Kochen, was aus dem Wald kommt: Diego Cardoso und Manuel Reichenbach haben schon schlimmere kulinarische Herausforderungen gemeistert.

Alles bleibt offen

Manuel Reichenbach aus Trun und Diego Cardoso aus Buenos Aires haben sich in London in einer Küche von Gordon Ramsay kennengelernt. Das Kochen verbindet sie, darum sind wir zu einer Berghütte gewandert und haben dort unter erschwerten Bedingungen gekocht.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Sylvan Müller

«Leute», sagt Manuel Reichenbach, «in dieser Berghütte gibt es eine Tradition. Zuerst trinkt man einen Schnaps.» Einen Ordinari 08, den Gion Candinas in Surrein gebrannt hat. Die Birnen, Zwetschgen und Äpfel wachsen bei den Reichenbachs in Trun vor der Casa Tödi. Viva.

Nossadonna ist unten, Trun ist unten – wir sind oben, wo es still ist, in Suschnas, bereit, die Berghütte in Beschlag zu nehmen. Das bedeutet Krach machen, Holz hacken, Feuer in Ofen und Grill entfachen, Wasser umleiten, Fensterläden öffnen, lüften und so weiter. Zum Glück sind wir Männer nicht alleine: Bei uns sind Diegos Tochter Clara (sieben Monate) und seine Frau Sofia, sowie Julia, die Lebenspartnerin von Manuel. Auf dem Weg hierher gab es viel zu sammeln, Wiesen-Boviste, Steinpilze, Eierschwämmchen, Blaubeeren und Bergkräuter. Es ist September, die Jagd ist in vollem Gang, daher halten sich die Sammler in dieser Zeit traditionellerweise lieber zurück. Manuel kennt seine Jäger, er weiss, wer in welchen Hütten hockt, wo welcher Schnaps getrunken wird und wann genau gejagt wird. Somit hält sich die Gefahr mit einem Hirsch verwechselt zu werden für uns in Grenzen. «Es wäre schön, wenn die Jäger von der Nachbarshütte einen Hirsch erwischten, dann könnten wir die frische Leber braten», schwärmt Manuel, aber das Wunschkonzert läuft am Montagabend auf DRS1.

Klar haben sich die beiden Köche auf die Expedition vorbereitet. Polenta, Gemüse, Wein, Forellen, Kräuter und eine Hirschschulter von einem glücklichen Jäger, haben sie in ihren Rucksäcken mitgeschleppt. Auch selbst gemachte Kartoffelwurst von Manuel und ein paar Gewürze. «Wir sind ja nicht aus London hergekommen, um in den Bergen zu verhungern», meint Diego, der sich nicht vorstellen kann, hier oben, auf knapp 1800 Metern über der Themse eine Woche bleiben zu müssen. So ganz ohne WC, ohne fliessendes Wasser, ohne Internet, überhaupt, «ohne Elektrisch», wie Manuel →

Vorspeise für 6 Personen (einfach, 90 Min.)

PANINI MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND ZIEGENKÄSE

Für den Teig:	
500 g Weissmehl, 1 Prise Salz, 300 ml warmes Wasser 1 EL Olivenöl 5 g trockene Hefe (oder 15 g frische Hefe)	und in eine Schüssel geben. dazugeben, mit den Händen kneten. Den Teig um das Doppelte aufgehen lassen, das dauert ca. 1 Std.
	Inzwischen an einer Feuerstelle das Feuer entfachen.
	Den Teig mit einer Flasche oder einem Wallholz nicht zu dick auswallen. Damit keine Reste entstehen, quadratisch ausschneiden. Auf dem Blech, über dem Feuer, garen und dabei immer gut wenden.
Für die Füllung:	
4 rote Zwiebeln	halbieren, in Streifen schneiden, und auf dem Blech über dem Feuer sanft anrösten bzw. karamellisieren.
Bovist etwas Thymian	Gegen Ende klein geschnittene und dazugeben.
200 g frischem Ziegenkäse	Das Brot aufschneiden wie eine Tasche, diese mit den gerösteten Zwiebeln und mit füllen.

Hauptspeise für 6 Personen (einfach, ca. 3 Std.)

