

Dr Rebel – Grundnahrungsmittel für arme Leute

Nach der Entdeckung Amerikas wurde der Mais in Spanien gepflanzt, erst später kam er über den Orient (dazu gehörte die heutige Türkei) auch in unsere Gegend. Weil die Menschen seine eigentliche Herkunft nicht kannten, nannten sie den Mais das «Türkische Korn». Etwa um 1680 wurde der Riebelmais erstmals in unserem Land angepflanzt. Neben der Kartoffel wurde der «Türka» oder «Törka» - wie er im Volksmund genannt wird - rasch zu einer beliebten und wichtigen Frucht für die Ernährung. Das milde Föhnklima begünstigte den Maisanbau und der Ernteertrag übertraf die anderen Getreidearten. Nach dem Ernten wurden die Türkenkolben ausgeschält und zum Trocknen und Aufbewahren meist auf dem Dachboden aufgehängt. Ein aus Türkamehl zubereitetes Gericht Riebel, Polenta war früher das Grundnahrungsmittel für arme Leute. In vielen Familien kam der Riebel dreimal als Mahlzeit auf den Tisch, am Morgen, am Mittag und am Abend. Dazu gab es Milch, Apfelmus oder Kompott.

Wie aus Türkenmehl Riebel gemacht wurde, erzählt dir das nachstehende Gedicht der Vaduzer Mundartdichterin Ida Ospelt-Amann.

Mmh! Falls dir schon das Wasser im Mund zusammenläuft, besorgst du dir am besten die folgenden Zutaten und dann ab an den Herd.

Riebel-Rezept
ca. 600 g Türkamehl (Maismehl)
1 l Milchwasser (3 dl Wasser und 7 dl Milch)
1 TL Salz
Butter

Gib das Milchwasser in eine tiefe Bratpfanne. Füge das Salz und einen Esslöffel Butter hinzu. Lass nun alles zusammen aufkochen. Anschliessend gibst du das bereitgestellte Türkamehl dazu und rührst alles um. Lass das Ganze zugedeckt ungefähr eine Viertelstunde neben dem Herd ziehen. Röste dann den Riebel mit genügend Butter, bis er schön krümelig ist.

Zum Riebel passen z. B. Apfelmus, Apfelschnitze, Kompott, saurer Käse oder wie es im Gedicht heisst, Kaffee und Milch.

Vielleicht kennen du und deine Mitschülerinnen und Mitschüler noch andere köstliche Maisrezepte - alte oder moderne. Sammelt die Anleitungen zum Kochen und gestaltet ein Rezeptbüchlein voller leckerer Maisgerichte.

Dr Rebel
Dr Rebel ischt a göttligs Grecht,
mir lacht scho s Härz und s Muul und s Gsecht.
S fy Määl wörd no met Wasser brüat
und s grob sogäär i d Melch igrüart.

I d Ysapfanna tuat ma Schmaalz,
vergässend aber jo net s Salz.
Denn wörd r gschtöpflet, grööschtet, bröötlet,
und d Knölla wören o noch gnöötlet.

Und kunnt er firtig ufa Tesch,
Kafee und Melch drzua ganz fresch,
jätz lacht mir s Härz und s Muul und s Gsecht.
Dr Rebel ischt a göttligs Grecht!

