

In der Region fest verwurzelt

Die Küche des 43-Jährigen Kochs ist unverfälscht, aber raffiniert, harmonisch und doch aufregend. „Ich koche saisonal und somit auch regional“, sagt Alexander Stoppel: „Aber ich probiere auch gerne Neues aus und will mich nicht einschränken lassen.“ Nach dieser Philosophie lebt der Küchenchef des Hotel-Restaurants Torkel in Nonnenhorn alle Facetten seines Lebens.

„Für mich ist der Traumberuf Koch wahr geworden. Ich könnte mir gar nichts anderes mehr vorstellen“, sagt Alexander Stoppel. Das erstaunt nicht, schließlich ist er quasi in den Betrieb hineingewachsen, den er in der dritten Generation betreibt – gemeinsam mit seinem Bruder Georg. Dass die ganze Familie der Zukunft zugewandt ist, zeigt der moderne architektonische Kontrapunkt, den der neue Anbau für ihr Wellnesshotel zum Traditionshaus setzt. Der bahnbrechenden neuen Vorarlberger Bauweise folgend – Holz, Glas und klar strukturiert – musste die Genehmigung des Flachdaches in der Gemeinde mühsam erstritten werden. Über 54 Betten verfügt ihr Hotel jetzt mit dem Neubau.

Fest verwurzelt und doch offen für Neues, so präsentiert sich auch die Küche des Torkel. Eine feste Bank und Quelle hochwertiger Produkte ist der Bio-Bauernhof von Bruder Matthias Stoppel, der nur gut 20 Kilometer landeinwärts gelegen ist. Frischer geht's nicht bei Gemüse und Salaten. Genau das gehört zum Credo des Küchenchefs. Alles wird „klar zubereitet“, wie Alexander Stoppel formuliert, und nicht mit vielen Aromen verfälscht.

„Da mag ich keine Experimente“, sagt er. Die Produkte sollen für sich sprechen. Pastinaken, die man vor kurzem kaum mehr gekannt hat, sollen intensiv schmecken – aber nach Pastinaken. Wie die verschiedenen Karottensorten – orange, gelb und dunkelviolett, mit denen Stoppel gerne arbeitet. Nicht nur dekorative farbliche Akzente lassen sich damit auf dem Teller setzen, wie sein aktueller Rezeptvorschlag mit einem Bodenseewels zeigt, auch die verschiedenen Geschmacksnuancen haben ihren Reiz. Der Küchenchef setzt vor allem auf klassische Gerichte, die er gerne auch mal neu interpretiert, aber nur vorsichtig variiert.

Eine Rindsroulade etwa, die er mit einer anderen Sorte Speck füllt und mit einem in Olivenöl gebratenen Kraut serviert.

Seine Lehrjahre hatte Alexander Stoppel im Buchhorer Hof in Friedrichshafen absolviert. Eine Episode im namhaften Hoyerberg-Schlössle führte ihn zum damaligen Sternekoch Friedbert Lang. Seit 1991 steht er nun als Küchenchef im eigenen Haus. Einen besonderen Reiz üben Wild und Bodenseefisch auf ihn aus. „Das koche ich selbst besonders gerne“, sagt Alexander Stoppel. „Die Vielfalt ist hier sehr spannend.“ So geht auch das Fischangebot über den Felchen weit hinaus – und das ist gut so. Mit Karl-Otto Kapfhammer hat der Küchenchef einen idealen Partner. „Das ist ein echter Fischer aus Leidenschaft, für den der Beruf noch Berufung ist.“ Davon profitiert auch Alexander Stoppel und kann den Gästen mal Wels, Hecht oder Seeforelle auf den Tisch bringen. Ja, selbst das Rotauge – ein kleiner, eher unergiebig, aber schmackhafter Weißfisch, der sonst allenfalls Beifang ist – kann zu einer feinen Delikatesse werden. Gemeinsam mit seinem Fischer hat Alexander Stoppel ein Methode bzw. ein Rezept entwickelt, um aus dem Rotauge Matjesfilets zuzubereiten. Heute macht es Fischer Kapfhammer in Eigenregie und Küchenchef Stoppel kann das fertige Produkt von ihm beziehen.

Den Begriff Ruhetag kennt der schaffige Küchenchef im Sommerhalbjahr überhaupt nicht. „Unser Restaurant ist sieben Tage pro Woche mittags und abends geöffnet“, sagt Alexander Stoppel. Auch bei den zwölf „Aposteln“ des Projekts „Land-Eat-Art“ mischt er mit und vertritt neben Allgäuer und oberschwäbischen Kollegen den Bodensee.

Der Gast hat die Wahl zwischen dem stilvollen und zugleich gemütlichen Restaurant. Im großen lichten Wintergarten lässt sich ebenso gepflegt speisen wie im Sommer auf einer luftigen Terrasse. Bei zweimal 90 Sitzplätzen lässt sich bei jedem Wetter ein passendes Plätzchen finden.

Hotel Restaurant Spa Torkel

Hotel mit 31 Zimmern
Gastgeber Familie Stoppel
Küchenchef Alexander Stoppel
Seehalde 14
88149 Nonnenhorn/Bodensee
+49 (0)8382 – 98 62-0
www.hotel-torkel.de

Küchenöffnungszeiten

April – Oktober keinen Ruhetag
Tägl. 12 bis 14 Uhr
und 18 bis 21 Uhr
von November bis März
Mittwoch Ruhetag



Bodensee-Wallerfilet aus Wildfang mit Dreierlei von bunten Biomöhren

