

Rezept von Manuel Reichenbach  
Restaurant Casa Tödi,  
Trun.

## BERGKÜCHE VOM MEISTER

Manuel Reichenbach hat nicht nur in London meisterhaft kochen gelernt. Er bringt in seiner Casa Tödi in Trun GR inzwischen auch Gäste von weither zum Schwärmen.

Es ist ein elend langer Weg aus dem Unterland, hinauf über Chur nach Trun. Und fährt man dann durchs Dorf und parkt vor der mächtigen Casa Tödi, könnte man sich schon fragen, was denn ein junger Koch hier oben sucht. Aber die Frage ist falsch gestellt. Manuel Reichenbach ist mit seinen 38 Jahren nicht mehr ganz jung, und er kommt aus diesem Dorf. Aber auch: Er hat die Welt gesehen und sich jenes Paket an Wissen, Erfahrungen und Können geholt, das ihm hier – fast am Ende der Welt – ein Überleben sichern soll.

Er sagt: «Als Koch wird man von allem Anfang an gedrillt. Gedrillt! Technik. Präzision, blindes Können. Dann kommt man nach Hause, und kaum hat man die Küche einigermaßen im Griff, soll man sich auch noch um das Restaurant kümmern. Denn nur so findet man Antworten auf die Fragen: Was wollen Gäste essen, wenn sie zu mir kommen? Und noch viel wichtiger: Wie kann ich diese Wünsche erfüllen?»

Wer aus Trun kommt und Koch werden will, der macht als junger Mann eine Lehre in einem Hotel in einer Skistation. Auch Manuel erging das so. «So kamen die Basiskonzepte

**Manuel Reichenbach**

Casa Tödi, 7166 Trun GR  
081 943 11 21  
Dienstag/Mittwoch geschlossen  
www.casa-toedi.ch  
**Gault Millau:** 16 Punkte  
**Michelin:** Bib Gourmand

der Küche in mein Leben.» Aber dann braucht es Mut, den Schritt aus der angestammten Heimat zu tun. Der junge Reichenbach wagt diesen. Und fällt fast auf die Nase. «Ich arbeitete auf dem Bürgenstock unter Armin Amrein und kam so richtig unter die Räder.» Der Kopf explodierte fast ob all der Dinge, die er jetzt beachten musste: Timing. Garstufen. Präzision... Aber er sagt sich auch: «Ich bin hierher gekommen, um zu lernen.» Und packt seine Chance. «Schliesslich kommt Amrein eines Morgens in die Küche, klopf mir auf den Rücken und sagt: «Du hast dich gesteigert!» So beginnt ein Weg, der ihn bis nach London zur Drei-Sterne-Legende Gordon Ramsay führt. «Ein 16- oder 17-Stunden-Tag in einer Küche ohne Tageslicht. Es war unglaublich hart. Aber faszinierend.»

Und dann? «Dann sind 2003 grosse Erdbeben von den Hängen nach Trun heruntergekommen. Als ich davon hörte, wusste ich: Ich muss nach Hause. Meine Eltern brauchen mich.»

Und so beginnt im Leben des Manuel Reichenbach die Echtzeit. Im eigenen Lokal. Mit der eigenen Familie. Und einer Kundschaft, die in den höchsten Tönen von ihm spricht. **Michael Merz**

**Feintrinker**

## Politisch leicht inkorrekt Wein

Dies ist die Geschichte eines politisch nicht ganz korrekten Weins. Nicht so sehr, weil er die tiefgründige Syrah und ein wenig den kraftvollen Cabernet Sauvignon in sich trägt, sondern weil sein Hauptbestandteil aus der Hausrebe des Baskenlandes und der Bas-Pyrénées besteht, der Negrette. Zur Erklärung und Entlastung kann das alte Okzitanisch zitiert werden, in dem der Begriff «negre» schwarz bedeutet und die Endung

-ette darauf hinweist, dass die Traube sehr klein geraten ist. Und weil die negrette zudem eine ganz dünne Schale besitzt, erspürt man in ihren Weinen kaum Bitternoten, sondern durch und durch tiefe, angenehme Fruchtigkeit. Deshalb nennt man diesen Wein auch «Beaujolais de Toulouse». Der Optimum 2009, der aus dem Gebiet des französischen Canton Fronton kommt, ist von sattem Purpur mit schwarzen Reflexen,

duftet nach dunklen Sommer- und Herbstfrüchten, schmeckt dicht, würzig und endet mit den Noten von schwarzem Pfeffer, durchblitzt von Eukalyptuslichtern. Weil die Weine in bereits gut genutzten



**Optimum 2009**  
Château Bellevue  
La Forêt, Fronton  
Volg, Winterthur  
**22.50 Franken**  
www.volgweine.ch

Eichenholzfässchen ausgebaut werden, besitzen sie bloss diskrete Gewürznoten und Anflüge von geröstetem Weissbrot. Ein Wein zu den ersten Morchelgerichten des Jahres, überhaupt allen Pilzgerichten, zu Rindfleisch-eintöpfen und zu mürb-saftig gegarten, süsssauren Spareribs. Und zu gelagertem, chüschtigem, aber nicht rässem Appenzeller samt knusprigem, ofenfrischem Weissbrot.

**Marinierte  
Regenbogen-  
Forelle**

Ein Rezept für 4 Personen

**Forelle**

**2 Regenbogenforellen à 300 g, filetiert / 50 g Salz / 25 g Kristallzucker**

Salz und Zucker auf Platte ausstreuen. Fischfilets mit Fleischseite darauf legen. 2½ Stunden marinieren. Filets der Länge und Breite nach halbieren. Hautseite kurz mit dem Bunsenbrenner flambieren. Haut zieht sich erst etwas zusammen, dehnt sich danach aber wieder aus. Zur Seite legen.

**Kresse-Emulsion**

**50 g Brunnenkresse / 50 g Rapsöl / 1 TL Dijon-Senf / 1 Prise Zucker / Salz und Pfeffer aus der Mühle**  
Zutaten, ausser dem Öl, zu Crème mixen. Diese mit Rapsöl zur Emulsion aufschlagen. Abschmecken.

**Meerrettich-Crème**

**50 g Meerrettich / 100 g Crème fraîche / 1 Prise Salz / Zitronensaft**  
Crème fraîche aufschlagen. Meerrettich darunterreiben. Abschmecken.

**Eingelegter Rettich**

**1 Rettich / 150 g Wasser / 75 g Champagner-Essig / 75 g Kristallzucker**  
Wasser und Essig aufkochen. Zucker darin auflösen. Abkühlen. Vom Rettich pro Person 3–4 dünne Scheiben abschneiden. Mit Essig-Wasser in Vakuumbutel einsiegeln. 15 Minuten im Wasserbad bei 85 Grad erhitzen. Im Eisbad abkühlen.

**Anrichten**

Alles mit in Eier-Dashi angemachtem Sellerie (ohne Rezept) anrichten.