

## Medienmitteilung

Neu bei SPAR: Feines Gebäck aus dem Bündnerland

### **Bündner Birnenbrot und Nusstorte mit Schellen-Ursli Sujet**

Im Schellen-Ursli Sortiment von SPAR finden sich erlesene Produkte mit den besten Zutaten, allen voran das beliebte Bündner Birnenbrot und die unvergleichliche Bündner Nusstorte. Zwei Spezialitäten, die auch über die Landesgrenzen hinaus sehr gefragt sind und die traditionelle Küche des Schweizer Berg- und Ferienkantons aufs Beste widerspiegeln.

Weihnachts- und Neujahrsfeier ohne **Bündner Birnenbrot** ist im Bündnerland ebenso undenkbar wie der Chalandamarz im Engadin ohne Kuhglocken und Schellen, die den Winter vertreiben. Mit dem **Bündner Birnenbrot** verbindet sich ein ähnlicher Brauch wie mit dem Kinderumzug im März, der durch die Geschichte des **Schellen-Ursli** weltweit Berühmtheit erlangt hat. Am Stefans-tag, dem 26. Dezember, schenken die Mädchen ihrem liebsten Mitschüler nämlich im Unterengadin ein „Paun cun paira“ – wie das feine Dörrfrüchtebrot auf Rätoromanisch heisst –, dafür werden sie von ihrem Auserwählten zu einer Schlittenfahrt eingeladen.

Heute wird das **Bündner Birnenbrot** aber nicht nur zum Jahreswechsel genossen, sondern das ganze Jahr hindurch. Entstanden ist es wahrscheinlich im Spätmittelalter, vermutlich aus einem Mangel heraus. Um an teurem Weissmehl zu sparen, das im Alpengebiet eingeführt werden musste, füllte man den Hefebrotteig mit Dörrbirnen und anderen Dörrfrüchten. Auch die lange Haltbarkeit verhalf dieser Spezialität zur Bekanntheit und Beliebtheit bis zum heutigen Tag. Was das **Bündner Birnenbrot** von anderen Birnenbroten unterscheidet und einzigartig macht, sind seine in Birnentrester eingelegten Dörrbirnen, die anschliessend nur grob gehackt und mit den weiteren Zutaten wie Feigen, Sultaninen, Hasel- und Baumnüssen sowie Zitronat und Orangeat gemischt werden. Hinzu kommen Gewürze wie Zimt oder Koriander. Dafür hat jede Bäckerei ihr eigenes Rezept, auch das bei SPAR erhältliche **Bündner Birnenbrot** im **Schellen-Ursli** Sortiment wird nach geheimer Rezeptur hergestellt. Das **Bündner Birnenbrot** schmeckt am besten mit etwas Butter bestrichen zu Kaffee oder einem Bündner Röteli oder auch zu rezentem Bergkäse wie dem Lenzerheider Biokäse mit Schellen-Ursli Label und einem Glas Rotwein.

Die **Bündner Nusstorte** blickt noch nicht auf eine so lange Geschichte zurück wie das Bündner Birnenbrot. Sie hat ihren Ursprung im Engadin, in der Heimat des **Schellen-Ursli**. Um 1900 hat sie ein Bäcker aus Samedan zum ersten Mal angeboten. Den Anstoss dazu gaben Bündner Auswanderer, die mit Walnüssen im Gepäck aus der Fremde, dem südlichen Frankreich, in ihre Heimat zurückkehrten. Die noch heute im Bergell zahlreich zu findenden Nussbäume zeugen davon. Die **Bündner Nusstorte** ist ein ebenso einfaches wie raffiniertes Gebäck aus karamelierten Baumnüssen, verfeinert mit Rahm und Honig in einem Mürbeteig. Auch für die „Tuorta da Nusch“ hat jede Bäckerei ihr eigenes Rezept. Dank ihrer langen Haltbarkeit von bis zu zwei Monaten im Kühlschrank ist die **Bündner Nusstorte** auch zu einem beliebten Mitbringsel geworden, sie lässt sich sogar in die entlegensten Winkel der Welt verschicken. Am besten aber genießt man ihren unvergleichlichen Geschmack gleich selber: Ab in den nächsten SPAR Supermarkt zum **Schellen-Ursli** Regal und zugreifen. „Bumperfatscha!“

		
<p>Diese Bündner-Spezialitäten werden aus besten, natürlichen Zutaten von der Bäckerei La Conditoria in Sedrun hergestellt</p>		
<p>Schellen-Ursli Bündner Nusstorte Stk. à 500 g zu CHF 12.90</p>	<p>Schellen-Ursli Mini Bündner Nusstorte 19 g, Beutel à 12 Stk. Fr. 6.95</p>	<p>Schellen-Ursli Bündner Birnenbrot Stk. à 430 g zu CHF 7.90</p>

„Schellen-Ursli“, der Film von Xavier Koller, kommt im Oktober in die Schweizer Kinos. SPAR bietet als Presenting Sponsor schon seit vier Jahren Lebensmittel aus den Schweizer Bergen unter dem Label „Schellen-Ursli“ an. Nun wurde dieses Sortiment noch erweitert. Neben den ursprünglichen Milch- und Fleischprodukten und den beliebten Öpfelringli gibt es neu auch Sirup, Gebäck, Brot, Teigwaren, eine Pflegeprodukte-Linie und



*neu seit Ende August die beiden traditionellen Bündner-Spezialitäten Bündner Birnenbrot und Bündner Nusstorte.*

**Für weitere Informationen:**

Medienstelle SPAR Handels AG, Silvia Manser, Tel: +41 71 313 76 31, [silvia.manser@spar.ch](mailto:silvia.manser@spar.ch)

Bilder stehen unter <http://www.spar.ch/presse/> zur Verfügung

Die SPAR Gruppe

Die SPAR Gruppe ist ein schweizerisches Familienunternehmen mit Sitz in Gossau SG. Im 1989 erwarb das Familienunternehmen die SPAR Lizenz für die gesamte Schweiz von SPAR International. Zur SPAR Gruppe gehören 181 SPAR Nachbarschaftsmärkte und SPAR express Convenience Märkte sowie elf TopCC Cash & Carry Abholmärkte. Ein Drittel der SPAR Nachbarschaftsmärkte sind eigene Filialen, die anderen zwei Drittel werden von selbständigen Detaillisten im Franchising-System geführt. Selbständige maxi/// Detaillisten und weitere Kunden werden ebenfalls von SPAR beliefert. Die SPAR Gruppe beschäftigt 2140 Vollzeitmitarbeitende – davon 307 Lernende. Im 2014 wurde ein Umsatz von 1'068 Mio. Franken erzielt. SPAR setzt auf Lebensmittel-Supermärkte in der Nachbarschaft, eine grosse Auswahl an Frischprodukten, attraktive Preise, grosse Sortimentsvielfalt inkl. lokale und biologische Produkte sowie freundliches und kompetentes Personal.

Der Sitz von SPAR International befindet sich in Holland. In 37 Ländern arbeitet SPAR im Lizenzverfahren. Somit ist SPAR die grösste freiwillige Handelskette mit rund 12'000 Supermärkten und einem Gesamtumsatz von 32 Milliarden Euro. «SPAR» wurde 1932 in Holland gegründet und bedeutet auf Holländisch «Tanne».