

Andelfinger Zeitung

«Hirschen»-Jubiläum mit Preisen wie anno dazumal



Petra und Mirco Schumacher beim Jubiläum ihres «Hirschen».
SILVIA MÖLLER

Bild: sm

OBERSTAMMHEIM Petra und Mirco Schumacher führen seit zehn Jahren den «Hirschen». Zur Feier haben sie sich etliche Überraschungen einfallen lassen. Das Wetter und die Gäste spielten begeistert mit.

Im renommierten «Hirschen» hängt eine vergilbte Speisekarte als Dekoration. «Wiener Schnitzel 1.80» oder «Kutteln mit Käse 1.30» steht da. Weiter gehts mit aus der Mode gekommenen Gerichten wie Schwartenmagen und Leber und mit immer noch begehrten wie Geschnitzeltes, allerdings für längst sagenhafte 1.40. Seit die Wirtsleute Petra und Mirco Schuma-

cher vor zehn Jahren den «Hirschen» übernahmen, sei fast kein Tag vergangen, ohne dass ein Gast vergnügt das «Wiener Schnitzel für 1.80» bestellen wollte, erzählen sie. «Wir sagten dann immer, dass es solche Jubelpreise vielleicht am Jubiläum geben wird, und dieses Versprechen wollten wir nun einlösen.»

Tatsächlich gab es am Samstag und

Sonntag all diese Gerichte und Preise von früher – aber natürlich nicht die Portionen. Um seriös zu recherchieren, hat sich die Schreibende fast durch die ganze Jubiläumskarte gegessen und Beilagen wie Rösti, Sauerkraut, Gemüse und Kartoffelsalat sogar mehrfach bestellt, um nicht nur deftige Schüblinge, Bratwürste, Schnitzel, Schinken, Leber und Kutteln auf dem Teller zu haben. Der Preis war trotzdem zum Feiern: Selbst randvolle Teller kosteten am Ende deutlich unter zwanzig Franken.

Gartenwirtschaft wie früher

Kein Wunder, war die Stimmung an allen Tischen vor und hinter dem prächtigen Riegelhaus hervorragend. Unter blühenden Bäumen und bei fast

sommerlicher Hitze liessen es sich alle gut gehen. Als Verdauungsspaziergang bot sich der Wettbewerbsrundgang durch die Gebäude des «Hirschen»-Ensembles an. Seit einem Jahr gehören der Bankett- und Kultursaal in der früheren Scheune und ein Stall für die Pferde der Hotelgäste dazu. Während des Jubiläums wurden die 23 Betten im Haupthaus und im ebenfalls 2017 renovierten Haus Wytenbach nicht vermietet, damit man überall auf Entdeckungstour gehen konnte.

Im «Hirschen» selbst gab es imposante Kachelöfen, ein Himmelbett, den Erker, barocke Malereien und Möbel zu bestaunen, im einstigen Bauernhaus Wytenbach die gelungene Fusion der uralten Bausubstanz von 1564 mit schlicht-modernem Komfort. Dort

stand der Küchenchef Mirco Schumacher persönlich am Holzherd und backte für die Besucher Waffeln über dem offenen Feuer – dafür brauchte er mindestens so viel Fingerspitzengefühl wie für die Hightech-Geräte in der Restaurantküche.

Wer nach dem Rundgang alle kniffligen Fragen beantworten konnte, kann eine Übernachtung oder ein Abendessen für zwei Personen oder ein Dessert für die ganze Familie gewinnen. Sollte das nicht klappen: Demnächst wird die Online-Buchung möglich. «Unser Ziel ist es, das Stammertal als Ziel für mehrtägige Aufenthalte zu etablieren», sagt Mirco Schumacher. Zwei der Zimmer können dafür sogar zur Familienwohnung kombiniert werden.