



Bündner Nusstorte

Turta da nuschs, Tuorta da nuschs, Tuorta da nuschs engiadinaisa, Engadiner Nusstorte



Das Wichtigste in Kürze

Die Bündner Nusstorte ist die bekannteste kulinarische Spezialität Graubündens und weltweit beliebt. Keine Bündner Bäckerei bzw. Konditorei-Confiserie, in der dieses Mürbegebäck mit der charakteristischen Baumnussfüllung nicht angeboten würde.

Die Bündner Nusstorte ist eine runde, flache Torte aus Mürbeteig mit einer Füllung aus karamellisiertem Zucker, Rahm, grob gehackten Baumnüssen und manchmal Honig; der Teigdeckel ist oft leicht verziert. Im südlichen Europa wurden Nusstorten bereits im 18. Jahrhundert hergestellt, der genaue Ursprung der Bündner Variante ist allerdings nicht bekannt. Sie wurde von ausgewanderten Bündner Zuckerbäckern entwickelt und zurück in die Heimat nach Graubünden gebracht. Mit Zunahme des Tourismus gegen Ende der 1950er Jahre trat sie ihren Siegeszug über die Kantonsgrenzen hinaus und in die ganze Welt an.

Die Bündner Nusstorte ist das kulinarische Aushängeschild und der Exportschlager des Kantons Graubünden.

Doch nicht nur in Graubünden kann man sie kaufen, im Detailhandel ist die Bündner Spezialität in der ganzen Schweiz erhältlich. Während die Bündner Bäckereien ihre Nusstorten vorwiegend an Touristen verkaufen, stellen sie die Einheimischen auch selbst zu Hause her. Ein Merkmal der Torte ist ihre lange Haltbarkeit: Selbst nach zwei Monaten im Küchenschrank schmeckt sie einwandfrei. Dies ist sicher ein Grund für die grosse Beliebtheit der Torte als Geschenkartikel. Heimwehbündner:innen und Liebhaber:innen lassen sich ihre Nusstorte sogar in die ganze Welt liefern.

Geschichte und Herkunft

Wie entstand die Bündner Nusstorte, wo doch in Graubünden kaum Baumnüsse wachsen und Zucker teuer war? Die Geschichte der Bündner Nusstorte steht im Zusammenhang mit der Auswanderung der Bündner Zuckerbäcker nach Venedig und seit Ende des 18. Jahrhunderts in alle Regionen Europas, wo sie Kaffeehäuser und Konditoreien eröffneten. In Südfrankreich zum Beispiel entdeckten Bündner:innen die Verarbeitung von Baumnüssen und entwickelten eine Nusstorte. Die Rezepte schrieben sie auf, manche gingen auch verloren. Der Mürbeteig hat eine Ähnlichkeit mit dem traditionellen Engadiner Süssgebäck Fuatscha grassa, enthält aber weniger Butter.

Im thurgauischen Schloss Mammertshofen soll der aus Dresden zurückgekehrte Engadiner Zuckerbäcker Nicolin Orlandi bereits Ende des 18. Jahrhunderts Nusstorten gebacken haben. Andere Quellen belegen, dass die von Bündnern betriebene Konditorei Heinz & Tester in Toulouse seit 1881 eine Nusstorte als «specialité de gâteau aux noix» herstellte. Gemäss dem Historiker Dolf Kaiser brachte Angiola Tester-Moggi aus Samedan das Kuchenrezept nach Toulouse mit. Die Konditorei Heinz & Tester schloss 1930. Der Engadiner Fausto Pult war dort von 1920 bis 1926 angestellt, anschliessend kehrte er nach Samedan zurück und eröffnete eine Konditorei, in der er die «Pultorte» produzierte. Er war der Erste,



Nusstorte

der 1926 im Engadin die «tuorta da nusch engiadinaisa» kommerziell vermarktete. Aber auch die Konditorei Ribi in Chur verkaufte bereits ab 1901 Nusstorten. Adolf Ribi war längere Zeit in Paris gewesen und hatte vielleicht dort ein Rezept kennengelernt. Zur Herkunft der Bündner Nusstorte existieren viele Geschichten, aber die Bündner Konditoreien sorgen dafür, dass ihre Nusstorte im In- und Ausland ein Erfolgsprodukt bleibt.



Zur Herkunft der Nusstorte existieren viele Geschichten, aber eines ist sicher: Sie ist im In- und Ausland beliebt.

Kulinarische Schätze

Die Nuss hinter dem Genuss

Die meisten für die Bündner Nusstorte verwendeten Baumnüsse stammen aus dem Ausland. Dank der Genossenschaft «swiss nuss» können Bündner Nusstorten auch mit einheimischen Nüssen zubereitet werden. Das «swiss nuss»-Projekt nahm seinen Anfang 2007 mit der Idee, eigene Nüsse zu produzieren und zu verarbeiten. 2018 gründeten 16 Bauern und Bäuerinnen aus Grau-

bünden, dem St. Galler Rheintal und dem Kanton Luzern die Genossenschaft «swiss nuss». Mittlerweile wurden 3'500 Nussbäume gepflanzt, davon 1'300 in Malans. Jährlich werden etwa 35 Tonnen Baumnüsse produziert. Das Baumnuss-Kompetenzzentrum in Malans betreibt eine Nussknack- und Sortiermaschine. Die Nusskerne finden vor allem für die Bündner Nusstorte Verwendung.

Herstellung der Bündner Nusstorte

Die Nusstorte wird ohne weitere Zutaten genossen: als Dessert oder Zwischenverpflegung, als Tortenstück oder im Kleinformaat einzeln verpackt als Wanderproviant. Sie ist ein ideales Souvenir oder Geschenk, weil sie gut haltbar ist. Wie viele andere traditionelle Speisen, gibt es für die Bündner Nusstorte auch nicht DAS eine Rezept; jede Bäckerei und jeder Haushalt hat seine eigene Variante und gibt diese natürlich nicht preis.

Hier finden Sie ein Rezept:



graubuendenviva.ch/nusstorte-rezept

Nusstorte

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Die Inhalte basieren auf historischen und fachlichen Quellen (u.a. Kulinarisches Erbe der Schweiz) sowie auf dem Austausch mit Fachpersonen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze