



Die kleinste Nusstorte der Welt boomt

In den Bündner Bergen produziert La Conditoria Spezialitäten für den internationalen Markt.



Reto Schmid und seine Nusstörtli.

Bild: freshfocus/Claudio Thoma

Stefan Borkert

Der Chef läuft durch die Produktionshalle, schaut im Verkaufsladen vorbei und runzelt immer wieder die Stirn. Die Angestellten wissen, jetzt brütet er wieder etwas aus. Die Rede ist von Reto Schmid, Geschäftsführer und kreativer Kopf von La Conditoria, einem Betrieb auf 1400 Metern Höhe im Bündner Bergdorf Sedrun. Schmid's Ideen haben den Betrieb nicht nur gerettet, sondern ihn auch auf der ganzen Welt bekannt gemacht. Eben hat er einen Kaufmann aus Dubai verabschiedet, der ihn in der Surselva besucht hat und sich nun in die Vielzahl der Kunden einreihet. Schmid sagt von

sich selbst, dass er nur so vor Ideen sprühe. Neben dem Ausbau des Geschäfts denke er ständig über neue Produkte nach.

Tatsächlich hat er den Betrieb mit seiner Ideenfreudigkeit vor dem Ruin bewahrt. 2004 hat Vater Marcel Schmid die Bäckerei samt Café und 13 Mitarbeitenden an den Sohn Reto übergeben. Der damals 30-jährige prophezeite seinem Vater, dass der Betrieb in einigen Jahren ein anderer sein werde. «Ich habe damals schon eine Vision gehabt. 2014 habe ich dann das Foodlabel La Conditoria Switzerland gegründet.»

Doch bevor sich der ganz grosse Erfolg einstellte, musste der Jungunternehmer ein tiefes

Tal durchschreiten. Nach der Ausbildung zum Bäcker, Konditor und Confiseur bildete er sich in Unternehmensführung weiter und stürzte sich mit Elan in die Arbeit. Der Umsatz stieg an. Die Kundschaft war zahlreich. Doch dann kam die Zäsur. Die Neat war fertig und einige hundert Arbeitende verliessen die Mammutbaustelle. Der Franken war stark. Das schadete dem Tourismus. Schliesslich wurde auch noch die Konkurrenz durch die Grossverteiler, die frisches billiges Brot anboten, gross. Reto Schmid sagt: «Ich suchte nach einem Produkt, das man das ganze Jahr produzieren kann, das unabhängig vom Tourismus und Wetter oder von der



Saison verkauft werden kann und das ganze Jahr gleichmässig viel Arbeit gibt.»

Auf Reaktionen der Kunden reagiert

Er reagierte auf Kundenreaktionen wie «Reto, du machst die beste Nusstorte der Welt, aber sie hat schon viel Kalorien. Sie ist halt gross und wenn man die Hälfte gegessen hat, dann trocknet sie aus.» Das brachte Schmid auf die Idee, die Nusstorte kleiner zu machen. Nach etlichen Versuchen war sie geboren, die kleinste Bündner Baumnusstorte der Welt mit vier Zentimetern im Durchmesser und knapp 20 Gramm Gewicht, jedes Stück einzeln verpackt. «Im September 2014 habe ich die Minitorte als Snackartikel unter dem neuen Label La Conditoria Switzerland präsentiert. Das Echo war riesig. Das war wie ein Sechser im Lotto.»

Die Erfolgsgeschichte nahm ihren Lauf. Wenn alles gut läuft, dann seien es 18 000 Stück pro Stunde, erklärt Schmid. Aber auch die grosse Baumnusstorte ist inzwischen gefragt. Immerhin eine Viertel Million werden pro Jahr in Sedrun gebacken. Die Zahl der Mitarbeitenden beträgt inzwischen 44.