

Cilgia Etter
mit einer frisch
gebackenen
Nusstorte vor
ihrem Elternhaus
in Strada
im Engadin.

WIE EIN KUCHEN DIE SCHWEIZ EROBERTE

Vor etwa hundert Jahren gelangte ihr Rezept über Frankreich in unser Land. Seither gehört die Nusstorte ins Repertoire vieler Konditoreien. Im Engadin backt Cilgia Etter sie auf traditionelle Art.

— Text Michael Lütcher Fotos Christine Benz



Bei diesem
Anblick läuft
einem das
Wasser im Munde
zusammen. So soll
eine Nusstorte
aussehen.

Die Zutaten für die Etter-Nusstorte kommen fast alle aus der Region. Nur Nüsse muss die Bäckerin importieren.

Ein altes Engadinerhaus in einem kleinen Dorf. Hier, in San Niclà, wohnt Cilgia Etter, und hier backt sie in einer kleinen Küche Nusstorten – einen recht dunklen, mürben Teig, gefüllt mit Baumnüssen, die in ein kräftiges Caramel verpackt sind. Urtümlicher könnten weder der Kuchen noch der Schauplatz für diese Spezialität aus dem Engadin sein.

Vor dem Haus der Familie Etter steht auch ein Nussbaum. Ob sie die Nüsse davon verwende, frage ich sie. Cilgia Etter lacht. «Letztes Jahr sind an ihm etwa fünfzehn Nüsse gewachsen, das reicht natürlich bei weitem nicht.»

Die Baumnüsse sind sozusagen das Fragezeichen hinter der Spezialität Engadiner Nusstorte. Nicht einmal der Klimawandel lässt im Bergtal Nüsse im grösseren Stil wachsen. Woher also stammt die Torte? Es muss ein Ort sein, an dem viele Nüsse reifen. Cilgia Etter sagt: «Sie wurde wahrscheinlich in Frankreich erfunden.»

Das entspricht dem aktuellen Stand der Nusstorten-Forschung. Im Jahre 2012 entbrannte im Kanton Graubünden eine öffentliche Debatte über die Frage, wer die Torte erfunden habe. Die Nachkommen dreier Konditorenfamilien behaupteten, ihre Vorfahren seien es gewesen – ungeachtet des Nussmangels in der Gegend.

Zurück zum Ursprung

Die Nachfahren von Fausto Pult aus Samedan zum Beispiel verkauften ihre «Pultorte» seit langem mit dem Prädikat «die echte Engadiner Nusstorte aus dem Ursprungsland der Engadiner Nusstorte seit 1926». Das stellte Gaudenz Zimmermann, ein heute 84-jähriger Doktor der Biochemie und früherer Marketingmanager, in Frage. Er legte Recherchen vor, die ergaben, dass die Konditorei Heinz & Tester im französischen Toulouse bereits ab 1881 eine gedeckte Nusstorte verkaufte.

Es war jener Betrieb, in dem Fausto Pult in den frühen 20er-Jahren arbeitete.

Pults Urenkel Fadri entgegnete Zimmermann, eine aus Italien stammende Ahnin von ihm habe im späten 19. Jahrhundert ein Nusstorten-Rezept besessen. Schliesslich meldete sich ein pensionierter Konditor aus Pontresina und wies darauf hin, dass die Konditorei Ribì in Chur bereits ab 1901 die Nusstorte im Sortiment führte. Diese sei also aus der Bündner Kantonshauptstadt ins Engadin exportiert worden. Ein Ribì-Enkel hielt das zumindest für möglich.

