Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 9 (1996)

Artikel: Türggeriibel

Autor: Dürr-Kaiser, Emma

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893164

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Türggeriibel

Emma Dürr-Kaiser, Gams

Türgge stegge, Türgge stegge,
i jedes Loch drü Chörndli legge.
E bitzeli Dregg, e bitzeli Mischt,
esoe, das alls versorget ischt.

Hagge, jette, hüffle, houe,
Sunneschii und Gottvertroue,
de Pföe mit sinner sanfte Gwalt,
das git em Türgge Chraft und Gschtalt.

S bruucht viil, bist sonen Cholpe hescht,
denn aber gits e richtigs Fescht.
Puurschte, Meitle, chond go schluuche,
alli Helfer cha me bruuche.

So wiirt, was äm de Summer schenggt,
im Herbscht it Obertiili ghenggt.
S Johr ischt lang, und zletscht am End
sind viil am Tisch, wo Riibel[1] wend!

Bei uns im Rheintal gewann der Maisanbau nach den schlimmen Hungersnöten im Mittelalter grosse Bedeutung. Zum einen vermag sich nämlich die Pflanze des legendären Türkenkornes – im Gegensatz zu denen in herkömmlichen Hafer-, Weizen- und Gerstenkulturen – auch bei heftigen Niederschlägen oder in Sturm- und Föhntagen dank ihrer starken Wurzeln im Erdreich gut aufrecht zu halten, und zum andern bringt, besonders gegen den Herbst zu, das südlich-warme Klima unserer Gegend die Kolben stets zu voller Reife. So hatte in meiner Jugendzeit in unserem Dorf wohl jeder umsichtige Familienvorstand unter dem Dach, auf der Obertiili oder im Schluff zur Versorgung der Seinen ein paar Lattenreihen voll davon aufgehängt. Je nach Bedarf holte man sich über das ganze Jahr solche luftgetrocknete Zapfen vom Estrich und raspelte die goldgelben, gesprenkelten oder dunkelroten Körner über ein Schabeisen in ein zwischen den Knien festgeklemmtes rundes Gefäss. Die Müller unserer Gegend, Inhelder, Sennwald, Rothenberger, Buchs, und Stricker, Grabs, hatten ihre Kontaktstellen in den Dörfern, wo ihre Kunden das Mahlgut hinbringen und später das Mehl abholen konnten.

In Gams gab es bis Anfang unseres Jahrhunderts noch zwei Mühlen. Die Neumühle lief am Felsbach, und die ganz alte wurde mit dem unteren Bächlein betrieben, das vom Sonnenblick her über Sigristenberg, Gensrüti und Bruedermähl hinter dem einstigen Mesmerhaus und durch den Pfarrhausgarten hinunter aufs Wasserrad zueilte. So kamen unsere Gross- und Urgrossmütter zum begehrten Türggenmehl, aus dem sie gutes Brot buken und Riibel für ihre Familien kochten. Riibel ist eine Speise aus langsam geröstetem Mehlbrei, der – im Gegensatz zur Polenta – mit der Zeit in kleine, krümelige Stücke zerfällt. Seine Zubereitung erfordert fleissiges Wenden und Stochern.

Vielerorts wurde schon am Morgen Riibel aufgetischt, da dieser billiger war als Weizenbrot und auch länger sättigte. Weil fast jedermann körperlich streng arbeiten musste, hatte man deswegen keine Linienprobleme. Heutzutage aber ist er doch eher als Hauptmahlzeit gedacht. Manche mögen ihn zusammen mit Apfel- oder Holundermus, gekochten Dörrschnitzen oder ganz einfach mit etwas Zucker, löffelweise im Kaffee getunkt. Das Rezept dazu ist je nach Gegend, Hausfrau oder der Grösse des Schmalzhafens verschieden. Als man den Riibel noch auf dem Holzherd kochen musste, war dies der unregelmässigen Hitze wegen bedeutend schwieriger als heute auf dem elektrischen oder dem Gaskochherd. Anderseits boten damals die schweren Kupferpfannen in den vertieften Holzherdlöchern dem Hantieren der Köchin einen stabileren Widerstand. Zweimal im Jahr kam der Verzinner vorbei, um den nicht zuletzt durch das Stupfen und Wenden der Riibel-Masse schadhaft gewordenen Pfannenbelag zu erneuern.

Für seine Liebhaber von der Werdenberger Speisekarte nicht wegzudenken: der Türggenri(i)bel als Hauptmahlzeit. Apfelmus, Holundermus (Holderbregel) oder Holunderkonfitüre, Zucker und Milchkaffee sind bis heute traditionelle Beilagen. Bild: Hans Jakob Reich, Salez.

Jede Riibel-Köchin hatte ihre eigenen Kniffe. In einem aber war man sich einig: «Zum Türggeriibel ghört wie s Salz o en rechte Chlumpe Schmalz.» Riibel, in dessen Nähe man nicht husten durfte, war unbeliebt. Meine Grossmutter, die eine allzeit hungrige Grossfamilie zu versorgen hatte, verwendete für diese Speise immer die gleiche Pfanne. Sie wurde nicht mit Wasser ausgewaschen, sondern nur mit einem Seidenpapier ausgerieben und wieder auf dem Pfannengestell eingehängt. Man durfte sie auch nicht zum Kochen anderer Gerichte gebrauchen, da der Riibel sonst klebengeblieben wäre. Da und dort stellte man zur Mahlzeit den Riibel mitsamt der Pfanne auf den Tisch. Als Halterung diente der Pfannenknecht. Wer sich beim Essen unverschämt benahm, bekam «eins auf den Löffel»! Manchmal war auch zuwenig Riibel auf dem Tisch. Dann hiess es für die Kinder gleich einmal, den schwindenden Rest jetzt noch dem Vater zu überlassen, da dieser, im Gegensatz zu ihnen, ein sehr strenges Tagewerk vor sich habe. Einwände dagegen wurden abgewiesen mit dem Hinweis, man habe schliesslich auch schon manchen Sack zugebunden, ehe er voll gewesen sei.

