

# Wettbewerb

MACH MIT UND GEWINNE TOLLE PREISE!

**Selbstversorgung** liegt absolut im Trend. Ob am Balkon, in Hochbeeten oder auf dem Gemüseacker. **Regionalität, Tradition** und vor allem **Qualität** sind wichtiger denn je. Wir mögen halt »Körnix«.

## Bereit für die nächste ultimative Selbermacher-Challenge?

Mach mit beim „AN KÖRIGA RIEBEL“ - Wettbewerb und pflanze deinen **eigenen Riebelmais** an. Erlebe und beobachte, wie eine Riebelmaispflanze wächst und sich ein Riebelmaiskolben entwickelt.

## WAS KANN MAN GEWINNEN?

**Die drei längsten Riebelmaiskolben gewinnen ein Preisgeld im Gesamtwert von 300€.**

**Also ran an die Saat und los gehts!** Alle Detailinfos sowie das originale Vorarlberger Riebel-Rezept findest du auf den nächsten Seiten.



In Kooperation mit



**Verein vom Ländle Bur**  
Vereinigung der Vorarlberger bäuerlichen Direktvermarkter  
Montfortstraße 9 • 6900 Bregenz

AN KÖRIGA

# Riebel

WETTBEWERB:  
WER HAT DEN LÄNGSTEN  
MAISKOLBEN?





Rezeptbild: food-stories.at/Martina Enthammer

AN KÖRIGA

# Riebel

## Rezept für 4 Personen

- 300 g Riebelmais
- 500 ml Milch
- 4 EL Butter
- Prise Salz
- 2 bis 3 TL Honig oder Zucker

## Zubereitung

Milch mit einer Prise Salz in einer (beschichteten) Pfanne zum Kochen bringen. Zurückschalten. Riebelmais in die aufkochende Flüssigkeit einrühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Bei mittlerer Hitze 4 TL Butter am Pfannenrand und in der Mitte verteilen und zugedeckt etwa 30 bis 40 Minuten goldbraun anbraten lassen.

Zum Schluss nochmals die restlichen Butterstückchen unter den Riebel heben. Nach einigen Minuten zerstechen bzw. wenden. Die knusprige Unterseite nach oben auf den Teller legen und mit Zucker oder Honig servieren – **fertig ist das köstliche Gericht.**



# So machst du mit

Ein paar **Pflanz- und Pfllegetipps** helfen dir, den längsten und tollsten Riebelmaiskolben zu kultivieren.

1

### Aussaat Mitte April - Mitte Mai

Aussaat der Samen in großen Töpfen oder im Freiland. Riebelmais schätzt fruchtbaren, nährstoffreichen Boden, Wärme, Sonnenschein und genügend Wasser. Wichtig ist es auf genügend Platz zu achten: max. 5-6 Pflanzen pro m<sup>2</sup>.

2

### Pflege den Riebelmais mit viel Liebe

Dünge mit Kompost und/oder Mist in passender Menge. Bei längerer Trockenheit oder falls notwendig, gießen. Bei hohem Unkrautdruck jäten.

3

### Ernte in der zweiten Septemberhälfte

Sobald die Kolben trocken und die Körner hart sind, kannst du den Riebelmaiskolben ernten.

Reiche deinen **LÄNGSTEN RIEBELMAISKOLBEN** bis spätestens **20. September 2024** ein.

4

**Persönlich im Unterland bei Dietrich Kostbarkeiten**,  
Lerchenauerstraße 45, 6923 Lauterach • dietrich-kostbarkeiten.at  
**Oder im Oberland bei der Gärtnerei Hartmann**, Bieleweg 49,  
6713 Ludesch

### Oder sende ihn per Post an folgende Adresse:

Verein vom Ländle Bur, z.Hd. Alexandra Feuerstein,  
Montfortstraße 9, 6900 Bregenz

### Bitte bei der Einreichung angeben:

Vorname, Nachname, E-Mail, Handynr., Straße, Hausnr., PLZ, Ort.  
**Länge des Kolbens vom ersten bis zum letzten Korn.**

Bei Interesse, deinen Riebelmaiskolben mahlen zu lassen, wende dich bitte an Larissa Zech • larissa.zech@lk-vbg.at • 05574/400-232.

**Die Preisverleihung findet am 27. September 2024 beim Erntedankfest in Bregenz statt.**

Poste deine Riebelmaispflanzen und -kolben mit dem #riebelmaisvorarlberg und markiere uns!



verein vom  
laendlebur