



## SCHNAPSIDEEN AUS DER SURSELVA

TEXT ELENA CHIRICO | FOTOS SKIPP COMMUNICATIONS AG

Der Trunser Meisterkoch Manuel Reichenbach verliess sein Heimatdorf, um das Handwerk bei renommierten Köchen zu erlernen. 2003 kehrte er zurück und fing an, internationale Einflüsse mit regionalen Werten zu vermischen. Seine Bemühungen wurden nun von GaultMillau mit der Auszeichnung «Entdeckung des Jahres Deutschschweiz 2014» prämiert. Dieses Jahr lanciert er zudem die Eventreihe «Casa Tödi's Schnapsideen».

Der Grundstein für seine Leidenschaft liegt in seiner Ausbildung im Sporthotel «Signina» in Laax. Von dort aus verschlug es ihn in die Küchen von namhaften Chefs wie Armin Amrein auf dem Bürgenstock, Roland Pierroz im Walliser Verbier, Beat Bolliger in Klosters oder auch Anton Mosimann, der für den englischen Hof an der Vermählung von William und Kate kochte. Zuletzt ging er nach London zum «Chef ohne Gnaden», Gordon Ramsay. Die englische Küche hat es ihm sehr angetan. Manuel Reichenbach ist heute noch fasziniert von den unterschiedlichen Einflüssen, welche die Gastronomie des Königreichs prägen.



## KULINARIK

### Eine Schnapsidee wird zum Erfolg

2003 kehrte Manuel Reichenbach zurück nach Trun und stieg in den Familienbetrieb «Casa Tödi» ein. Die Arbeit in seinem eigenen kleinen Reich machte ihm von Anfang an Spass. Er versuchte, mit dem Erlernten aus seiner Londoner Zeit die Gäste zu überzeugen. Dieses Experiment glückte zunächst nicht, die Gerichte waren zu entfernt von den regionalen Tellern, an welche die Besucher gewöhnt waren. Nach langen Überlegungen fing er an, die internationalen Einflüsse mit den regionalen Werten zu kombinieren. Eine Schnapsidee, die sich als erfolgreich herausstellte.

Um die Regionalität noch stärker zu unterstreichen, hat der Chefkoch angefangen, aus den Früchten seines Gartens exquisite Schnäpse zu brennen. Diese werden auch für die Zubereitung seiner Speisen verwendet.

Im Herbst 2014 lanciert Manuel Reichenbach die Eventreihe «Casa Tödi's Schnapsideen». Eine Geschmacksreise nach Trun, die mit wiederkehrenden und doch abwechslungsreichen Anlässen zelebriert wird. Eröffnet wird die Serie mit «Who let the Gents out». Ein Wochenende, das ganz den Gentlemen gewidmet ist. Gastronomische Highlights, die von einer Degustation der hauseigenen Schnäpse begleitet werden. Auf «[www.casatoedi.ch](http://www.casatoedi.ch)» ist der Eventkalender abrufbar.

### Sorgfältige Auswahl der Grundelemente

Die lokalen Traditionen liegen dem Trunser Koch sehr am Herzen. Grossen Wert legt er auf eine Null-Kilometer-Küche. Die Grundidee dieses Konzeptes ist es, lokale Produkte einzusetzen, um diese zu fördern und die CO<sub>2</sub>-Ausstösse zu vermindern. Durch einheimische Zutaten soll die territoriale Identität wiedergefunden werden. Deshalb wählt Manuel Reichenbach auch das Fleisch mit beachtlicher Sorgfalt aus. Er verwendet ausschliesslich Rinder aus Sagliains für die Zubereitung seines berühmten Rindfilets im Heumantel.

Manuel Reichenbach strebt immer nach Perfektion. In seiner Küche verarbeitet er mittels einer Wurstpresse aus Grossmutter's Zeiten seine eigenen Würste. Ein kulinarisches Erlebnis, welches von A bis Z durchdacht ist.

### Ein Treffpunkt für nah und fern

Die «Casa Tödi» ist ein altes Patrizierhaus mit langer Tradition. Das heutige Restaurant in Trun gehört seit bald fünf Jahrhunderten zur lokalen Geschichte. Seit 85 Jahren ist das Haus in Besitz der Familie Reichenbach, die es über Generationen hinweg betreibt. 1929 erwarb die Grossmutter von Manuel Reichenbach mit ihren Geschwistern das Objekt.

Auch heute noch trifft sich die lokale Bevölkerung am Stammtisch und bespricht die örtlichen Geschehnisse. Die Kombination aus hochstehender Gastronomie und einem Wirtshaus mit persönlichem Charakter ist sehr gelungen und zeichnet die «Casa Tödi» aus.

Casa Tödi, Manuel Reichenbach, Via principala 78,  
7166 Trun, Telefon +41 81 943 11 21  
[www.casatoedi.ch](http://www.casatoedi.ch), [casatoedi@casatoedi.ch](mailto:casatoedi@casatoedi.ch)

