

Zeitschrift: Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur
Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung
Band: - (2012)
Heft: 1

Artikel: Das Steinhaus für den Wein : der "Alte Torkel" in Jenins
Autor: Gantenbein, Köbi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-398985>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Baukultur

Das Steinhaus für den Wein. Der «Alte Torkel» in Jenins

Köbi Gantenbein

Das Haus von Graubünden Wein ist die «Weinstube zum Alten Torkel» in Jenins. Ein Projekt von Pablo Horvath sagt, wie sie um- und weitergebaut werden soll. Dafür gab es einen Wettbewerb, zu dem der Bündner Heimatschutz viel beigetragen hat. Eine Würdigung.

An einem schönen Sonntag sind sich viele Leute einig. Sie fahren mit dem Zug, viele halt auch mit dem Auto, nach Malans und marschieren oder spazieren durch die Bündner Herrschaft nach Maienfeld oder gar nach Fläsch. Nach einem guten Stündchen sind sie in Jenins, dort packt sie der Durst und der Hunger. Sie kehren ein im «Alten Torkel» am Rand des Dorfes gegen Maienfeld hin, sitzen in das Steingebirge hinein oder auf seine Terrasse mitten in den Rebbergen. Über Jahre war hier ein nicht mehr ge-



Die «Weinstube zum Alten Torkel» in Jenins, Sitz von Graubünden Wein.

braucher Ort, den der Bündner Weinbauverein entdeckt hat auf der Suche nach einem Haus, wo er ein Schaulager für die Weine seiner Mitglieder und eine Wirtschaft, diese zu probieren, einrichten könnte. In Fronarbeit haben die Weinbauern das Haus umgebaut und eingerichtet. Sie dekorierten es sparsam in rustikal, sittlichem Stil; sie holten ein hölzernes Ungetüm herbei, einen Torkelbaum aus Chur, sie brachten Stühle und Tische in kernig robustem Design her, so wie es ländliche Gemütlichkeit mag. Ab 1975 empfing man Gesellschaften und Gruppen und bewirtete sie mit Weinen und Plättli. Für den Betrieb leisteten Weinbauern und vor allem ihre Frauen Fron- und Nebenamtsarbeiten. In den zwanzig Jahren wuchs aus dem Haus ein Geheimtipp für frohes Zusammensitzen, Essen und Trinken – eine Besenbeiz.

Sorgen der Gemütlichkeit

In dieser Zeit war nicht nur der Verein auf 300 Mitglieder gewachsen, auch die Weine, die einige von ihnen kelterten, hatten einen anderen Rang, ja der und jene hatten gar den Sprung unter die besten der Schweiz geschafft. Da beschloss der Weinbauverein, sein Haus so zu ertüchtigen, dass es auch für die Herrschaftswanderer und Passanten ohne Gruppe zur Adresse werde – eine professionell geführte Wirtschaft, die Susanne Bucher und ihre Leute seit 1999 als «Weinstube zum Alten Torkel» führen. Schritt um Schritt hob die Wirtin das gastronomische Niveau, schenkte ausschliesslich Weine der Vereinmitglieder aus und schuf einen weiterhin beliebten «Ort des Bündner Weins». Er lebt vom Charme des Steingebirges am Wingertrand, von der Herzlichkeit der Wirtin und ihrer Leute und von der Fröhlichkeit der Gäste. Warum etwas ändern? Alles, was getan wird, läuft Gefahr, Güte zu zerstören. Doch auch die Gemütlichkeit hat einen mühseligen Hintergrund. Die Ambition und die Infrastruktur des Hauses passen je länger je weniger zusammen. Komfort für die Gäste und die Gastgeber sind immer schwieriger herzustellen, das Lebensmittelgesetz zwingt die Wirtin zu komplizierten Verfahren in der Küche und legt ihr Steine in den Weg. Der Verein beschloss erstens, seinen Torkel so zu renovieren, dass er als gute und auch als rentierende Wirtschaft funktioniere. Und er beschloss zweitens, dass die Weine, die bisher hinter der Theke aufgetürmt sind, ein Schaulager erhalten sollen, das ihre Vielfalt und Güte repräsentiere. Ein Lager, aus dem das Zechgut an die Tische im Wirtshaus getragen werden kann, aber keinen Verkaufsladen.



«Weinstube zum Alten Torkel» mit Pizol im Horizont.

