



Marcel und Reto Schmid (v. l.): Die Liebe zur wohl bekanntesten Süssigkeit aus dem Bündnerland hat sich offensichtlich vom Vater auf den Sohn vererbt.

## DAS BÜNDNER LECKER-BISSCHEN mit Nuss

◆ **Sedrun** Am Mini-Nusstörtli der «Conditoria» hat Reto Schmid ziemlich lang herumgetüftelt. Was ihm dann endlich gut genug war, ist nun auch bei Coop erhältlich. — BEAT KELLER

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Redaktion: Beat Keller, Tel. 071 388 44 11, E-Mail: info-ost@coop.ch

### Einstimmung aufs Jodlerfest Gossau 2016



Das Churer Einkaufszentrum City West steht diesen Samstag ganz im Zeichen des Nordostschweizerischen Jodlerfestes, das vom 1. bis 3. Juli mit Coop als Hauptsponsor stattfindet. Zu Gast ist einer der Chöre, die sich zurzeit auf ihren Auftritt in Gossau vorbereiten. Das Frauenjodelchörli Stallalva steht um 11, 12 14 und 15 Uhr auf der Bühne und stimmt mit urchigen Klängen aufs grosse Fest im Fürstenland ein.

#### Vorverkauf und Vorfreude(n)

Wer sich bereits jetzt den Eintritt zu den Vorträgen und zum Festumzug sichern will, kann den Vorverkauf am Stand von «Gossau 2016» nutzen. Am Jodler-Glücksrad sind zudem viele Sofortpreise zu gewinnen. Und damit Hungrige ihren Appetit auf bodenständige Art stillen können, bietet das Coop-Restaurant mit «Bündner Cordon-bleu mit Steinpilzrisotto» ein typisches Jodlermenü für 16.95 Franken an.

► [www.gossau2016.ch](http://www.gossau2016.ch)

#### So gedeiht der Rasen perfekt



Bei Coop Bau+Hobby in Chur geben Fachleute diesen Samstag ab 10 Uhr über das Thema «Rasen» Auskunft: Wie wird er richtig angesät und später optimal gepflegt? Zudem werden natürlich auch Tipps und Tricks zur Bekämpfung von Unkraut und zu geeigneten Produkten für die Düngung verraten.

Tricks zur Bekämpfung von Unkraut und zu geeigneten Produkten für die Düngung verraten.



dem Mürbeteig drum herum», erzählt Schmid. «War der Teig zu dick, kamen die Törtchen – pardon! – furztrocken aus dem Ofen. War die Hülle zu dünn, lief beim Backen der heiss und darum flüssig gewordene Inhalt aus. Nachher die Backbleche zu putzen, war jeweils eine echte Strafaufgabe.»

#### Schlaflose Nächte

Die ganze Prübelelei hat Reto Schmid die eine oder andere schlaflose Nacht und jede Menge Ausschuss beschert: «Letzteren haben wir im Laden auch als solchen angeboten. Zu unserer Verblüffung waren die Kunden schon von den Test-Törtchen so begeistert, dass wir einfach weiter gemacht haben, bis mein Team und ich mit dem Ergebnis ebenfalls rundum zufrieden waren.»

Zufrieden ist auch Retos Vater Marcel, der seinen Sohn im Jahr 2004 zum Chef der «Conditoria» gemacht hat, ihn aber bis heute tatkräftig unterstützt. «Das Beste am Mini-Nusstörtli ist die Füllung», sagt der 68-Jährige. Bescheiden wie er ist, überlässt er es allerdings seinem Junior, den Grund dafür zu verraten: «Das Rezept geht eben im Wesentlichen auf Schmid Senior zurück!»

#### Die Zutaten: je einheimischer, desto besser

«Bündner Bergbienenhonig, zertifizierte Bergbutter, dazu Vollrahm und Zucker aus Schweizer Produktion», zählt Reto Schmid als Hauptzutaten auf. Fehlt also nur noch das, was das Törtli zum Nusstörtli macht: Baum-

nüsse. «Einheimische gibt es leider noch nicht.» Noch nicht? Auf diese Rückfrage gibt der Sedruner Konditor zu, dass da was am Laufen ist: «Die ersten Bäume sind gepflanzt – bei Bauern im Domleschg, im vorderen Prättigau, in der Herrschaft und in den Bündner Südtälern. Bis sie Ertrag abwerfen, braucht's allerdings noch ein wenig Geduld.» Aber die ist ja, wie Schmid mit den Mini-Nusstörtli bewiesen hat, eine seiner Tugenden. ●



Fotos: Foto Surselva/Daniel Thull, zvg