

Valser Hotel unter Top 10

Zum zehnten Mal hat die Zeitschrift «Geo Saison» die 100 schönsten Hotels Europas gekürt.

Das «7132 Hotel» in Vals gehört zu den Besten der Besten. Zumindest, wenn es nach dem neusten «Geo Saison»-Ranking geht. Dort schaffte es das Hotel des Bündner Immobilienunternehmers Remo Stoffel in die Top 10 im Bereich «Wellness».

Welches ist Ihr Lieblingshotel? Welches würden Sie Freunden empfehlen? So lauteten die Kriterien der 33 Juroren aus der Tourismus- und Medienbranche. Eine ziemlich subjektive Sache, aber dennoch bewährt.

Das Ranking gibt es nun bereits zum zehnten Mal. Dabei können die Hotels in zehn unterschiedlichen Kategorien abräumen. Das Online-Portal «stern.de» hat einige aus dieser Liste am Montag vorgestellt – darunter auch das Valser «7132 Hotel».

Zum Sieg hat es dem Hotel von Remo Stoffel jedoch nicht gereicht. Die Nummer 1 im Bereich «Wellness» ist der «Lanserhof» im deutschen Waakirchen. (koa)



Innovativ: Bäcker-Konditor-Confiseur Reto Schmid macht einen Bündner Familienbetrieb zur weltweit vertriebenen Marke.

«Wir wollen von Sedrun aus die Welt erobern»

Mit der «wohl kleinsten Nusstorte der Welt» hat Reto Schmid aus Sedrun einen Volltreffer gelandet. Über drei Millionen wurden vom 19 Gramm leichten Gebäck im letzten Jahr hergestellt. Nun möchte Schmid damit die Welt erobern.

von Denise Erni (Text) und Olivia Item (Bilder)

Die Idee kam mitten in der Nacht. «Ich erwachte und sah Licht am Ende des Tunnels», erzählt Reto Schmid. «Ich wusste sofort: Das ist es.» Und der 42-Jährige sollte recht behalten. Schmid ging in die Backstube und kurze Zeit später war der erste Prototyp, die «wohl kleinste Nusstorte der Welt», geboren. Vier Zentimeter beträgt ihr Durchmesser, 19 Gramm wiegt sie.

Drei Jahre tüftelte Schmid nach dieser Nacht am Produkt herum, bis er es im Sommer 2014 auf den Markt brachte. Und das Mini-Törtli eroberte innerhalb kurzer Zeit die Schweiz – und nun mit Riesenschritten die Welt. Das Süssgebäck stand bald in den Regalen von grossen Schweizer Detailhändlern. «Heute sind wir mit den Mini-Nusstörtli in über 1000 Läden schweizweit vertreten», sagt er.

Hinzu kommen neben der Schweiz weitere Länder wie Deutschland, Österreich und auch in den USA gibt es den «Mini Alpine Nut Cake» bereits zu kaufen. In Südkorea und Russland steht Schmid mit dem Törtli kurz vor dem Markteintritt, mit arabischen Staaten, Japan, China und Indonesien laufen Verhandlungen.

«Für London und Singapur haben wir einen Export-Manager», sagt Schmid. «Unser Ziel ist ganz klar: Wir wollen von Sedrun aus die Welt erobern.» 95 Prozent seiner Produktion werden ausserhalb von Graubünden verzehrt.

Innovation, um zu überleben

2004, 30-jährig, übernahm Schmid die Bäckerei/Konditorei von seinem Vater Marcel Schmid, der das Unternehmen 1965 gegründet hatte. «Mein Vater war 55 Jahre alt, als ich in den Betrieb einstieg», erzählt Schmid. «So hatte er die Möglichkeit, fünf Jahre darauf zu achten, ob diese Übernahme funktioniert.» Schmid, selber gelernter Bäcker-Konditor-Confiseur, spürte relativ schnell, dass er den Betrieb nur halten kann, wenn er neue Geschäftsfelder eröffnet. Die goldenen Zeiten waren vorbei, die Wintersaisons wurden im-



19 Gramm leicht: die wohl kleinste Nusstorte der Welt.



Vielfältig: Schmid vertreibt die Bündner Backwaren in diversen Grössen und Formen.

mer kürzer, die Gäste blieben wegen des starken Frankens weg und die Baustelle zur Neat wurde aufgehoben. Es musste eine Innovation her, um überleben und die Arbeitsplätze in der Region sichern zu können.

«Zuerst plante ich etwas mit Tiefkühlprodukten», erinnert er sich. «Doch nach zwei Jahren hatte ich den Mut, das Projekt aufzugeben.» Seine Vision, mit einem Produkt Made in Sedrun international Fuss zu fassen, gab Schmid aber nicht auf. Und dann kam besagte Nacht. Die Nacht, in der er Licht am Ende des Tunnels sah – die Mini-Nusstorte war geboren.

