



Die Brüder Georg und Alexander Stoppel.
Rechts: Bodensee-Hecht an Spargel-Bärlauch-Schaum,
 Ingwer-Möhren und Tomatensorbet.



TORKEL HOTEL RESTAURANT SPA

WOHLFÜHLEN – GENIESSEN – Entspannen

Nonnenhorn – knapp 1700 Einwohner, eingebettet in die liebliche Allgäuer Hügellandschaft, bekannter Luftkur- und Weinort am Bodensee mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Es ist die Heimat der Brüder Georg und Alexander Stoppel. Hier sind sie aufgewachsen, hier haben sie 2008 von ihren Eltern Anneliese und Georg Stoppel das Hotel Torkel übernommen. Jüngst wurde durch einen modernen Anbau ein bezauberndes Domizil mit Spa, beheiztem Außenschwimmbad sowie schicken Zim-

mern geschaffen. Klar strukturiert mit viel Holz und Glas – so zeigt sich das neue Wellnesshotel. „Schön war es bei uns immer, aber nun entspricht alles dem Zeitgeist, unsere neuen Räumlichkeiten wurden hinsichtlich Stil und Design mit allem erdenklichen Komfort auf höchstem Niveau eingerichtet. Wir bieten unseren Gästen wohlthuende Massagen, sie können sich in der Sauna erholen“, sagt Georg Stoppel, Hotelfachmann und Wirtschafts-Ingenieur.

Modern und doch traditionsbewusst mit einer Rundum-Wohlfühl-Atmosphäre, so kann man das gesamte Ensemble beschreiben. Ein Haus, in dem sich Erholungsuchende, Feinschmecker und Einheimische gleichermaßen willkommen fühlen. Ein wichtiger Bestandteil des Refugiums ist die Kulinarik. Am Herd steht

Alexander Stoppel. Die Küche des 43-Jährigen ist unverfälscht, aber raffiniert, harmonisch und einfach nur köstlich: „Ich koche regional und somit auch saisonal und lege großen Wert auf biologische Lebensmittel. Viele bekomme ich vom Bauernhof meines Bruders Matthias“ erklärt der Familienvater und ergänzt: „Außerdem probiere ich gern Neues aus. Koch ist mein Traumberuf, ich konnte mir nie etwas anderes vorstellen.“ Die Speisekarte offeriert zum Beispiel ein Lammschulterragout in Balsamico-Portwein vom Allgäuer Schwarzkopfflamm, das Bodensee-Hechtfilet in Bärlauchbutter mit Kapern und Speckstreifen oder ein Tatar vom oberschwäbischen Rind, das am Tisch zubereitet und gewürzt wird. Darüber hinaus gibt es ein monatlich wechselndes Feinschmeckermenü. Der Gast hat die Wahl zwischen dem gemütlichen Restaurant oder einem lichtdurchfluteten Wintergarten. Bei Sonnenschein nimmt man gern auf der Terrasse Platz. ■



So schön präsentieren sich die neuen Zimmer.

Gastgeber: Familie Stoppel
 Seehalde 14, D-88149 Nonnenhorn/Bodensee
 Telefon: 0 83 82 / 98 62 - 0
 Telefax: 0 83 82 / 98 62 - 62
 info@hotel-torkel.de, www.hotel-torkel.de
 Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.00 Uhr und
 18.00 – 21.00 Uhr, 31 Zimmer, Übernachtungspreise: DZ ab 130 Euro inkl. Frühstück
 Diverse Arrangements und Veranstaltungen
 Hunde auf Anfrage: 12 Euro, Hotel barriere-
 freundlich, Mitglied der Vereinigungen
 „Südland Köche“ und „LandEatArt“
 Kreditkarten: Visa, Mastercard, EC-Karte