Süsse Hommage an das Prättigau

Corina Moser hat mit ihrer «Fajaunerturta» die Herzen der Prättigauer erobert. Der wunderbar nussig-fruchtige Kuchen ist im Volg Grüsch GR als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

Mit der Bündner Nusstorte fing alles an: Corina Mosers Version des Klassikers verkaufte sich auf den Wochmärkten im Prättigau wie warme Weggli. Doch die gelernte Konditorin-Confiseurin gab sich damit nicht zufrieden. «Ich wollte ein eigenes Gebäck kreieren, das unseren Teil des Bündnerlands zur Ehre gereicht.»

Also begann Corina Moser zu tüfteln, bis ihr vor drei Jahren der Geniestreich gelang: die Fajaunerturta, ein leichter Kuchentraum mit Schoggi, Mandeln, gedörrten Zwetschgen, Konfi und einem Schuss Kaffee – schön abgerundet im Geschmack mit dezenter Süsse. Der Erfolg war programmiert: Die Fajaunerturta eroberte die Prättigauer im Sturm. Im nahen Volg Grüsch gibt es die begehrte Torte heute als «Feins vom Dorf»-Spezialität.

LERN- UND WANDERJAHRE

Die süsse Hommage an das Prättigau wurde auch im Leben der Kreateurin zu einer Art Meilenstein, der das Ende einer langen Reise markiert: Aufgewachsen im Rheintal, zog es Corina Moser nach der Lehre in die weite Welt. In Neuseeland und Australien sammelte die frischgebackene Konditorin-Confiseurin erste Berufserfahrungen, die sie nach ihrer Rückkehr in die Schweiz als Pâtissière im «Lavoz» in Lenzerheide und im Kongresszentrum Davos vervollständigte. Für die anspruchsvollen Gäste des WEF etwa zauberte Corina Moser alles – von Apéros bis zu Dessertträumen. «Da konnte ich mich so richtig kreativ austoben.»

EIN TRAUM WIRD WAHR

Nach der Geburt ihrer Kinder wollte Corina Moser ihren neuen Wohnort Fajauna, einen Ortsteil von Schiers, nicht mehr aus beruflichen Gründen verlassen. Und so begann sie, in der Küche des 100-jährigen Hauses,

Der leichte Teig für die Fajaunerturta basiert auf gemahlenen Mandeln, weisser Schokolode und Dörrzwetschgen. Das filigrane Gittermuster wird mit viel Fingerspitzengefühl auf der Torte platziert. Der Name ist Programm: «Feins us Fajauna» steht für das kleines Backreich von Corina Moser und natürlich für die Meistergebäcke der gelernten Konditorin-Confiseurin.

das die Mosers renoviert hatten, Nusstorten zu backen. Als es dann immer enger wurde, entschied Ehemann Andreas kurzerhand: «Jetzt baue ich dir eine Bäckerei!»

Gleich neben dem Haus, im Anbau, befindet sich heute die professionell eingerichtete Backstube. Dort entsteht die berühmte Fajaunerturta, gekrönt von einem Hirsch aus Puderzucker. «In dieser Gegend gibt es sehr viele Hirsche, die im Winter bis zu den Häusern kommen», erklärt Corina Moser. Eine schönere Liebeserklärung an eine Gegend gibt es kaum – und eine feinere schon gar nicht. **www.feinsusfajauna.ch**

FAJAUNER TORTENTRAUM
Die feine Fajaunerturta aus der Backstube von Corina Moser in Fajaun GR ist eine der «Feins vom Dorf»-Spezialitäten, die es im nahen Volg Grüsch gibt.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER
Hinter dem Label «Feins vom Dorf» stehen Spezialitäten, die im Dorf oder in einem Nachbardorf des Volg-Ladens hergestellt werden. Das Angebot der rund 3000 Lieferanten umfasst je nach Saison circa 10 000 Spezialitäten und ist von Volg zu Volg unterschiedlich.