HIRSCHSCHULTER MIT POLENTA UND WALDPILZEN

Für die Schulter:	
2 Schalotten,	
2 Zwiebeln,	
1 Lauch,	
1 Stangensellerie	und
2 Karotten	in grobe Stücke schneiden.
1 Knoblauchknolle	halbieren und mit dem Gemüse in einem Bräter mit
etwas Olivenöl	schön anrösten. Ebenfalls mitrösten:
3 Rosmarinzweige,	
2 Lorbeerblätter,	
7 Wacholderbeeren	und
1 TL Pfefferkörner.	
	Ablöschen mit
1 Flasche Maienfelder Pinot noir	und diesen schön einreduzieren.
1 Hirschschulter (ca. 1.2 kg)	gut binden, und ebenfalls dazugeben. Auffüllen mit
1 l Quellwasser (oder Jus)	und alles etwa 2 Std. schmoren.
Für die Polenta:	
7 dl Quellwasser	und
6 dl Milch	aufkochen.
250 g Polenta (Bramata)	und
1 Prise Salz	dazugeben. 2 Std. langsam köcheln lassen und immer wieder rühren.
	Am Schluss
50 g frische Alpbutter	dazugeben.
50 g Alpkäse	grob raffeln und ebenfalls beifügen.
500 g gemischte Waldpilze	reinigen und in
etwas Alpbutter	anziehen.
Wenig Petersilie	hacken und zu den Pilzen geben. Würzen mit
etwas Salz und Pfeffer.	
	Die Hirschschulter vorsichtig aus dem Bräter nehmen und auf dem Grill anbraten.
	Polenta anrichten, Hirschschulter tranchieren, eventuell nachwürzen und mit den Pilzen garnieren.

«In meiner Freizeit brauche ich keine Hightech-Küche, nur Holz, Feuer und ein gutes Stück Fleisch» Manuel Reichenbach

sagt, machen Ferien für Diego keinen Sinn im 21. Jahrhundert – «zu viel Natur». Er geht lieber nach Südfrankreich, wo alles blüht und jeden Tag Markt ist. Für Manuel ist die Hütte der ideale Rückzugsort, hoch über allem. «Es tut gut, hier zu sitzen und die Zeit rennen zu lassen», sagt er. «Man kann aus der Distanz auf sich herunterschauen und mit einem guten Freund nächtelang den Alltag und alles andere besprechen». Diego ist einverstanden, schliesslich ist er nicht das erste Mal hier. «Erinnerst du dich noch an unser Côte de boeuf?», fragt er. Der Bündner nickt: «Wenn ich hier in meiner Freizeit koche, brauche ich keine Hightech-Küche, nur Holz und Feuer und ein gutes Stück Fleisch.»

Kennen und verstehen gelernt haben sich die beiden vor etwa zehn Jahren, bei der Eröffnung des The Connaught Hotel in London. «Ich hatte eine Kochschule in Argentinien absolviert und wollte in einem Michelinsternerestaurant in Europa arbeiten. Zwei Jahre in Italien oder Spanien bleiben, dann zurückkehren», sagt Diego. Alles kam anders, und so lebt er seit 2001 immer noch mitten in London, ist Küchenchef im Restaurant Murano und somit selbst ein Michelinsternekoch. «Angela Hartnett hat den Betrieb von Gordon Ramsay übernommen», erzählt Diego. Nach fünf Monaten kam der Stern vom Planeten Michelin geflogen. «Zurzeit arbeiten wir fest am zweiten», verrät er, denn er weiss, in einer Metropole «musst du jeden Tag gut sein und immer besser werden, sonst wirst du übergangen und gehst unter». Dem Kunden sei egal, wer in der Küche krank, oder ob der Strom bis elf Uhr ausgefallen sei, «die kommen und wollen pünktlich und ausserordentlich gut essen, Entschuldigungen interessieren niemanden», sagt er. Die Queen Street, an der sich das Murano befindet, sei ein gutes Beispiel. «Auf 100 Metern gibt es vier Restaurants und zwei davon haben einen Michelin-Stern», sagt Diego. Sein Stil entspricht einer europäisch-mediterranen Küche mit italienischen Einflüssen. «Wir sind kein italienisches Restaurant, aber die Leute brauchen Boxes, Schubladen, in die sie dich stopfen können», sagt er. Die Städter haben ihre Boxen, die Bergler ihre Hütten.