Rezept aus Sax und Gams

400 Gramm Türggenmehl, 2 Löffel Griess, 2 Löffel Kernenmehl und 1 Teelöffel Salz in 2 Liter kochendes Wasser einrühren, zugedeckt mindestens 2 Stunden quellen lassen. Dann in heisser Kochbutter ausrösten. Zuletzt ein Stück frische, süsse Butter unterheben.

Riibel nach Oberländer Art

1 Drittel Wasser, 2 Drittel Milch, 1 Prise Salz und etwas Öl in einer tiefen Bratpfanne aufkochen. Türggenmehl hinzugeben und die übrige Flüssigkeit abschütten. Weiterkochen lassen und ständig umrühren. Nun mit Butter den Riibel in derselben Pfanne fein rösten.

Türggen-Weizen-Riibel

1 ½ Tassen Vollweizengriess und 1 ½ Tassen Türggengriess in knapp 2 Tassen Milch einrühren. 1 Prise Salz beifügen. Den Brei zugedeckt mindestens 1 Stunde stehen lassen. Nun den Riibel in Butter oder Öl rösten und «stochern», bis er ganz fein ist.

Hörpfel-Riibel

Mit dem Riibel werden gekochte, geraffelte Kartoffeln mitgeröstet. Die Kartoffeln können auch separat geröstet und am Schluss dem Riibel beigemischt werden. Türggenriibel isst man zu Milchkaffee, Apfel-, Kirschen- oder Holundermus.

1 In den Sennwalder Dörfern mit kurzem «i», also «Ribel», ausgesprochen.

Getreideanbau im Werdenberg

«Im allgemeinen bedarf aber die hiesige Bevölkerung eine ziemliche Einfuhr von Kornfrucht und Mehl»

Hans Oppliger, Frümsen

In friedlichen Zeiten war der Getreideanbau im Werdenberg nie besonders wichtig. Der Grund liegt zum einen im Klima des Rheintals. Die Kombination von Wärme und Feuchtigkeit bietet optimale Bedingungen für Pilzkrankheiten, die den meisten Getreidearten stark zusetzen und so den Getreideanbau in diesem Gebiet erschweren. Eine Ausnahme bildet hier der seit gut 400 Jahren angebaute Körnermais (Türggen), der in der Regel nicht zum eigentlichen Getreide gezählt wird, dem jedoch diese Klimabedingungen sehr zusagen. Weil der Anbau von Mais viel weniger problematisch war, ist er auch viel mehr mit der lokalen Kultur verbunden und besser dokumentiert.[1]

Ein zweiter Grund für die relativ geringe Bedeutung des Getreideanbaus liegt in der Tradition der Werdenberger Bauern. Vor den Meliorationen in der Talebene wurde die Landwirtschaft vor allem am Hangfuss und an den Berghängen betrieben, das heisst in Gebieten, die von der Topographie und vom Boden her besser für die Viehzucht und insbesondere die Milchproduktion geeignet sind. Der Aktuar des kantonalen Landwirtschaftlichen Vereins, Mathias Eggenberger,[2] Grabs, schrieb 1870 über die Landwirtschaft im Werdenberg: «[Der] Ackerbau, der schon im sechsten und siebten Jahrhundert über die stark bevölkerten Hügel und Vorberge ziemlich ausgebreitet war (in Roggenfrucht) wie in Bünten, wurde in späteren Jahrhunderten durch die Viehzucht und Wiesenwirtschaft verdrängt und kam erst wieder im vorigen Jahrhundert zur Aufnahme. Neben diesem Ackerbau war von alters her die Wiesen- und Alpenwirtschaft, mit Viehzucht verbunden, die Hauptbeschäftigung und bildete den Haupterwerb der Bevölkerung.» Viehzüchter und nicht eigentliche Ackerbauern haben nach der Erschliessung in die Ebene hinaus gesiedelt. So gibt es bis heute fast keine reinen Ackerbaubetriebe.

Einen weiteren Grund für die geringe Bedeutung des Getreideanbaus umschreibt Eggenberger 1870 mit folgenden Worten: «Im allgemeinen bedarf aber die hiesige Bevölkerung eine ziemliche Einfuhr von Kornfrucht und Mehl, weil die Wiesenwirtschaft vorherrschend ist und auch bei hohen Milch-, Molken- und Viehpreisen dem Bauer mehr einträgt, als die Getreidekultur. Die Eisenbahnen von Österreich/Ungarn nach der Schweiz bringen die Kornfrucht nach der östlichen Schweiz zu billigeren Preisen, als sie bei uns zu den hohen Güterpreisen produziert werden könn-

1 Zum Türggenanbau vgl. den Beitrag «Der Türggen – die wichtigste Kulturpflanze im Rheintal» von Otto Ackermann in diesem Buch.

2 Eggenberger 1870.