Der Wettbewerb

Der Weinbauverein hatte sich unterdessen der Marketing- und Designzentralisierung im Kanton angeschlossen. Dafür musste er sich den sprachlich schrägen Titel «Graubünden Wein» überstülpen samt einem «ü» in «Graubünden», das krampfhaft lustig einen Steinbock symbolisiert. Erfunden haben diese Zumutung sauglatte Köfferlikonsulenten aus der Zürcher Werbeindustrie. Der sprachliche Schabernack – strenge Bibelforscher sagen ihm Grammatikfehler – und der gestalterische Beinbruch waren dem Vereinsvorstand der Weinbauern aber keinerlei Ansporn, es auch für den Umbau ihres schönen Steinhaufens mit ebenso sauglatter Architektur zu versuchen. Und man ging auch nicht den Weg, unter den Mitgliedern einen Sohn oder eine Tochter auszumachen, denen man als Direktauftrag den Um- und Weiterbau zuhalten könnte. Sondern man wählte für den Um- und Weiterbau einen Architekturwettbewerb und bat den Bündner Heimatschutz um Hilfe. Dieser hat in den letzten Jahren tatkräftig und erfolgreich Bauherren unterstützt, die ein besonderes Vorhaben von öffentlichem Rang stemmen wollten. Der Heimatschutz setzte dafür auf den Architekturwettbewerb, auf den Studienauftrag, zu dem bis zu einem halben Dutzend Architektinnen und Architekten eingeladen wurden. Die Geschichte der Villa Garbald in Castasegna wurde so geschrieben, die des Bahnmuseums von Bergün, die des vorderhand ruhenden Kiosks in der Viamala und die des Türalihus von Valendas, dessen Innenrenovation zur Zeit auf einen

Geldschub wartet. So wundert es nicht, dass der Heimatschutz und die Weinbauern zueinander gefunden haben. Esther Casanova, Raumplanerin und Vorstandsfrau im Heimatschutz, nahm sich der Sache an und zog sie zusammen mit Francisca Obrecht von Graubünden Wein durch. Die zwei tüchtigen Frauen schrieben das Programm und legten es dem SIA, dem Verein der Architekten, zur Genehmigung vor. Sie luden in Absprache mit dem Beurteilungsgremium die Büros gasserderungs, Zürich/Haldenstein, Pablo Horvath, Chur, Guyan + Pally, Curaglia/Igis und atelier-f, Kurt Hauenstein, Fläsch, ein, einen Entwurf einzureichen und sie stellten ihnen dafür je 5000 Franken in Aussicht. Speziell am Verfahren: Die Architektinnen und Architekten konnten ihre Vorschläge mit kurzen Präsentationen dem Beurteilungsgremium vorstellen.

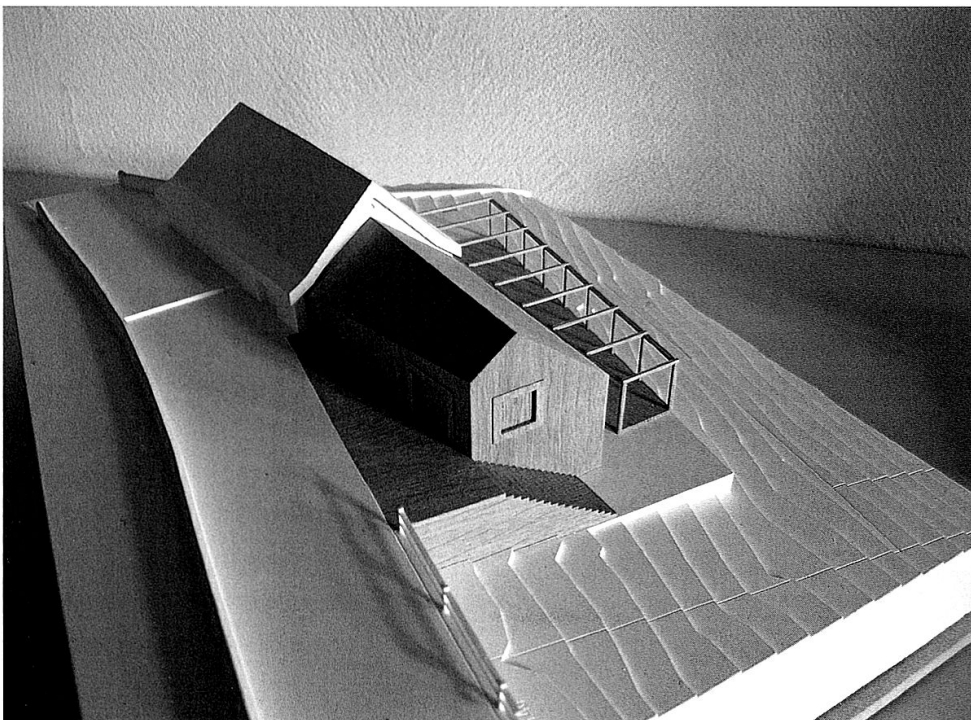
Beraten, Plättli essen, Wein trinken

Es war ein kalter Morgen in diesem an warmen Tagen so reichen Herbst 2011 als sich das Beurteilungsgremium am 7. November im Säli des Rathauses von Jenins versammelte. Hans Peter Ruffner und Francisca Obrecht als Delegierte von Graubünden Wein; Renato Wüest, oberster Küchenchef aller Restaurants im Grand Resort Bad Ragaz, und Baseli Werth, Gemeindepräsident von Jenins, sassen in der Sachjury, also jenem Gremium, das die politische Tragfähigkeit eines Vorhabens ebenso prüft wie besondere Anforderungen, zum Beispiel der Gastronomie. Tanja Bischofberger, Leiterin des Kreises Nord im Amt für Raumentwicklung, Karin Sander von der Denkmalpflege, Ramun Capaul, Architekt in Ilanz, und Peter Göldi, Stadtarchitekt von Chur, sassen in der Fachjury, also dem Gremium, das zur Architektur das Wort führte. Als Präsident des Beurteilungsgremiums amtete Köbi Gantenbein, Chefredaktor von Hochparterre. Dessen vornehmste Aufgabe war, das Programm und das Verfahren zu hüten, den Architektinnen und Architekten gerechte Behandlung zu verschaffen und für einen heissen Diskurs über ihre Arbeiten zu sorgen. Neun Stunden zuhören, diskutieren und abwägen – unterbrochen von Gerstensuppe, Plättli und Jeninser Rotwein in der Wirtschaft, über deren Zukunft zu beraten war. Dann konnte Francisca Obrecht dem Architekten Pablo Horvath aus Chur telefonieren: «Ihr Projekt soll Graubünden Weins neues Haus geben.» Und das Beurteilungsgremium stiess an auf den Preisträger und sein vorzügliches Projekt mit Weisswein aus dem Jeninser Weingut zur Sonne.

