

Fast wie Ferien

Saisonale Küche mit Spitzenprodukten aus der nächsten Umgebung – der Hirschen Stammheim im Weinland ist einen Ausflug wert.



Mit Lavendel aus dem Garten: Rehrücken vom Sommerbock. Bild: Thomas Burla

Claudia Schmid

05.07.2018

Facebook (0)

Twitter (1)

Senden (11)

Kommentar (1)

Feedback

Tragen Sie mit
Hinweisen zu diesem
Artikel bei oder melden
Sie uns Fehler.

Oberstammheim? Liegt im Zürcher Weinland, hart an der Grenze zum Thurgau, ein Ort mit Fachwerkhäusern, blühenden Gemüsegärten, Blick auf die Weinberge und Leuten, die grüssen. Am Eingang der Dorfidylle steht ein Denkmalpflögertraum: der Hirschen Stammheim, seit 1786 ein Gastbetrieb und die Seele der Gemeinde. Letztes Jahr wurde die Renovation des geschützten Häuserensembles abgeschlossen – pünktlich zum zehnjährigen Jubiläum der Pächter Mirco und Peter Schumacher.

Seit 2008 wohnen die Thurgauer in Oberstammheim – und haben den Hirschen, ein ehemaliges Feinschmeckerlokal, in einen Ort verwandelt, der vielen passt: den Mitgliedern der Vereine, die von der Stammtischkarte eine Bratwurst mit Rösti bestellen (18 Fr.), aber auch den Ausflüglern. Sie finden hier eine unaufgeregte Landküche und an warmen Abenden im Garten Kurzferien à la provençale: Es blüht der Lavendel, es zirpen die Grillen.

1:0 für die Äsche

Kulinarisch geht die Reise nicht nach Südfrankreich, sondern in die unmittelbare Nachbarschaft. Was nicht wie der Safran, die Eier oder das Sommer-Reh aus dem Stammertal kommt, treibt Mirco Schumacher in der Region auf. Etwa die Äschen und Forellen aus der Fischzucht des Kundelfingerhofs in Schlatt TG. Wir gönnen uns beide Fische: Das Forellenfilet von der Klassikerkarte kommt mit einer süssen Hopfensensauce, Linsensalat und Äpfeln (16 Fr.) als Vorspeise auf den Tisch, das gebratene Äschenfilet, Teil des saisonalen Hirschen-Menüs, liegt auf einer Erbsenterrine (26.50 Fr.).

Die Punkte gehen an die Äsche: Begleitet von knackigen Gemüsechügeli, confierten Tomaten sowie einem Safranschaum, ist es das elegantere Gericht. Weiter gehts mit einem Sommerbock-Rehrücken (49 Fr.). Letzterer ist butterzart und wird von einem Kirschen-Jus und mariniertem Rucola begleitet. Langweilig sind hier nur die Teigwaren.

Mitten in der grössten Weinbauregion Zürichs

Einen süssen Abschluss sollte man sich im Hirschen nicht entgehen lassen: Über ein Dutzend Coupes und Desserts stehen bereit, wobei selbst die kleinen Portionen grosszügig berechnet sind – wie das Holunderblütenparfait (10.50 Fr.), das auf einer Erdbeer-Rhabarber-Sauce liegt. Leider ist das Holunderblütenaroma des Parfaits kaum wahrnehmbar.

Was den Wein angeht, halten wir uns zurück. Nicht nur, weil wir mit dem Auto nach Zürich zurückfahren müssen, sondern weil die Bedienung nicht Zeit zu finden scheint, um ein Schwätzchen zu halten und uns in Sachen Wein in Ruhe zu beraten. Immerhin steht der Hirschen in der grössten zusammenhängenden Weinbauregion Zürichs, und so findet man auf der Karte tolle Tropfen aus der Umgebung. Wir schaffen es dann aber doch noch, mit einem Räuschling mit spritziger Säure aus Unterstammheim (5.30 Fr./Glas) anzustossen, und nehmen uns vor, beim nächsten Besuch mehr zu trinken und hier zu übernachten. Der Hirschen ist nämlich auch ein Hotel.

Steigstr. 4
8477 Oberstammheim
Tel. 052 745 11 24
Mi–Sa 9–23 Uhr, So 9–21 Uhr
www.hirschenstammheim.ch

(Züritipp)

Erstellt: 04.07.2018, 15:18 Uhr

Ihre Meinung entscheidet mit.
Nehmen Sie an Umfragen teil.

Artikel zum Thema

Stübli reloaded



Haute Cuisine mit Quartierbeizcharakter. Die 100 Jahre alte Bauernschänke ist in neuen Händen. Ein stadtbekanntes Trio hat übernommen. [Mehr...](#)

ABO+ Von Claudia Schmid 01.05.2018

Facelifting für die Traditionsbeiz

Ansprechendes Menu, Bier für Stammgäste, kinderfreundlich: Der neue Landgasthof Sternen in Oetwil am See wird vielen gerecht. [Mehr...](#)

Von Claudia Schmid 22.05.2018

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger folgen](https://twitter.com/tagesanzeiger)