Gaudenz Zimmermann begann sich für die Nusstorten-Historie zu interessieren, als er die Wohnung seiner Eltern räumte und auf den Nachlass seiner Mutter stiess. Diese stammte aus der weitläu-

figen Konditorenfamilie Tester. Zimmermann durchforstete alte Rezeptbücher und tauschte sich mit dem Historiker Dolf Kaiser aus, einem Enkel jenes Konditors, der in Toulouse die Nusstorte backte. Er liess es nicht bei der in Zeitungen geführten Debatte bewenden, sondern rief die Schweizerische Lauterkeitskommission an, die über die Fairness in der Werbung wacht. Er wollte der Familie Pult untersagen, sich als Ursprungsland und Fausto Pult als den Erfinder der Engadiner Nusstorte anzupreisen. Die Kommission gab ihm 2013 recht.

Das von Bund und Kantonen geförderte Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz, das die hiesige Lebens- und Genussmittelgeschichte dokumentiert, änderte daraufhin seinen Eintrag zur Nuss-



Eine caramelige Füllung (links) und ein butteriger Mürbteig (rechts) machen eine gute Nusstorte aus.

«Alles, was hineinkommt, ist gesund. Ich brauche so viele eigene Produkte wie möglich oder zumindest solche aus der Region.»

Cilgia Etter, Nusstorten-Bäckerin

torte in Zimmermanns Sinne. Der Einsatz hatte sich gelohnt.

Der Internet-Eintrag zur Nusstorte holt weit aus, nennt frühere Quellen für Nusstorten, wobei stets unklar bleibt, welche Formen diese genau hatten. Die Geschichte der Kulinariik erweist sich einmal mehr als vielschichtig, weil im Laufe der Zeit zwar viel gekocht und gebacken, darüber aber lange wenig geschrieben wurde.

Kaum bestritten ist jedoch, dass die Engadiner offensichtlich eine wichtige Rolle bei der Entwicklung der Nusstorte spielten. Die Konditorei Heinz & Tester in Toulouse ging auf Auswanderer aus dem Bergtal zurück. Und Auswanderer aus dem Engadin und den Bündner Südtälern prägten das Patisserie-Metier während Jahrhunderten europaweit.

Nusstorten landauf, landab

«Ausgangspunkt für die Nusstorte war der Gâteau aux Noix du Périgord», ist Gaudenz Zimmermann überzeugt. Ein ungedeckter Kuchen mit einer Füllung aus Baumnüssen, wie es sie in dieser südfranzösischen Gegend in Hülle und Fülle gibt. Der Deckel, den ihr Heinz & Tester verpasste, macht sie «zwei bis drei Monate statt zwei Wochen haltbar», wie Zimmer-

mann sagt. «Die Menschen im Engadin waren es gewohnt, Lebensmittel für die langen Winter haltbar machen zu müssen.» Das erhaltene Rezept von damals (siehe Box rechts) enthält viel Butter und Zucker. Zimmermann vergleicht den Teig mit der im Engadin verbreiteten Fuatscha grassa, einem mürben Fladen, der sofort Flecken hinterlässt, wenn man ihn auf ein Papier legt – und damit von seinem Buttergehalt zeugt.

Tatsächlich war Fausto Pult der Erste, der die Engadiner Nusstorte ab 1926 aktiv vermarktete. Sie kam beim Publikum an. Bald stellten sämtliche Bäcker des Tales sie her. Konditoren in anderen Regionen Graubündens boten sie als «Bündner Nusstorte» an. Und sie fand Nachahmer in anderen Gegenden der Schweiz: Bäcker Eugène Glasson aus Bulle FR zum Beispiel schuf als Reverenz an die Engadiner Nusstorte den Gâteau Bullois, wie es im «Kulinarischen Erbe der Schweiz» heisst – eine mit Schokolade überzogene Nusstorte, die noch heute produziert wird. Mittlerweile bieten Konditoreien landauf, landab ihre

Nusstorte

Nach einem Rezept der
Konfiserie Heinz & Tester, 1881

ZUTATEN TEIG

250 g Mehl,
125 g Zucker, 1 Prise
Salz, 200 g Rohmilch-
butter (zimmerwarm),
1 Ei, Springform von
18 cm Durchmesser

FÜLLUNG

200 g Zucker,
1,5 dl Doppelrahm,
150 g geschälte
Perigord-Baumnüsse

ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker und Salz vermischen, zimmerwarme Butter dazugeben und vermengen, das verklopfte Ei darunterziehen.
- Zucker hellbraun caramelsieren. Doppelrahm, dann Nüsse dazugeben und köcheln lassen, bis die Masse eine

cremige Konsistenz hat. Etwas abkühlen lassen.

