

# Engadiner Torte



## Das Wichtigste in Kürze

Feiner Mürbeteig, eine Butter-Vanillecreme mit Kirsch und obendrauf ein knuspriger Florentiner-Deckel aus Mandeln: die Engadiner Torte von der Konditorei des Hotel Albris in Pontresina ist ein Gedicht. Und: ein kulinarischer Schatz Graubündens.

Die Engadiner Torte ist eine runde, mehrschichtige Torte mit teils mehreren Böden aus Mürbeteig, auf die jeweils eine Butter-Vanillecreme folgt. Vollendet wird die Torte mit einem knusprigen Florentinerdeckel – genau das macht die Erfindung von Oscar Kochendörfer senior auch nach bald 100 Jahren immer noch so besonders und über die Kantonsgrenzen hinaus beliebt.

Der Konditor, dessen Familie seit 1896 eine Bäckerei-Konditorei führte, wollte etwas Eigenes kreieren, das sich von der Engadiner Nusstorte abhob. Als Inspiration diente ihm die Engadiner Schnitte – der Rest ist Geschichte. In der Bäckerei Kochendörfer werden jedes Jahr etwa 22'000 bis 24'000 Torten hergestellt, davon alleine etwa 5'000 in der Weihnachtszeit. Die Torte wird in die ganze Schweiz verschickt, wobei der grösste Markt ausserhalb Graubündens liegt.

Ein Kunde bestellte die Torte zum Beispiel sogar bis nach Australien und genoss sie am Great Barrier Reef.

Wie jedes beliebte Produkt wurde auch die Engadiner Torte von anderen Produzent:innen nachgeahmt – und da die Bezeichnung «Engadiner Torte» eine Ortsbezeichnung ist, lässt sich der Name auch nicht schützen. Das Originalrezept ist und bleibt jedoch das Erbe der Familie Kochendörfer. Ihre berühmte Torte wird oft als Hochzeitstorte gewünscht, zum Valentinstag ist sie auch in Herzform erhältlich und inzwischen gibt es auch eine Steinbocktorte, deren Deckel statt aus Mandeln aus Haselnüssen besteht. Aber das Original ist rund, hat einen Mandel-Florentinerdeckel und wird ausschliesslich von der Bäckerei & Konditorei Kochendörfer in Pontresina hergestellt und verkauft.

## Die Geschichte der Engadiner Torte

In den 1890er Jahren, als viele Bündner Konditorinnen und Konditoren im Ausland tätig waren, zog der württembergische Bäcker Johann Friedrich Kochendörfer nach Pontresina. Nach drei Jahren als Bäcker im Hotel Roseg, mietete er die Bäckerei des Hotel Saratz und belieferte die Gasthäuser des Ortes. 1908 baute er ein eigenes Geschäftshaus an der Hauptstrasse, doch der Erste Weltkrieg und die Weltwirtschaftskrise machten es ihm nicht leicht. Zudem war er gesundheitlich angeschlagen – er starb bereits im Alter von 56 Jahren. Seine Frau und die Söhne, die beide eine Bäckerlehre absolviert hatten, blieben zurück und führten den Familienbetrieb weiter. 1927 übernahm Sohn Oscar senior mit seiner Frau Felicie das Geschäft und baute es in eine Pension mit Tea Room, Bäckerei und Konditorei um, wo er in den 1930er Jahren die Engadiner Torte kreierte.

Während des Zweiten Weltkriegs mussten Kund:innen, die eine Engadiner Torte kauften, zusätzlich zum Preis auch noch Butter-Rationierungsmarken über 150 Gramm dazugeben. Ansonsten hätte der Produzent die Torte nicht mehr herstellen können. Der Umsatz der Engadiner Torten sank in dieser Zeit dementsprechend, erholte sich aber nach Kriegsende schnell wieder. Heute wird die Engadiner Torte bereits in der dritten Generation hergestellt, natürlich immer noch nach dem Originalrezept.



**Die einzelnen Komponenten der Engadiner Torte werden auch heute noch von Hand zusammengefügt.**

## Das Beste zum Schluss

Die Engadiner Torte ist eine beliebte Spezialität im Oberengadin. Feriengäste, die die besondere Torte während ihres Aufenthalts entdecken, nehmen sie gerne als Mitbringsel mit. Durch den beigefügten Kirsch ist sie im Kühlschrank

problemlos 14 Tage haltbar, aber natürlich schmeckt sie frisch am besten. Das Hotel Albris in Pontresina serviert die Engadiner Torte als krönenden Abschluss nach einem Essen oder als Gebäck zum Kaffee.



Engadiner Torte

Verein graubündenVIVA  
Alexanderstrasse 2  
7000 Chur

[www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)  
[info@graubuendenviva.ch](mailto: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.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite [graubuendenviva.ch/schaetze](http://graubuendenviva.ch/schaetze) und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.