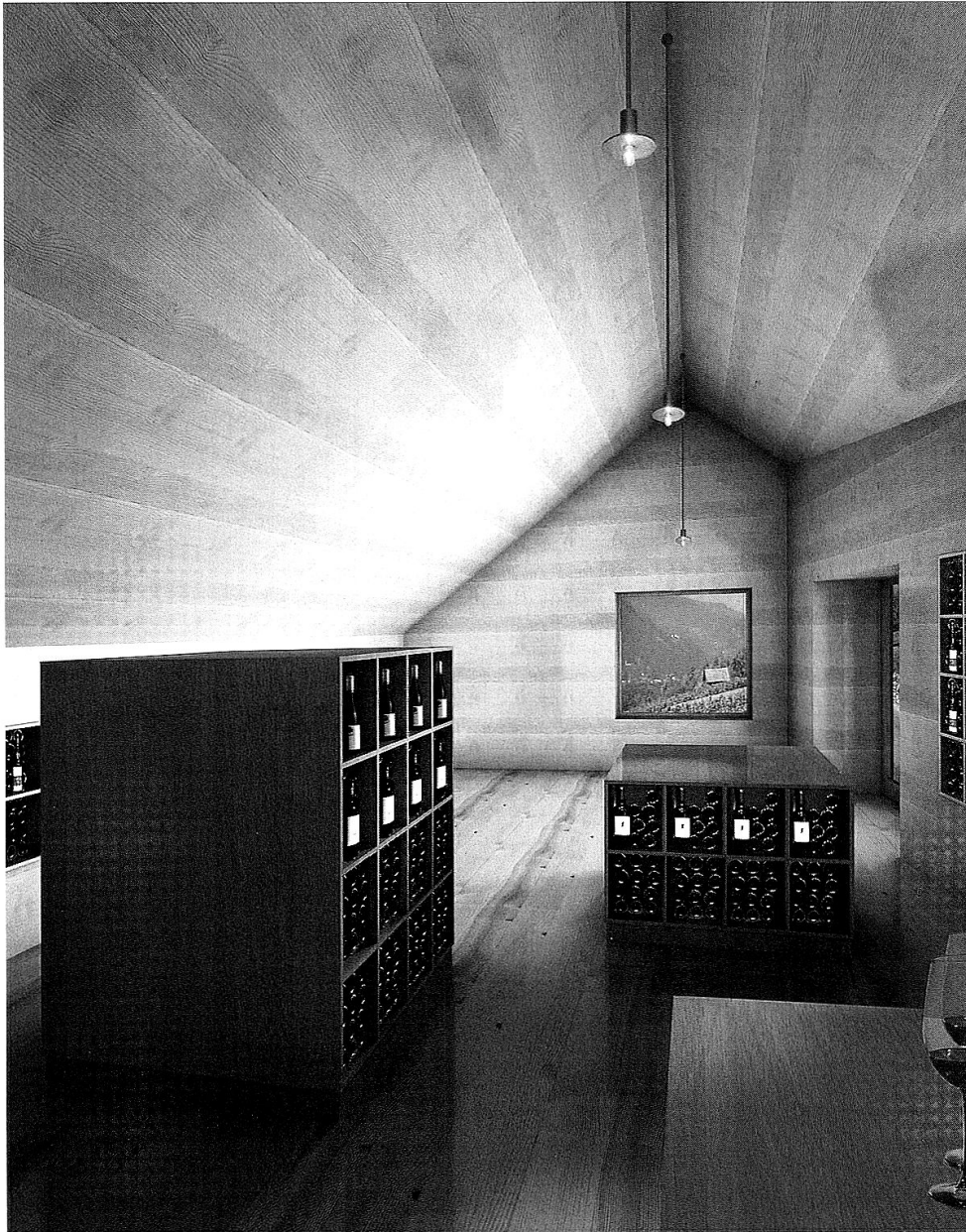
Ich hatte die Freude und die Ehre als Präsident des Beurteilungsgremiums zu wirken und notierte in meinem roten Büchlein ein paar Notizen zu den vier Projekten, beginnend mit dem Entwurf des Siegers.

