

SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE

OKTOBER 2023, CHF 12.-

#41<sub>2023</sub>

# Gault Millau

– DIE

DANIEL-HUMM-EDITION –

Er schreibt  
Geschichte  
Daniel Humm,  
«Eleven Madison  
Park»,  
New York

DANIEL HUMM KOCHT SEIT 20 JAHREN IN DEN USA.  
EINE HOMMAGE.

# Mutig. Radikal. Vegan.

[gaultmillau.ch](http://gaultmillau.ch)

Betty Bossi



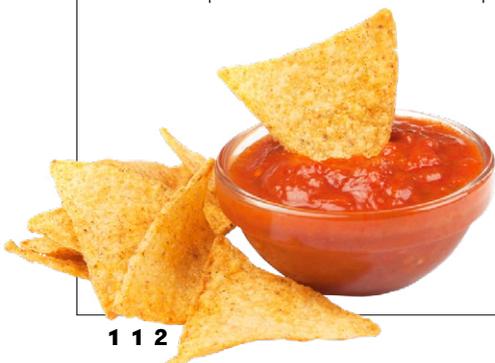
**Patrick Zbinden**  
ist Fachmann für Kulinarik mit  
Schwerpunkt Food-Sensorik.

# Tortilla-Chips: Nicht alles top, was knackt

Tortilla-Chips heisst die Alternative zu Kartoffel-Chips. Und die knackigen Dinger aus Mais enthalten erst noch weniger Fett als die aus Kartoffeln. Das GaultMillau-Magazin hat die begehrten Chips von einer Fachjury degustieren lassen.

**MAIS-CHIPS WERDEN IMMER BELIEBTER**, das Angebot in den Verkaufsregalen wird entsprechend immer grösser. Doch der Schein trügt. Denn die Produkte von Coop (Qualité & Prix), Denner, Aldi und Lidl stammen alle von derselben belgischen Produktionsfirma. Deshalb wurden diese vier identischen Chips in der Degustation des Gault-Millau-Magazins zusammengenommen. Auch die Mais-Chips von Globus (Maria Dolores) und Manor (Stone Ground Chips) werden nach fast identischer Rezeptur von einer Schweizer Firma hergestellt. Rezeptur und Zubereitung sind ein grosses Thema bei Tortilla-Chips. Für die billigen Produkte wird feuchtes Maismehl in Form gebracht, dann frittiert und gesalzen. Authentischer und mit mehr Aufwand verbunden ist die Herstellung von Tortilla-Chips nach dem sogenannten Nixtamalisationsverfahren. Dabei wird der Mais mit Kalk im Wasser gekocht und anschliessend feucht vermahlen, gebacken, geformt und schliesslich frittiert.

Was das Geschmacksempfinden bei Mais-Chips betrifft, scheint es einen mexikanisch-schweizerischen Graben zu geben. So zumindest lassen sich Degustationsnotizen von Rolf Künzler, Präsident des Vereins Rheintaler Ribelmais, zu den erstplatzierten Masamor-Tortilla-Chips interpretieren. «Die am besten bewerteten Chips sind typisch für Mexikaner», erklärt Carlos Viscaya, Geschäftsführer vom mexikanischen Spezialitätengeschäft El Maiz. Diese dunkel frittierten Tortilla-Chips werden gemäss Viscaya gerne zum Kochen von Chilaquiles-Gerichten und zum Dippen verwendet.