Wichtig bei seiner Erfindung war ihm vor allem, dass diese nach Möglichkeit aus Bündner Produkten hergestellt wird. «So verwenden wir ausschliesslich Bündner Bienenhonig,

ich 300 000 bis 500 000 Stück», sagt er. Tatsächlich stellte er 2015 drei Millionen des Gebäcks her.

Und auch heuer wird Schmid einen neuen Rekord aufstellen. Bereits im ersten Monat dieses Jahres verliessen eine Million Mini-Nusstörtli die Sedruner Produktionsstätte. Diese stösst langsam an ihre Kapazitätsgrenze.

Darum hofft Schmid, so bald als möglich mit dem Bau einer neuen Produktionsstätte, die unterhalb des heutigen Standorts errichtet werden soll, beginnen zu können. Dort würden die Süsswaren dann produziert und verpackt. Heute ist die Verpackung in die ehemalige Kantine der Neat ausgelagert.

30 Angestellte arbeiten teilweise in drei Schichten an fünf bis sechs Tagen die Woche in der Conditoria-Sedrun-Schweiz. Auch Lernende gehören zum Team. Vor zwei Jahren erreichte Schmid bei der Wahl zum «Lehrmeister des Jahres» den zweiten Platz. «Das machte mich sehr stolz», sagt er. «Ich habe von meinem Vater gelernt, mit Lernenden immer so umzugehen wie mit dem eigenen Sohn. Klare Linien setzen, aber menschlich bleiben», so Schmid, der selber Vater eines Sohnes ist.

Bereit zum Abheben

Der zweite Platz war bei Weitem nicht die einzige Auszeichnung, die Schmid einheimste. Letztes Jahr wurde ihm buchstäblich die Krone aufgesetzt – er bekam die «Bäckerkrone 2015». Die höchste Auszeichnung der Branche ist mit 20 000 Franken dotiert. «Meine Freude darüber war riesig und es zeigt, dass man nicht an der Zürcher Bahnhofstrasse sein muss, um Erfolg zu haben.»

Wer Schmid kennt, weiss, dass er bereits die nächsten Pläne im Kopf hat. Zuerst aber bringt er die neuen Mini-Törtchen mit Birnen, Datteln, Feigen, Mandeln und Linzertörtli in die Läden. Und: Die Mini-Nusstörtli «heben» demnächst ab. In der neuen Swiss Lounge am Flughafen Zürich wird den Passagieren zum Kaffee ein Törtli serviert. «Meine Vision ist, dass es eines Tages bei jedem Swiss-Flug zum Kaffee eines der Törtchen gibt.» Schmid wird nicht lockerlassen, bis es soweit ist.

«Letztes Jahr wurde ihm buchstäblich die Krone aufgesetzt – Schmid bekam die 'Bäckerkrone 2015.'»

zertifizierte Bergbutter, Schweizer Zucker und Vollrahm sowie Baumöl, betont er nicht ohne Stolz.

Eine Million Törtli im Januar

Die Mini-Nusstorte traf den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten, schlug buchstäblich ein wie eine Bombe. «Mit dem Erfolg habe ich nicht gerechnet», gibt er zu. Im ersten Jahr wurden 150 000 Stück produziert, «letztes Jahr budgetierte

SWISSOIL GRAUBÜNDEN HEIZÖLPREISE

Preis pro 100 Liter (inklusive MwSt.) für Lieferung in Chur, gültig am Tag der Bestellung für eine Abladestelle.

Heizöl extra leicht nach Euro-Qualität

Liter	8.2.16	15.2.16
500 - 1000	78.20	77.80
1001 - 2000	76.60	76.10
2001 - 3000	67.90	67.50
3001 - 6000	64.80	64.40
6001 - 9000	62.70	62.30
9001 - 14000	61.30	60.90

Öko-Heizöl nach CH-Qualitätsstandard

Liter	8.2.16	15.2.16
500 - 1000	79.60	78.90
1001 - 2000	78.00	77.30
2001 - 3000	69.30	68.70
3001 - 6000	66.20	65.60
6001 - 9000	64.20	63.50
9001 - 14000	62.70	62.10

■ Tägliche Preisänderungen vorbehalten. Fracht- und LSWA-Zuschlag für Lieferungen ausserhalb Chur. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

INSERAT

«Ein Verbot würde keine Probleme lösen – lediglich neue schaffen.»

Martin Candinas, Nationalrat CVP GR



JUSO NEIN

28.2.: Nein zur Spekulationsstopp-Initiative