

---

# Diskussionsabend zum Kulturprojekt «RibelLine» Storchenbüel Sevelen

Interessierte fanden den Weg in den ParkRaum am Storchenbüel in Sevelen, um dort Näheres über die RibelLine zu erfahren. Organisiert wurde dieser Anlass von den Autor:innen des Hochwaldlabors – ein Liechtensteiner Verein für Kunst und Philosophie: Gertrud Kohli und Heinz P. Nietzsche aus Liechtenstein sowie René Düsel und Gert Gschwendtner aus der Schweiz.

Die RibelLine ist eine Nachfolgerin der RibelPipeline. Auch dieses Projekt wurde anlässlich des Jubiläums «100 Jahre Zollvertrag Schweiz – Liechtenstein» über eine Visualisierung erarbeitet und befasst sich mit der kulturellen Bedeutung dieses Jubiläums. Der Abend begann mit einer Einführung von Gert Gschwendtner. Er zeigte auf, dass der Zollvertrag in der herkömmlichen Kultur Liechtensteins eine Caesur darstellte. Ein zentrales Problem wurde vor 100 Jahren die Mühsal in der Landwirtschaft und die gesellschaftliche Kluft zur Fabrikarbeit. Die Erträge aus Industrie und Landwirtschaft sowie Viehhandel konnten den lebensnotwendigen Bedarf nicht decken. Da wurde der Geldhandel als wesentlicher Beitrag zum Bruttosozialprodukt gefunden. Damit drang spekulatives Denken in vorher selbstverständlich produktives Denken ein. Der Lebenswunsch war neu das Dazugehören zu den Besitzhabenden, auch auf Kosten der Finanzen anderer Länder und der Partizipation an kriminellen Geldern. Eine ehrliche Landwirtschaft, deren Leitmotiv sein kann, sollte zu einer gesünderen und produktiveren Kultur leiten.

Anschliessend wurde der Öffentlichkeit ein eigens für diesen Anlass produziertes Video vorgeführt. Dieses verdeutlichte den Weg vom Lebensmittel Mais in die Weltwirtschaft über einen Datentransfer. Es ist ab 24. November auch auf [hochwaldlabor.org](http://hochwaldlabor.org) und [gedankenberg.ch](http://gedankenberg.ch) zu sehen.

Hans Oppliger, Kantonsrat und Ribelpionier, erklärte den Anwesenden die Bedeutung, die der Ribelmais für unsere Gegend darstellt. Er begegnete dem Ribelmais zum ersten Mal in Pakistan – auf über 2500 m in den 80er Jahren. Aufgrund eines erfolgreichen Sortenversuches wurde Rheintaler Ribelmais dort ab 1988 angepflanzt, um auf den Ackerflächen eine Alternative zur damals herrschenden Monokultur von Kartoffeln anzubauen. Während 20–30 Jahren wurde in diesen Bergtälern nur noch jedes Jahr Kartoffeln gepflanzt, weil sie anfänglich hohe Erträge hatten. Dadurch verbreiteten sich immer mehr Kartoffelkrankheiten und -schädlinge.

Als Hans Oppliger ab Mitte der 90er Jahre im Rheintal als Berater am Landwirtschaftlichen Zentrum Rheinhof arbeitete, begann er zusammen mit einem Kollegen den Ribelmais von den Ackerbauern auch hier wieder anzubauen.

1997 wurden erste Anbauversuche für den Anbau im heutigen Umfeld gestartet, weil sich das Rheintal grundsätzlich sehr gut für den Anbau von Speisemais eignet. Der Mais braucht nämlich einen feuchten Boden und warmes Klima und wächst deshalb in unserer Gegend so hervorragend. Er ist unter solchen Rahmenbedingungen im Gegensatz zu Weizen sehr pilzresistent. Zudem ist die Sorte Rheintaler Ribelmais kältetoleranter als andere Sorten und ideal, weil er glutenfrei und in der Küche vielseitig verwendbar ist.

1998 wurde der Verein Rheintaler Ribelmais gegründet. Das Ziel des Vereins ist es, zur Wertschöpfung in der Region beizutragen, wertvolle Genressourcen für die Zukunft zu erhalten und die Nachhaltigkeit zu fördern. Nachhaltig heisst auch, dass für die Mitwirkenden aller Produktionsstufen faire Löhne bezahlt werden können. Zudem soll Ribelmais ein Werbeträger für das ganze Tal sein, denn er ist schliesslich auch ein Teil unseres Kulturgutes.

Mitte 2000 wurde der Ribelmais als traditionelles Produkt als AOP geschützt und zertifiziert. Wie erfolgreich diese Initiative ist, zeigt der Anstieg des Anbaus.

Im Jahr **2003** wurden bereits 10 ha und im Jahr **2022** sogar knapp 100 ha im ganzen Rheintal angebaut, davon in Liechtenstein 8,3 ha und im Werdenberg 6,65 ha.

Insgesamt gibt es weltweit tausende verschiedene Maissorten. Von diesen werden 80 verschiedener Ribelmaistypen in drei Genbanken bei minus 30 Grad gelagert. Dadurch bleiben sie keimfähig und somit kann die Vielfalt erhalten bleiben.

Es gibt zwei Typen von Mais: bei Hybridsorten, die für Futtermaisproduktion verwendet werden, muss das Saatgut jährlich neu von den Saatgutfirmen gekauft werden. Hingegen produziert jede Ribelmaispflanze wieder fortpflanzungsfähiges Ribelmaissaatgut, welches erneut wieder für die Produktion von Speisemais angebaut werden kann



In einer lebendigen Pause entstanden intensive Diskussionen zum "Türgga", wie man den Ribelmais in unserer Gegend benennt und weiteren angesprochenen Themen. Ein abschließender Film von Dr. Walter Matt, "Zollvertrag Schweiz - Liechtenstein", zeigte sehr viele dokumentarische Beiträge zur Geschichte des Zollvertrages.