

Radikal regional und grenzenlos sympathisch

Amanda Theiler und Urs Reichen verfolgen im Landhus Almens im Domleschg konsequent ihr Credo: mit regionalen Produkten, die eine Geschichte haben, authentisch zu arbeiten – und **eine Dorfbeiz sein zu dürfen, die alle abholt.**

TEXT CORINNE NUSSKERN FOTOS CORINNE NUSSKERN / HEIDI FELDMANN UND RENÉ RUIS

Manchmal tritt man durch eine Tür und weiss, man ist angekommen – so wie im Landhus Almens im Domleschg GR. Erst im Mai hat das Inhaberpaar Amanda Theiler (52) und Urs Reichen (64) sein 10-Jahr-Jubiläum im Landhus gefeiert. Keine Selbstverständlichkeit. «Das Landhus lief 2013 an uns heran, wir haben es nicht gesucht», sagt Theiler schmunzelnd. «Es lief uns sogar nach, aber wir haben dreimal abgesagt.» Eigentlich wollten die beiden Zürcher weg aus der Stadt und in Richtung Berge. Doch es war zu früh, denn der Käsehändler Reichen war noch in seine Firma Chäs & Co. mit 30 Mitarbeitenden eingebunden, die Gastronomin Theiler hatte zwei strenge Restaurant-Hotel-Neueröffnungen hinter sich, zudem passten die Rahmenbedingungen für das Landhus nicht.

Der Betrieb stand über zwei Jahren leer. Etwas, das dem damaligen Gemeindepräsident Andreas Wespi nicht passte. Er lancierte eine Initiative, worauf die Hausbesitzerin den Verkaufspreis senkte und die Gemeinde ein zinsloses Darlehen für einen Umbau sprach. Theiler und Reichen präsentierten an der Gemeindeversammlung ihr Projekt – es wurde mit grosser Mehrheit angenommen. Alle hatten ein Interesse daran, dass die einzige Beiz im 222-Seelen-Dorf Almens wieder öffnet. «Wir fühlten uns als Unterländer sehr willkommen», sagt Reichen. «Wir

wollten nicht an einen Tourismusort für anonyme Gäste, sondern für die lokale Bevölkerung arbeiten.»

«Kein Geschwätz»

Das Einzugsgebiet hat sich längst ausgedehnt, ihre Gäste reisen aus der Bündner Herrschaft, der Lenzerheide oder aus dem Engadin an. Und im Sommer, wenn die Einheimischen in den Ferien sind, kommen die Touristen. Sie möchten für alle da sein, ihre Philosophie spricht viele an: Die Gastgeber kochen alles frisch, und sie wirtschaften wirklich regional, sie stellen das Produkt, nicht sich selbst ins Zentrum. «Bei uns ist es kein Geschwätz», sagt Theiler. Dies ist auch Reichen wichtig, dass man vom Produ-

zenten und vom Produkt spricht, den Gästen dessen Geschichte erzählt. «Es entstehen Gespräche, wunderbar!»

Ihr Credo geht weit darüber hinaus, bloss etwas zu bestellen und die Lieferung entgegenzunehmen. Theiler und Reichen pflegen die persönlichen Beziehungen mit den Produzenten und Landwirten. Reichen fragt stets nach, was ihnen wichtig ist. Es sei ein Miteinander und müsse für beide Seite stimmen, denn beide seien knapp in der Kalkulation. «Fehlt mir Safran, rufe ich Othmar Caviezel in Tomils an, und er kommt mit seinem Döschen vorbei», erzählt Theiler. Zeit für einen Kafi bleibt immer. Oder Gemüseproduzent Marcel Foffa vom Biotisch Pratval ruft an, weil er im Spinat



★ Das Landhus Almens und seine Inhaber

Das Restaurant befindet sich im einstigen Stall eines Valsler Hauses im Dorf Almens und verfügt über 45 Innen-, 55 Terrassen- und 16 Plätze in der Burestube plus 4 Zimmer. 12 Mitarbeitende, inklusive einer Lernenden, teilen sich 700 Stellenprozente. Amanda Theiler arbeitet neben der Gesamtleitung des Betriebs noch zwei Tage in der Küche, sodass sie den zwei Köchen die Viertageweche bieten können. Sie ist Hotelière-Restauratrice und hat in den Restaurants Neumarkt und Certo sowie im Hotel Rothus in Zürich gearbeitet. Urs Reichen verantwortet den Zmorgedienst, die Administration, den Garten und alles rund um die Liegenschaft. Er ist Molkerist-Käser, hat sich früh mit Käseläden und später mit Chäs & Co. selbstständig gemacht. Das Wirtepaar veranstaltet im Landhus auch Konzerte, Themenabende und Märkte.

