

# Kann man die Bündner Nusstorte neu erfinden?

Leidenschaft für feinste Bündner Spezialitäten, Herzblut für die Region und eine gesunde Portion Neugier: Daraus entstand die wohl kleinste Bündner Nusstorte und weitere Köstlichkeiten aus der Bäckerei-Konditorei Schmid in Sedrun. Was der 41-jährige Sedruner Reto Schmid in seiner Backstube im Bündner Oberland produziert, wird in der ganzen Schweiz und im Ausland gekauft.



Frisch aus dem Ofen. Reto Schmid mit den kleinsten Bündner Nusstörtchen.

Von Claudia Vieli Oertle Fotos: © Mattias Nutt



In seinen Produkten steckt viel Herzblut und Berufsstolz. Wer dem Vollblut-Unternehmer Reto Schmid begegnet, spürt die Begeisterung für seine Produkte und für die Region. Auf der Durchreise von Disentis nach Andermatt empfiehlt es sich im Café Dulezi in gemütlicher Atmosphäre einen Kaffee zu trinken. «Schon probiert?», lächelt ein Gesicht entgegen, wenn man die Kaffeetasse hochhebt. Der Bäckermeister Reto Schmid persönlich strahlt mit einem blauen Auge entgegen, daneben die kleinste Bündner Nusstorte. Sie ist etwa so gross wie ein Fünffrankenstück – 4 Zentimeter Durchmesser und 19 Gramm schwer. «Morgenstund hat Gold im Mund», morgens um 5 Uhr startet die Produktion der runden, kleinen Spezialitäten. Eigens dafür werden die Geräte eingerichtet und bereitgestellt, vieles ist jedoch noch Handarbeit. Im Familienbetrieb der Bäckerei-Konditorei Marcel Schmid GmbH, die in der zweiten Generation von Reto Schmid und Anna Curschellas geführt wird, fehlt es nicht an Ideen und Erfindergeist für neue Produktkreationen. Rund 30 Mitarbeitende sorgen dafür, dass Gäste, Wiederverkäufer und Online-Besteller genügend Nachschub der Spezialitäten erhalten.

## Ein Stück Graubünden

Der Gast kann ein Stück Graubünden mit nach Hause nehmen und dann ganz bequem übers Internet nachbestellen. Die kleinen Törtchen gibt es aber auch in Tankstellenshops oder beim Detaillisten Spar, seit 2014 auch im Globus, Manor, Denner und im Coop, zu kaufen. Damit die verschiedenen Geschmäcker auf ihre Kosten kommen, hat Schmid eine Palette von verschiedenen Füllungen kreiert. Von Dattel-, Mandel-, Feigen- und Birnenfüllung bis zur bekannten Linzertorte mit Himbeerkonfitüre. Sogar saisonal hat Schmid eine spezielle Füllung ausgetüftelt, «Da Nadal» mit Vanille und Zimt. Wenn immer möglich bezieht Schmid seine Rohstoffe aus der Region. Ein Biobauer pflanzt für ihn Beeren, und einheimische Frauen gehen in den Bergen Heidelbeeren wild pflücken. Daraus entstehen Konfitüren oder sie werden zu Füllungen für die Törtchen verarbeitet.

«Mein Ziel: Die Welt zu erobern!»

Von der Region hinaus in die Welt, mittlerweile werden die Verpackungen bereits in Südkoreanisch und Chinesisch beschriftet. Exportiert





**Lädt zum Verweilen ein –  
ein frischer Kaffee und eine reiche Auswahl im Verkaufsladen.**

werden sie seit Kurzem auch in die Arabischen Emirate, nach Amerika und Japan. Ganz schön weite Reisen, dafür werden die Verpackungen der Törtchen extra angepasst. Sie sind luftdicht und feuchtigkeitsundurchlässig und in undurchsichtiger Folie eingeschweisst. Damit bleiben die Frische und der Geschmack vollumfänglich erhalten. Reto Schmid überlässt nichts dem Zufall, er will zufriedene Kundinnen und Kunden.

