CASA TÖDI

Manuel Reichenbach
mit der ehemaligen Hausbeschriftung

SPITZENKOCH
mit Stammtisch

TEXT: Emanuel Elsa
FOTOS: Dirk Frischknecht & Jani Bernardo

Einst kochte seine Grossmutter hier ihre berühmten, unverfälschten lokalen und einfachen Gerichte. Seit 2007 führt Manuel Reichenbach das Hotel und Restaurant „Casa Tödi“ im bündnerischen Trun in dritter Generation. Der Tradition seiner Grossmutter fühlt sich Reichenbach verpflichtet, auch wenn der 38-Jährige inzwischen mehrfach ausgezeichnet wurde, z. B. 2003 mit einem Eintrag im „Guide Rouge“ des Gastroführers Michelin oder 2009 mit dem „Bib Gourmand Schweiz“, ebenfalls von Michelin. „Bergküche vom Meister“, schrieb der „Sonntagsblick“ im vergangenen Februar und die „Schweiz am Sonntag“ nannte ihn „Ein neuer Stern am Gourmethimmel“.

MEHRFACH AUSGEZEICHNET

Erst kürzlich erhielt Reichenbach 14 Gault-Millau-Punkte und die Auszeichnung als Neuentdeckung des Jahres. Der Meisterkoch sieht in dieser Ehrung eine grosse Anerkennung für die jahrelange Arbeit und der Leistung von sich und seinem Team. „Das ist sehr schön, besonders weil uns bis anhin noch kaum jemand gekannt hat. Wir erfreuen uns daran und haben viele neue Gäste, die deswegen auf uns zugekommen sind und die unser Angebot auch schätzen“, freut sich Reichenbach sichtlich.

Ist das „Casa Tödi“ bei soviel Lob und Auszeichnungen nun ein Restaurant nur für Anzugträger? „Nein, auf keinen Fall!“, erwidert Manuel Reichenbach entschieden. Ihm ist es wichtig, dass sein Haus für jedermann offen steht. „Wir distanzieren uns von Etiketten. Jeder Gast findet Platz bei uns. Wir pflegen eine lockere, familiäre Atmosphäre ohne Dresscode.“ – Also keine Hemmschwellen? – „Genau. Der Trend geht heute eher in die Richtung, solche Turbulenzen abzubauen.“ Hochklassgasthäuser hätten ihre Faszination etwas verloren, meint er und stellt erfreut fest, dass Authentizität und Ehrlichkeit an Bedeutung gewonnen hätten. „Und genau darauf legen wir grossen Wert. Viele hoch dotierte Restaurants werden diese Entwicklung spüren. Die besten Häuser aber werden klar weiter bestehen. Noch exklusiver, teurer mit noch längeren Wartezeiten für eine Reservation als bisher.“

Authentizität heisst für ihn, dass möglichst viele Zutaten in der Region eingekauft werden. Brot backt er beispielsweise selber, und sogar Schnaps wird aus den Früchten des eigenen Gartens selber gebrannt. Dass Gourmetküche und die Verwendung regionaler Produkte sich nicht in hohen Preisen niederschlagen, zeigt ein Blick in die Speisekarte. Reichenbach bestätigt:

„ES IST UNS EIN ANLIEGEN, DASS DREI GÄNGE MAXIMAL 65 FRANKEN KOSTEN DÜRFEN!“

Gault-Millau zu einem tiefen Preis, wie geht das? „Wir haben die Preise im Griff, weil wir viel Obst und Gemüse selber anbauen und ganze Tiere ab der Schlachtung einkaufen. So können wir die Qualität beim Einkauf, durch Reifung und Lagerung selber bestimmen und freuen uns jedes Mal an der Herausforderung, jedes einzelne Stück dies Tieres zu verwenden.“ Zudem seien regionale Produkte nicht teurer und zudem oft frischer. Qualität ist ihm wichtig.

