



FOTO: CHRISTIAN LANZ

Michael Drugowitsch, Geschäftsführer von MiAdelita, präsentiert stolz frische Linthmais-Chips.

Knackiges aus der Region

Wädenswil Feinste Linthmaiskörner, etwas Sonnenblumenöl und Salz – fertig sind die goldgelben Linthmais-Chips. Die Chips mit Zutaten aus der Region gibts nun auch bei Coop.

Zu Hunderten fliegen die goldgelben Maischips durch die Luft, bis sie schliesslich in der Verpackung ihre Ruhe finden. «Innerhalb von zwölf Minuten werden aus dem Maisteig knackige Chips,» erzählt Michael Drugowitsch, Geschäftsführer von MiAdelita GmbH, während er uns durch die Produktionsanlage führt.

Mehr Arbeit stellt die Verarbeitung der Linthmaiskörner zum Teig dar. Einen Tag vor der Produktion der Chips wird der Mais gekocht und über Nacht im eigenen Sud eingelegt. Anschliessend gelangen die weichen Körner über eine Waschanlage zur Mühle,

wo sie zu einem Teig verarbeitet werden. «Wir sind die einzigen Produzenten in der Schweiz und einer der wenigen in Europa, welche nicht Instant-Maismehl mit Wasser mischen, sondern den Teig von Grund auf herstellen», erklärt Michael Drugowitsch stolz.

Im Vergleich zu Kartoffelchips enthalten Linthmais-Chips weniger Fett. «Maischips werden aus einem Teig gefertigt, Kartoffelchips in Scheiben geschnitten. Deshalb haben sie eine andere Konsistenz mit viel mehr Wassergehalt», erklärt Michael Drugowitsch, «und saugen beim Frittieren mehr Öl auf als Maischips.»

Da die natürlichen Chips aus hundert Prozent reinem Linthmais, etwas Sonnenblumenöl und Salz bestehen, sind sie auch für Leute mit Glutenintoleranz bekömmlich. «Ich selber geniesse die Chips am liebsten pur, da sie bereits einen intensi-

ven Eigengeschmack aufweisen», schwärmt Michael Drugowitsch. Wer will, kann die salzigen Maischips mit einer Dip-Sauce ergänzen. sis

links

www.miadelita.ch
www.linthmais.ch

Aus Liebe zur Tradition

Linthmais ist eine alte Speisemaissorte, welche im Gebiet der Linthebene im 17. Jahrhundert heimisch war. Mitte des letzten Jahrhunderts wurde die Sorte vom Futtermais verdrängt. 1999 baute der Tuggener Landwirt Christian Bruhin die alte Kulturpflanze wieder an und anerkannte sie als regionale Spezialität. Zwei Jahre später folgte die Gründung des Vereins Linthmais. Heute bauen wieder ein Dutzend Bauern aus der Region den Linthmais an. Bei Coop finden Sie neben den Linthmais-Chips auch Linthmais-Polenta in verschiedenen Variationen.