Schon bald wird es auch glutenfreie Nusstörtchen geben. Auch hier steckt Schmid viel Zeit in die Entwicklung und Verfeinerung des Produktes und der Verpackung. Durchschnittlich vergehen etwa zwei Jahre, bis ein neues Produkt verkauft werden kann.

Abheben, um die Welt zu erobern?, das ist nicht Reto Schmid's Art. Mit Swiss gehen die Törtchen aber seit Kurzem in die Luft. Wer hätte das vor zwölf Jahren gedacht, als der junge Bäcker das Geschäft seines Vaters übernommen hatte?

## 100 Prozent für die Region

Die Bündner Wurzeln sind bei Reto Schmid spürbar, er ist stolz auf seine Herkunft. Die Herausforderungen als Unternehmen in einer vom Tourismus abhängigen Region hat Schmid schon früh beschäftigt. Als sein Vater mit gerade einmal 18 Jahren im 1965 das Unternehmen gründete, war die Nachfrage nach Bäckerei- und Konditoreiprodukten sehr gross, so dass laufend erweitert werden konnte. 2004 übernahm Sohn Reto die Bäckerei-Konditorei mit dem Café und begann neue Produkte zu entwickeln, die seinen Mitarbeitenden auch in der Zwischensaison Beschäftigung garantierten. 2014 war sein Produkt, die kleinste Bündner Nusstorte, endlich perfekt, so dass er sie ins Verkaufsregal aufnehmen konnte.

Zahlreiche Auszeichnungen konnten Reto Schmid und sein Team für die Backwaren, den eigenen Schoggi-Brotaufstrich sowie eine Konfitürensorte entgegennehmen. Auch die Swiss Bakery Trophy und die nationale Auszeichnung «Bäckerkrone 2015» erhielt Schmid. Die Tradition seiner Eltern, beeinträchtigten Menschen im Arbeitsmarkt eine Chance zu geben, führt er fort. 2004 erhielt das Unternehmen den Pro-Infirmitas-Kristall. ■

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

## Disentis Sedrun

### Zur Rheinquelle

Nach maximal zwei Stunden Aufstieg – erst der Passstrasse und dem Höhenweg entlang, dann über mehrere Zickzack-Kehren – ist man am Ziel. Mystisch liegt hier in einem Kessel die kleine See mit der grossen Symbolkraft: Die Quelle des Rheins. Erst langsam wird einem bewusst, dass



**Lai da Tuma (Tomasee): Die Quelle des Rheins.**

Foto: © Sedrun Disentis Tourismus

dort, wo am nahen Horizont das Wasser fröhlich in die Tiefe plätschert, eine fliessende Verbindung zwischen Alpen und Nordsee beginnt. Man hat sich also einen wahren Ursprungsort erwandert. Hier löst sich der Impuls, ein Selfie zu schiessen, auf; stattdessen stellt man den Fokus seiner Aufmerksamkeit weit und unweigerlich fest: Diese Landschaft fördert Achtsamkeit.

Tomasee, oder romanisch: Lai da Tuma, heisst dieser einfache, ehrliche Ort auf 2345 m ü. M., an dem im Frühsommer das Wollgras blüht. Lustig plätschernd fliesst von hier das klare Wasser ins Tal. Ein froher Bergbach, in dem man den späteren, trägeren Rhein unmöglich erkennt. Jung ist das Fliesswasser hier, 1321 km von der Mündung in die Nordsee entfernt, und übermütig.

Das Angebot an markierten Wander- und Bergwegen ist in Disentis Sedrun riesig. Auch Mountainbiker und Radfahrer kommen hier nicht zu kurz.

Unter [www.disentis-sedrun.ch](http://www.disentis-sedrun.ch) finden Sie viele interessante Vorschläge, alle bestens dokumentiert.

