

# Der Herr der Einfachheit

Mit einfachen, aber regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten führt Manuel Reichenbach das Restaurant «Casa Tödi»

«Gault Millau» hat das Restaurant «Casa Tödi» in Trun und Manuel Reichenbach zur «Entdeckung des Jahres 2014» gekürt. Heute, ein Jahr danach, spricht der erfahrene Koch über Chancen und Erfahrungen eines solchen Titels.

VON MAGDALENA PETROVIC

Zwei Männer wandern durch die Wälder der Surselva. Sie suchen Pilze. Der eine kommt aus der Region und kennt sich bestens aus. Der andere lebt in London und ist bei seinem Kollegen zu Besuch. Als die beiden Herren wenige 100 Gramm Eierschwämmli finden, besorgen sie sich noch je ein Rindskotelett beim Dorfmetzger. Vor einer Alphütte machen sie ein Lagerfeuer und grillen die je 500 Gramm schweren Fleischstücke. Als Fett von den Koteletts zu tropfen beginnt, hält der eine eine kleine Bratpfanne darunter. Schliesslich braten sie die Eierschwämmli darin. «Mmmhhh», sagt der eine und blickt seinen Kollegen mit grossen Augen an. «Das gehört definitiv zu den zehn besten Gerichten, die ich je gegessen habe», antwortet der andere darauf.

Was nach dem Lieblingsessen von Hausmannskost-Liebhabern oder Wanderern klingt, ist in Wirklichkeit der Favorit eines Gourmet-Kochs. Genauer gesagt gehört das Stück Rindfleisch mit den Eierschwämmli zu den zehn Leiberichten von Manuel Reichenbach. Der 38-Jährige ist Chefkoch des Restaurants «Casa Tödi» in Trun. Den elterlichen Betrieb mit Restaurant und Hotel hat er vor rund vier Jahren übernommen und führt diesen seither mit Erfolg: 2013 sprach der Gourmetführer «Gault Millau» Reichenbach und der «Casa Tödi» auf Anhieb 14 Punkte und den Titel «Entdeckung des Jahres 2014» aus. Welche Bedeutung hat dieser Gourmet-Titelgewinn für Reichenbach? Was hat sich seitdem in der «Casa Tödi» verändert? Lohnt sich ein solcher Titel auch wirtschaftlich für ein Restaurant in der Surselva?

«DIESE EHRUNG WAR LETZTES JAHR ein Dankeschön an mein Team, meine Familie und mich. Und seitdem hat sich einiges bei uns verändert», beginnt Reichenbach. Er steht im weissen, faltenfreien Kochhemd und schwarz-weiss gestreifter Schürze mitten in der Küche seines Restaurants. Vorsichtig legt er eine gelbliche Crème mitten auf einen runden Teller. Rund um die Masse verteilt er vier Randen-Kügelchen und ein



Manuel Reichenbach führt das Restaurant «Casa Tödi» mit Erfolg: Vom Gourmetführer «Gault Millau» bekam er letztes Jahr 14 Punkte.



Der Hauptgang: sautierter Seeteufel mit Speckstreusel, gebratenem Blumenkohl, eingelegtem Romanesco und braune Butter mit Kapern und Rosinen.

kleines Ei. Zum Schluss verziert er das Ganze mit Nüssen. Er nennt die Vorspeise folgendermassen: im Ofen gebackene Randen mit Zitronengrass-Crème, Randenvinaigrette, Wachtel-Ei, Kresse und geröstete Haselnüsse. Damit zeigt Reichenbach, wie man mit den einfachsten Lebensmitteln ein Gourmet-Erlebnis starten kann. «Nach der Verleihung des Titels wussten weder mein Team noch ich, was alles auf uns zukommen wird», erinnert sich Reichenbach heute. Vom



Das Dessert: Passionsfrucht-Bavaroise mit Kokosnussparfait, Früchten und Schokoladencrumble.

bratenem Blumenkohl, eingelegtem Romanesco und braune Butter mit Kapern und Rosinen. Wieder punktet der Gourmet-Koch mit simplen Lebensmitteln, aber einer fantasievollen Zubereitung. Die Nachfrage sei gleich am Anfang nach dem Titelgewinn so stark gestiegen, dass er und sein Team nicht jede Reservierung entgegennehmen konnten. «Wir haben gerade mal acht Tische im Restaurant – damit nichts schiefgehen konnte und wir keinen Gast verärgern, mussten wir zwischendurch auch einmal Nein sagen.» Über mehrere Wochen sei die «Casa Tödi» komplett ausgebucht gewesen.

