



Tanja und Ivo Berger und Edith und Rolf Berger (von links) zusammen den Kindern respektive Enkelkindern Nina und Nico in der weihnächtlich geschmückten und überdachten Gartenwirtschaft. Bilder: Eduard Gautschi

Ein Bäretswiler kochte fürstlich in Vaduz

20. 19. Dezember 2013

VADUZ/BÄRETSWIL. Rolf Berger stammt aus Bäretswil und kochte 29 Jahre lang im fürstlichen Spezialitätenrestaurant Torkel

sche das Geschirr im Bahnhofbuffet in Freiburg. Im Alter von 15 Jahren begann er eine Kochlehre. Er schloss

mit seiner Frau den elterlichen Gasthof Ochsen in Bäretswil übernahm. Er wirtete dort 13 Jahre lang und wurde mit

mit 16 Punkten bewertet und kann auf eine grosse Stammkundschaft zählen. Fast wöchentlich besuchen ihn auch

in Vaduz. Es liegt im fürstlichen Weinberg Herawingert. Fürstlich ist auch die Küche, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten. Am Freitag verabschiedet sich Berger vom «Torkel». Er geht in Pension.

EDUARD GAUTSCHI

Rolf Berger, Koch und Wirt im Restaurant Torkel in Vaduz, erzählte anlässlich eines Besuchs von Christoph Blocher, dass er einst in Bäretswil von Blochers Vater konfirmiert worden sei. Dieser war damals Pfarrer in der Nachbargemeinde Bauma. Daraufhin schrieb der damals noch amtierende Bundesrat Christoph Blocher ins «Torkel»-Gästebuch: «Es freut mich, dass trotzdem etwas aus Ihnen geworden ist.»

29 Jahre hat der aus Bäretswil stammende Rolf Berger, der Bürger dieser Gemeinde ist, im fürstlichen Spezialitätenrestaurant Torkel in Vaduz gekocht. Am 20. Dezember ist Schluss. Dann hängt Berger seine Kochschürze an den Nagel. Fürstlich ist im «Torkel» nicht nur das Essen, das hier zubereitet wird, fürstlich ist auch die Liegenschaft. Sie gehört dem Fürsten Hans Adam von Liechtenstein. Das Haus ist beinahe so alt wie die Adelsfamilie. Um 1136 wird mit Hugo von Liechtenstein erstmals ein Träger dieses Namens erwähnt. Das Gebäude wird 1210 erstmals urkundlich erwähnt.

Torkelbaum von 1734

Im «Torkel» wurden bis 1958 Trauben gepresst und Wein hergestellt. Die fürstliche Weinkellerei war hier bis 1967 untergebracht. Im Restaurant steht ein unübersehbarer Zeuge aus dieser Zeit: Ein tonnenschwerer Torkelbaum aus dem Jahre 1734. Laut Berger ist es der «grösste Europas». Die Hand will er dafür nicht ins Feuer legen, aber wenn es nicht der grösste ist, dann ist es sicher der zweitgrösste in Europa. Der Torkelbaum diente als Gewicht beim Pressen der Trauben.

Das Restaurant Torkel, das mitten im fürstlichen Weinberg liegt, wurde nach dem Auszug der Weinkellerei eröffnet. Rolf Berger und seine Frau Edith übernehmen es 1984. Zuvor ha-

ben sie 13 Jahre lang im Restaurant Ochsen in Bäretswil gewirtet und sich erste Gault-Millau-Punkte erkocht. Berger ist im «Ochsen» aufgewachsen. Schon sein Vater wirtete hier und betrieb die Metzgerei im gleichen Haus. Schon sein Grossvater hatte gewirtet – im Thurgau. Den Bergers liegt das Kochen offensichtlich im Blut. Auch heute noch. Rolf Bergers Sohn Ivo hat sechs Jahre lang das Restaurant Pur im Seedorf Plaza in Pfäffikon SZ geführt – und zwar erfolgreich. Auch er hat inzwischen 15 Gault-Millau-Punkte auf seinem Konto. Er wird im Frühling in die Fussstapfen seines Vaters treten und zusammen mit seiner Frau Tanja das «Torkel» übernehmen.

Rolf Berger arbeitet seit 49 Jahren in der Küche. 1964 kochte er zwar noch nicht, sondern wusch als Küchenbur-

nicht nur die Lehe erfolgreich ab, sondern wurde auch noch Junioren-Vize-Schweizer-Meister im Judo.

Koch auf dem Schiff

Es folgten diverse Saisonstellen, bevor es ihn als Koch für ein Jahr auf einen Frachter verschlug. Er kochte für 34 Mann und lernte Häfen in Afrika, Singapur und China kennen. Anschliessend absolvierte er die Hotelfachschule und traf bei einem Praktikum im «Schweizerhof» in Olten seine künftige Frau Edith, die dort als Chefsekretärin arbeitete. «Ich hatte quasi ein Verhältnis mit meiner Vorgesetzten», sagt Berger.