Manuel hat sich aus der Grossstadt verabschiedet, zugunsten des elterlichen Betriebes in Trun, der Casa Tödi. «Als ich von London zurückgekommen war, trug ich einen Rucksack voller Ideen mit mir herum, ich hatte viele Visionen. Beides habe ich noch immer, aber Trun ist nicht London», sagt er. «Trun ist das Gegenteil von London», sagt Diego. «Für mich waren die Wurzeln ein Grund zurückzukehren. Hier wächst man stark vernetzt auf, ich habe einige Freunde aus der Kindergarten- oder Schulzeit, so etwas ist heute eher die →

Hoch über den Dingen kocht es sich einfach am besten. Besonders, wenn die Pilze gerade erst gefunden wurden.

Die Forellen werden hoch über dem Feuer geräuchert, der Brotteig nach dem Aufgehen, vorsichtig auf dem Blech gebraten.

«Die ultraregionale Küche kannst du in London vergessen. Wer will Pilze aus dem Hide Park essen» Diego Cardoso

Vorspeise für 6 Personen (einfach, 40 Min.)

SELBST GERÄUCHERTE FORELLEN

6 kleine, frische Bachforellen (vom Fischer Reto Jäger)	töten, ausnehmen, waschen.
	Das Holz für den Grill entfachen. Die Fische auf einen Rost legen und diesen so hoch wie möglich über dem Feuer, aber im Rauch, postieren. Den rohen Fisch langsam räuchern.
wenig Salz etwas Pfeffer	Vorsichtig die Filets herauslösen mit und würzen.
	Passt ebenfalls hervorragend zum selbst gemachten Brot.

Ausnahme, auch das ist mir in London klar geworden. Bereut habe ich es nicht, aber ich würde immer wieder nach London zurückkehren, um ein Restaurant zu eröffnen», sagt er. Sein Kochstil ist geprägt von der einheimischen Küche: «Aber ich pflege die lokale Esskultur nicht durch Abgrenzung, sondern durch Annäherung an andere Kulturen. Festbinden lasse ich mich nicht.»

Vor lauter Fachsimplerei haben wir das Kochen vergessen. Sofia, Clara und Julia haben Hunger. Manuel verteilt Anweisungen. Die frischen Forellen hoch über dem Brennholz postieren, anfeuern, räuchern. Gemüse hacken, Brotteig herstellen, der muss aufgehen. «Oui, Chef», sagt Diego und grinst. Julia rüstet die frischen Pilze, die wir gefunden haben, Clara schläft ein bisschen und Sofia schneidet den Ziegenkäse. «Die ultraregionale Küche, die derzeit in Mode ist, kannst du in London vergessen. Wer will schon einen Pilz aus dem Hide Park essen», sagt Diego, der die frischen Waldpilze begutachtet. «Frische Pilze dieser Qualität gibt es nicht in London, dafür kriegen wir sonst so ziemlich alles aus der ganzen Welt. Wenn ich einen riesigen Trüffel in der Küche habe, mache ich ein Foto und sende es Manuel. Wenn er ein Kilogramm frische Steinpilze bekommt, tut er dasselbe.» Aber sie besuchen sich auch gegenseitig und gehen (was wohl?) essen. Beim Essen sprechen sie übers Essen. «Ich kann locker entspannen dabei», sagt Diego und Manuel bindet die Hirschschulter. Die Zwiebelhalbringe müssten geröstet werden, die Rechteckbrötchen sind über der Glutwärme aufgegangen wie ein Daunenkissen. Diego bleibt beim Feuer; als er den Duft der Zwiebeln riecht, sagt er: «es riecht nach Oxford Circus, wo es zu jeder Zeit Sausages mit gerösteten Zwiebeln gibt.» Dieser Gedanke macht Diego per sofort zum ersten Streetfoodkoch von Suschnas, auch wenn

Beim Essen übers Essen reden (von links nach rechts): Manuel Reichenbach, Julia Zubova, Diego und Sofia Cardoso. Clara, ihre kleine Tochter, schläft.

