

Text Simone Collet

Der Mais, die Menschheit und die Geschichte

Schon vor dem Weizen und dem Reis steht der Mais ganz oben auf dem Podium im Spitzentrio des Getreides das in der Welt angebaut wird.

Dieser erste Platz ist kaum verwunderlich: nicht nur die Eigenschaften des Mais in der Ernährung des Menschen sind nicht mehr nachzuweisen, sondern er wird auch als Futtermittel in der Ernährung der Tiere genutzt.....Ganz zu schweigen von seiner Verwendung im Agrarsektor sowie in der Produktion von Biogas und Biokraftstoff.

Eine lange Geschichte

Seine ursprünglich aus Mexiko stammende Kultur geht auf den Anfang der Zeit zurück.

Vor 9000 Jahren begannen indianische Bauern mit der Entwicklung eines lokalen, an das tropische Klima angepassten Grases namens Teosin. Die Körner wurden geerntet, zerkleinert und gemahlen um ein beliebtes Mehl zu ergeben.



Aus dem Teosin wurde der Mais durch geduldige Auslesen in Kombination mit günstigen genetischen Veränderungen gewonnen. Der Mais war dann das Grundnahrungsmittel aller prekolumbianischen Zivilisationen, die in Südamerika aufeinander folgten. Manche hielten den Mais sogar für ein Kind der Götter.

Unter der Anwendung vor schon unserer Zeit der Gesetze einer nachhaltigen Entwicklung nutzten die Bauern eine Methode des biologischen Anbaus indem sie ein Trio von Komplementärpflanzen, welche die «drei Schwestern» genannt wurden, zusammen kultivierten: Mais, Kürbis und Kletterbohnen.

Mit der Rückkehr von Christopher Kolumbus wurde der Mais in Südeuropa unter dem Namen Weizen aus Indien (Name den er in Kanada behielt) eingeführt. Anderenorts wurde er während seiner Verbreitung auf dem alten Kontinent wegen Zweifel an seiner Herkunft als Berberweizen oder Weizen aus der Türkei benannt.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden Hybride und dann genmodifizierte Samen geschaffen, welche den Mais zum Symbol für intensive Landwirtschaft machten, die heftigen Kontroversen ausgesetzt ist. Darüber hinaus haben Fortschritte in der

Genetik frühe sowie weitere Sorten für wenig wärmere Klimata entwickelt, so dass es möglich wurde die Erträge in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts zu vervierfachen.

Der Mais heute



In der Botanik heißt der Mais „*Zea mays*“ und gehört zur Familie der Poaceae (oder Süßgräser). Entweder wird die ganze Pflanze geerntet, oder nur die extrem stärkehaltigen Körner.

Der Mais wächst schnell und liefert bessere Erträge als der Weizen. Aufgrund seiner tropischen Herkunft ermöglicht eine spezielle Photosynthese, eine perfekte

Licht- und Wärmeverwendung, wie beispielsweise auch der Sorgho und das Zuckerrohr.

Der Maisanbau ist heute universal, da er in 150 Ländern auf den 5 Kontinenten angebaut wird. Je nach Sorte kann dieses robuste Getreide in der Tat problemlos auf einer Höhe von 0 Meter (Meereshöhe) bis zu einer Höhe von 3000 Metern wachsen.

Wirtschaftliche Vorteile

Die wichtigsten Exportländer sind die USA, Argentinien, Brasilien, die Ukraine und Frankreich. Zusammen stellen sie mehr als 80% der weltweiten Exporte dar. Fast 2/3 der Produktion werden vor allem in den Industrieländern für Tierfutter gebraucht.

Verbrauch

Was den Verbrauch anbelangt liegen die Vereinigten Staaten erneut an der Spitze, gefolgt von China, der Europäischen Union, Brasilien und Mexiko.

Der Mais erfreut Feinschmecker aller Länder mit einer unendlichen Reihe von Zubereitungen: frische und knusprige Körner, gebratene Ähren, Popcorn oder Cornflakes, in Maizena (Maisstärke)So auch im „farina bona“ und „Polenta“ 2 Spezialitäten des Tessins, des südlichsten Kantons der Schweiz mit einem für den Anbau des Mais besonders günstigen Klima.

Ein gutes Rezept:

Polenta bramata aus dem Tessin

- Kochen Sie 1,1 Liter Gemüsebrühe mit ein wenig Salz (oder eine Mischung aus halb Wasser und halb Milch)
- Gießen Sie langsam 220 Gramm Bramata Mais (grobkörnig) hinein

- Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie alles 10 Minuten kochen, ständig mit einem großen Holzlöffel umrühren
- Reduzieren Sie die Hitze noch weiter und lassen Sie das Ganze eine halbe Stunde köcheln, gelegentlich umrühren
- Fügen Sie ein Stück Butter und 50 Gramm geriebenen Parmesankäse hinzu,
- ein wenig Pfeffer, mischen und mit einem Salat servieren.