- Teig dritteln. Je ein Drittel für Boden und Deckel (18 cm Durchmesser) auswallen. Boden in die Springform legen. Mit dem dritten Drittel den Rand konstruieren.
- Füllung hineingeben und glatt streichen. Deckel darauflegen. Mit der Gabel einige Male einstechen.
- Bei 150–180 Grad rund 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung:
45 Minuten
Backzeit:
30 Minuten

TIPP

In Alufolie gewickelt und kühl gelagert, kann die Nusstorte 3–4 Wochen aufbewahrt werden.

eigene Nusstorte an (siehe Box Seite 79), ebenso die Grossverteiler.

Eine Nusstorte ist bekömmlich, süss – und eine Kalorienbombe. 100 Gramm enthalten rund 600 Kalorien. Als Energiespenderin passt sie gut ins Hochtal Engadin, wo es häufig kalt ist und wohin viele sportbegeisterte Feriengäste kommen.

«Alles, was hineinkommt, ist gesund», sagt Cilgia Etter augenzwinkernd, als sie sich in ihrer Küche an die Zubereitung einer Ladung Nusstorten macht. Auf dem Tisch liegen Butter, Zucker, Nüsse und Mehl nebst Eiern und einem kleinen Haufen geriebener Mandeln, daneben stehen ein Glas Honig und eine Karaffe Rahm.

«Ich brauche so viele eigene Produkte wie möglich oder zumindest solche aus der Region», sagt Cilgia Etter. Auch, weil →

Cilgia Etter in der Stube vor dem Porträt ihres Urgrossvaters Johan Ernst Clavadetscher.

Im alten Bündnerhaus betreibt Cilgia Etter auch ein kleines Café (ganz rechts).



sie mit diesen Zutaten besonders zufrieden ist: «Wer Gutes herstellen will, muss gute Produkte verwenden.» Die Eier kommen von einem Bauernhof im Nachbarort Strada, den Honig produzieren die Bienen ihrer Eltern, und die Butter stammt von der nahen Alp Praditschöl.

Köchin, Bäckerin und Bäuerin

Während manche Bäckereien Margarine verwenden, weil diese günstiger und einfacher zu verarbeiten ist, mag Cilgia Etter keine Kompromisse: «Ich mache meine Produkte gerne so, wie ich sie selbst liebe.» Alpbuttermilch ist zwar pasteurisiert, hat aber mehr Geschmack als eine industrielle Butter. Für unsere Geschmacksknospen mag das gewöhnungsbedürftig sein, doch es ist anzunehmen, dass jene Torten, die Ende des 19. Jahrhunderts in Toulouse mit Butter aus Rohmilch produziert wurden, durchaus ähnlich schmeckten wie die von Cilgia Etter.

Die 35-jährige gelernte Köchin mischt zuerst mit einer Haushaltsmaschine Butter, Mehl, Zucker, Eier und sehr wenig Salz zu einem geschmeidigen Teig. Unterdessen wärmt sie in einer Pfanne langsam den Zucker. Bald duftet es nach Caramel. Cilgia Etter gibt Rahm zum braun und flüssig gewordenen Zucker. Es zischt und dampft. Die Nüsse und die geriebenen Mandeln folgen, die Masse köchelt blubbernd und wird am Schluss mit etwas Honig abgeschmeckt. Das Rezept der Torte stammt von ihrer Mutter und bleibt geheim.

