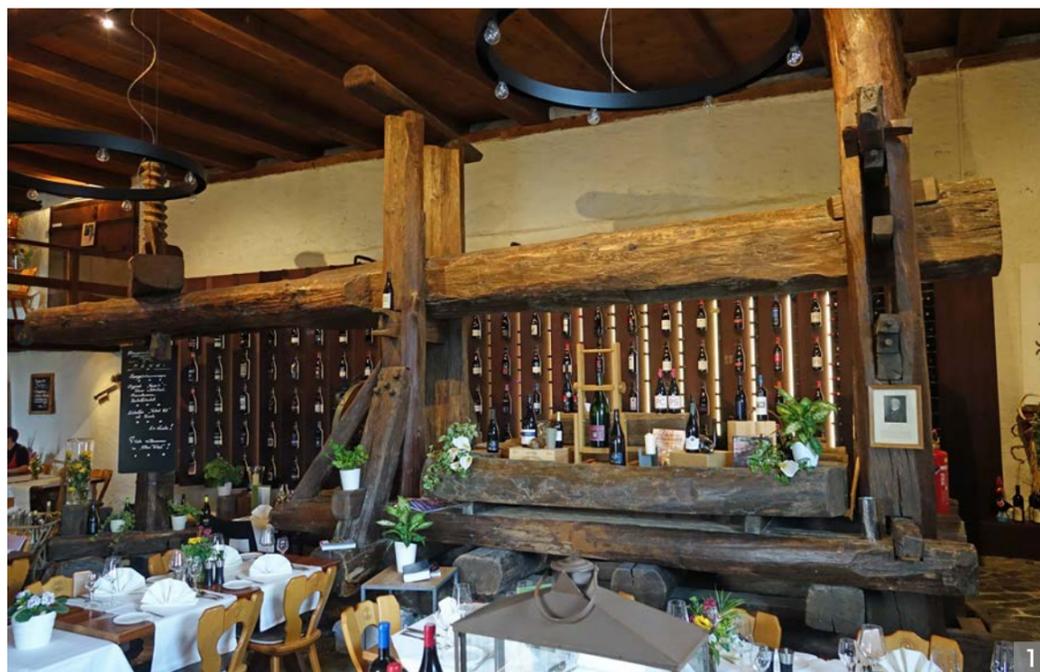


DER «ALTE TORKEL»: HAUS DES BÜNDNER WEINS UND DER KULINARIK

Nirgendwo anders als im «Alten Torkel» in Jenins kann man 150 Weine aus der der ganzen Bündner Herrschaft und somit Weine von allen einheimischen Winzern geniessen. Zudem: Die Küche ist hervorragend. Torkel und Ort sind rundum einzigartig.

An schönen (und weniger schönen) Tagen ist der «Alte Torkel» in Jenins erste Anlaufadresse für Ausflügler, Wandernde, Bikende, für Einheimische, für alle, die gerne gut essen und die Herrschäftler Weine schätzen oder diese vertieft kennenlernen möchten. Im gemütlichen Torkelrestaurant mit der Torkelpresse aus dem Jahr 1722 und den uralten Pflastersteinen aus

der ältesten Stadt der Schweiz (Chur) bleibt die hektische Welt ausgeschlossen. Und auf der traumhaften Terrasse mit Holzpergola sitzt man vom Frühling bis in den Spätherbst hinein mitten in den Rebbergen. Einen erholsameren Ort als diesen gibt es kaum anderswo, zumal die Gäste mit Köstlichkeiten aus Keller und Küche von Gastgeberin Susanne Bucher und Küchenchef Christian Kaiser verwöhnt werden.



150 WINZERWEINE

Der «Alte Torkel» besitzt viel Charme. 2014/2015 durch den Weinbauverein Bündner Herrschaft renoviert und restauriert, ist das frühere Weinbaumuseum zu dem geworden, zu dem es immer schon prädestiniert war: zum Haus des Bündner Weins und damit zum Haus der Weine aller in der Bündner Herrschaft tätigen Winzer. Aus den übersichtlichen repräsentativen Weingestellen sucht sich der Gast aus, was er mag, oder er lässt sich von Susanne Bucher kompetent beraten. Auswählen können die Gäste aus 150 verschiedenen Weinen, die allesamt aus der Weinbauregion der Bündner Herrschaft stammen. Hier entdeckt man bestimmt die eine oder andere Trouvaille. Viel Platz für Degustationen gibt's im Dachgeschoss des Erweiterungsbaus. Er ist gleichzeitig auch Ausstellungsraum. Hier erhalten Interessierte auch viele Informationen zur Geschichte, zur Gegenwart und zur Zukunft des einheimischen Weinbaus. Will man noch mehr wissen: Susanne Bucher weiss bestimmt weiter.

