



## KULTURPROZENT

## Drummer im Rampenlicht

Das «Drum Festival Switzerland» bringt seit 2014 jedes Jahr nationale wie internationale **Schlagzeuger und Perkussionisten von Rang und Namen** auf die Bühne des Kaufleuten Zürich. Am Sonntag, 15. September, werden Vollblut-Drummer wie Chris Coleman, Wolfgang Haffner oder

Roberto Carella (im Bild) dem Publikum einheizen. Neben verschiedenen Konzerten können die Besucher des Festivals auch «Singing Sessions», «Meet & Greet» sowie Masterclasses miterleben. Neben den Drummer-Auftritten stellen diverse Schlagzeughersteller ihre besten Instrumente aus.



Christoph Gsell (?) und Jacques Bossart. Die langen Teiglinge nehmen Form an: typisch dreieckige Tortilla-Chips werden ausgestochen (oben), kurz darauf gewürzt und knusprig gebacken (Bild unten).



# Von Wädenswil in die Welt

Schweizer Biomais, ein ausgeklügelter Mahlprozess und eine Prise Leidenschaft: Kein Wunder, schmecken die **knusprigen Tortilla-Chips** von MiAdelita genauso gut wie in Mexiko.

Text: Lena Hilfiker

**A**m Anfang steht das Maiskorn. Zumindest bei MiAdelita in Au bei Wädenswil. «Im Unterschied zu unseren Mitkonkurrenten stellen wir unsere Tortilla-Chips nicht aus Maismehl her», sagt Christoph Gsell stolz. Sondern so, wie in Mexiko, dem Mutterland der beliebten Chips. «Hinzu kommen hochwertiges Öl, feine Gewürze und Meersalz», führt Geschäftspartner Jacques Bossart hinzu – und erklärt: «Wir verwenden nur Biozutaten aus der Region». Soviel zu den Rohstoffen. Doch die eigentliche Kunst bei der Chipsproduktion ist der Herstellungsprozess. Die Maiskörner

werden gewaschen und in einer Kalklösung gekocht, damit sich die dünne Aussenhaut löst. Schliesslich geht die Masse durch eine Lavasteinmühle, die die Körner zu einem Teig zermahlt. Dabei ist die optimale Dicke wichtig, denn der Teig ist heikel. Das heisst: Wenn man ihn dehnt, bricht er.

### Von Hand eingestellt

1995, als MiAdelita mit der Chipsproduktion begann, machten die damaligen Besitzer alles von Hand: waschen, auswallen, ausschneiden, frittieren. Doch als die Nachfrage wuchs, stieg man auf maschinelle Hilfe um. «Heute sind

Maschinen nicht mehr aus dem Alltag wegzudenken, doch die Mahlsteine der Lava-steinmühle werden noch von Hand kalibriert, denn der Mahlgrad muss perfekt sein», betont Christoph Gsell. Der studierte Lebensmitteltechnologe hat die Zürcher Firma zusammen mit seinem Geschäftspartner Bossart vor ein paar Jahren übernommen. Um die Qualitätskontrolle kümmern sich neben Gsell und Bossart täglich motivierte Mitarbeitende aus der ganzen Welt. International ist bei MiAdelita mittlerweile auch die Kundschaft – unter anderem wird schon in den Nahen Osten exportiert. **MM**