**Tortilla-Chips sind total angesagt. Mit oder ohne Dip oder Salsa.**



**SARAH HERRERA**  
Geschäftsinhaberin  
und Küchenchefin  
«Tacos Ramiro y  
Macario»  
Zürich



**ORLANDO LINO  
ACEVEDO**  
Executive Chef und  
Chefkoch, «Soul St»,  
Five Zürich Hotel  
Zürich



**MIGUEL BARRAGAN**  
Geschäftsführer  
und Inhaber  
«El Alebrije»  
Zürich



**ROLF KÜNZLER**  
Präsident  
Verein Rheintaler  
Ribelmais  
Salez SG



**CARLOS VISCAYA**  
Geschäftsführer  
El Maiz Mexican  
Products GmbH  
Zürich



**DAVE WÄLTI**  
Executive Chef  
und Inhaber  
Restaurant Verena  
(15 GaultMillau-  
Punkte)  
Olten SO

**TOTOPOS**  
Masamor  
Hand Made Cantina-  
Style Tortilla Chips  
Farmy  
(180 g 5.90 CHF)



3.30  
CHF/100g

4,7

Für MexikanerInnen  
top, für hiesige  
Gaumen gewöh-  
nungsbedürftig

**RIBELMAIS**  
Farm Snack  
Tortilla Chips  
Migros  
(150 g 3.95 CHF)



2.65  
CHF/100g

4,5

Mit körnig-knus-  
priger Textur,  
geschmacklich gut  
abgerundet

Gelbbraun, crunchy  
Textur, intensiver und  
typischer Duft, frisch,  
ausgewogen salziger  
Geschmack, leicht  
sauerlich, langer Abgang  
**Note 6**

Gelbbraune Farbe,  
matt, optimale Dicke,  
sehr typisch, frische  
Aromatik, Textur  
crispy und crunchy,  
ausgewogen  
**Note 5**

Sehr schönes Aus-  
sehen, matt, Mais-  
aroma gut erkenn-  
bar, alles in allem  
sehr ausgewogen,  
sehr gute Konsistenz  
**Note 5**

Optimale Dicke,  
matt, untypisches  
Aroma (verbrannt),  
schmeckt frisch,  
harte Konsistenz  
**Note 2**

Natürlich in Farbe  
und Form, frisch und  
harmonisch, arttypisch,  
guter Salzgeschmack,  
ausgewogen, knackig,  
langer Abgang  
**Note 6**

Gelbbraun, sehr dun-  
kel frittiert, Maisaroma  
gut erkennbar, art-  
typisch mexikanisch,  
leicht bitter und  
sauerlich, harte Textur  
**Note 4**

Heterogene gelbbraune  
Farbe, dünn, grosse  
Bläschen sichtbar, gute  
Maisaromatik, ge-  
schmacklich ausgewo-  
gen, knusprig im Mund  
**Note 5**

Matte, graugelbe  
Oberfläche, sieht  
natürlich aus, schmeckt  
arttypisch natürlich  
und frisch, körnige  
Textur im Mund  
**Note 5**

Heterogene gelbbraune  
Farbe, geschmacklich  
abgerundete, im Abgang  
sehr angenehme  
Aromatik, knusprige  
Textur im Mund  
**Note 4**

Bernsteingelbe  
Farbe, matte Ober-  
fläche, frische und  
arttypische Aromatik,  
ausgewogen salzig,  
knusprige Textur  
**Note 5**

Heterogene Ober-  
fläche (Maisstücke  
sichtbar), etwas zu  
dick, nicht zu salzig,  
knusprige Textur  
im Mund  
**Note 4**

Gelbbraune, heterogene  
Farbe, beim Zerbrechen  
spröde, authentische  
Aromatik, Vollkorn,  
abgerundeter Geschmack,  
griessig, körnige Textur  
**Note 4**

