



# «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

---

Die dee 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 wie Coop, Spar, Denner, Manor, Globus, diverse Volg-Läden sowie in vielen kleinen Läden und Kiosken. «Heute sind wir mit den Mini-Nusstörtli in etwa 2000 Läden schweizweit vertreten», sagt er.

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

«Für London und Singapur haben wir einen Export-Manager», sagt Schmid. «Unser Ziel ist ganz klar: Wir wollen von

---

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

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/Confiserie von seinem Vater Marcel Schmid, der das Unternehmen 1965 gegründet hatte. «Mein Vater war 57 Jahre alt, als ich in den Betrieb einstieg», erzählt Schmid. «So hatte er die Möglichkeit, sich weiterhin in diversen Bereichen im Betrieb zu engagieren und Sohn Reto bei Bedarf zu unterstützen.»

Schmid, selber gelernter Bäcker-Konditor-Cofiseur, spürte relativ schnell, dass er den Betrieb nur halten kann, wenn er neue Geschäftsfelder eröffnet. Die goldenen Zeiten waren vorbei, die Wintersaisons wurden immer kürzer, die Gäste blieben wegen des starken Frankens weg und die Baustelle zur Neat wurde aufgehoben. Es musste eine Innovation her,



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

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, zertifizierte Bergbutter, Schweizer Zucker und Vollrahm sowie Baumnüsse», betont Schmid nicht ohne Stolz.

### **EINE MILLION TÖRTL 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 Schmid zu. Im ersten Jahr wurden 150 000 Stück produziert, «letztes Jahr budgetierte ich 300 000 bis 500 000 Stück», sagt er. Tatsächlich stellte er 2015 über 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 Süswaren dann produziert und verpackt. Heute ist die Verpackung in die ehemalige Kantine der Neat ausgelagert.

30 Angestellte arbeiten in zwei bis teilweise drei Schichten an fünf bis sechs Tagen die Woche in der Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND. 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 buch-



### UND NOCH MEHR INNOVATIONEN

Der Erfolg mit den Mini-Nusstörtchen hat Schmid auf den Geschmack nach noch mehr gebracht. Dieses Jahr dürfte der Ausstoss an den Törtchen die Viermillionen-Grenze knacken. Aber auch andere Kreationen sind auf bestem Wege, von der Conditoria in Sedrun aus die Schweiz und hoffentlich bald auch die Welt zu erobern. An einer bedeutenden Messe im kommenden Februar in Köln werden spezielle Mandelrudgees lanciert und gleichzeitig entwickelt das Team Mini-Rötalistengel mit dem Bündner Traditionslikör «Rötal» aus Kirschen, Gewürzen und Alkohol, nach einem familieneigenen Rezept.

Schmid weiss auch um die Bedeutung der Verpackung beim Verkauf von Produkten und begeht auch hier neue Wege: Individualisierung heisst dabei das Zauberwort. Jedes Geschenk zu jedem Anlass gewinnt stark an emotionalem Wert, wenn es persönlich auf den Beschenkten zugeschnitten und personalisiert ist. La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND wird das erste Unternehmen sein, welches im Lebensmittelbereich ein komplettes «individual Packaging» anbieten kann. Dies heisst: individuelle Grösse, individuelles Design, individueller Versand sowie individuelle Füllung der Verpackung, und dies aber einer Verpackung!

### WIRKLICH ALLES AUS GRAUBÜNDEN?

Das Ziel, alle Ingredienzen für seine Nusstörtchen ausschliesslich der heimischen Natur zu entnehmen, ist noch nicht ganz erfüllt. Noch gibt es nämlich die Namensgeber in Graubünden nicht – die Nüsse. Das ist aber nur eine Frage der Zeit. Bei Bauern aus der Bündner Herrschaft, dem Domleschg, dem Prättigau und den Südtälern wurden die ersten Bäume gepflanzt. Ab 2018 hofft Reto Schmid, dass auch die Baumnüsse aus dem Bündnerland stammen werden. Eine Projektgruppe des Bundes und der ETH Zürich in Zusammenarbeit mit Alpinavera hat vor rund 20 Jahren damit begonnen, herauszufinden, wo in Graubünden Baumnussbäume gesetzt und kultiviert werden könnten. In zwei Jahren sollten die Nussbäume so weit sein, dass zum ersten Mal geerntet werden kann. Einer der ersten, der diese Bündner Baumnüsse verarbeiten kann, ist Reto Schmid, der den Anbau unterstützt.

Nun ist nur noch etwas Geduld gefragt, und die hat Schmid für sein Projekt ja schon einige Mal üben können.

stäblich die Krone aufgesetzt – er bekam die «Bäckerkrone 2015». Die höchste Auszeichnung der Branche ist mit 20000 Franken dotiert. «Meine Freude darüber war riesig und es zeigt, dass man nicht an der Zürcher Bahnhofstrasse sein muss, um Erfolg zu haben», sagt er.

Wer Schmid kennt, weiss, dass er bereits die nächsten Pläne im Kopf hat. Zuerst aber bringt er die neuen Mini-Törtchen mit Datteln, Feigen, Mandeln und Linzertörtli in die Läden. Und: Die Mini-Nusstörtli «heben» seit Februar ab. In der neuen Swiss Lounge am Flughafen Zürich sowie in Genf, New York und Chicago 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 so weit ist.



#### DIE AUTORIN

Denise Erni ist Regionalredaktorin bei der «Südostschweiz» Ausgabe Graubünden. Sie schreibt vor allem Porträts und Reportagen. Der Artikel erschien im Januar 2016 in der «Südostschweiz».