CASA TÖDI

GAULT MILLAU
trifft auf Lokalkolorit

ESSEN IST KULTUR

Viel gelernt hat Manuel Reichenbach nach seiner Lehre in Laax bei namhaften Küchenchefs im In- und Ausland, besonders von Starkoch Gordon Ramsay, der sich mit dem TV-Format „Hell's Kitchen" beim grossen Publikum einen Namen machte. Die Zeit bei ihm habe ihn sehr geprägt. Nach der Rückkehr in seine Heimat begann Reichenbach mit grosser Leidenschaft regionale Gerichte mit kulinarischen Einflüssen aus der ganzen Welt zu kombinieren – Gewohntes und Überraschendes. Essen ist schliesslich nicht bloss Ernährung. Essen ist Kultur.

Für Reichenbach ist Esskultur ein sehr weitläufiger Begriff. Einerseits geniesst man einen tollen Abend mit Freunden und teilt Essen und Zeit miteinander. „Das ist ein schöner Part. Andrerseits gibt es für mich als Koch ein Probieren oder Umsehen in anderen Restaurants. Das macht Essen für mich interessant und inspirierend." Und: „Was wir hier im Restaurant machen ist, unseren Gästen Zeit zu geben – Zeit zu geniessen, frei sein." – Essen bedeutet also auch, die Zeit dafür zu geniessen? – „Auf jeden Fall!", stimmt der Wirt zu und begründet: „Vor allem heutzutage, wo die Zeit immer knapper wird, ist es wichtig, die Zeit am Tisch miteinander zu geniessen, Arbeit und den nächsten Termin zu vergessen und in angenehmer Runde schöne Erinnerungen zu teilen."

HIER AUFGEWACHSEN

Nach seiner persönlichen Lieblingsspeise gefragt, weiss Manuel Reichenbach keine konkrete Antwort. „Das fragen mich viele Leute. Doch die gibt es nicht. Es gibt viele leckere Sachen. Ich komme jedoch immer wieder gerne zurück auf ein Salzbrat, ein Stück Fleisch, Trockenfleisch, ein gutes Stück Alpkäse, eine frische Scheibe Brot und ein gutes Glas Wein. Ich finde, das ist etwas vom Schönsten. Die Frage nach dem Standort seines Restaurants habe sich für ihn nie gestellt. Manuel Reichenbach ist im Bündner Oberland geboren und aufgewachsen. Hier in Trun leben seine Freunde und seine Angehörigen.

Das „Casa Tödi" ist seit 85 Jahren im Besitz der Familie Reichenbach, die es über Generationen hinweg betreibt. 1929 erwarb seine Grossmutter mit ihren Geschwistern das fast 500 Jahre alte Patrizierhaus. Der Arbeitstag ist lang. Zum grossen Aufwand in der Küche kommt der Gemüse- und Früchteanbau, die komplette Zerlegung der Tiere, die Herstellung von eigenem Bündnerfleisch und Rohschinken sowie das Backen von Brot. Die Arbeit beginnt morgens um halb sieben und kann bis nachts um drei dauern, „wie es halt in einem Dorf so ist."

Ein fabelhaftes Tartar vom einheimischen Rind, serviert auf einem Heubouquet

„DER SPAGAT ZWISCHEN STAMMTISCH UND GAULT-MILLAU IST SPANNEND."
Manuel Reichenbach

Damit spricht er den Stammtisch an, welcher nach wie vor ein wichtiger Bestandteil seiner Gaststätte ist, trotz Gault-Millau-Punkten. Die Leute sollen hierhin kommen und auch einfach nur ein Bier trinken können, wie es für eine Dorfbeiz üblich ist. Manuel betont dies auch.

„Der Spagat zwischen Stammtisch und Gault Millau ist spannend", sagt Manuel und meint damit nicht nur sein Gastrokonzept. „Leute von ausserhalb treten hier gerne mit Einheimischen in Kontakt und lernen die hiesige Kultur kennen. Und Einheimische treffen gerne mal wieder Auswärtige." Unterscheidet sich die Führung eines Geschäfts, eines Teams mit Auszeichnungen von anderen? Braucht es dazu Zuckerwatte oder die Peitsche? „Eine Mischung aus beiden. Nur das eine geht nicht", sagt Manuel Reichenbach dazu, präzisiert aber: „Es kann in der Küche ziemlich hektisch sein, sodass ein Wachrütteln nötig ist, aber die Peitsche musste ich nie nehmen. Wir haben ein gutes Team, das funktioniert." Er betont die Wichtigkeit des gegenseitigen Vertrauens.