Es kam noch dicker. Als er bei seiner Zukünftigen in Zürich übernachtete, klopfte morgens um 6 Uhr die Sittenpolizei an die Tür. Damals herrschte noch ein Konkubinsverbot im Kanton. Vor einer Anzeige gerettet hat ihn nur die Tatsache, dass er in Zürich ebenfalls ein Zimmer gemietet hatte. Er war noch nicht 23 Jahre alt, als er

13 Punkten von Gault Millau ausgezeichnet. Seine Beziehung zu Liechtenstein begann damit, dass ihn ein Liechtensteiner Freund, der in Bäretswil wohnte, dazu überredete, im «Ochsen» Liechtensteiner Wochen mit Liechtensteiner Spezialitäten zu veranstalten. Dummerweise gibt es keine Liechtensteiner Spezialitäten, mit denen man Liechtensteiner Wochen hätte veranstalten können. Das fand Berger heraus, als er in Liechtenstein einen Starkoch besuchte, um sich beraten zu lassen.

«Mit Käse-Knöpfli kann man keine Spezialitätenwochen veranstalten, also drehte ich den Spieß um», sagt Berger. Statt Liechtensteiner Spezialitäten wurde im «Ochsen» vier Wochen lang ausschliesslich mit Produkten aus Liechtenstein gekocht. Die «Spezialitätenwochen» waren ein voller Erfolg. Der gleiche Liechtensteiner Freund gab ihm den Tipp, dass die fürstliche Hofkellerei ein Restaurant zu vergeben hätte. Nach einigem Hin und Her beschloss Berger, sich zu bewerben, und er erhielt auch prompt den Zuschlag. Er übernahm das «Torkel» und wurde zu einem fixen Lohn mit Gewinnbeteiligung vom Fürsten angestellt. Als Ausländer hätte er kein eigenes Geschäft führen können.

Ein Zürcher in Liechtenstein

Die Bergers zogen mit ihren zwei Söhnen nach Vaduz. Das war hart. «Als wir hier ankamen, lebten nur zwei Reformierte in Balzers, ich war der dritte», erzählt Berger. Dass er ein Zürcher war, war auch kein Vorteil beim Versuch, sich zu integrieren. Seine Frau Edith, Katholikin aus Freiburg, übernahm diese Rolle. Die Liechtensteiner seien schon etwas speziell und würden sich ziemlich erfolgreich vom Rest der Welt abschotten. Liechtensteiner zu werden, sei praktisch unmöglich. Als Einziger in der Familie besitzt Sohn Ivo einen Liechtensteiner Pass. Er musste dafür die Schweizer Staatsbürgerschaft aufgeben.

Als Wirt und Koch war Berger schnell erfolgreich. Seit Jahren wird er

immer noch Gäste aus der Schweiz, die schon im Bäretswiler «Ochsen» verkehrten. Fürst Hans-Adam ist eher selten bei ihm zu Gast, die Prinzen hingegen schon. Wenn es etwas zu feiern gibt im Fürstenhaus oder ein Staatsbesuch ansteht, wird bei Berger getafelt. Von den derzeitigen und vergangenen Bundesräten war nur Ueli Maurer noch nie bei ihm zu Gast. Er kennt ihn trotzdem. Und zwar schon lange. Er hat ihn schon während der Schulzeit in der Badi Hinwil getroffen.

Himbeersaft im Haar

Mit Staatsoberhäuptern und Regierungsmitgliedern hat Berger schon einiges erlebt. Der Frau eines deutschen Ministers kippte ein Serviceangestellter aus Versehen eine Portion Himbeersaft ins Haar. Sie ging zur Toilette, um den Saft aus dem Haar zu waschen und sagte zur Wirtin: «Dass ihr nicht mit dem jungen Mann schimpft.» «Vor diesem Augenblick an war sie mir sehr sympathisch», sagt Edith Berger. Gleiches gilt für Bundesrat Ogi. «Er war sehr unkompliziert. Beim Empfang vor dem Haus gesellte er sich zum Jodelchörli und sang fröhlich mit.» Es gab aber auch peinliche Momente. Zum Beispiel, als ein Bundesrat vor versammelter Mannschaft 20 Minuten lang mit dem Handy telefonierte und alle warten liess. Nicht nur Politiker geben sich im «Torkel» die Klinke in die Hand, sondern auch Sportler, Künstler und Wirtschaftskapitäne.

Ob er 15 oder 16 Gault-Millau-Punkte habe, sei nicht entscheidend, sagt Berger. Er könne sich auf die Stammkundschaft verlassen. «Sie weiss was wir zu bieten haben, schätzen unsere Küche, unseren Weinkeller mit rund 800 verschiedenen Weinen und das Ambiente des Restaurants.» Die Punktezahl spiele bei der Preisgestaltung eine gewisse Rolle. 17 Punkt zu erreichen, sei nie sein Ziel gewesen. Seine Gattin doppelt nach: «17 Punkt wollte ich nie. Mit 17 Punkten hätte wir eine andere Kundschaft mit ganz anderen Erwartungen.»



Rolf Berger mit Fingerspitzengefühl an der Arbeit in der Küche des «Torkel».