Mit Kalk gekocht, im Stein gemahlen

Aus Mais aus der Linth-Ebene stellt MiAdelita traditionelle mexikanische Tortilla-Chips her. Für besten Mais-Geschmack verwendet das Team von Christoph Gsell nicht das Mehl, sondern die ganzen Körner.

TEXT NOËLLE KÖNIG **FOTOS** CHRISTIAN LANZ

Über Jahrhunderte hat sich der in der Linth-Ebene angebaute Mais den hiesigen klimatischen Bedingungen angepasst und wurde schlussendlich unter dem Namen Linthmais zu einer eigenständigen Sorte. Während er in den letzten Jahrzehnten fast in Vergessenheit geriet, wird er heute wieder angebaut und findet in verschiedenen Produkten Verwendung. So zum Beispiel in den Tortilla-Chips von MiAdelita. Im zürcherischen Au bei Wädenswil stellt die Firma den Snack nach traditionellem mexikanischem Verfahren her. «Der Gründer von MiAdelita lebte bis zum Alter von 20 Jahren in Mexiko. Ihm war ein authentisches Produkt wichtig», erzählt Christoph Gsell (50), Geschäftsführer von MiAdelita.

Authentisch bedeutet: Für die Chips wird nicht Maismehl verwendet, sondern die ganzen Körner. «So erhält man den typischen Mais-Geschmack», erklärt Gsell. Wenn die Körner vom Kolben entfernt sind, werden sie getrocknet, so sind sie gut lagerfähig. Für die Mais-Chips werden sie im Wasser aufgekocht und eingeweicht. «In Mexiko wird zum Aufkochen Asche beigegeben, wir verwenden dafür Kalkpulver. Dieses führt dazu, dass sich die fest im Korn verwachsenen Spelzen abtrennen, sich der Geschmack verbessert und die harten Körner poröser werden», so der Experte.

Leicht ölig würzen

Die weichen Mais-Körner werden in einer Lavastein-Mühle gemahlen. Der so entstandene Mais-Teig muss die richtige Konsistenz haben, darf nicht zu feucht, aber auch nicht zu trocken sein. «Sonst lässt er sich nicht schön auswallen und schneiden», meint Christoph Gsell. Und wieso sind Tortilla-Chips dreieckig? «Das hat einen ganz einfachen Grund: Mit dieser Form gibt es kaum Abschnitte. Bei Kreisen oder Sternen sähe das etwas anders aus.»

Nach dem Schneiden backen die Dreiecke kurz bei hoher Temperatur. Erst nachdem sie vollständig ausgekühlt sind, werden sie frittiert. Noch leicht ölig und warm kommen sie in die Gewürztrommel, wo sie ihren feinen Überzug aus einer Salz- oder Paprika-Chili-Mischung erhalten. «Fertig sind die Tortilla-Chips», sagt Gsell erfreut. Es sei eigentlich ein ganz einfaches Produkt mit wenigen Inhaltsstoffen – die Verarbeitung mache es jedoch zu etwas Besonderem. Dass auch Herr und Frau Schweizer auf den Geschmack der mexikanischen Chips gekommen sind, bestätigt Jacques Bossart (55) vom Delikatessenhändler Imex, der für den Vertrieb von Linthmais-Chips verantwortlich ist: «Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Kein Wunder, Tortilla-Chips sind eine perfekte Alternative zu den klassischen Kartoffel-Chips.» Zudem lassen sie sich gut mit Dip-Saucen kombinieren. «Obwohl sie natürlich nature am besten schmecken», sind sich die beiden Chips-Kenner einig. ●

TORTILLA-CHIPS AUS AU
Bei Coop in der Region

Unter dem Label «Miini Region» sind die Linthmais-Chips auch in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich. Es gibt sie in den Geschmacksrichtungen Nature oder Paprika-Chili.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster

Ganz ohne Sauce oder Käse überbacken geniessen Jacques Bossart (l.) und Christoph Gsell die Linthmais-Chips am liebsten.

Kochen, einweichen, mahlen, auswallen, schneiden, backen, frittieren und würzen: fertig sind die Linthmais-Chips.