Den Teig formt Cilgia Etter zu Rollen und schneidet davon gleichmässige Tranchen ab. Je eine ist für den Boden, den Rand und den Deckel einer Nusstorte. Sie wagt aus, furcht mit einer Gabel die Verzierung in den Deckel, legt den Boden

Das Rezept von Cilgia Etters Nusstorte stammt von ihrer Mutter und bleibt geheim.

in Springformen, zieht die Ränder hoch, gibt die Caramel-Nuss-Füllung hinein und legt den Teigdeckel darauf. Fünf kleine Torten kommen gleichzeitig in den Ofen und backen bei 180 Grad 30 Minuten lang. Bis dann hat Cilgia Etter den Teig, die Füllung und die Form der nächsten Serie fertiggestellt.

Man könnte die Bestandteile einzeln geniessen: Die lauwarmer Caramelmasse schmeckt köstlich, der Teig ähnlich wie jener von Mailänderli. Aber der wahre Genuss ist die fertige Torte mit ihrem weit überdurchschnittlichen Anteil Füllung. Sie schmeckt wunderbar aromatisch, cremig, knusprig.

Stephanie Koller, eine Temporärangestellte, steht Cilgia Etter zur Seite. Die beiden sprechen Romanisch miteinander. Sie produzieren nebst den Nusstorten noch

anderes, was unter dem Label Prodots Etter im Hausladen und in Geschäften im Tal verkauft wird: verschiedene Sorten von Sirup, eingelegtes Ge-

müse aus dem eigenen Garten. Zum kulinarischen Angebot gehören auch Caterings – und ein Café. «Sper l'En» heisst es und liegt nahe dem Inn. Der Fluss ist vom Küchenfenster aus zu sehen. San Niclò, eine Fraktion des Ortsteils Strada der Gemeinde Valsot, ist ein Weiler – mit einem romanischen Kirchlein und aktuell sechs Einwohnern. Im Sommer schätzen durstige Velofahrer das Café und lassen sich im lauschigen Garten nieder. Im Winter finden dann und wann Langläuferinnen den Weg in die warme Arvenstube des Bauernhauses.

Cilgia Etter ist auch Bäuerin, kümmert sich um eine Herde Milchkühe und zwei Muttersauen. Den kompletten Betrieb hat sie vor fünf Jahren von ihren Eltern übernommen, die aber weiterhin mitarbeiten. Freitags steht sie jeweils am Marktstand



vor der Talstation der Bergbahn des nahen Scuol, um ihre Produkte zu verkaufen. Feriengäste sind eine gute Kundschaft. Eine Nusstorte passt in jeden Rucksack, ohne zu zerbrechen oder zu zerbröseln.

Bleibt die Frage: Woher kommen die Nüsse in Cilgia Etters Torten? Um dies zu beantworten, holt sie aus. Am liebsten würde sie Nüsse aus der Schweiz verwenden. Aber die seien nur schwer erhältlich. So habe sie viele Sorten aus verschiedenen Ländern getestet. Eine Ladung aus der Türkei sei so bitter gewesen, dass sie sie den Schweinen verfüttert habe. Die dicken, feinen Nüsse, die sie verwendet, kommen aus Kalifornien. Engadiner Auswanderer, in die Heimat zurückkehrende Patissiers und eine Hauptzutat aus fernen Ländern: Die Nusstorte erzählt eine Geschichte vom Reisen. ■

CILGIA ETTERS NUSSTORTEN KAUFEN

Café Sper l'En, San Niclò 146, 7558 Strada. Die Nusstorten von Prodots Etter sind auch online erhältlich: buntschlin.ch/betriebe/

NUSSTORTEN-DEGUSTATION

Nusstorten werden in der Schweiz vielerorts gebacken. Auf der SF-Redaktion haben wir eine kleine Auswahl degustiert. Hier unsere Meinung zu den verschiedenen Gebäcken:

* ECHTE DAVOSER-NUSSTORTE

Die traditionsreiche Konditorei Weber verwendet für ihre Nusstorte lokale Butter. **Fazit:** Ein Sablé-artiger, butteriger Teig und ein feines Caramel ergeben eine äusserst ausgewogene Torte.

