



Ganz neu im Sortiment ist die Chrütli-Polenta, welche im Baumwollbeutel gegart wird.

# Linthmais – Gold für den Gaumen aus der Region

2011 feiert der Verein Linthmais sein Zehn-Jahre-Jubiläum und kann sich mit seinen Mais-Produkten aus der Linthebene einer stetig wachsenden Beliebtheit erfreuen.

Der Verein hat es sich zum Ziel gesetzt, die alte Landsorte Linthmais inklusive des dazugehörigen Kulturgutes, wie passende Rezepte, zu erhalten und dabei ein regionales Bewusstsein zu fördern. «Als wir vor zehn Jahren begonnen haben, hätte ich nicht gedacht, dass sich das Projekt Linthmais als so grosser Erfolg entpuppen wird», erinnert sich Maisbauer Christian Bruhin, Tuggen, der gemeinsam mit dem Historiker Stefan Paradowski, Glarus, das Co-Präsidium des Vereins innehat. Neben der Milchwirtschaft ist der Anbau des traditionell in der Linthebene kultivierten Hartmaises zu einem echten Standbein für seinen Betrieb geworden. Und dies, obgleich der

Linthmais eine im Vergleich wenig ertragreiche Sorte ist, die sich in der nicht für andere Getreide geeigneten Linthebene einst durchgesetzt hat. Dies ist eine historische Entwicklung, welche das Gebiet mit dem Rheintal und dem Tessin teilt. Insgesamt werden 29 verschiedene Sortenlinien des Linthmais unterschieden.

### Ein Süssgras mit Kultstatus

Der Linthmais hat durch seine historische Besonderheit bereits einen gewissen Kultstatus erreicht und findet sich in diversen schmackhaften Produkten wieder. Die am weitesten kultivierte Nutzpflanze aus der Familie der Süssgräser, die ursprünglich aus

Südamerika stammt, kam mit Christoph Columbus nach Europa. Etwa im 17. Jahrhundert wurde in der Linthebene erstmals Mais kultiviert. Bestimmt durch die Gegebenheiten wurde im Laufe der Jahre eine eigene Sorte daraus, die aber nach 1945 mehr und mehr vom ertragreicheren Futtermais verdrängt wurde. Seit 2001 wird der Linthmais wieder kultiviert. Insgesamt werden derzeit 15 Hektaren Land mit dem Mais bewirtschaftet. Eine Ausweitung der Anbaufläche ist aber aufgrund der grossen Nachfrage bereits vorgesehen. Allerdings erfordern der Anbau und die Gewinnung des eigenen Saatgutes aus der Ernte viel Augenmass und Handarbeit. Speziell für die daraus entstehenden und beliebten regionalen Spezialitäten zahlt sich dieser Einsatz aber aus. Neben dem Maisgold-Bier, das seit drei Jahren in Rapperswil-Jona und Einsiedeln mit echtem Linthmais gebraut wird und als ech-

ter Renner bezeichnet werden kann, finden sich Maismehl, die regionale Spezialität Ribel und Polenta im Angebot. Als neue Variante kann man die Polenta auch in einer bereits mit Kräutern aus der Kräutermühle Näfels versehenen Form erstehen. Der besondere Clou: Die Maisspeise ist bereits in einem Baumwollsäckli, ähnlich einem Kochbeutel, abgefüllt, in dem sie kinderleicht zubereitet werden kann. «Hierfür arbeiten wir mit dem Behindertenwerk der Stiftung Balm in Rapperswil-Jona zusammen», erklärt Paradowski nicht ohne Stolz. Die Chrütli-Polenta im Tüechli wurde 2009 am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit der Goldmedaille ausgezeichnet und erhielt den Preis für hervorragende Qualität. Doch nicht nur ausgezeichnete, sondern auch hochprozentige Linthmais-Erzeugnisse machen von sich reden. Der so genannte «Li-Whi-nth-sky» wird in Lauerz gebrannt und dann in Tuggen in Eichenfässern gelagert.

### Linthmais

Der Linthmais braucht schönes Sommerwetter, das ihn nach rund fünf Monaten zur vollen Reife bringt. Er gilt als besonders reich an Vitaminen und Mineralsalzen, da das ganze Korn ungeschält gemahlen wird. Das Ergebnis ist ein genetisch unverändertes Vollkornmehl.

[www.linthmais.ch](http://www.linthmais.ch)

### Linthmaisbrot bei der Migros

Im Hofladen in Tuggen, den Landi-Filialen der Umgebung und diversen Spezialitätengeschäften sind die Linthmais-Produkte erhältlich. Die Bäckerei Konditorei Remo Wüst AG bietet ein eigenes Linthmais-Brot an. Ab April gibt es auch bei der Migros-Genossenschaft Zürich ein Brot mit Linthmais-Mehl, das die Palette der Waren «aus der Region für die Region» ergänzt. Auch im Claro-Laden in Glarus will man die Linthmaisprodukte in das Sortiment aufnehmen.



Der Mais muss, um als neues Saatgut verarbeitet werden zu können, mindestens ein halbes Jahr lang trocknen.



Eine Besonderheit unter den angebotenen Produkten stellt der «Li-Whi-nth-sky» dar.



Stolz auf die Produkte des Vereins Linthmais sind Maisbauer Christian Bruhin und Historiker Stefan Paradowski.