Pablo Horvath: Die subtile Erweiterung

«Pablo Horvath erweitert den alten Torkel in der Flucht des Stein- gebirges so, dass zwischen diesem und der Strasse ein schmuckes Plätzli entsteht, über den das nötige Zu- und Leergut hinzu- und weggebracht werden kann. Das neue Gebäude lehnt sich in Form und Konstruktion an den alten Torkel an: Mauerwerk mit Loch- fassade und oben drauf ein Satteldach. Den Innenraum des alten Torkelhauses räumt der Architekt aus und schafft Platz für ein grosszügiges Restaurant. Gegen die Wingerte hin gibt es eine frei- stehende Pergola für die Terrassenwirtschaft. Im Erdgeschoss des Neubaus wird die Küche untergebracht, im Obergeschoss, einge- kleidet in Holz, ist ein «Schmucktrückli» eingerichtet als Präsen- tationsraum für die Weine. Dieser Raum ist über eine Türe gegen die Strasse offen und über ein grosses Fenster geht der Blick zur Abendsonne. Dieser Raum wird feierlich wirken und vielfältigem Tun wird er dienen von gastlicher Runde im kleinen Kreis bis zum Auditorium, wenn eine Kammermusik die Serenade des Herr- schäftler Weins aufführt. Pablo Horvath ist ein Meister der sub-

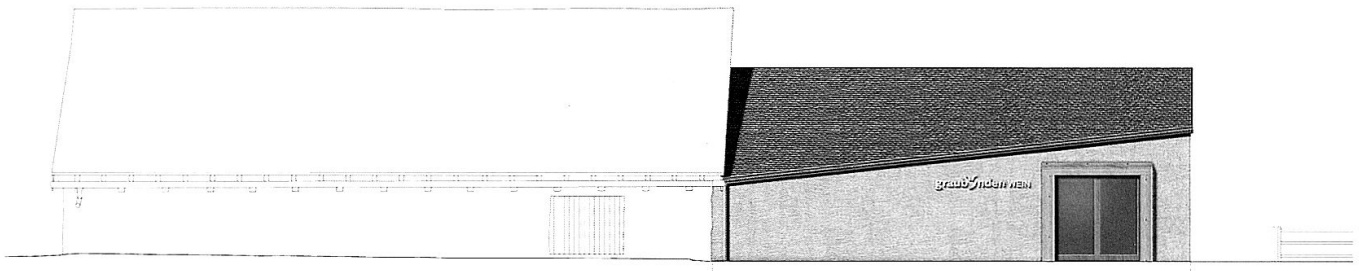


Das Siegerprojekt von Pablo Horvath, Chur.

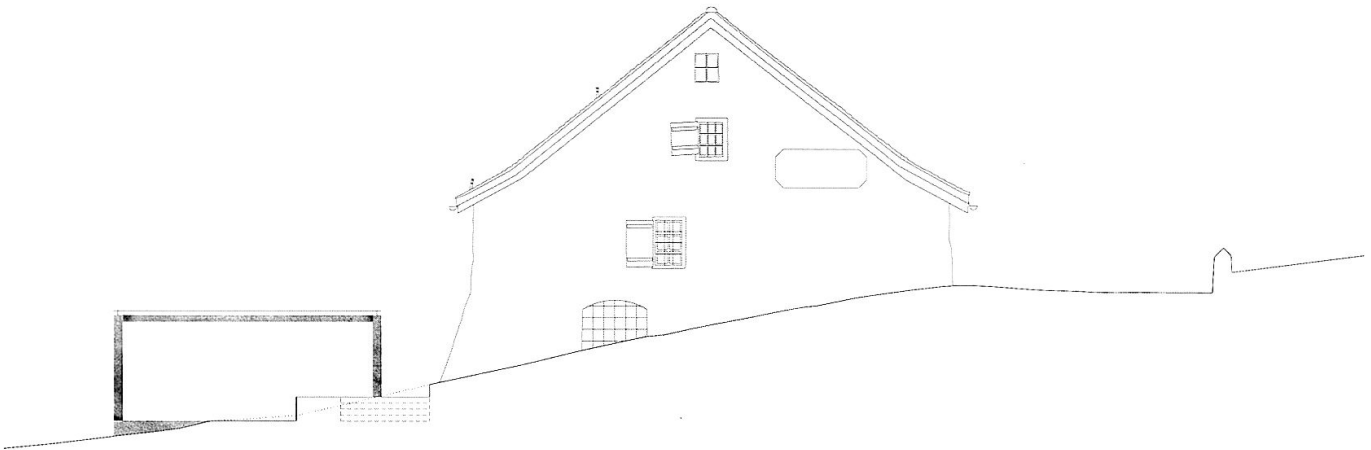


Das Schaulager des Weins – eine in Holz ausgekleidete Schatulle.

tilen Architektur. Sein Entwurf atmet eine heitere Leichtigkeit, ist pragmatisch und in guter Weise bodenständig. Ein Vorteil subtiler Architektur ist auch, wie sie ohne Krampf den Geboten von Nachhaltigkeit entspricht, weil sie ohne Schnickschnack auskommt. Das wiederum schlägt auch günstig auf die Kassa nieder für den Bau und den Betrieb. Gewiss, noch steht das Haus in Planzeichnungen – es wird entscheidend sein, mit welchem Können und Verstand die Zeichnungen gebaut werden. Ziel muss sein, dass die Weinstube eine Weinstube bleibt. Und gerüstet wird ein Schaulager fürs Weinhandwerk, gemacht werden muss es aber mit dem Können des Bauhandwerks – nur ein falscher, vermeintlich billiger Putz oder eine halbgare Schreinerarbeit und schon ist vieles verdorben.»