Urs Reichen und Amanda Theiler mit einem Andeerer Käse von Maria Meyer und Martin Floh Bienert und Gemüse von Biotisch in Pratval: «Die Produkte, das Landhus Almens und die Region sind für uns pure Lebensqualität.»



versinkt, und fragt, ob sie etwas mit Spinat machen könnten. «Sie pflanzen auch Wasser- und Cavaillonmelonen an, ungewohnt für die Gegend», sagt Reichen. «Aber so süß und geschmacksintensiv.»

Kompromisslos bei Fleisch und Käse

Auch beim Fleisch gehen sie keine Kompromisse ein. Sie kaufen nur ganze Tiere, vom Biohof Dusch, der sie direkt auf dem Hof schlachtet, oder von umliegenden Bauern, deren Tiere im Schlachthof in Caziz ihr Leben aushauchen. Erst kürzlich begleitete Theiler mit einem ihrer Köche das Kalb einer Almenser Bäuerin dorthin. «Die Tiere werden nach unseren Wünschen zerteilt», führt sie aus.

Sämtliches Wild auf der Karte äste zuvor ausschliesslich im Domleschg: Reh, Hirsch, Gämse oder mal ein Steinbock. Die Jäger halten nach der Jagd beim Landhus Almens an und zeigen ihnen das Tier, ein alter Brauch. «Sieht man das Tier, hat man beim Kochen eine ganz andere Beziehung zu Fleisch», sagt die Wirtin.

Das Landhus führte eine kleine klassische Karte sowie eine Tagesmenükarte mit rund acht Gerichten, zum Beispiel eine gekühlte Kartoffellauchsuppe, ein Vitello tonnato, ein Risotto mit Fenchel und gebratenem Geissenziger oder einem Sonntagsschmorbraten vom Almenser Kalb. Sind die Produkte zu einem Gericht aufgebraucht, wird es durch ein

neues Gericht ersetzt, so wird Food Waste gar nie zum Thema.

Eines ihrer Steckenpferde sind Gschwelli mit Kartoffeln von Christian und Hedwig Buchli aus Scharans, dazu von Reichen ausgewählte Käse seiner ehemaligen Firma Chäs & Co. Da ist auch mal ein englischer Stilton oder ein französischer Geissenkäse dabei. «Das erwarten die Leute von uns, da sie wissen, dass wir mit Käse zu tun hatten», sagt er. Sie könnten auch da zu 100 Prozent regional fahren. «Aber die Menschen, die hier leben, kennen diese Produkte, und sie mögen es, mal etwas anderes zu probieren.»

«Wir machen dies seit Ewigkeiten!»

Sie können aus dem Vollen schöpfen, viele ihrer Gerichte bestehen zu 100 Prozent aus regionalen Produkten. «Ist das Produkt gut, braucht es nicht viel drumherum», fügt Theiler an. «Als Koch muss ich mich oft bremsen, um nicht jeder verrückten Idee nachzugeben.» Es müsse handwerklich gut und geschmacklich ausgewogen sein. «Wir haben kein Molekular, kein Chichi, kaum Deko auf dem Teller», ergänzt sie. «Ich koche so, wie ich selbst gerne esse, auf die Produkte und ihren Geschmack reduziert, damit der Eigengeschmack erhalten bleibt.»

Zu Beginn stiess ihre Philosophie nicht auf Gegenliebe: Die Leute fanden es zu kompliziert, und es kostete mehr

als zuvor. Aber mit der Zeit wendete es sich ins Positive, vor allem durch Corona wurden viele bewusster beim Essen. «Da konnten wir hinstehen und sagen: Hey, genau dies machen wir schon seit Ewigkeiten!» Und dies mit dieser ihnen eigenen, fast strahlenden Sympathie, wie es nur wahren Gastgebern gelingt.

Sie sind sich auch ihrer sozialen Aufgabe als einziger Gastrobetrieb im Dorf bewusst. Im Landhus laufen die Informationen zusammen, die Beiz ist Dreh- und Angelpunkt im Dorf. Einmal im Monat veranstalten sie einen Mittagstisch mit einem Menü für 20 Franken, primär nehmen Senioren teil. «Wir fordern sie ein bisschen heraus», sagt Theiler lachend und erzählt: «Einst sagte ein Landwirt: «Jetzt musste ich 80 werden, bis ich Gras fresse!» Es war Mönchsbart, und er mochte ihn sogar.»

Ihr Enthusiasmus ist auch nach zehn Jahren im Landhus Almens ungebrochen, und das Darlehen längst zurückbezahlt. «Wir haben den schönsten Beruf der Welt», sagt Theiler euphorisch. Gastronomie sei unmittelbar, ergänzt Reichen, die Zufriedenheit zeige sich sofort. Und Theiler fügt an: «In 90 Prozent aller Fälle kann man sogar jene Leute, die hässig ins Restaurant kommen, ins Gegenteil drehen und glücklich machen.» Wenn dies irgendwo gelingt, dann im Landhus Almens. Hand drauf.