Viva la tortilla!

Ein Snack im Maisfeld … Christoph Gsell isst die Tortilla-Chips am liebsten einfach so. «Oder mit einer frisch gemachten Guacamole aus Avocados. Und dazu ein kühles Bier.»

Knabber-Revolution

Naturaplan-Bio-Tortilla-Chips Nature, BBQ-Paprika und Chili Chipotle, sind für je Fr. 3.50/150 g in ausgewählten Coop-Läden erhältlich.

FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

Schweizer Bio-Mais mit mexikanischer Leidenschaft – eine revolutionäre Mischung. Dass die Bio-Tortilla-Chips von Coop Naturaplan so aromatisch und knackig sind, hat vielleicht tatsächlich mit einer Revolutionärin zu tun.

TEXT MARTIN WINKEL

Ihre Landsleute nennen sie La Adelita, und sie ist für Mexiko so etwas wie Jeanne d'Arc für Frankreich: eine legendäre Frauengestalt, eine Symbolfigur für den Freiheitskampf. Oder ist es doch nur Zufall, dass der Betrieb MiAdelita heisst, der in Au ZH frische Tortillas und Tortilla-Chips nach mexikanischer Art herstellt? Der Geschäftsführer und Mitinhaber Christoph Gsell (51) hat keine Revolution im Sinn. Sein Kampf besteht derzeit vor allem darin, genügend einheimischen Bio-Mais zu bekommen: «Vor allem im Luzernischen haben die Hagelzüge der vergangenen Wochen auf den Feldern grossen Schaden angerichtet», klagt Gsell. «Einige Betriebe haben fast ihre ganze Ernte verloren.»

Traditionelle Zubereitung

Der Lebensmittelingenieur leitet das Unternehmen MiAdelita, das er vor fünf Jahren zusammen mit Geschäftspartner Jacques Bossart (56) von Firmengründer Michael Drugowitsch (60) übernommen hat. Drugowitsch war als Kind mit den Eltern von Niederuzwil SG nach Mexiko ausgewandert, aber zum Studium wieder zurückgekommen – mit dem Traum von der Tortilla-Bäckerei im Rucksack. Als er 1995 mit einem Kollegen loslegte, war die ganze Produktion reine Handarbeit. Das Verfahren ist bis heute geblieben, auch wenn der Betrieb inzwischen 14 Mitarbeitende und moderne Maschinen hat. Wie in der mexikanischen Heimat des Maiskorns kocht man die getrockneten Körner zunächst mit Kalk auf und lässt sie eine Nacht lang weichen – Nixtamalisation ist der Fachbegriff für dieses Verfahren. Es sorgt dafür, dass der menschliche Körper die Inhaltsstoffe des Mais besser verwerten kann – und für das typische Aroma.

Erst am Tag darauf kommen die noch feuchten Körner in eine Lavastein-Mühle. Der Teig wird dünn ausgewallt, in die typische Dreieckform geschnitten, und dann wandern die Chips in den Backofen. Nach einer kurzen Abkühlung folgt ein heisses Bad in der Fritteuse – mit Bio-Sonnenblumenöl, versteht sich. Zum Schluss gibts für die Tortilla-Chips noch eine feine Gewürzmischung in den Geschmacksrichtungen Nature, BBQ-Paprika oder jetzt neu Chili Chipotle. Und dann geht es ab in die Tüte, die schon bald darauf im Coop-Regal steht.

Schweizer Mais mit Bio-Knospe

Allerdings nicht für lange, denn die Bio-Tortilla-Chips sind sehr gefragt: «Schon im vergangenen Jahr bekamen wir nicht genug Bio-Mais von Schweizer Betrieben, sodass wir ihn am Ende aus Österreich importieren mussten», erzählt Christoph Gesell. Er ist sichtlich stolz darauf, dass MiAdelita seit zwei Jahren die Bio-Suisse-Knospe mit dem Schweizerkreuz für Coop Naturaplan verwenden kann – zumindest, solange die einheimische Ernte reicht. Etwa 160 Tonnen Bio-Mais braucht der Betrieb pro Jahr. «Wir arbeiten dazu eng mit einheimischen Bio-Höfen zusammen» betont Gsell. Und mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL): Bei dessen Anbauversuchen hatten sich zwei Maissorten bewährt und auch als Tortilla-tauglich erwiesen.

Denn ohne Tortilla, das mexikanische Fladenbrot nach traditionellem Rezept, gäbe es keine dreieckigen Chips – sie sind eigentlich eine Form der Resteverwertung: Irgendwann muss eine mexikanische Köchin auf die Idee gekommen sein, übriggebliebene runde Tortillas in Stücke zu schneiden – wie eine Torte – und auszubraten. Eine revolutionäre Idee, die sich bewährt hat. ●