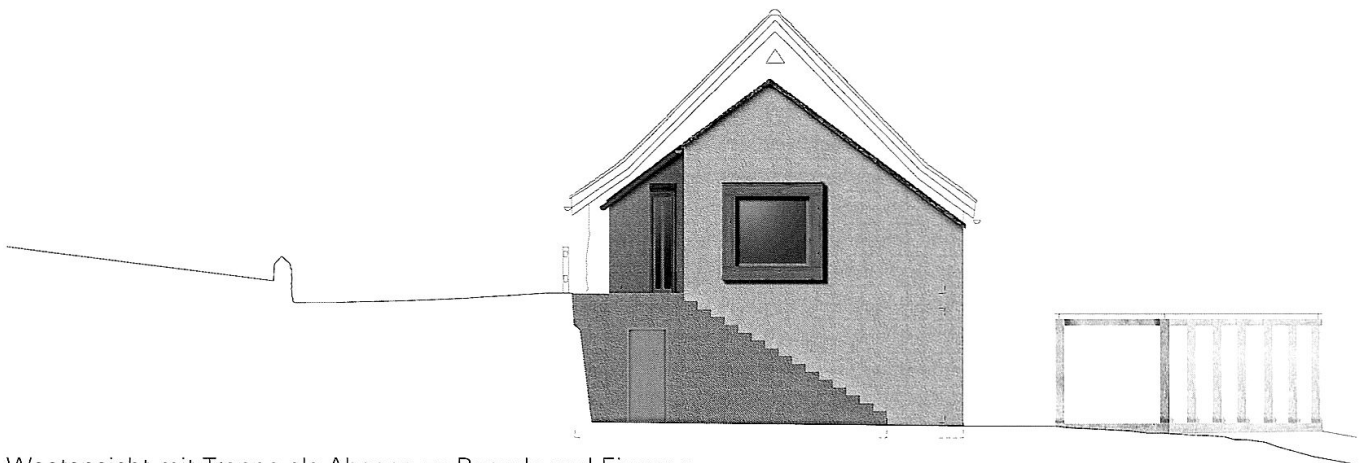
Nordansicht mit dem bestehenden Gebäude (links) und dem Anbau.



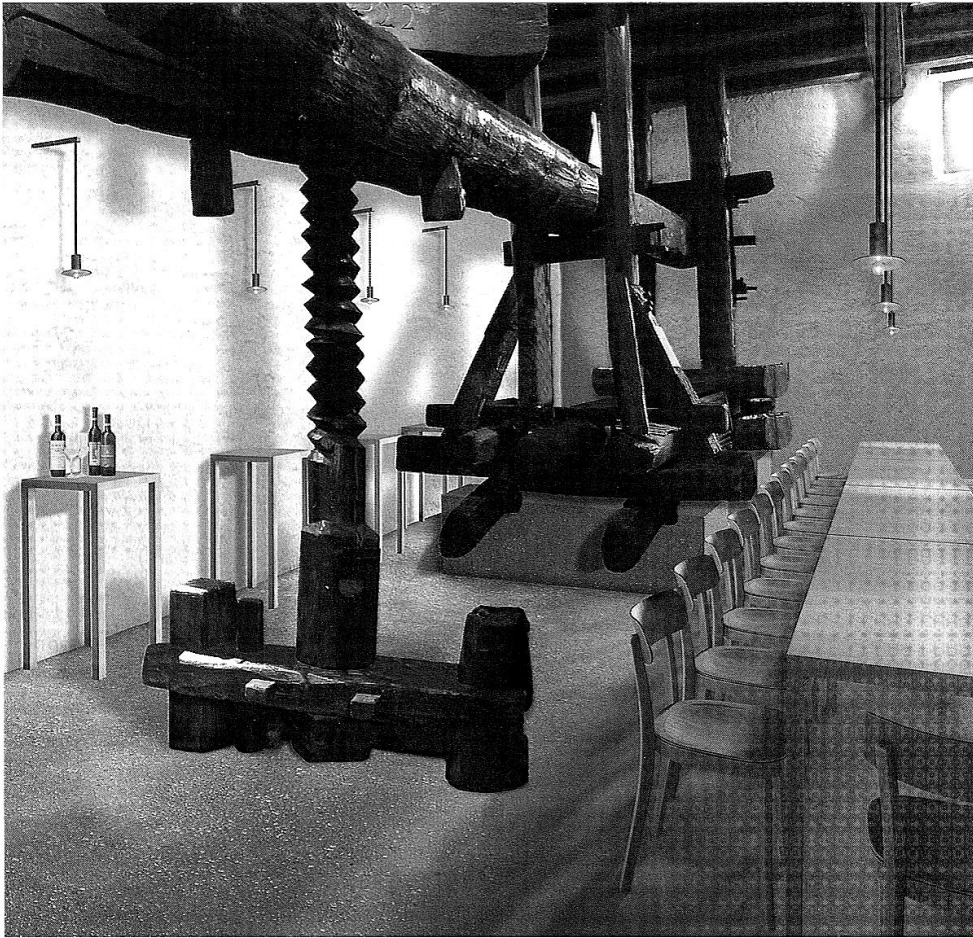
Ostansicht mit Pergola (links).



