

## Restaurant Torkel

## 180 Tage hinter dem Torkel-Herd



Rolf Berger übergab nach 30 erfolgreichen Torkel-Jahren seinem Sohn Ivo das fürstliche Spezialitäten-Restaurant in Vaduz. (Foto: ZVG)

**VADUZ** Anfang März übergab Rolf Berger nach 30 erfolgreichen Torkel-Jahren seinem Sohn Ivo das fürstliche Spezialitäten-Restaurant in Vaduz. Die Torkel-Gäste waren gespannt, wie Berger jun. mit seiner Frau Tanja, dem langjährigen Chef de Service und Sommelier, Tobias Oswald, sowie dem neuen Team die treuen Gäste seiner Eltern verwöhnen würde.

Alle Liechtensteiner, welche die Kochkünste von Ivo Berger als Küchenchef schon vorher im 15-Punkte-Restaurant «Pur» im Seedamm Plaza in Pfäffikon erleben durften, wussten, da kommt ein Talent nach Vaduz, das mit seinen bald 40 Jahren auf dem Weg zum Zenit seiner Kochkunst ist.

Nach wenigen Wochen im Torkel war allen Gästen bewusst: Hier ist ein Köhner am Werk, der sein Handwerk bis aufs Detail vom «Gruss aus der Küche» über die kreativen Vor- und Hauptspeisen bis zum Dessert beherrscht.

Dass sich die Torkel-Küche vom Vater zum Sohn mit einem Altersunterschied von über 25 Jahren bemerkbar macht, liegt auf der Hand. Die Gäste aber lieben die neue leichte Torkel-Küche. Rolf Berger weiss um die stetigen Veränderungen und schrieb deshalb vor einiger Zeit: Die Küche ist wie die Modewelt, die sich dauernd verändert.

Die beliebten Torkel-Anlässe, wie Fisch-Wochen und Spargel-Essen sowie die bekannte Metzgerei, werden im Jahresprogramm bleiben und erhalten neu mit dem «Rest'l-Essen»

eine Ergänzung. Das «Rest'l-Essen» besteht jeweils aus einem Menü mit 10 bis 12 Gängen - und keiner weiss, was als nächster Gang folgt. Dabei wird jeder Gang, beim ersten «Rest'l-Essen» Kalbsbraten, Fisch und Crevetten, Spinatsalat, Tartar, Rindsfiletwürfel, Spargelragout, Käse usw., an den Tisch serviert. Somit kann der Torkel-Gast nach Herzenslust selbst zugreifen und sich bedienen. «Der Start zum ersten «Rest'l-Essen» hat alle unsere Erwartungen übertroffen», freut sich Ivo Berger und kündigt an: «Wir haben im Plan, dreimal im Jahr ein «Rest'l-Essen» zu machen.» Das nächste Datum steht mit Freitag, den 3. Oktober 2014, schon fest.

Auf die Frage, was zu den Lieblingsessen der Gäste gehöre, erwähnt Ivo Berger: «Unser leichter 4-Gänger mit Fleisch/Fisch oder das Fisch-Menü ist bei unseren Gästen sehr beliebt. Wir beraten auch gerne über die weiteren Spezialitäten und das jeweilige Tagesmenü in unserem schönen Garten in gemütlicher Atmosphäre.» Auch in Sachen Wein, im Offenausschank und bei den Flaschen hat sich Sommelier Tobias Oswald viel Neues und Interessantes ausgesucht und gibt wie immer gerne eine Empfehlung ab.

Nach 180 Tagen Torkel-Küche dürfen Vater und Mama Berger stolz sagen: «Wir haben in unserem Sohn Ivo und Schwiegertochter Tanja, unterstützt von unserem langjährigen und erfahrenen Chef de Service und Sommelier Tobias Oswald, drei würdige Nachfolger gefunden.» (Anzeige)

# «20 000 Wunder»: Liechtensteiner schenken zum 10. Mal Augenlicht

**Hilfe** Die Christoffel Blindenmission (CBM) startet, gemeinsam mit dem Liechtensteiner Gewerbe, zum 10. Mal die Kampagne «20 000 Wunder». «Bis heute haben die Spenden der Liechtensteiner 15 135 Augenoperationen ermöglicht», teilte CBM am Mittwoch mit.

**I**n den Entwicklungsländern erblinden jährlich mehr als zwei Millionen Menschen am Grauen Star. Eine Operation zu umgerechnet 50 Franken bringt die Sehkraft zurück. Zusammen mit dem liechtensteinischen Gewerbe eröffnet die CBM Christoffel Blindenmission zum 10. Mal die Kampagne «20 000 Wunder». Bis heute haben die Einwohner Liechtensteins 15 135 Operationen geschenkt, heisst es in einer Aussendung der CBM.

Apotheken, Optiker, Metzgereien und weitere Geschäfte sollen ihre Kundschaft zur Solidarität mit den erblindeten Menschen in den Entwicklungsgebieten ermutigen. Sie stellen während der Herbst- und Adventszeit Sammelkasseli mit Flyern auf. Mit Spenden ermöglichen die Liechtensteiner die etwa 15-minütige Operation am Grauen Star. Diese ersetzt die hinter der Pupille liegende, trübe Linse durch eine klare

künstliche. Danach können die Erblindeten wieder sehen.