ÜBERHAUPT HABE DIE «CASA TÖDI» viele neue Gäste gewonnen, sagt Reichenbach, während er das Dessert zubereitet. An diesem Tag dürfen sich die Gäste über Passionsfrucht-Bavaroise mit Früchten, Kokosnussparfait und Schokoladencrumble freuen. Der dritte Gang wird auf einer unregelmässig geschnittenen Steinplatte serviert. «Viele Gäste aus Basel, Zürich, Sargans oder Chur kommen extra wegen uns in die Surselva», erzählt Reichenbach. Die Gästezahlen seien zwar gestiegen, ob sich der Titelgewinn von «Gault Millau» aber auch wirtschaftlich für das Restaurant auszahle, «wird die Zukunft zeigen». Nach einem Jahr könne man so etwas nicht feststellen, weil er in den vergangenen Monaten viel in die «Casa Tödi» investiert habe.

AUF DIE FRAGE, ob er im Laufe des vergangenen Jahres an seine Grenzen gekommen sei, meint Reichenbach: «Ja.» Aber nicht wegen der hohen Erwartungen und Ansprüche der Gäste – schliesslich bringe so ein Titelgewinn auch gewissen Druck mit sich –, sondern aus einem persönlichen Grund: «Letzten Dezember ist mein Bruder gestorben, und über Weihnachten und Silvester hatten wir ein volles Restaurant und Hotel.» Er habe seine Trauer unterdrückt und einfach in der Küche funktioniert. «Im Januar hat sich das negativ auf mein körperliches Wohlbefinden ausgewirkt.» Mithilfe seiner Frau Yulia und dem einjährigen Sohn habe er das Tief überstanden.

Möchte Reichenbach in Zukunft nach 15-«Gault Millau»-Punkten greifen? «Natürlich würde ich mich über weitere Punkte freuen, aber das ist nicht mein erstes und wichtigstes Ziel.» In erster Linie wolle er seiner Kochphilosophie treu bleiben und seine Gäste glücklich machen.

Restaurant «Casa Tödi», Via principala 78, 7166 Trun. Tel. 081 943 11 21. Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag, durchgehend geöffnet, Dienstag und Mittwoch geschlossen. Weitere Infos unter [www.casatoedi.ch](http://www.casatoedi.ch).

## HOROSKOP



### WASSERMANN 21.1.–19.2.

Bis Mitte der Woche steht Venus im harmonischen Winkel zu Ihrem Zeichen. Da lassen sich neue Kontakte knüpfen und bestehende Kontakte vertiefen. Auch beruflich läuft es gut, denn Sie können Ihre Mitmenschen für Ihre Ideen begeistern. In Summe gesehen erwartet Sie eine schöne Woche.



### FISCHE 20.2.–20.3.

Sie können nun Ihre Umwelt verzaubern. Ihre Fröhlichkeit ist einfach ansteckend. Das bringt erfrischende Impulse in Ihr Liebesleben, auch ungebundene und prickelnde Stunden stehen auf dem Plan. Vergessen Sie Ihre Bedenken und planen Sie genug Freizeit ein, um den Advent geniessen zu können.



### WIDDER 21.3.–20.4.

Voller Elan starten Sie in die Vorweihnachtszeit. Beflügelt von guter Stimmung und guten Ideen schreiten Sie zur Tat. Egal, ob es sich um berufliche Belange oder private Dinge handelt: Sie haben alles fest im Griff. Nun ist für Singles eine gute Zeit, um nach einem Weihnachtsengel zu suchen.



