

Prix Montagne für die Bäckerei «La Conditoria», Sedrun

Eine grossartige Bestätigung

Die Bäckerei «La Conditoria» aus Sedrun (GR) gewann den mit 40 000 CHF dotierten Prix Montagne 2018. Reto Schmid, 2016 Träger der Bäckerkrone, hat mit seinem Team eine Mini-Nusstorte entwickelt, die inzwischen millionenfach produziert und in zehn verschiedene Länder exportiert wird.

Jurypräsident und Olympiasieger Bernhard Russi, äusserte sich an der Preisverleihung am vergangenen Dienstag in Bern über das erfolgrei-

«Die Conditoria schafft enorm viel Wertschöpfung in einer abgelegenen Bergregion.»

che Unternehmen aus der Surselva begeistert: «Die Conditoria schafft enorm viel Wertschöpfung in einer abgelegenen Bergregion. Reto und sein Team beweisen eindrücklich, wie man von einem dezentralen Standort aus auf dem internationalen Markt erfolgreich sein kann. Chapeau!»

«Superchampffer»

Dieser Preis bedeute ihm unheimlich viel, erklärte Reto Schmid gegenüber «panissimo». «Wir haben in den letzten Jahren viel Herzblut und noch mehr Arbeit in unsere Nusstörtli gesteckt. Der Prix Montagne ist eine grossartige Bestätigung für unseren Weg.» Er konnte 15 Personen mit an die Preisverleihung einladen. Als Zeichen an sein Team haben ihn einen Teil seiner Mitarbeitenden begleitet. «Sie tragen erheblich zum Erfolg bei und sind «Superchampffer». Auch sie haben den Prix Montagne gewonnen!» Er werde denn auch einen Teil des Preisgeldes in der Höhe von 40 000 CHF für seine Angestellten einsetzen.

Einheimische Produkte

Als die Dorfbäckerei nach der Schliessung der NEAT-Baustelle in Schwierigkeiten geriet, besann sich Reto Schmid auf seine Hausspezialität, die Bündner Nusstorte, und



Grosse Freude über den Gewinn des Prix Montagne bei Reto Schmid (, 2. v. rechts, la Conditoria, Sedrun) mit einem Teil seiner Mitarbeitenden. Moderator Nik Hartmann (links) und Jury-Präsident Bernhard Russi (rechts).

erfand diese als Einzelportion neu. Heute werden jährlich rund fünf Millionen Mini-Nusstörtli in acht verschiedenen Sorten verkauft, die weltweit grossen Anklang finden. Das Unternehmen beschäftigt rund dreissig Mitarbeitende; sie verarbeiten wo immer möglich einheimische Produkte.

Publikumspreis an «Die Lötschentaler»

Zusätzlich zum Prix Montagne wurde der mit 20 000 CHF dotierte Publikumspreis Prix Montagne verliehen. Über 6100 Personen haben sich an der Online-Abstimmung beteiligt. Die Walliser Hotelkooperation «Die Lötschentaler» hat sich schliesslich durchgesetzt. Drei unterschiedliche Hotels aus Blatten bringen unterschiedliche Stärken in die Zusammenarbeit mit ein, was vor allem den Gästen viele Vorteile bringt.

com/cv



Ein sichtlich gerührter Reto Schmid.