## Förderung von armen Ländern

Im Jahr 2013 wurden in CBM-geförderten Spitälern weltweit 563 000 Star-Operationen durchgeführt, darunter 14 617 an Kindern. Eine durchschnittliche Klinik in Afrika realisiert rund 3000 Staroperationen pro Jahr. Über die Jahre unterstützten die treuen Spender aus Liechtenstein unter anderem die augenmedizinische Hilfe in Angola, Kenia, Tschad und Uganda. Mit bislang über 15 000 ermöglichten Operationen haben sie pro Jahr 1500 Mal Augenlicht geschenkt. Es sind Wunder, wie der vierjährige Annyury eines erlebt hat. Endlich wieder sehend, kann der Junge die Schule besuchen und hat ein besseres Leben vor sich. Jede und jeder zweite Blinde in den Entwicklungsgebieten ist am Grauen Star erblindet, rund 20 Millionen

Menschen. Er ist die häufigste Ursache für Blindheit. Der Graue Star ist meist eine Alterserkrankung, die in den Ländern des Südens 10 bis 15 Jahre früher eintritt. Ebenfalls auslösen können ihn Verletzungen wie Stiche oder Schläge. Gelegentlich ist er auch angeboren; vererbt oder verursacht durch Krankheiten in der Schwangerschaft. Für die allermeisten Menschen in den Entwicklungsgebieten ist eine Operation unerschwinglich. Die CBM befreit Menschen von vermeidbarer Erblindung wie aufgrund des Grauen Stars. Sehend geworden, können sie ihren Lebensunterhalt wieder selbst bestreiten und für ihre Familie sorgen. Die CBM bedankt sich bei den Liechtensteinern für das treue Mittragen während nun gut zehn Jahren.

(red/pd)

Weitere Informationen über die CBM gibt es im Internet auf [www.cbmswiss.ch](http://www.cbmswiss.ch).



Annyury durfte «ein Wunder» erleben: In einer CBM-geförderten Augenklinik wurde der Vierjährige vom angeborenen Grauen Star im rechten Auge befreit. (Foto: ZVG)

## Erwachsenenbildung

Slacklining -  
More than balance

**BALZERS** Der Trendsport für Körper und Geist: Slacklines ist das Balancieren auf einem schmalen Band, das zwischen zwei Fixpunkten (z. B. Bäumen) gespannt wird. Auf spielerische Art werden Konzentrationsfähigkeit, Körperhaltung und Gleichgewicht gefördert. Erleben Sie die Freude an der Bewegung und die meditative Wirkung des Zusammenspiels von Körper (Gleichgewicht, Haltung, Körperspannung) und Geist. Die Teilnehmenden erlernen das Aufspannen und das Gehen auf der Slackline und erhalten einen Einblick in die Vielfalt von möglichen Bewegungsformen auf dem Band. Der Kurs 308 unter der Leitung von Tobias Rodenkirch findet am kommenden Samstag, den 27. September, von 13 bis 17 Uhr im Klettergarten Ellhorn in Balzers statt. Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 oder per E-Mail: [info@steinegerta.li](mailto:info@steinegerta.li). (pd)

ANZEIGE



[www.kleininserate.li](http://www.kleininserate.li)

## Experimentieren im Nanobereich: Lehrer als «Schatzkiste»-Testpersonen

**Erfahrung** Nicht im Micro, nein, gar im Nanobereich durften am Mittwoch interessierte Lehrpersonen experimentieren.

Ermöglicht wurde der Einsatz eines Nanokoffers durch die SimplyScience Stiftung (Zürich) und die Innovationsgesellschaft St. Gallen, die einen Nano-Experimentierkoffer entwickelt haben, um diese zukunfts-trächtige Technologie schülergerecht zu vermitteln, teilte die Liechtensteinische Industrie- und Handelskammer (LIHK) in einer Aussendung mit.

### Positiv für die Zukunft

Im voll ausgebuchten Kurs durfte in die «Schatzkiste» gelangt werden, und die Lehrpersonen erfuhren, wie sie den Inhalt des Nanokoffers gewinnbringend nutzen und die spannenden Versuche in die Schulzimmer bringen können. Dank der Zusammenarbeit zwischen der Liechtensteinischen Industrie- und Handelskammer und der Hilti Aktiengesellschaft können die Sekundarschulen sofort anfangen, im Nanobereich zu tüfteln, denn ein von der Hilti gesponserter Klassensatz steht beim Zentrum für Schulmedien des Schul-



Tüftelten am Mittwochnachmittag im neuen Nanokoffer, von links: Maia Lenherr, Paul Koch, Angelika Graber. (Foto: Paul Trummer)

amts zur Verfügung. Christoph Meili von der Innovationsgesellschaft St. Gallen freut sich über das ausserordentliche Engagement der Lehrpersonen. Mit dem Nano-Experimentierkoffer kann der Unterricht kreativ gestaltet und parallel dazu das Wissen in den vier MINT-Fächern (Mathematik, Informatik, Naturwis-

schaften, Technik) anschaulich dargestellt und vertieft werden. «Gut ausgebildete junge Leute sind unsere Zukunft», wissen Daniel Oehry, von der Hilti Aktiengesellschaft, und Brigitte Haas, von der LIHK. Und dank den motivierten Lehrpersonen dürfen sich viele Jugendliche auf reizvolle Experimente freuen. (red/pd)

ANZEIGE



**Kevin Gabathuler**

Telefon +423 237 51 51  
Mobil +423 791 30 18  
[kgabathuler@volksblatt.li](mailto:kgabathuler@volksblatt.li)

### Der direkte Draht zum Inserat

- Bester Service
- Regionale Identität
- Exklusive Werbeplattformen
- Sonderthemen
- Besonders kaufkräftige Zielgruppe
- Attraktive Werbeplatzierung
- Glaubwürdigkeit