

Engadiner Torte

Feiner Mürbeteig, eine Butter-Vanillecreme mit Kirsch und obendrauf ein knuspriger Florentinerdeckel aus Mandeln: Die Engadiner Torte der Konditorei des Hotel «Albris» in Pontresina ist ein Gedicht. Und sie ist das nächste Produkt, das graubündenVIVA im Rahmen der Kulinarischen Schätze präsentiert.

Vor knapp 100 Jahren erfunden, ist sie heute beliebter denn je: die Engadiner Torte, kreiert in den 1930er Jahren von Oscar Kochendörfer senior in Pontresina. Oscar Kochendörfer stammte aus Württemberg und eröffnete 1896 eine Bäckerei in Pontresina. In einer Zeit, in der die Bündner Nusstorte bereits weit verbreitet war, wollte er etwas Eigenes schaffen und entwickelte die Engadiner Torte. Anders als die Nusstorte, die mit karamellisierten Baumüssen gefüllt ist, punktet die Engadiner Torte durch die besondere Schichtung und den knusprigen Deckel. Kochendörfers Kreation wurde schnell beliebt und gehört heute zum kulinarischen Erbe der Schweiz.



Die Engadiner Torte ist rund und besteht aus drei Teilen: dem Boden (Mürbeteig), der Creme (Butter-Vanillecreme mit Kirsch) und – was sie so einzigartig macht – dem Florentinerdeckel. Eine Engadiner Torte herzustellen, erfordert Präzision und Erfahrung. Im Hotel «Albris», das heute von den Enkeln von Oscar Kochendörfer senior geführt wird, wird auch heute noch jede Torte nach dem von ihm entwickelten Originalre-

zept und wie damals in traditioneller Handarbeit gefertigt, um die Qualität zu garantieren. Sie wird oft als krönender Abschluss nach einem Essen oder als Gebäck zum Kaffee serviert. Auch als süßes Mitbringsel aus dem Engadin ist sie sehr beliebt.

Die Torte spiegelt die reiche Backtradition Graubündens wider und steht für die Innovationskraft und das handwerkliche Können der lokalen Konditoren. Sie hat ihren festen Platz in der Kulinariik Graubündens gefunden und damit auch in den Kulinarischen Schätzen. Mit diesem Projekt möchte der Verein graubündenVIVA die kulinarische Identität Graubündens weiter stärken und die Menschen für die Einzige-

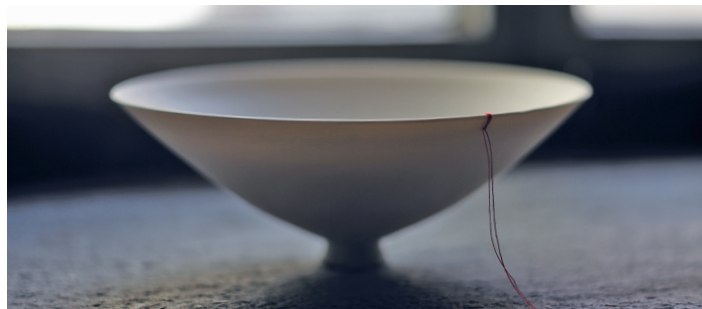


artigkeit der Bündner Produkte sensibilisieren. «Die Kulinarischen Schätze sind nicht nur ein Ausdruck unserer kulturellen Identität, sondern sie zeugen auch vom Einfallsreichtum und dem handwerklichen Erbe in Graubünden», sagt Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubündenVIVA. «Die Schatzsammlung ist eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.» Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Keramikkunst im «Aux Losanges»

Im wunderbaren Holzhaus «Aux Losanges» in Tschierschen werden vom 22. Februar bis zum 2. März Keramiken von Helga Ritsch gezeigt. Werke, welche die Neugier wecken.

Kurator Luciano Fasciati zeigt diesmal angewandte Kunst im «Aux Lausanges». Die Keramikünstlerin Helga Ritsch schafft Werke, die nicht für gewisse Funktionen geschaffen werden, sondern sich auf ihre Schönheit, Rauheit und Erdverbundenheit beziehen. Unter dem Titel «Stages» treten diese Keramikobjekte auf die Bühne des «Aux Losanges», passen wunderbar in die Räume des Gebäudes und erzählen Geschichten. Seit 1998 ist Ritsch als selbständige Künstlerin tätig und kreiert in ihrem Atelier in Soazza im Misox Keramiken mit einer ganz eigenen Formensprache. Die immensen



Legende

Grössenverhältnisse und gleichzeitige Ruhe der Bergwelt erlauben einen weiten und freien Entstehungsprozess.

Grundsätzlich beschreibt die Künstlerin das Arbeiten und Entwerfen in den Bergen als unabhängiger und weniger zweckgebunden als beispielsweise in einer urbanen Umgebung. Der eigentliche Entwurf für ein Werk geht mit einem Denkprozess, einer Skizze im Kopf einher. Wäh-

rend des anschliessenden Drehens wird das Gefäss geformt und danach beim Abdrehen gezielt ausgearbeitet und durch bewusst gesetzte Details klar differenziert. Die darauffolgende Farbgebung, wenn eine stattfindet, ist weder besonders bunt und nie dekorativ. Die Glasur geht von der Form, nicht von der Farbe aus und nimmt dabei stets Rücksicht, welchen formalen Einfluss sie auf die Wahrneh-

mung hat. Der Faden ist ein weiteres Leitmotiv in ihrer Arbeit. Der Objektcharakter des Fadens stellt die Funktionalität in Frage, irritiert vielleicht und verändert zeitgleich aber auch die wahrgenommene Dimensionalität. Viele der Gefässe der Künstlerin entstehen im engen Bündner Bergtal, ziehen jedoch für Ausstellungen in die weite Welt nach Tokyo, Seoul, Hongkong, New York, London, Mailand oder Venedig. Und nun nach Tschierschen. (cm)

Anlässlich der im Sommer 2025 stattfindenden ARTE-SOAZZA, wird Helga Ritsch ihr Studio während der Ausstellung für das Publikum öffnen. Das Eröffnungsfest findet am Samstag, 14. Juni, statt.