

Ein neuer Stern am Gourmethimmel

In der Surselva ist mit Manuel Reichenbach ein neuer Name im Schweizer Restaurantführer «Gaut Millau» aufgetaucht

Die Südostschweiz ist ein Paradies für Feinschmecker. Neben rund 100 gelisteten Restaurants ist auch in diesem Jahr erneut eine der begehrten Auszeichnungen in die Berge vergeben worden.

VON ASTRID HÜNI

Gross, sympathisch und ein Talent am Herd: Manuel Reichenbach aus Trun. Vor wenigen Tagen konnte der 37-jährige die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» der Schweizer Ausgabe des Gourmetführers «Gaut Millau» entgegen zu nehmen.

«**DER BUB VON TRUN**», wie man Manuel Reichenbach auch nennen könnte, war schon in frühester Kindheit in der Küche zu Hause. Während vorne seine Mama in der «Casa Tödi» für die Gäste kochte, machte der kleine Manuel im hinteren Teil der Küche erste Feldversuche. «Ich habe einen Topf Wasser, Gemüse und Gewürze aufgekocht und alles ausprobiert», erzählt er. Geschmeckt habe das Ganze zwar nicht wirklich gut, aber heute wisse er, dass er die ersten Fonds gekocht habe. «Diese Erfahrungen und Erlebnisse haben mich geprägt und auch meine Berufswahl beeinflusst.»

NACH DER LEHRE ging Reichenbach in die Welt hinaus. Er hat bei namhaften Küchenchefs im In- und Ausland Erfah-



Von «Gaut Millau» zur «Entdeckung des Jahres» auserkoren: Manuel Reichenbach und seine Frau vor der «Casa Tödi» in Trun.

rungen gesammelt. Sein Kochstil wurde unter anderen von Roland Pierroz in Verbier beeinflusst. Als Reichenbach in die Küche des Spitzenkochs kam, war er noch sehr jung. «In Pierroz' Küche war es sehr hart, aber auch sehr lehrreich, ich habe sozusagen eine zweite Lehre gemacht.» Noch heute profitiert Reichenbach von dieser Erfahrung. Besonders in Erinnerung ist dem Gastronomen auch Beat Bolliger vom «Wälslerhof» in Klosters. Über den Lieblingskoch von Prinz Charles sagt Reichenbach, dass dieser ein ganz toller Chef gewesen sei, «menschlich gesehen, hatte ich nie einen besseren als ihn».

NACH DEN WANDERJAHREN in der Schweiz zog es Reichenbach ins Ausland, genauer nach London. In der britischen Metropole heuerte der Oberländer beim «Chef ohne Gnade», Gordon Ramsey, an. Der Schotte wurde mit der gleichnamigen TV-Serie weltbekannt und besitzt weltweit knapp 20 Restaurants, die mit rund einem Dutzend Michelin-Sternen ausgezeichnet sind. «Das war etwas ganz anderes als alles, was ich bis dahin gekannt hatte», sagt Reichenbach. Das habe ihn sicherlich auch am meisten geprägt. «Es war aber nicht nur das Kochen, es war auch die Metropole London.» Er habe alles wie ein Schwamm aufgesaugt und möchte aus heutiger Sicht die Jahre auf der Insel keinesfalls missen. «Das war alles sehr spannend.»

VOR DREI JAHREN entschloss sich Manuel Reichenbach, zu seinen Wurzeln nach Trun zurückzukehren. Während seiner

Auslandszeit hat er in St. Petersburg seine Frau kennengelernt und es wurde Zeit, in die Heimat zurückzukommen. «Eigentlich ist Trun das pure Gegenteil von London: Alles, was in London laut ist, ist in Trun still und umgekehrt.» So verhalte es sich auch mit den Gästen, was in London funktioniere, würden die Gäste in Trun ablehnen. «Aber genau das ist auch das Spannende», sagt Reichenbach. Wenn es ihm in Trun dann und wann zu eng würde und er sich von der Arbeit ausgelaugt fühle, dann reist Reichenbach ins pulsierende London. «Dort kann ich mich erholen und mit neuer Energie aufladen.» Gegenbesuch gibt es von einem guten Freund aus London, der sich besonders gern in den Bündner Bergen auf einem Maiensäss erholt.

IN DER SURSELVA hat sich Manuel Reichenbach gefunden. Er pflegt heute einen Kochstil, der sehr stark regional geprägt ist, und bevorzugt Produkte aus der Region. Inspiration für seine kreative Küche findet er immer und überall, «auf einem Spaziergang genauso, wie wenn ich mit meinem sechs Monate alten Sohn Matthias spiele oder wenn ich in einem Konzert bin». Dass der neue Chef in der «Casa Tödi» nur so vor Ideen und Schaffenskraft sprüht, merkt man im Gespräch. Eine unbeschwerte Art ist es, die man in seiner Küche erleben kann. Nicht umsonst hat der renommierte Restaurantführer «Gaut Millau» über das «Haus an der Hauptstrasse nach Disentis» geschrieben: «Reichenbach hat neben Fantasie auch die technische Finesse, seine Ideen umzusetzen.»