



Hat für das perfekte Ergebnis über ein Jahr lang getüftelt: Masamor-Geschäftsführerin Daniela Rangel.

Mit Nixtamal zum Erfolg

Die Firma Masamor produziert in Altstetten ZH vegane und glutenfreie Bio-Mais-Tortillas nach einer jahrtausendealten mexikanischen Tradition.

TEXT UND FOTO FABIO BARANZINI

Manchmal ist weniger mehr. Im Fall der traditionellen Bio-Mais-Tortillas der Zürcher Firma Masamor trifft das definitiv zu. Denn ihre Tortillas bestehen genau aus vier Zutaten: Mais, Wasser, Salz und Kalk. Klingt unglaublich simpel. Das Geheimnis liegt aber in der richtigen Herstellung.

Mehr als ein Jahr hat die 29-jährige Daniela Rangel recherchiert, getüftelt und gebacken, bis sie mit dem Ergebnis zufrieden war. Entscheidend ist vor allem der erste Arbeitsschritt: das Einkochen der Maiskörner in einer Kalklösung. Es handelt sich dabei um eine traditionelle mexikanische Zubereitungsart namens Nixtamal, die mehrere Tausend Jahre alt ist.

Eine richtige Wissenschaft

Worauf kommt es denn bei der Nixtamalisierung an? Geschäftsführerin Daniela Rangel erklärt: «Das erste entscheidende Kriterium ist, den Mais zu kennen, mit dem man arbeiten will. Wann er geerntet wurde und wie viel Stärke er enthält, ist wichtig, um die Temperatur und die Kochzeit zu bestimmen. Auch

die Kalkmenge muss passen – das ist eine richtige Wissenschaft.»

Nach dem Einkochen werden die Maiskörner gespült und ganz fein gemahlen. Zum Einsatz kommt dabei – wie bei jedem Arbeitsschritt – eine Originalmaschine aus Mexiko. Gemahlen wird traditionell mit einem Vulkanstein. Dann wird der Teig gesalzen, dünn ausgerollt und die Tortillas werden maschinell ausgestochen. Rund eine Minute werden sie zum Schluss bei 250 Grad über der Gasflamme gebacken. Abgepackt bleiben sie 100 Tage lang haltbar – ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.

Tortillas, die nicht brechen

Weitere Vorteile der Bio-Mais-Tortillas von Masamor sind der intensivere Geschmack im Vergleich zu industriellen Tortillas aus Maismehl und die Tatsache, dass sie nicht brechen. «Du kannst unsere Tortillas zerknüllen und sie gehen nicht kaputt. Das ist ein grosser Vorteil beim Füllen und Essen. So macht es richtig Spass», sagt Daniela Rangel und fügt lachend hinzu. «Wenn ich eine Sache

überhaupt nicht mag, sind es Tortillas, die beim Essen brechen.»

Genau diese Erfahrung hat die gebürtige Mexikanerin aber nach ihrer Ankunft in der Schweiz vor sechs Jahren an verschiedenen Orten gemacht. Deshalb hat Daniela Rangel, die zuvor in einem mexikanischen Restaurant als Servicekraft gearbeitet hat, vor gut drei Jahren begonnen, ihre eigenen Mais-Tortillas zu produzieren. Zu ihren ersten Kunden zählte auch das mexikanische Restaurant, in dem sie zuvor gearbeitet hatte. Heute produzieren neun Personen täglich mehr als 20 000 Tortillas für Masamor, was auf Deutsch übersetzt «mehr Liebe» bedeutet. Der Name ist bei Daniela Rangel Programm. «Ich liebe Tortillas – für mich sind sie ein Grundnahrungsmittel wie in der Schweiz das Brot. Am liebsten esse ich sie als Quesadillas mit geschmolzenem Käse, Avocado und einer würzigen Tomatensalsa.» ●

Die Masamor-Bio-Mais-Tortillas in der Packung à 250 g gibt es neu in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region für Fr. 5.95 zu kaufen.