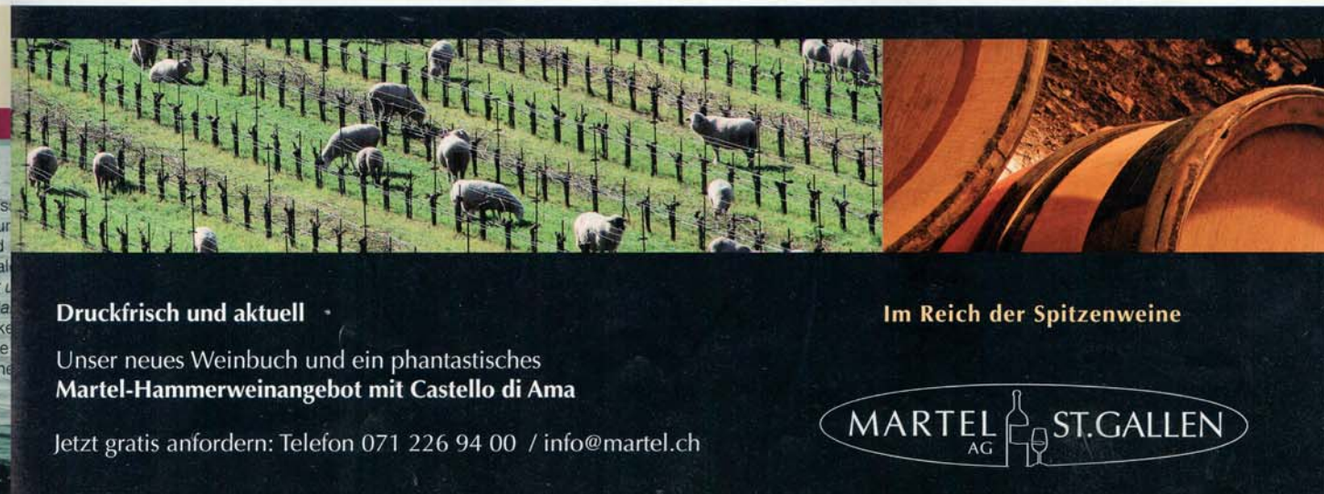
der Ort, mitten im Wald, keine Strassen kennt. Manuel bleibt in der Hütte, die seinem Freund Flurin Decurtins gehört. Er muss am roten Holzherd der Marke Gebert aus Felsberg stehen, die Polenta hüten und im Bräter seiner Grossmutter den Schmorprozess der Schulter vom Hirsch überwachen. Auf Feuer zu kochen, erfordert Erfahrung. Draussen ist die kleine Clara erwacht, während alle anderen, wie es scheint, die Zeit ausser Acht gelassen haben. Das Mittagessen um halb fünf ist auf jeden Fall geglückt: mit Zwiebeln, Ziegenkäse und mit Bovist gefüllte Panini, geräucherte Forelle, geschmorte Hirschschulter mit Polenta und Waldpilzen, Blaubeeren zum Dessert. Alles, nur «leider keine Leber», sagt Manuel. Würden wir nur noch etwas warten, ginge womöglich auch dieser kulinarische Traum in Erfüllung. So gesehen ist es hier oben wie in einer grossen Stadt: Alle Möglichkeiten bleiben offen. ■

MURANO Diego Cardoso ist Küchenchef im Restaurant Murano, das die Köchin und Gastronomin Angela Hartnett von Gordon Ramsay übernommen hat. Wer Diego bei der Arbeit zusehen mag, bucht am besten für sich und seine Freunde den Chef's Table.

Murano | 20 Queen Street | London, W1J5PP
+44 20 7495 11 27 | muranolondon.com

CASA TÖDI Manuel Reichenbach hat den elterlichen Betrieb in Trun übernommen. Kochen ist für ihn das Streben nach Perfektion. Diese versucht er mit Respekt vor der Tradition, frischen Zutaten aus der Region und einer konstanten Arbeitsweise zu erreichen.

Casa Tödi Restaurant Hotel | Via principala 78 | 7166 Trun
+41 81 943 11 21 | casa-toedi.ch

ANZEIGE

ANZEIGE