**NATURAPLAN**  
Bio Tortilla Chips  
Coop  
(150 g 3.40 CHF)

**MARIA DOLORES**  
Globus  
(200 g 5.90 CHF)  
**Stone Ground Chips**  
Manor  
(200 g 5.40 CHF)

**SAVEURS SUISSSES**  
Tortilla Chips  
Aldi  
(150 g 3.80 CHF)

**OLD EL PASO**  
Tortilla Chips  
Original  
Grossverteiler  
(185 g 3.95 CHF)

**SNACK FUN**  
Aldi  
(300 g 1.90 CHF)

**SNACK DAY**  
Lidl  
(300 g 1.80 CHF)

**Original Tortilla Chips**  
Spar  
(200 g 3.25 CHF)

**ZWEIFEL**  
Nature Corn Chips  
Migros  
(150 g 2.40 CHF)

**QUALITÉ & TORTILLA PRIX**  
Coop  
(300 g 1.90 CHF)

**TORTILLA CHIPS**  
Denner  
(300 g 1.90 CHF)



**2.25**  
CHF/100 g

**3,7**

So weit, so gut – doch wegen des geringen Aromas gibt es leicht Abzug

**2.80**  
CHF/100 g

**3,5**

Bei diesem an sich guten Produkt stört das dominante Ölaroma

**2.55**  
CHF/100 g

**3,5**

Trotz des guten Maisdufts insgesamt nicht ganz frisch in der Aromatik

**2.14**  
CHF/100 g

**2,7**

Diese Tortilla-Chips haben den tiefsten Salzgehalt, aber auch kaum Aroma

**0.60**  
CHF/100 g

**2,7**

Das verhaltene Maisaroma wird von altem Ölaroma und Salz überdeckt

**1.60**  
CHF/100 g

**2**

Riecht sehr stark ölig und bleibt an den Zähnen kleben

**1.60**  
CHF/100 g

**2**

Schmeckt unnatürlich und hat einen intensiven Salzgeschmack

Heterogene goldene Farbe, riecht gut und frisch, wenig Aroma, ausbalanciert salzig, crunchy Textur, im Abgang mittellang  
**Note 3**

Homogenes Äusseres, gelbbraune Farbe, knackig, schmeckt frisch, starker Ölgeruch, gutes Maisaroma, arttypisch, leicht bitter  
**Note 4**

Senfgelbe Farbe, grosse Bläschen an der Oberfläche, arttypisch, schmecken nicht ganz frisch, körnige Textur im Mund  
**Note 4**

Bernsteingelb, optimale Dicke, wenig Duft, sehr wenig gesalzen, untypisches Aroma, wird im Mund sehr schnell weich  
**Note 2**

Bernsteingelbe Farbe, optimale Dicke, verhaltener Duft, verhaltene Aromatik (wenig Maisaroma), schmeckt nicht frisch  
**Note 3**

Homogene Farbe (goldene), dünn und somit sehr fragil, geringe Duftintensität, verhaltene Aroma, im Mund körnig, mehr Guetsli als Chip  
**Note 2**

Golden, zwischen den Fingern krosse Konsistenz, kleine Bläschen, sehr industrieller Look, wenig Duft, schmeckt nicht frisch  
**Note 2**

Heterogene bernsteingelbe Farbe, unregelmässige Porung, schmecken frisch, Geruch nach Öl und Mais, geschmacklich ausbalanciert, langer Abgang  
**Note 3**

Sehen wie traditionelle Tortilla-Chips aus, schmecken frisch, Geruch nach Öl und Mais, geschmacklich ausbalanciert, langer Abgang  
**Note 4**

Senfgelbe, matte Oberfläche, unregelmässige Porung, schmeckt etwas alt, aber immer noch arttypisch, wenig Aroma  
**Note 3**

Heterogene Farbe, matt, optimale Dicke, riecht nach altem Öl, kaum Aroma, geringer Salzgehalt, kurzer Nachgeschmack  
**Note 3**

Sieht unnatürlich aus, krosse Textur, riecht stark nach Öl, verhaltenes Maisaroma, intensiv salzig, kurzer Abgang  
**Note 3**

Homogene goldene Farbe, schmeckt frisch, kaum Aroma erkennbar, im Mund körnig und klebrig, kurzer Abgang  
**Note 2**

Bernsteingelbe Farbe, knackige Konsistenz, unausgewogener Geschmack, das heisst zu salzig, schmeckt künstlich  
**Note 2**

Bernsteingelbe Farbe, dünn, teilweise grosse Bläschen sichtbar, Salzgeschmack dominiert das Maisaroma, knusprige Textur im Mund  
**Note 4**

Glänzend (ölig), schöne arttypische Farbe, knusprig, untypisch im Abgang (eventuell durch das Öl)  
**Note 3**

Beim Zerbrennen mit den Fingern hart, schwache Aromatik, schmeckt alt, gering bitter, körnige Textur, kurzer Abgang  
**Note 3**

Bernsteingelbe Farbe, schwacher Duft, schwaches Aroma, geschmacklich sehr neutral, knusprige Textur im Mund  
**Note 2**

