

Die kleinste Nusstorte der Welt backen

Not macht erfinderisch, sagt man ja. Mit 30 Jahren übernahm ich die Bäckerei meines Vaters in Sedrun. Während der Hauptsaison war hier oben immer etwas los – aber kaum war diese vorbei, wurde es ruhig. Die Touristen blieben aus, ich kämpfte mit meiner Bäckerei ums Überleben. Darum musste ich eine Lösung finden, die über das ganze Jahr funktioniert.

Schon damals bekam ich oft Komplimente für meine Bündner Nusstorte. Sie sei die beste, sagten die Leute. Aber ich hörte auch, dass sie zu viele Kalorien habe oder austrocknet, wenn man sie nicht schnell genug isst. Oder dass es unpraktisch sei, so eine grosse Torte auf Wanderungen mitzunehmen, weil man immer noch Besteck mit-schleppen müsse.

Eines Nachts wachte ich wie vom Blitz getroffen auf! Was los sei, fragte meine Partnerin Anna neben mir, und ich wusste genau, was zu tun ist. Ich erfand die kleinste Nusstorte der Welt. Monatlang pröbelte ich in der Backstube. Mal war sie zu trocken, mal lief die Füllung aus. Aber dann – das war vor sieben Jahren – war das Mini-Törtli endlich perfekt. Für mich wie ein Sechser im Lotto.

Heute produziere ich hier in Sedrun jedes Jahr über fünf Millionen Stück und verkaufe sie in Hunderte Läden in der ganzen Schweiz. Ich exportiere das Bündner Nusstörtli in 13 Länder auf der ganzen Welt: von Japan über Russland, Saudi-Arabien bis nach Mexiko. Alle Auflagen dieser Länder einzuhalten, ist eine echte Herkulesaufgabe. In den USA beispielsweise ist die Abwicklung sehr aufwendig. So hatten wir mit der amerikanischen Kontrollstelle alles im Detail besprochen und bei der ersten Prüfung trotzdem eine Rückmeldung von 104 Seiten erhalten, was alles falsch ist. Auf unserer Verpackung ist ein Enzian abgebildet, als Symbol für die Bündner Bergwelt. In den Staaten ist das aber nicht erlaubt, weil die Blume ja nicht als Zutat im Nusstörtli drin ist. Oder in Deutschland dürfen wir keine Baumnüsse deklarieren, sondern müs-



Bäckermeister Reto Schmid, 47, aus dem Bündner Oberland, stellt Vier-Zentimeter-Törtchen her.

«Jeder Mensch auf der Welt soll die Möglichkeit haben, ein Bündner Nusstörtli zu essen»

tipp.

Wichtig bei der Bündner Nusstorte: Was reinkommt, kommt auch wieder raus! Will heissen, nur beste Rohstoffe verwenden.

sen von Walnüssen sprechen. In Südkorea muss natürlich alles mit deren Buchstaben beschriftet sein. Es sind kleine Details, die viel Arbeit mit sich bringen. Aber ich habe eine klare Vision: Jeder Mensch auf der Welt soll die Möglichkeit haben, eine Bündner Nusstorte zu essen. Also schaue ich auf meine Weltkarte – wo jedes Exportland von uns mit einer kleinen Fahne markiert ist – und sage mir, dass ich das packe! Oft sagten mir die Leute, ich sei nicht ganz hundert. Aber ich weiss, es lohnt sich: Als ich anfang, hatten wir 13 Mitarbeiter, Ende 2021 werden es 50 sein. Die meisten kommen aus dem Tal und haben nun übers ganze Jahr eine feste Stelle. Ich arbeite mit vielen lokalen Bauern zusammen. Zutaten wie Butter, Honig und Eier sind aus der Region. Das ist mir wichtig! Und übrigens: Noch heute esse ich täglich mindestens ein Nusstörtli.

AUFGEZEICHNET: SILVANA DEGONDA