Bäckerei-Konditorei Weber, Davos GR, weber-davos.ch

* GÂTEAU BULLOIS

Der Konditor Eugène Glasson aus Bulle überzog um 1930 die Engadiner Nusstorte mit einer dünnen Schicht Schokolade und schuf so diesen Kuchen. **Fazit:** Die Schoggi dominiert geschmacklich. Leicht flüssige Caramelfüllung.

Confiserie Baechler, Bulle FR, confiserie-baechler.ch

* GSTAADER NUSSTORTE

Bäcker Eric Oehrlis Mutter stammt aus Arosa und brachte das Rezept ins Saanenland. Earlybeck verwendet Butter und Rahm aus lokaler Produktion. **Fazit:** Ein sehr guter, mürber und nicht bröckeliger Teig mit heller Nuss-Caramel-Füllung.

Earlybeck, Saanen BE, earlybeck.ch

* PULTORTE

Die Konditorei stellt die Pultorte nach dem originalen Rezept von Fausto Pult her, der als Erster für die Engadiner Nusstorte warb und das Logo der «Tuorta da nuschi engiadinaisa» mit Engadinerhaus schützen liess. **Fazit:** Unter einem dicken Teigdeckel verbirgt sich eine feine Caramel-Nuss-Füllung in perfekter Konsistenz.

Laagers, Samedan GR, laagers.ch

* SEEDORFER NUSSTORTE

Seit rund 70 Jahren stellt die Bäckerei Baggenstos in Seedorf UR Nusstorten «nach eigenem Geschmack» her. **Fazit:** Eine sehr schöne Torte, der die Handarbeit anzusehen ist. Der Teig ist vergleichsweise mager und zurückhaltend gesüsst, das Caramel hellbraun; gross sind die Nüsse.

Baggenstos Spezialitäten, Seedorf/Altdorf UR, baggenstos-spezialitaeten.ch

* SIMPLON NUSSTORTE

Seniorchef Urs Arnold brachte das Rezept für eine Nusstorte aus der Konditor-Fachschule in Luzern nach Hause auf die Südseite des Simplonpasses. **Fazit:** Ein sehr butteriger, bröckeliger Teig umhüllt ein feines Caramel mit Nüssen.

Bäckerei Arnold, Simplon Dorf VS, baeckerei-arnold.ch

* TUORTA DA NUSCH

Die Bäckerei im Münstertal produziert nebst anderen Nusstorten diese Torte ohne Deckel mit Bündner Bio-Baumüssen. **Fazit:** Die Nüsse sind recht fein gehackt, was die Torte fast wie einen Streuselkuchen aussehen lässt. Starker Nussgeschmack, feiner, ganz leicht salziger Teig.

Meierbeck, Sta. Maria GR, meierbeck.ch

* WALLISER BAUMNUSSTORTE

Bereits die Eltern von Bäcker Lukas Imseng produzierten die Nusstorte. Motivation: «Im Wallis gibts gute Baumüsse», wie Imseng sagt. **Fazit:** Eine ausgewogene Nusstorte mit einer leichten Marzipan-Note.

Bäckerei-Konditorei Imseng, Saas-Fee VS, hotel-imseng.ch

* ZÜRCHER NUSSTORTE

Bernd Ackermann, der Küchenchef der Epilepsieklinik, wirkte einst als Chefkoch des «Suvretta House» in St. Moritz. Von dort hat er die Idee für eine Nusstorte ins Unterland mitgebracht. **Fazit:** Eine rustikal aussehende Torte, die grosse Nüsse enthält und in jeder Hinsicht sehr gut ausbalanciert ist.

EPI Stiftung, Zürich, swissepi-shop.ch