

# Schlemmer, wie die Zeit vergeht

Das Fülcher-Kochbuch, einst Standardwerk der Schweizer Küche, ist nach 47 Jahren neu erschienen. Manuel Reichenbach, Küchenchef in der Casa Tödi in Trun, hat Fülchers Rehrückenrezept neu interpretiert

VON KARIN DEHMIGEN (TEXT)  
UND ESTHER MICHEL (FOTOS)

Elisabeth Fülcher hätte ihren Augen und Ohren nicht getraut. Ein junger Bündner Küchenchef, Manuel Reichenbach von der Casa Tödi in Trun, gart einen Rehrücken im Vakuum, brät ihn anschliessend in einer «Holzkruste» und serviert ihn auf einer Art Vitrine, gefüllt mit Blüten und Kräutern, um den Esser in eine herbstliche Stimmung zu versetzen.

Solche kulinarischen Kapriolen kannte man zu Fülchers Zeiten nicht. In den 1950er- und 1960er-Jahren, als sie die grosse alte Dame der Schweizer Küche war und ihr Kochbuch in jedem Haushalt präsent, wurde ein Rehrücken noch mit fettem Speck gespickt, damit er beim viel zu langen Braten nicht austrocknete. Das Wort Vakuumgaren war noch nicht einmal erfunden, und die Sauce, die man zum Wild servierte, war kein leichter Jus aus Wildknochen, Gemüsen und Gewürzen: Sie war eine sämige Begleiterin, lediglich aus Bouillon und Rahm gekocht.

**Pastinaken waren zu Fülchers Zeiten nicht gefragt**

Für den 37-jährigen Küchenchef aus Trun ist der Name Fülcher kein Begriff. Die einst so berühmte Autorin starb 1970 in Zürich, und ihr Buch war längst vergriffen, als er seine Lehre als Koch begann. Vor wenigen Tagen aber ist das veritable Werk mit rund 1800 Rezepten neu erschienen (siehe Box). Inhalt wie Gestaltung entsprechen der letzten und achten Auflage von 1966.

Optisch wirkt das Fülcher wie eine verschrobene alte Tante. Als Zeitdokument aber sei es jedem empfohlen. Auch für Manuel Reichenbach, der das Hotel und Restaurant Tödi in dritter Generation führt, ist die Rezeptesammlung ein spannendes Stück seiner eigenen Geschichte. Seine Grossmutter und deren Geschwister hatten das gutbürgerliche und heimelige Bündnerhaus an der Hauptstrasse von Trun gerade übernommen, als «das Kochbuch», wie es anfangs hiess, zum ersten Mal erschien. Die Autorin war nicht Elisabeth Fülcher, sondern deren Lehrerin und Mentorin Anna Widmer. Erst nach deren Tod, 1930, betreute die Fülcher deren



Küchenchef Manuel Reichenbach in seinem Garten in Trun. Das Rehrückenrezept von Elisabeth Fülcher (r. o.) tischt er in modernem Stil auf



## Zwei Bibeln und zwei grosse Frauen

**Morgen Montag ist die Vernissage des «Gault Millau» 2014. Wer wird «Koch des Jahres»?**

Zwei kulinarische Neuerscheinungen werden in dieser Woche gefeiert: der neue Guide «Gault Millau» am 7. Oktober in Basel und – nur einen Tag später in

Zürich – die Wiederauflage des «Fülcher-Kochbuchs» von 1966 (Verlag Hier und Jetzt). Bei beiden Anlässen richtet sich das Augenmerk auf zwei grosse Frauen der Schweizer Küche: beim Kochbuch auf die Autorin Elisabeth Fülcher, die 1970 in Zürich verstarb (Website der Herausgeber: [www.elisabeth-fuelscher.ch](http://www.elisabeth-fuelscher.ch)); beim «Gault Millau» auf eine sehr lebendige Spitzenköchin namens Tanja Grandits vom Restaurant Stuckli in Basel-Bruderholz. Schon einmal, im Oktober 2009, fand bei ihr die Vernissage der roten Bibel statt. Damals wurde Andreas Caminada – zum zweiten Mal – zum «Koch

des Jahres» gekürt. Nun darf man gespannt sein: Geht der männliche Titel erneut an einen Mann? Oder geht er – zum ersten Mal in der Geschichte des Schweizer Restaurantführers – an eine Frau? Sicher ist: Es werden auch dieses Jahr zwei Entdeckungen und zwei Aufsteiger geehrt.

Die Rezepte für den Rehrücken in der «Holzkruste» mit Rotkraut, Pastinakenpüree, Randenfondant und Steinpilzen finden Sie auf [soz.li/xTfE](http://soz.li/xTfE).

Kochschule und Werk, gab dieses unter ihrem Namen heraus.

In den 1950er- und 1960er Jahren war das Fülcher hochmodern und gab sich aufgeschlossen gegenüber vorfabrizierten Produkten wie Tubenmayonnaise und Dosenersbensen. Alte Gemüse, die junge Köche wie Manuel Reichenbach heute wieder für sich entdecken, im eigenen Garten ziehen und in ihre Küche auf neue Weise integrieren, waren zu Fülchers Zeiten nicht gefragt. Pastinaken zum Beispiel, die es im Tödi als Püree zum Rehrücken gibt, sind im 832 Seiten dicken Kochbuch nicht zu finden. Schon gar kein Reh in der Holzkruste, die natürlich nicht aus Holz bestünde, wie der Koch betont, sondern aus gemahlener Kaffeebohnen, dunkler Schokolade und gehacktem schwarzem Trüffel.

**Vom britischen «Chef ohne Gnade» hat er viel gelernt**

Reichenbachs Kochstil wurde von namhaften Chefs geprägt: von Roland Pierroz im Restaurant Rosalp in Verbier, das einmal zu den besten des Landes zählte; vom unvergesslichen Beat Bolliger im Walserhof in Klosters, einst Prince Charles' bevorzugter Koch, und von Gordon Ramsay in London, auch bekannt als der «Chef ohne Gnade» aus der TV-Sendung «Ramsay's Kitchen Nightmares».

Als Manuel Reichenbach aus dessen harter Schufe in sein Heimatdorf zurückkehrte, war er so angetan von der Virtuosität des Briten, dass er die Gäste aus Dorf und Umgebung mit ähnlich verückten Speisen zu begeistern versuchte. Das sei ihm aber ziemlich misslungen, sagt er und lacht. Heute pflegt er eine regional orientierte Küche, die ihm entspricht und Gäste wie Tester gleichermaßen überzeugt.

Zwei Tafeln neben dem Eingang, die dunkelrote des «Guide Michelin» und die blaue des «Guide Bleu», empfehlen ihn bereits. Nur das feuerrote Aushängeschild des «Gault Millau», der morgen Montag neu erscheint (siehe Box), sucht man vergebens. Noch.