Ansicht von Süden her mit Pergola, altem Gebäude (rechts) und Anbau.



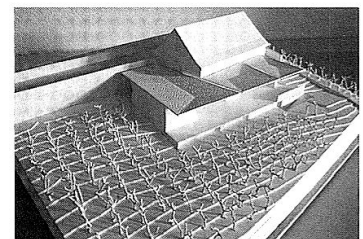
Westansicht mit Treppe als Abgang zu Pergola und Eingang.



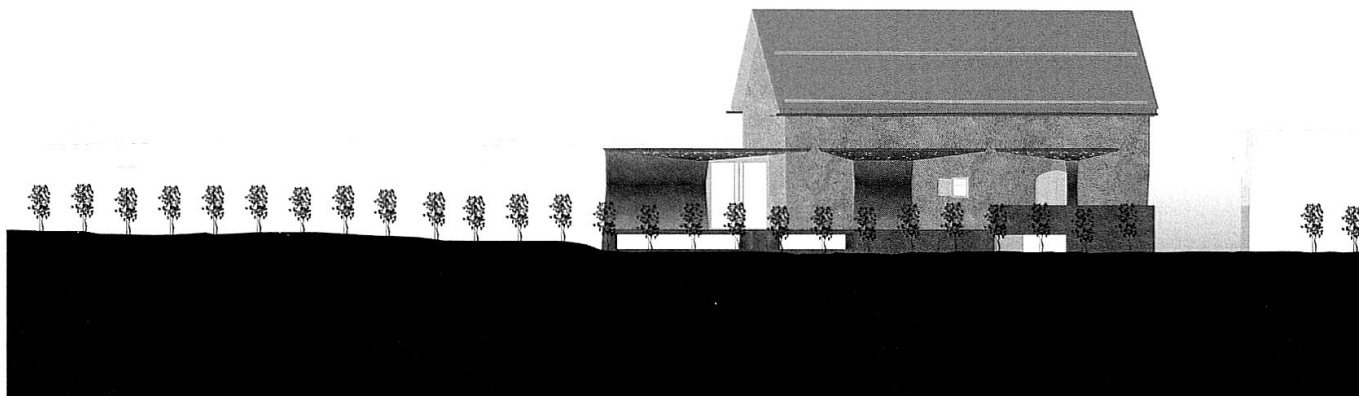
So stellt sich der Architekt Pablo Horvath den Gastraum vor. Der alte Torkelbaum darf bleiben.

gasserderungs: Eine Kapelle für den Wein

«Carmen Gasser und Remo Derungs machen den alten Torkel zum Restaurant mit umlaufender Galerie; in einem neuen, kleinen Raum entsteht das Schaulager des Weins als Flaschensammlung, von oben her beleuchtet von der Sonne durch Fensterchen wie Flaschenböden. Hier entsteht ein Kapelle des Weins, ein bezaubernder Ort mit Lichtertanz und Schattenspiel. Die Küche und weitere Arbeitsräume vergraben die Architekten in die Erde. Das Ensemble um das alte Steinhaus am Strassenrand erhält einen städtischen Schwung, dank erlesenen Designs entsteht eine urbane Installation in den Weingärten der behäbigen Bündner Herrschaft. Doch ist mondäner Schwung dem Ort, der Aufgabe und der Institution angemessen? Würde seine hoch kultivierte Gemütlichkeit der bodenständigen Torkelgemütlichkeit in der Weinstube gut bekommen? Und könnte der Verein die nötige Investition stemmen? Es gäbe ja allerhand Tiefbau zu bezahlen. Doch keiner der vier Teilnehmer hat derart viel derart präzise abgeklärt wie gasserderungs. Alles haben sie bedacht – wie schön!»



Entwurf von gasserderungs.