Fortsetzung auf Seite 32



WEINSTUBE «ALTER TORKEL», JENINS

ÖFFNUNGSZEITEN:

7 Tage, täglich von 9 bis 23 Uhr.
Reservationen: +41 81 302 36 75;
info.torkel@bluwin.ch;
www.torkel.ch.

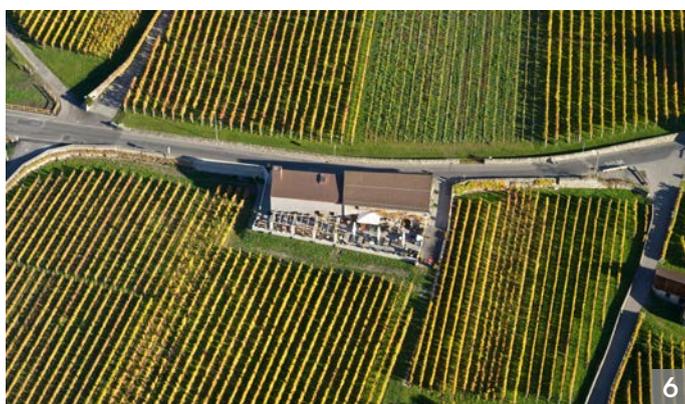
ACHTUNG:

Wegen einer Baustelle in Jenins ist der Torkel bis 28. September 2018 nur via Maiefeld erreichbar.

Gastgeberin Susanne Bucher,
Küchenchef Christian Kaiser.

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Wer in den Torkel geht, geniesst gerne mit allen Sinnen. Susanne Bucher und ihre Service-Mitarbeiterinnen Claudia, Manuela, Nicole, Silke und Susanne Ackermann servieren all' jene Köstlichkeiten, die aus der Küche von Christian Kaiser, einem der besten Köche in Graubünden, kommen: Je nach Jahreszeit Risotto mit Safranblüten aus Fläsch, ein «Holzen Angus Rindsfilet», Kalbsrücken, Kartoffeln aus dem Albulatal, Winzerspätzli, und natürlich auch Spezialitäten aus der Wiener Heimat von Christian Kaiser: Das wunderbar zarte Wiener Schnitzel, der «alt Wiener Tafelspitz» und der köstliche Kaiserschmarren. Damit es den Gästen an nichts mangelt, wird Christian Kaiser von den Köchen Thomas, Joe und Alexandra unterstützt. In der kalten Küche sind die langjährigen Mitarbeiter Carina, Claudia und Eduardo tätig.



EIN SONNTAGSBRATEN DER EXTRAKLASSE

Jeder Sonntag ist im «Alten Torkel» Bratentag. Der Sonntagsbraten ist hier etwas ganz Besonderes. «Ich bereite ihn nach altem Rezept aus meiner Wiener Heimat zu, mit schöner Kruste, innen bleibt das Fleisch zart und saftig.» Wenn Christian Kaiser erzählt, wie er dies und jenes zubereitet, dann läuft einem unweigerlich das Wasser im Mund zusammen. Zum Sonntagsbraten gibt es übrigens Barbecue sauce, «Kabissalat mit Speck und neue Kartoffeln.» Alle Produkte, die Christian Kaiser verarbeitet, sind qualitativ hochwertig. «Ich muss wissen, woher meine Produkte kommen, ich sehe sie mir genau an, suche die besten aus und weiss genau, wie sie behandelt werden müssen, damit sie ihren Eigengeschmack bewahren können.»

Geführt wird der renovierte «Alte Torkel» von Susanne Bucher bereits seit 1998. Zuvor war sie – nur einen Steinwurf entfernt – Gastgeberin in der «Bündte». Immer wieder spazierte sie damals zum alten Torkel und schaute durch die Fenster hindurch in das damalige Weinbaumuseum. «Jedes Mal dachte ich, es müsste doch schön sein, hier Gäste zu verwöhnen.» Ihr Wunsch sollte dann schneller als gedacht in Erfüllung gehen, als für den Torkel Pächter gesucht wurden. «Ich war begeistert», erzählt Susanne Bucher. «Und ich bin es immer noch. Wichtig für mich ist es, meine Gäste glücklich zu machen. Sie sollen sich an unserem einzigartigen Kraftort rundum wohlfühlen und sich gerne an uns erinnern.»

Karin Huber

- 1 Das schöne Torkel-Restaurant lädt immer zu einem Besuch ein.
- 2 Die Torkel-Terrasse ist bei schönem Wetter ein beliebter Aufenthaltsort.
- 3 Die Gäste werden von Küchenchef Christian Kaiser (r.) und von Susanne Bucher rundum verwöhnt.
- 4 Was aus der Torkel-Küche kommt, das begeistert die Gäste.
- 5 Susanne Bucher und Christian Kaiser bieten 150 Weine aus der Bündner Herrschaft an.
- 6 Der Alte Torkel ist eingebettet in Rebland.

Fotos zVg