

panissimo

Schweizer Wochenzeitung für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie | Hebdomadaire suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie | Settimanale svizzero della panetteria-pasticceria-confetteria | www.swissbaker.ch



Churer Gemeinschafts-Torte

Die sechs Konditoreien der Churer Innenstadt lancierten in Zusammenarbeit mit Chur Tourismus gemeinsam eine neue Torte samt genialer Verpackung zum Versand. So wie für den Kanton die Nusstorte, soll für Chur die v. a. regionale Zutaten enthaltende Alpenstadt-Torte zum Top-Souvenir- und -Geschenkartikel werden.

5

Churer Gemeinschafts-Torte

Die sechs Konditoreien der Churer Innenstadt lancierten in Zusammenarbeit mit Chur Tourismus gemeinsam eine neue Torte samt genialer Verpackung zum Versand. So wie für den Kanton die Nusstorte, soll für Chur die v. a. regionale Zutaten enthaltende Alpenstadt-Torte zum Top-Souvenir- und -Geschenkartikel werden.

X

Churer Gemeinschafts-Torte

Die sechs Konditoreien der Churer Innenstadt lancierten in Zusammenarbeit mit Chur Tourismus gemeinsam eine neue Torte samt genialer Verpackung zum Versand. So wie für den Kanton die Nusstorte, soll für Chur die v. a. regionale Zutaten enthaltende Alpenstadt-Torte zum Top-Souvenir- und -Geschenkartikel werden.

X

Inserat Hochdorf

Alpenstadt Chur

Sechs Konditoreien – eine gemeinsame Torte

Chur Tourismus und örtliche Gewerbebetriebe spannen mit der Alpenstadt-Linie zusammen. Das ergibt eine Win-Win-Situation.

Im Kanton Graubünden sind Nusstorte oder Birnenbrot bekannte und beliebte Mitbringsel oder Souvenirs. Der sich als Alpenstadt vermarktende Kantonshauptort Chur will da nicht zurückstehen. Unter Federführung des jungen und engagierten Tourismusdirektors Michael Meier wurde zusammen mit dem örtlichen Gewerbe seit 2008 eine Alpenstadt-Linie entwickelt, die örtliche Gourmet-Spezialitäten mit Chur verbindet und so den Tourismus wie das die Produkte anbietende Gewerbe fördert.

Schoggi, Glacé, Likör, Torte

2008 startete die Alpenstadt-Linie mit einer Alpenstadt-Schokolade samt integriertem Memory-Spiel zu Chur. Roni Merz besprach sich dafür mit Chur Tourismus; die Merz AG bietet seither das Schokolade-Souvenir an, Chur Tourismus verkauft separat das Memory. Dann folgten ein Alpenstadt-Röteli (ein Kirschlikör) und eine Alpenstadt-Glacé in Zusammenarbeit mit einer Drogerie bzw. Gelateria aus Chur. Letzte Woche nun wurde als vierte Spezialität die Alpenstadt-Torte lanciert – erstmals nicht nur mit einem einzel-



Thomas Häusermann erklärt seine Verpackung, Tourismusdirektor Michael Meier die Alpenstadt-Torte.



nen Betrieb, sondern mit allen sechs Churer Innenstadt-Bäckereien-Konditoreien-Confiserien.

Gemeinsam zum Erfolg

Unter den sechs Betrieben wurde ein Wettbewerb lanciert, bei dem jeder zwei Vorschläge für eine exklusive, haltbare, versendbare

Backware aus regionalen Zutaten machte. Die besonders fürs Sommerhalbjahr ideale Torte von Tüftler Arthur Bühler überzeigte schliesslich am meisten.

Aussen wie innen attraktiv

Passend zur raffinierten Torte (s. Kasten) schuf Verpackungsspe-

zialist Thomas Häusermann eine ungefaltet platzsparende Verpackung mit dem typischen Steinbock und einem sich beim Öffnen schichtweisen mehr zeigenden Bild von Chur samt Bergwelt, was schon Freude am Auspacken vermittelt. Edle schwarze Einlagen schützen beim Transport. ce

Was einige Beteiligte an der Alpenstadt-Torte überzeugt

Alpenstadt-Torte

Die Alpenstadt-Torte enthält u. a. die aus der Region stammenden Zutaten Gran-Alpin-Weissmehl, Alpbutter, Eier und Röteli-Kirschlikör. Zum Symbolisieren der Churer Bergwelt, aber auch zum Verfestigen für den Versand ist die Torte mit Krokant bestreut. Angeboten wird sie von folgenden sechs Betrieben der Churer Innenstadt: Café Caluori, Bäckerei-Konditorei Gwerder, Café Martinsplatz, Confiserie-Café Mauron, Merz AG, Zuckerbäckerei Obertor.



Franz Gwerder, Bäckerei-Konditorei Gwerder, Chur.

«Jeder Betrieb schlug in einem Wettbewerb zwei Produkte vor. Diese wurden dann degustiert; so kamen wir auf die jetzt realisierte Torte. Für mich war klar, dass ich hier dabei bin. Chur Tourismus gibt dem Projekt eine gewisse Stosskraft, und da ist es interessant mitzumachen.»



Barbara Merz, Confiserie-Café Merz AG, Chur.

«Ich finde es sehr schön, wenn wir Berufsleute zusammen ein Produkt realisieren können, das alle Churer Konditoreien anbieten. Unsere Konkurrenten sind ja die Grossverteiler. Wir sassen zusammen, degustierten, spasseten und bekamen so auch engen Kontakt untereinander.»



Arthur Bühler, Zuckerbäckerei Obertor, Chur.

«Mir machte es Spass etwas zu komponieren, das auch meine Berufskollegen brauchen können. Wir sitzen gegenüber Grossverteilern ja alle im selben Boot. Ich bin ein Tüftler und mache in einem Jahr viele neue Kreationen. Es freut mich, wenn andere meine Idee nun übernehmen.»