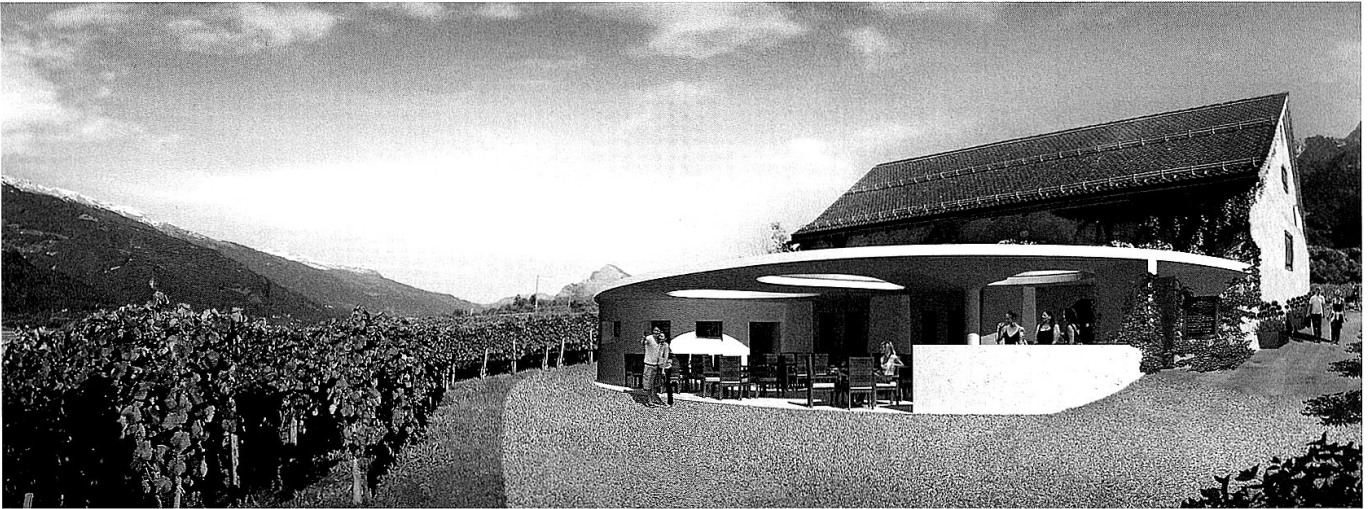
Gujan + Pally: Die Küche im Herz

«In einem schwungvollen, von der Strasse aus nicht sichtbaren Gebäude bringen Marlene Gujan und Conrad Pally das ihnen Wichtige unter – die neue Küche und andere Arbeitsräume. Die dafür nötige organische Grossform ziehen sie als betonierte Decke über einer Terrasse weiter. Im alten Torkel verbindet der Entwurf das Restaurant – nobel ausgestattet und eingerichtet – mit dem Schaulager. Dieses ist in grossen Möbeln aus Lehm untergebracht, in deren Wände und Tablare ein Klimasystem eingelassen ist. Ein schwungvolles Projekt – was neu ist, soll sich nicht verstecken, sondern will sein Design selbstbewusst und froh geniessen.

Entwurf von gasserderungs mit Schaulager für den Wein im Anbau (rechts).



Innenraum im Entwurf von Gujan + Pally: ein grosszügiges Restaurant.

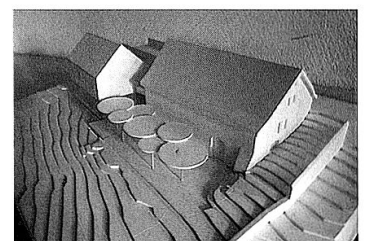


Die Grosszügigkeit sorgt denn auch für tadellose Arbeitsplätze in der Küche – ja die Küche wird zur architektonischen Attraktion des Entwurfs. Die Weinflaschen im Restaurant treten auf wie in der grossen Oper – fertig lustig Weinstube aus alter Zeit. All das ist schön gedacht und will gediegen gemacht werden. Doch alles ist gross, schwungvoll, und es kündigt eine neue Zeit an, die nicht die Zeit des Weinbauvereins ist.»

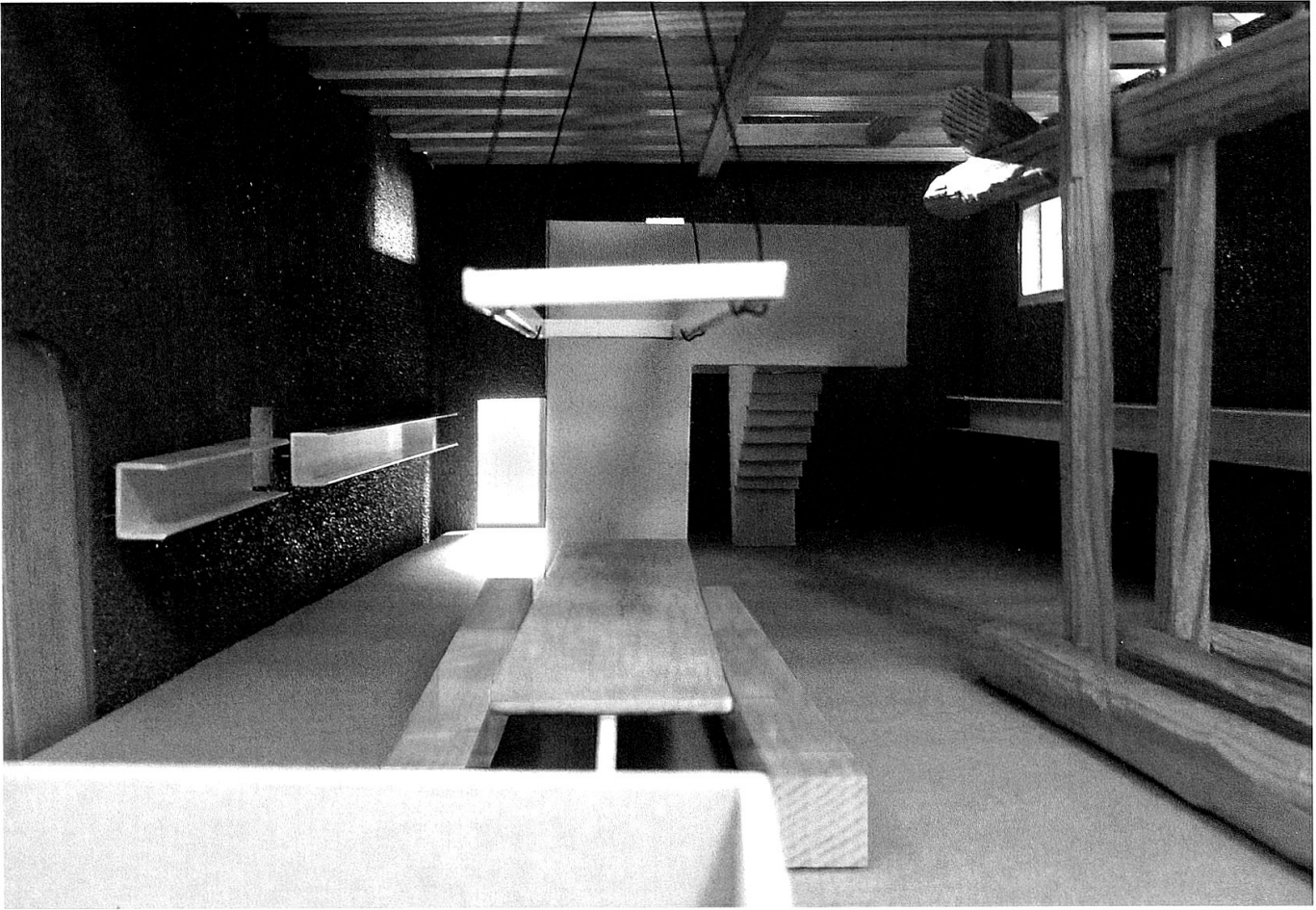
Die weit geschwungene Terrasse mit grosszügiger Küche.

