

Maisteigfladen wie vor tausend Jahren

Essen Eine Fabrik in Altstetten stellt Tortillas nach traditionellem Rezept her.

Daniela Rangel nimmt einen warmen Teigfladen aus der Maschine und zerknäueln ihn in der Hand wie ein nutzloses Blatt Papier. Sie legt den Fladen auf einen Teller, wo er sich wieder entfaltet. «Das ist der Unterschied», sagt sie. «Eine herkömmlich hergestellte Tortilla zerbricht, wenn man sie knetet.»

Das Verfahren, das Rangel in der neuen Zürcher Fabrik Masamor anwendet, ist hierzulande zwar neu, aber eigentlich mehrere Tausend Jahre alt. In mairreichen Ländern wie Mexiko gehört es zum Standard. In der Schweiz und in ganz Europa stellt man Tortillas, diese dünnen Maisteigfladen, in aller Regel mit Maismehl her.

Laut Rangel ist ihre Fabrik die erste in der Schweiz, die diese sogenannte Nixtamalisation anwendet. Hinter dem komplizierten Namen steckt ein einfaches Verfahren. «Es braucht dafür nur Wasser, Kalk, Salz und Mais», sagt Rangel. Die Körner werden dabei zuerst für 20 Minuten in einer Kalklösung gekocht, eine Nacht liegen gelassen und kommen dann in die Verarbeitung.

Rangel reisst ein Stück von einer Tortilla ab: «Probieren Sie!» Der Fladen ist nicht nur flexibel, er schmeckt auch voll und mairig. Rangel erklärt, diese dunkelgelbe Tortilla bestehe aus Bioprodukten und komme ohne Zusatzstoffe aus.

Europäer erkrankten

Von den Vorteilen der Nixtamalisation wussten jene Europäer, die den Mais vor mehr als 500 Jahren aus der Neuen in die Alte Welt brachten, leider nichts. Leider, weil bei dem Verfahren, das schon indigene Völker anwandten, die im Mais enthaltene Nicotinsäure für den menschlichen Körper verwertbar bleibt. Nicht so bei der in Europa gebräuchlichen Maismehlgewinnung. Viele Europäer erkrankten damals an Pellagra.

Rangels Glück ist es nun, dass ursprüngliche, authentische Verfahren heute wieder in Mode gekommen sind. Da die 27-jährige nach ihrer Ankunft in der Schweiz vor zwei Jahren bemerkte, dass es diese Herstellungsweise hier noch nicht gibt, stellte sie selber etwas auf die Beine.



1000 Kilogramm Tortillas produziert Daniela Rangels Fabrik pro Monat. Foto: Andrea Zahler

«Ich war erstaunt, dass diese typische Zubereitung hier unbekannt ist», sagt sie.

In der Gastrobranche hat Rangel nach Geld- und Ideengebern gesucht – und gefunden. Der Start ist gelungen. Sie und ihr dreiköpfiges Team stellen zwei Monate nach der Eröffnung bereits Tortillas für knapp 20 Restaurants her, rund 1000 Kilogramm sind es pro Woche. «Ziel ist es, 10.000 Kilogramm pro Woche zu produzieren», sagt sie.

In die Schweiz gekommen ist Rangel wegen ihres Ehemanns.

Ihren ersten Job bestritt sie im La Taqueria in Altstetten. Das Zürcher Restaurant und auch die anderen mexikanischen Restaurants in der Stadt bezogen die Tortillas damals noch aus dem Ausland.

Um ein passendes Rezept für ihre eigene Produktion zu finden, ging sie auf Rechercheise nach Mexiko. In den Tortillerias ihrer Heimatstadt Guadalajara fand sie eines. Ebenso entdeckte sie einen auf Tortillas spezialisierten Maschinenhersteller. Daniela Rangel zeigt sich zufried-

den mit dem Maisteigfladen, den sie in ihren Händen hält. Ein Knackpunkt sei bisher aber noch der Biomais. Diesen müsse sie aus den USA importieren. Sie suche derzeit aber nach einem geeigneten europäischen Produzenten.