Knackige Konsistenz, starker Ölgeruch, untypisch, verhaltene Aromatik, intensiv salzig, klebt an den Zähnen, kurzer Abgang  
**Note 2**

Goldgelbe Farbe, schwacher Geruch, stark ölige Aromatik, Salz ist erkennbar, aber das Maisaroma geht unter, körnige Textur  
**Note 2**

Homogene Farbe, zu dünn, schmeckt sehr künstlich und sehr salzig, griessig, trockene Textur, kurzer unangenehmer Abgang  
**Note 2**

Heterogene Oberfläche, dünn, unregelmässige Bläschen, schmeckt frisch, ausgewogen salzig, knackige Textur im Mund  
**Note 4**

Glänzende, weil ölige Oberfläche, zu dünn, nicht arttypisch, schmeckt frisch, langer Abgang  
**Note 2**

Heterogene gelbbraune Farbe, schmeckt leicht alt, ausgewogen salzig und gering bitter, knusprige Textur  
**Note 4**

Heterogene Farbe (senfgelb), matte Oberfläche, geringe Aromatik, geschmacklich fad, knusprig im Mund  
**Note 3**

Sieht industriell aus, geringe Aromatik, intensive Salzigkeit, knackige Textur, flüchtiger Abgang  
**Note 3**

Homogene Farbe, dünn, sehr kleine Porung, schmeckt mehlig, griessige Textur im Mund  
**Note 2**

Homogene Farbe, leicht ölige Oberfläche, industrielles Aussehen, untypisches Aroma, Salz überwiegt, griessige Textur im Mund  
**Note 2**

Gelbbraune, matte Oberfläche, Maisstücke erkennbar, schmeckt ausgewogen und frisch, Salzgehalt optimal, knackige Textur im Mund  
**Note 4**

Glänzend, ölige Oberfläche, gelbbraun, arttypisches Aroma, ausgewogenes, harmonisches Aroma, frisch, optimaler Salzgehalt, knackig  
**Note 5**

Natürliche heterogene Farbe, zu dick, arttypisch, aber etwas ölig und alt, harte und griessige Textur im Mund  
**Note 4**

Bernsteingelb, Maisstücke erkennbar, optimale Dicke, sehr kleine Bläschen, riecht verhalten, relativ frisch, Geschmack ausgewogen, zu wenig Salz  
**Note 3**

Sieht unnatürlich aus, optimale Dicke, regelmässige Bläschen, schmeckt alt und riecht stark nach Öl, zu salzig, klebrige Textur  
**Note 2**

Kein natürliches Aussehen, sehr kleine Bläschen, riecht leicht ranzig, zu stark nach Öl, im Mund körnige Textur, kurzer Abgang  
**Note 2**

Unnatürliche Farbe, industrielles Aussehen, schwache Aromatik, zu fettig, zu salzig, künstlich, klebrige Textur im Mund  
**Note 2**

Optisch ansprechend, grosse Bläschen, ausgewogener Geschmack, verhaltenes Aroma, knackige und krosse Textur  
**Note 4**

Homogene Farbe, sieht ölig aus, schmeckt ölig und untypisch, kaum Maisaromatik, im Abgang bleibt das Ölaroma im Mund  
**Note 3**

Heterogene, gelbbraune Farbe, unregelmässige Porung, schmeckt leicht alt und ölig, angenehmer Maisgeruch, hart zum Beissen  
**Note 3**

Bernsteingelb, zwischen den Fingern krosse Textur, Geruch und Aroma sehr verhalten, geringer Salzgehalt, knusprig im Mund, kurzer Abgang  
**Note 3**

Bernsteingelbe Farbe, optimale Dicke, kleine gleichmässige Bläschen, geringe Aromatik, schmeckt alt, intensiv salzig, breiig  
**Note 3**

Goldgelbe Farbe, knackige Textur, Öl riecht nicht frisch, griessig, klebrige Textur, kurzer Abgang  
**Note 2**

Homogene Farbe, sieht künstlich aus, intensiv salzig, schmeckt nach Polenta, nicht nach Tortilla, griessig, körnige und klebrige Textur  
**Note 2**