

**Köpfe 2013**  
Teil 4

Für Gault Millau ist er die «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2014»: Manuel Reichenbach führt in dritter Generation die «Casa Tödi» in Trun GR.

FRANZISKA EGLI



Familienbetrieb in dritter Generation: 14-GM-Koch Manuel Reichenbach mit Ehefrau Yulia Reichenbach und Sohn Mattias. Bild: zg

# Regional und weitläufig

Er hat habe er sich ja noch gegen die Punkte gewehrt, erzählt er und lacht. Und dann kamen sie von Gault Millau Schweiz eines Tages doch, verliehen ihm, Manuel Reichenbach vom «Casa Tödi» im Graubündner 1200-Seelen-Dorf Trun, in der neuesten Ausgabe auf Anhieb 14 Punkte und dazu noch den Titel «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». Heute freut ihn das ungemein, «die Punkte nehmen wir gerne», sagt Reichenbach in seiner bescheidenen Art.

Der 37-Jährige ist seit 2003 Küchenchef und seit 2010 in dritter Generation Inhaber des Betriebs, der das «Schellen-Urli»-Dorfbild mitprägt: Das prächtige Patrizierhaus aus dem 16. Jahrhundert wurde einst von Reichenbachs Grossmutter gekauft und betrieben und verfügt neben einer beschaulichen Gaststube mit gerade mal 40 Plätzen auch noch über 18 Zimmer. Hier ist Reichenbach aufgewachsen. Hier wohnt er auch heute wieder, mit seiner eigenen, kleinen Familie. Dazwischen liegen Reichenbachs Wanderjahre, die ihn wie auch sein Schaffen massgeblich beeinflusst und geprägt haben, was auch von Gault Millau nicht unentdeckt blieb: «Viel Fantasie, viel technische Finesse, mal weitläufig, mal Regional», lobt der Restaurantführer den Rätorenamen.

Statt zu Marco Pierre White kam er zu Gordon Ramsay

Dabei war die gebobene Gastronomie nicht von Beginn weg sein Ziel, erzählt Manuel Reichenbach, der in den 1990er-Jahren im Sporthotel Signina in Laax seine Kochlehre absolviert hat. Und doch verschlug es den jung-

koch etwa nach Verbier zu Roland Pierroz, nach Klosters zu Beat Bolliger, schliesslich nach Olten zu Anton Mosimann, wo er sich ein weiteres Ziel erträumte: nach London zu Marco Pierre White. «White war damals aber bereits nicht mehr aktiv. Dafür wurde ein anderer junger Wilder namens Gordon Ramsay als aufgebender Stern gefeiert», und so kam Reichenbach als Chef de Partie zum damals aufstrebenden britischen Koch und heutigen TV-Entertainer mit eigenem Gastro-Imperium.

Das sei das Beste gewesen, was ihm zu dem Zeitpunkt habe passieren können, sagt Reichenbach, und er schwärmt von der Stadt, in die er zu Beginn der Nuller-Jahre eingetaucht ist. Von der Leidenschaft, der Hingabe, mit der unter der Ägide Gordon Ramsays gekocht wurde. Von den kulinarischen Einflüssen und Kollegen aus aller Welt, überhaupt von dieser Weltoffenheit auf allen Ebenen. Nach einem Jahr aber erredete ihn den Ruf zu Zuhause. Umverteilter hatten die Surselva verweist, und für Manuel Reichenbach war das die Initialzündung: Er war Zeit, heimzukehren.

So übernahm der damals 27-Jährige die Küchengeschicke im «Casa Tödi», im elterlichen Betrieb. Reichenbach begann, die regionalen Produkte, auf die auch schon seine Mutter mit ihrer gutbürgerlichen Kost grossen Wert



«Londons Küche wurde von diversen Ländern beeinflusst. Das gefiel mir.»

Manuel Reichenbach  
«Casa Tödi, Trun GR»

Jahresmuscheln mit Bündner Rohschinken und Bündner Lauch

Zu Beginn, als er frisch aus England zurückgekehrt war, habe er seine Gäste schon mal überfordert mit einer anspruchsvollen Küche voller fremder Aromen. «Das war anstellen zu London-lastig, das kam nicht nur gut an», erinnert er sich. Heute bedeutet für Reichenbach: Die Regionalität unbedingt pflegen, aber die Augen vor neuen kulinarischen Einflüssen und Strömungen aus aller Welt nicht verschliessen. Nach diesem Motto gestaltet der Küchenchef seit seiner Menükarten und serviert

etwa Jakobsmuscheln mit Bündner Rohschinken und Lauch aus dem eigenen Garten. Eine klassische Oxital Clair mit geräucherter Rindszunge aus der Region mit Salsa Verde. Oder in Hong

und Lavendel glasierte Schafel und geschmorte Hasen vom Lamm aus Graubünden mit Kichererbsen.

