum Beispiel Appenzeller Käse, Ricola oder Lindt, sind das die Markeninhaber. Sie verteidigen ihre Marke gegen Fälschungen. Sie entscheiden aber auch darüber, wer die Marke benutzen darf und zu welchem Preis. Beim Schutz der Ursprungsbezeichnung, beziehungsweise der geografischen Angabe ist das anders. Hier bezieht sich der Schutz auf ein Gebiet oder eine Region. Deshalb können alle Produzenten, die sich in diesem Gebiet befinden und das Pflichtenheft einhalten, das Gebrauchsrecht in Anspruch nehmen und ihr Produkt mit AOP bzw. IGP kennzeichnen. Die Verteidigung des Ursprungsschutzes ist in diesem Fall Aufgabe des Bundes. Er trägt als starker Beschützer zur Attraktivität von AOP und IGP bei.

Der Aufwand für einen Eintrag ins eidgenössische Register wird oft unterschätzt: Es muss nicht nur nachgewiesen werden, dass ein Produkt schon seit langem in dem entsprechenden geografischen Gebiet hergestellt wird und dass explizit dieses Gebiet, das "Terroir", dem Produkt zu einem speziellen und einzigartigen Produkt verholfen hat. Der Antrag muss auch von einer repräsentativen Gruppe gestellt werden, welche sowohl Rohstoffproduzenten als auch Verarbeiter und Personen umfasst, die das Produkt veredeln. Und dafür braucht es eine gewisse Begeisterung. Denn der Aufwand für die Ausarbeitung des Pflichtenheftes und Kontrollhandbuches erfordert einige Arbeitsstunden – und mögliche Einsprachen beanspruchen Zeit und Nerven. Sogar der Ribelmais hatte damals mit einer Einsprache zu kämpfen, was zu einer Verzögerung der Anerkennung führte. Sonst wäre der Rheintaler Ribelmais möglicherweise sogar das erste Produkt im AOP-Register der Schweiz geworden, welches inzwischen 21 Produkte umfasst. Weitere 14 Spezialitäten sind als Schweizer IGP im Bundesregister eingetragen.



Hans Oppliger, Geschäftsführer des Vereins Rheintaler Ribelmais. (Eveline Dudda)
[Download image](#)



„Wir verlieren zwar etwas an Vielfalt, aber der genetische Abstand zu anderen Maissorten ist praktisch immer noch gleich gross“:
 Agronomin Barbara Oppliger. (Eveline Dudda)
[Download image](#)



Frédéric Brand war vor 20 Jahren beim Bundesamt für Landwirtschaft für die AOP-Registrierung zuständig. (Eveline Dudda)
[Download image](#)