

## Pressemitteilung

---

Wien/Dornbirn, 4. Dezember 2025

### **„Riebel neu interpretiert – mit 50 Vorarlberger Gastgebern“ – Ein Kochbuch als Hommage an Vorarlbergs kulinarische Seele**

**Mit „Riebel neu interpretiert“ legt der Verlag Kochgourmet ein außergewöhnliches Werk vor, das das wohl typischste und zugleich wandelbarste Gericht Vorarlbergs in seiner ganzen Bandbreite sichtbar macht. Riebel war immer schon mehr als eine Speise – er ist Erinnerungsstück, Kulinarik-Geschichte und gelebte Tradition. Genau diese Vielfalt und emotionale Tiefe greift das neue Kochbuch auf und lädt Leserinnen und Leser zu einer genussvollen Reise durch alle Regionen Vorarlbergs ein.**

#### **Vielfalt, Herkunft & Genuss in einem Band**

In 50 Rezepten zeigen Gastgeber:innen, Köchinnen und Köche aus dem ganzen Land, wie vielseitig Riebel sein kann. Die Gerichte spiegeln ihren Ideenreichtum und ihre Kreativität wider – allesamt moderne Interpretationen, die nachgekocht werden und so in der eigenen Küche ihren Platz finden können. Jede Rezeptur ist eng verbunden mit den Menschen hinter den Betrieben, deren Geschichten und Handschriften. Ergänzend dazu portraitiert das Buch die beteiligten Häuser und stellt die Besonderheiten der Regionen vor – vom Bodensee über den Bregenzerwald und das Walgau bis hinauf ins Montafon. So entsteht ein authentisches Gesamtbild einer kulinarischen Kultur, die von Herkunft, Handwerk und Zusammenhalt geprägt ist.

Eine Zutat verbindet alle Gerichte und zieht sich als roter Faden durch das Buch. Die Produkte wie Polenta oder Riebelmais von Zutatengeber „Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten“, einem Familienbetrieb, der sich der Bewahrung alter Maissorten widmet und die Grundlage für den heutigen Riebel legt. Ihre Arbeit macht es möglich, das traditionelle Gericht in seiner ursprünglichen Qualität wieder auf den Teller zu bringen. Historische Hintergründe, Erklärungen regionaler Begriffe sowie ein Glossar machen das Kochbuch zu einem Nachschlagewerk für alle, die tiefer in die Vorarlberger Küchenkultur eintauchen möchten.

#### **Ein Buch für Genießer:innen – und das perfekte Geschenk**

Gerade in der Weihnachtszeit eignet sich „Riebel neu interpretiert“ hervorragend als Geschenk. Es verbindet Heimatgefühl mit modernem Genuss, weckt Erinnerungen, inspiriert zum Nachkochen und vermittelt zugleich ein Stück gelebter Vorarlberger Identität. Darüber hinaus unterstützt jeder Kauf eine gute Sache: Ein Euro pro verkauftem Buch geht an die Bruderschaft St. Christoph, eine der ältesten karitativen Gemeinschaften der Welt.

#### **Jetzt bequem entdecken**

Erhältlich ist das Kochbuch im gesamten Vorarlberger Buchhandel sowie online über Kochgourmet.com, wo ein Bestellformular zur Verfügung steht. Der Verlag Kochgourmet versteht sich als Bühne für regionale Kulinarik und als Herausgeber hochwertiger Koch- und Genussbücher, die Geschichten erzählen und Einblicke hinter die Kulissen gewähren. Kochgourmet.com – das Genuss- und Lifestyle-Portal – ist darüber hinaus eine digitale Heimat für Genussmenschen, die gutes Essen, Küchenhandwerk und die kreative Küche lieben.

**Factbox**

**Titel:** Riebel neu interpretiert – mit 50 Vorarlberger Gastgebern  
280 Seiten, Hardcover

**Herausgegeben von:** Kochgourmet Portale & Verlag GmbH

**Erscheinungsdatum:** 15.10.2025

**ISBN:** 978-3-903564-01-5

**Preis:** € 30,- / CHF 35,-

**Genre:** Ratgeber, Essen, Kochbuch

**Erhältlich:** im Vorarlberger Handel und online auf Kochgourmet.com:

<https://www.kochgourmet.com/riebel-kochbuch-bestellen>

**Kurz zusammengefasst:**

- 50 kreative Riebel-Rezepte aus verschiedenen Regionen Vorarlbergs
- Porträts der beteiligten Häuser und Einblicke in regionale Besonderheiten
- Hintergrundwissen, Glossar und historische Informationen
- Ein Euro pro verkauftem Buch ergeht an die Bruderschaft St. Christoph

**Weitere Informationen:**

<https://www.kochgourmet.com/riebel>