www.casa-toedi.ch

## Wettbewerb

Vorspeise- und Dessertteller aus Hug-Produkten

Er findet zum 11. Mal statt: der Wettbewerb «Creative Tartlettes» des Luzerner Backunternehmens Hug. Ab sofort können sich ausgebildete und lernende Fachpersonen anmelden: Die Teilnehmer müssen einen Vorspeise- und einen Dessertteller aus Hug-Produkten kreieren. Einsendeschluss der Rezepte ist der 18. Februar 2014. Das Finale findet am 15. April 2014 statt.

www.hug-creativwettbewerb.ch

## Produkt

Malixer Bergsaffran ist «alpinavera zertifiziert»



2011 legten sie ein erstes Versuchsfeld an, nun kommt ihre erste Ernte auf den Markt: Jasmine Said Bucher und Ruedi Bucher pflanzen im Bündner Bergdorf Malix auf 1200 Meter über Meer Saffran an. Der Bergsaffran ist mit dem Zertifikat «ein Stück graubündner-alpinavera zertifiziert» ausgezeichnet und via Onlineshop erhältlich. Tee

www.alpinaverashop.ch

TOURISM virtua? travelainment Hes-so VALAIS WALLIS  
Digital Tourism Innovations  
14. Tpm - 6. Dezember, Siders

## TOURISM PROFESSIONAL MEETING

GOOGLE SCHWEIZ UND SCHWEIZ TOURISMUS VERSAMMELN SICH RUND UM DAS THEMA DER DIGITALEN INNOVATIONEN

### Keynotes

- Google's view on Digital Tourism Innovations  
Philipp Ries (Industry Leader, Google Switzerland)
- Les innovations digitales au service du tourisme en Suisse  
Pascal Bieri (Switzerland Tourism)
- State of Art in Swiss eTourism: Insights of a Benchmark Study  
Michael Rux (HES-SO Valais-Wallis), Roland Schweg

### Workshops

- Wie man aus den online Kundenbewertungen Wissen «frischt»
- E-Tourisme: Comment promouvoir l'économie locale?
- High tech for high touch experience: the case of Hotel Lugano Dante
- Gaming und Gamification im Tourismus: innovative Produktentwicklung und Inszenierung
- Recourir à l'intelligence artificielle pour améliorer les prestations de service dans le tourisme
- Der interaktive Kontakt zum Gast wird zur Überlebensstrategie im Tourismus werden
- Gestion de l'information touristique 3.0: le cas de la plateforme Sitra en France
- Understanding the Impact and the Potential of Big Data in Tourism
- A Hotel in the Cloud
- Why live inventory is the key to bring in-destination tours & activities online

### Final Discussion

- Big Tourism-BigData: perspectives d'avenir dans un monde touristique digital et globalisé  
Xavier Comtesse (Directeur romand, Avenir Suisse)

Wer teilnehmen möchte, kann sich auf der Website <http://etourism-monitor.ch/tpm/de> anmelden.



Warmer Randenkuchen mit Fruchtsorbets und Meringues.

## Serie über Gewinner und Ausgezeichnete

Bis Ende Jahr stellen wir in der Serie «Köpfe 2013» in jeder htr hotel revue Persönlichkeiten mit Bezug zur Branche vor, die 2013 eine Auszeichnung erhalten, einen Wettbewerb oder einen Award gewonnen haben. Bisher erschienen sind Stephan Schüpbach, als Hoteller im «Jumeirah Zabeel Saray» in Dubai der «Schweizer Star im Ausland 2014» von Gault Millau (htr vom 31.10.), Mario Weisse, erster Saunas-Aufgussmeister der Schweiz (7.11.) sowie Andy Walch, «Barkeeper of the Year 2013» und «Schweizer Cocktailmeister 2013» (14.11.).

ANZEIGE  
TOURISM virtua? travelainment Hes-so VALAIS WALLIS  
Digital Tourism Innovations  
14. Tpm - 6. Dezember, Siders  
TOURISM PROFESSIONAL MEETING  
GOOGLE SCHWEIZ UND SCHWEIZ TOURISMUS VERSAMMELN SICH RUND UM DAS THEMA DER DIGITALEN INNOVATIONEN  
Keynotes  
Workshops  
Final Discussion  
Wer teilnehmen möchte, kann sich auf der Website <http://etourism-monitor.ch/tpm/de> anmelden.