atelier-f: Das gehobene Restaurant

«Kurt Hauenstein und seine Architekten vom atelier-f in Fläsch fällen klare Entscheide: der alte Torkel wird als Besenbeiz aufgehoben und als Raum aufgebaut, in dem die Weine aus Graubünden bengalisch beleuchtet werden. Wohl sind eine Bar, der Stammtisch und eine Lounge auf der Galerie vorgesehen, aber der alte Torkel wird zu einer Kirche des Weins, offen bis unters Dach. Ein kühner und schöner Entwurf. Neben der Weinkirche steht, leicht versetzt, ein neues Haus. In ihm sind in einem Untergeschoss die Küche und im Erdgeschoss ein nobles Restaurant untergebracht, rundum verglast. Im Obergeschoss entsteht ein fensterloser, rätselhafter Lagerraum. Kurt Hauenstein rät Graubünden Wein zu einem herzhaften Sprung nach vorne. In seinem neuen Haus des Weins müsste sich Graubünden Wein als Restaurantunternehmer von anderem Karat als heute bewähren – fertig lustig Weinstube mit Plättli und Gerstensuppe. Doch das wird der Verein nicht wollen und dazu würden die vielen Stammgäste knurren, denen es sowieso Kummer bereitet, dass etwas neu werden soll am Ort, den sie alt und in gewohnter Gemütlichkeit haben wollen, weil sich der Rest der Welt ja ständig verändert.»



Entwurf des atelier-f.



Der Innenraum wird zur Kathedrale des Weins.

Und ein Fazit

Ein Wettbewerb ist aufwändig, Graubünden Wein hatte für das Verfahren 30 000 Franken zu rüsten, der Bündner Heimatschutz trug 10 000 Franken bei. Auch die Denkmalpflege und das Amt für Raumentwicklung leisteten einen finanziellen Beitrag. Dazu kommen etliche Stunden Fronarbeit. Der Lohn daraus ist zum einen eine Lektion in der Bauherrenscheule. Nach dem Diskurs für das Programm und dem Beurteilungstag wissen Francisca Obrecht und Hans Peter Ruffner viel präziser, was auf Graubünden Wein wartet. Und der Lohn ist zum andern: Dieselbe Aufgabe zeitigte vier unterschiedliche Resultate und im Wägen und Mehren sprang eines schliesslich als das beste heraus. Der Aufwand lohnt sich dann, wenn der Wettbewerb so vorbereitet ist, dass aus ihm ein schon weit gediehenes Projekt werden kann. Was heisst, dass der Bauherr möglichst viele Variablen fürs Programm schon geschlossen hat – also intensiv nachdachte, was er will und das ins Programm schrieb. Solches schränkt den Spielraum der Architekten keineswegs ein, sondern feuert ihre Phantasie an. Natürlich sind Grenzen gut, denn wenn nebst baurechtlichen, gestalte-

rischen, energetischen auch finanzielle Beweisführungen detailliert nötig werden, wird das Verfahren für die beteiligten Architekten zu einer Zumutung. Denn nicht nur der Bauherr, auch der Architekt muss in einen Wettbewerb viele Arbeitsstunden investieren. Für den alten Torkel reichte dafür keinem Büro eine vierstellige Zahl.

Köbi Gantenbein ist Chefredaktor von Hochparterre. Er lebt und arbeitet in Zürich und Fläsch. Er war Vorsitzender des Beurteilungsgremiums «Alter Torkel Jenins», er ist Mitglied im Bündner Heimatschutz und er trinkt am liebsten Rotwein aus der Bündner Herrschaft.

Adresse des Autors: Köbi Gantenbein, Unterdorf 35, 7306 Fläsch