### Damit Sie in neuem Glanz erstrahlt: Restaurierung der Südfassade der Klosterkirche St. Martin in Disentis.

Sie thront über dem Tal und ist mit ihren zwei prächtigen Türmen von weither sichtbar: Die Anlage des Kloster Disentis, das älteste Benediktinerkloster der Schweiz – 2015 konnte es sein 1400-jähriges Bestehen feiern.

Heute gehen Klostertraditionen und modernes Leben Hand in Hand. Neben dem monastischen Leben führt das Kloster etwa das regionale Gymnasium. Die Klosteranlage ist im Barockstil erbaut und erhalten, während der Neubau des Internats dem für seine modernen Bauten bekannten einheimischen Architekten Gion A. Caminada anvertraut wurde. Im hauseigenen Museum wird die Kultur- und Naturgeschichte der Region erlebbar, in dem im Talboden gelegenen Klosterhof setzt man auf zeitgemässe Landwirtschaft, Kuhstall mit Zuschauer-Rampe inklusiv. Und im neuerdings offenen Klostergang ist ein Bistro untergebracht, das ganz selbstverständlich die guten – und preiswerten – Speisen zum «take-away» anbietet.

Seit Oktober 2014 ist die Fassade der Klosterkirche St. Martin jedoch eingerüstet – die Schäden an der Fassade waren schon lange offensichtlich. In einer umfassenden Restaurierung in drei Etappen von 2016 bis 2019 wird die Klosterkirche innen und aussen wieder hergerichtet.

Die geschätzte Gesamtsumme für die Vorhaben an der Klosterkirche St. Martin samt Umgebung beträgt nach Kostenvoranschlag rund 15 Millionen Schweizer Franken. An der Südfassade der Klosterkirche wird nun mit Hochdruck gearbeitet, damit sie bis November 2016 in neuem Glanz erstrahlt. In einem ersten Schritt wird der durch Vo-

### Geschenke der Natur

Etwas unterhalb der Rheinquelle, der Rhein ist inzwischen zu einem Bergbach angewachsen, tritt man dem Fluss am besten in Gummistiefeln und mit Goldwäscher-Utensilien entgegen. Denn die Wahrscheinlichkeit, dass man hier – mit viel Spass und etwas Geduld – echtes Gold aus dem sandigen Wasser siebt, ist gross.

Erfolgsversprechend ist das Abenteuer besonders dann, wenn man sich von lokalen Experten in die richtige Technik einführen und verraten lässt, an welchen Stellen man die gemietete Ausrüstung – Schaufel, Eimer, Sieb und die Pfanne – am besten einsetzt. «Gold-Gusti» steht als erfahrener Goldwäscher mit Rat und Tat zur Seite.

Zurück in die Berge muss sich begeben, wer hofft, einen Naturschatz zu finden, der noch stärker funkelt als Gold: einen Kristall. «Strahlen», das Suchen nach Kristallen, hat in Disentis Sedrun eine lange Tradition. Das Wissen um Entstehungs- und Fundorte wird seit Generationen weitergegeben, und viele der Schätze sind in lokalen Museen zu sehen. Auf Bergtouren können – unter fachkundiger Führung – auch Laien nach Kristallen suchen.



**Fündig geworden? Goldwaschen in Disentis Sedrun.**

Foto: © Sedrun Disentis Tourismus

Vielleicht das Schönste dabei, ganz unabhängig davon, ob ein Goldplättchen oder eine Kristallspitze gefunden wurde, ist die intensive, alle Sinne fordernde Auseinandersetzung mit der Natur. [www.disentis-sedrun.ch](http://www.disentis-sedrun.ch)



**Prächtiger Barockbau: Kloster Disentis.** Foto: © Yves Bossard

### Spenden für ein Kulturgut nationaler Bedeutung

Für die Innenrestaurierung der Klosterkirche bedarf es noch weiterer finanzieller Mittel. Wem das Kulturgut nationaler Bedeutung am Herzen liegt, spendet auf das Konto der Stiftung Pro Kloster Disentis: *Graubündner Kantonalbank, 7002 Chur, IBAN CH17 0077 4110 3985 2450 0.*