### STIER 21.4.–21.5.

Besonnenheit bringt Stabilität in Ihr Leben. Das macht sich positiv in allen Lebensbereichen bemerkbar. Besonnen tun Sie Ihr Tagewerk und können darüber hinaus noch eine Stütze für Kollegen sein. Im Laufe der Woche erwacht Ihre sinnliche Seite. Werden Sie aktiv, umgarnen Sie das Objekt Ihrer Begierde.



### ZWILLINGE 22.5.–21.6.

Mars und Jupiter machen es Ihnen diese Woche leicht, Ihre Ideen überzeugend zu vertreten. Nun machen Sie Nägel mit Köpfen. Beruflich kann das eine erfolgreiche Woche werden. Auch Ihr Privatleben gewinnt an Innigkeit und Intensität. Wichtig ist nun, die Balance zwischen Beruf und Freizeit zu finden.



### KREBS 22.6.–22.7.

Schenken Sie Ihren Mitmenschen Ihr Interesse, Ihren Charme, Ihr Verständnis, Ihre Zärtlichkeit, Vertrauen, Mitgefühl und vor allem Zeit. Vergessen Sie jeden Perfektionsanspruch und nehmen Sie die Dinge nicht so ernst. Es gilt unerwartete Pannen einzubauen und vor allem herzlich lachen zu können.



### LÖWE 23.7.–23.8.

Wenn Sie gekraut werden, dann schnurren Sie wie eine Katze. Einen Schützen genauer unter die Lupe zu nehmen, könnte sich für Singles lohnen. Auch ein Widder könnte Ihnen Glück bringen. Wo trifft man diese Zeichen? Überall dort, wo etwas los ist, denn beide Zeichen sind keine Kinder von Traurigkeit.



### JUNGFRAU 24.8.–23.9.

Spannungsaspekte zu Ihrem Zeichen zeigen kleinere Reibereien an. Diese Woche brauchen Sie Taktgefühl und die Bereitschaft, auf die Bedürfnisse ihrer Umwelt einzugehen. Doch im Laufe der Woche wendet sich das Blatt zu Ihren Gunsten, die Lage entspannt sich, und es lässt sich eine klare Linie finden.



### WAAGE 24.9.–23.10.

Sie sind in Geberlaune, aber das schönste Geschenk ist Ihre Zeit. Denn in dieser Woche ist Ihre soziale Seite gefragt. Einige Menschen in Ihrer Umgebung brauchen Ihre Hilfe. Ihr offenes Ohr und ihr Verständnis helfen anderen Menschen, ihr Leben neu zu ordnen und in die richtigen Bahnen zu lenken.



### SKORPION 24.10.–22.11.

Kümmern Sie sich diese Woche einmal um Ihren Körper und Ihre Gesundheit! Nehmen Sie sich, trotz sozialen Engagements, selbst auch wichtig. Gehen Sie in die Sauna, lassen Sie sich massieren oder machen Sie sich selbst ein Geschenk und denken Sie mal darüber nach, was Ihnen wirklich gut tut.



### SCHÜTZE 23.11.–21.12.

Ihre Vorweihnachtsstimmung profitiert von den positiven Sterneneinflüssen. Sie fühlen sich vital und sind bereit, Bäume auszureissen. Trotzdem gilt es auch für Sie Grenzen, die es zu respektieren gilt. Übermütig gehen Sie an das Leben heran, ohne sich Sorgen zu machen, was morgen kommt.



### STEINBOCK 22.12.–20.1.

Mit geballter Kraft gehen Sie in dieser Woche an die Dinge heran. Sie haben sich viel vorgenommen, was sie erledigen wollen. Reduzieren Sie Ihr Plansoll etwas und geben Sie sich in netter Gesellschaft auch mal dem Zauber der Vorweihnachtszeit hin. Sie sind nicht nur zum Arbeiten auf dieser Welt.