AUCH EIN HOTEL

Das „Casa Tödi" ist auch ein Hotel. Es verfügt über renovierte und gemütlich eingerichtete Zimmer. Die original Elemente des Patrizierhauses kreieren ein einzigartiges Ambiente. Die Gäste finden innerhalb von 20 Kilometern fünf grosse Skigebiete und die längste beleuchtete Loipe der Schweiz. Der Sommer lädt zum Golfen in Brigels, Sagogn und Sedrun ein, ebenso zum Mountainbiken, Klettern oder einfachem Wandern, z. B. in der Rheinschlucht, die manchmal als Grand Canyon der Schweiz tituliert wird.

In Trun finden Kulturinteressierte ein Ortsmuseum im ehemaligen Gerichtshaus. Dieses erzählt von der reichhaltigen Geschichte des Ortes, in welchem einst der Graue Bund geschlossen wurde.

www.casatoedi.ch

CASA TÖDI

GEBRATENE BACHFORELLENFILETS

MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN, NEUEN KARTOFFELN, TAGGIASCA OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g frische Bachforellenfilets
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Braten, 2 El Butter

12 festkochende kleine neue Kartoffeln
2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe,
mit der Haut, zerdrückt
15 schwarze Pfefferkörner, Salz

100 g Bündner Rohschinken
mit Fettrand, zuerst in Scheiben,
dann in Streifen geschnitten
100 g getrocknete Tomaten,
in Streifen geschnitten
12 schwarze Oliven entkernt, halbiert

4 El Olivenöl Extra Vergine
2 El feingeschnittene Kräuter
Petersilie und Thymian

FORELLENFILETS

Die Forellenfiltes sauber putzen und von allen Gräten befreien. Die Haut dranlassen. Beiseite legen.

KARTOFFELN

Die kleinen Kartoffeln in eine Pfanne geben mit dem Thymian, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfefferkörner und Salz. Mit kaltem Wasser gut bedecken und zum Kochen bringen. 10 bis 15 Minuten leicht kochen, oder bis die Kartoffeln gar sind. Die Kartoffeln in ein Sieb abschütten auf eine Platte legen und die Gewürze entfernen. Wenn die Kartoffeln ausgekühlt sind der Länge nach halbieren und beiseite legen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten einlegen und von beiden Seiten leicht bräunen. Nur leicht mit Salz und Pfeffer würzen, da der Rohschinken beim Braten auch Salz abgibt. Dann den in Streifen geschnittenen Rohschinken dazugeben und knusprig braten. Die getrockneten Tomaten und Oliven kurz mitbraten und die feingeschnittenen Kräuter dazugeben.

Währenddessen die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach unten in einer heissen Pfanne mit Olivenöl und Butter kurz braten.

SERVIEREN

Einen Teil der Kartoffel-Rohschinken-Mischung in tiefen Tellern anrichten. Forellenfilets darauflegen und mit der restlichen Kartoffelmischung belegen. Mit Olivenöl Extra Vergine beträufeln und servieren.

Bei halben Preisen muss man reisen!

Mit der Hotelcard, dem ersten Halbtax für Hotels, übernachten Sie in rund 500 Top-Hotels zum ½ Preis.

Die Vorteile der Hotelcard

- Mehr als 200 Wellness- und über 200 Wintersporthotels.
- Hotels von 1 bis 5 Sternen in sämtlichen Top-Tourismusdestinationen.
- Hotelcard bietet die Best-Price-Garantie.
- Die Hotelcard ist während ihrer Gültigkeit beliebig oft einsetzbar.
- Für die Buchung eines Doppelzimmers genügt eine Hotelcard.
- Kein Konsumationszwang

Jetzt bestellen und bis zu 80 CHF sparen:
www.hotelcard.com/numberone

HOTELCARD®
½ PRICE HOTELS

Hotelcard, das Halbtax für Hotels

Schweiz Tourismus. Mitglied.