David Sarasin

ZUERITIPP.CH

Warum die mexikanische Foodszene in Zürich blüht. Die besten Adressen.

Pensionskasse stellt Rechnung

Lohnprozente Die Pensionskasse Winterthur schraubt die Sanierungsbeiträge auf das Maximalmögliche hinauf.

Daniel Schneebeli

Die Pensionskasse Winterthur präsentierte gestern eine gesalzene Rechnung. Sie wird auf Anfang 2020 die Sanierungsbeiträge für Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf das Maximum anheben, das die Verordnung über die Guthaben nur noch zu 0,5 Prozent verzinst, was unter dem üblichen Mindestzinssatz ist. Diese Minderverzinsung wird ihnen angerechnet. Total werden in Winterthur neu 6,4 Lohnprozente zur Sanierung der Pensionskasse eingezogen.

Der Grund für diese drastische Massnahme liegt in einem Entscheid des Gemeinderats vom vergangenen März. Er hatte es mit einer Stimme Unterschied abgelehnt, einen einmaligen Sanierungsbeitrag von 144 Millionen Franken an die Kasse zu leisten. Weil dieses Geld vorderhand ausbleibt, sind laut der Stiftungsratspräsidentin Marianne Fassbind «scharfe Massnahmen» nötig. Für die Stadt werden die jährlichen Sanierungskosten nun auf über 15 Millionen Franken steigen. Trotzdem rechnet der Stiftungsrat nicht mit einer schnellen Entspannung. Bei den gegenwärtigen Negativzinsen gehen neuste Schätzungen von einer Sanierungsdauer von sechs weiteren Jahren aus.

Gisela Basler hat genug

Verantwortlich für die missliche Lage ist nach Ansicht des Stiftungsrats die Stadt Winterthur. Wie Pensionskassen-Experte Reto Leibundgut gestern erklärte, sei man 2014 mit einem Fehlbetrag von 257 Millionen Franken in die Selbstständigkeit ent-

lassen worden. Diese Bürde sei man trotz teils guter Anlagejahre nicht vollständig losgeworden, sagte er. Am Vorsorgemodell, das von den Bürgerlichen im Gemeinderat als zu grosszügig bezeichnet wurde, ändert der Stiftungsrat vorläufig nichts. Der Umwandlungssatz wird also ab kommendem Jahr Schritt um Schritt von 6 auf 5 Prozent gesenkt, aber nicht weiter.

Die anhaltende Krise in der Pensionskasse Winterthur hat auch personelle Konsequenzen. Die 56-jährige Geschäftsleiterin Gisela Basler hat gekündigt. Als Grund gab sie die ungewisse Zukunft an, denn noch immer wird in Winterthur die Eingliederung

«Das ist Geld, von dem die Angestellten am Ende nichts mehr sehen werden.»

Marianne Fassbind

der Pensionskasse in eine grössere Kasse – etwa in die BVK – geprüft. «Für mich wird die Stellensuche jedes Jahr schwieriger. Und wer weiss, ob ich hier in zwei Jahren noch gebraucht werde», sagte Basler.

Marianne Fassbind bedauert die Kündigung ihrer Geschäftsleiterin. Die Mitarbeitenden hätten sehr emotional auf den Abgang ihrer Chefin reagiert. Zudem werde es schwierig, bis Anfang 2020 adäquaten Ersatz zu finden. Die Präsidentin des Stiftungsrats betonte, die Personalsuche werde auch für die Stadt nicht einfacher mit einer Pensionskasse, die so hohe Beiträge für die eigene Sanierung einziehe. «Das ist Geld, von dem die Angestellten am Ende nichts mehr sehen werden.»

ANZEIGE

Delikatess-Paradies auf 800 m²

Fisch, Seafood, Fleisch, Käse, Wein, Früchte, Gemüse und vieles mehr.



Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich
Beim Schlachthof

FRISCHE PARADIES

*nur so lange Vorrat, ausgenommen sind Bordeaux-Weine und Exklusivitäten.