

Die Schweizer Biotortilla-Chips alias «Stone Ground Chips» werden nach traditionell mexikanischer Methode hergestellt – mit viel Handarbeit, Knospen-Zutaten und dem Stolz, die mexikanische Küche als Weltkulturerbe zu pflegen.



Interview mit Christoph Gsell, Geschäftsführer MiAdelita

Die «Stone Ground Chips» sind bei uns nicht mehr wegzudenken. Handarbeit und authentischer Geschmack aus wertvollen Knospen-Zutaten – welchen Erfolgsfaktor verrätet Ihr uns noch? Was unterscheidet Euch von den anderen?

Unsere Biotortilla-Chips sind im Unterschied zu unseren Mitbewerberprodukten aus dem ganzen Maiskorn hergestellt. Sie können das etwa vergleichen, wie der Unterschied zwischen einem Weissbrot und einem Vollkornbrot. Unsere Tortilla-Chips sind wie ein Vollkornbrot, geschmacklich einzigartig, schmecken richtig nach Mais und sind herrlich knusprig. Die meisten Tortilla-Chips werden aus Maismehl hergestellt und schmecken wie Karton. Da fehlt mir das Geschmackserlebnis.

Die Tortilla-Chips produziert Ihr nach traditionell mexikanischer Herstellung. Seit einem Jahr gehört die mexikanische Küche zum Weltkulturerbe der UNESCO – aufgrund antiken Kochtechniken. Macht das stolz und ehrt die Arbeit?

Ja, absolut. Der Trend auch in der Schweiz zu «ethnic food» ist sehr gross. Früher hatten Schweizer*innen etwas Berührungsängste zu fremdländischer Küche, heute ist es «in». Man probiert vieles aus und da darf die mexikanische Küche definitiv nicht fehlen. Unsere Vorfahren hatten sich schon von Mais ernährt, dann ging der Mais etwas in Vergessenheit und erlebt heute wieder eine Renaissance.

Euer Ziel in naher Zukunft: Schweizer Mais als Grundzutat. Das ist jedoch nicht so simpel wie es klingt. Aktuell kommt der Knospen-Mais aus Österreich und den USA. Wo liegt die Herausforderung?

Ja, wir sind schon eine ganze Weile dran. Einerseits müssen wir genügend Biobauern finden, die bereit sind, Körnermais für Lebensmittel anzubauen und andererseits macht uns die Natur immer wieder einen Strich durch die Rechnung. Nachdem wir für dieses Jahr endlich genug Knospe-Mais

Sortiment:	Biotortilla-Chips: Sea Salt, Blue Corn, Paprika und Chili
Spezialität:	Nachos aus dem ganzen Maiskorn – nach authentisch mexikanischem Rezept
Zertifizierung:	CH-BIO, Bio Knospe, Vegan, IG Zöliakie
Standort:	8804 Au (ZH)
Webseite:	www.miadelita.ch



anbauen konnten, hat die extrem nasse Witterung und der starke Hagel einen Teil der Ernte vernichtet, so dass wir wahrscheinlich wieder zu wenig Knospe-Mais aus der Schweiz haben. Wir geben jedoch nicht auf und sind zuversichtlich, dass es nächstes Jahr klappen wird. Beim blauen Mais haben Anbauversuche in der Schweiz gezeigt, dass die klimatischen Bedingungen hier nicht geeignet sind. Die Sommer sind zu kurz und zu wenig warm. Da wäre unser Ziel in Zukunft den blauen Mais nicht mehr aus den USA zu importieren, sondern etwas näher z. B. aus Portugal.

Interview von Sybel Stadelmann, Bio Partner, September 2021