

# Von der Kartause Ittingen in den Hirschen

**Neuanfang** Im Restaurant Hirschen in Oberstammheim wirtet seit Anfang März ein neues Paar. Serviceleiterin Alexandra Schulz und Küchenchef Jürgen Stöckel freuen sich auf gemütliche Tavolata-Stimmung.

**Claudia Peter**

Nochmals hinter den Kochtöpfen stehen, das war der grosse Wunsch von Jürgen Stöckel. Die letzten Jahre hat der gelernte Koch aus Deutschland als Küchenchef vor allem mit administrativen Arbeiten verbracht. «Ich sass nur noch am Schreibtisch», sagt er. «Und wusste, vor meiner Pensionierung möchte ich mich nochmals in der Küche ausleben.»

Mit seiner Partnerin Alexandra Schulz hat er per Anfang März die ideale Stelle gefunden: Das Paar übernimmt die Küche und die Serviceleitung des Traditionsgasthofs Hirschen in Stammheim.

Der Hirschen ist in der Region bekannt, nicht zuletzt weil die vorherigen Wirte während fünfzehn Jahren das Restaurant auf ein hohes Niveau gehoben haben. 2023 aber sind sie zurückgetreten, es folgte ein Übergangsjahr, das von einigen Ausfällen und hilfsbereitem Einspringen befreundeter Köche geprägt war.

## Bereits zusammen die Lehre gemacht

In diesem Jahr kommt es nun zum offiziellen Neuanfang. «Mit Alexandra Schulz und Jürgen Stöckel konnten wir einen Glücksgriff landen», freut sich Eigentümer Fritz Wehrli. «Die beiden haben so viel Erfahrung und sind sich einen Betrieb von unserer Grösse gewohnt.»

Alexandra Schulz und Jürgen Stöckel haben zuletzt gemeinsam über zehn Jahre in der Kartause Ittingen gearbeitet, sie im Service, er als Küchenchef eines grossen Teams. Kennen tun sie sich aber schon lange: «Wir haben bereits die Lehre zusammen gemacht», sagt Schulz und verrät auf Nachfragen mit einem Lachen: «Und haben uns damals



Jürgen Stöckel und Alexandra Schulz wirtet seit März im Hirschen in Oberstammheim. Fotos: Madeleine Schoder

schon gemacht. Dann haben wir uns aber viele Jahre nicht mehr gesehen, jetzt sind wir ein Paar.»

Im Gespräch mit den beiden spürt man: Sie sind herzliche Gastgeber und möchten dieses

Gefühl in ihren Start im Hirschen mitnehmen. «Mir ist eine offene, leichte Atmosphäre wichtig», sagt Schulz. «Jeder soll hier willkommen sein, von Jung bis Alt, für eine grosse Feier oder auch

nur zum Kaffee oder für ein schnelles Mittagsmenü.»

Das historische Haus mit der zeitgenössischen Küche zusammenzuführen, ist das Ziel der beiden. Auf der Karte soll sich das

«Jeder soll hier willkommen sein, für eine grosse Feier oder auch nur zum Kaffee oder für ein schnelles Mittagsmenü.»

Alexandra Schulz

in leichten, ausgewählten Gerichten spiegeln. «Ich möchte keine deftigen Riesenportionen anbieten, sondern lieber kleine Teller, sodass man Verschiedenes von der Karte probieren

kann, dass man Vorspeise und Hauptgang und auch noch ein Dessert essen mag», sagt Stöckel.

Damit bringt Stöckel das Stichwort für das erste neue Konzept, das sie anstreben. «Wir möchten im Sommer Tavolata-Abende im Garten machen. Mit langen Tischen, gemütlicher Gartendekoration und verschiedenen Köstlichkeiten zum Probieren.»

Und Schulz schiebt für scheue Gäste nach: «Wen jemand lieber zu zweit an einem Tisch für sich sitzen möchte, ist das selbstverständlich auch möglich.» Neben Fleisch und Fisch vom Grill werden etwa Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse Sommerstimmung aufkommen lassen.

## Zwetschgen und Birnen aus dem hauseigenen Garten

Auf der Karte setzt Stöckel auf Produkte aus der Nähe. «Wir sind noch daran, alle Produzenten kennen zu lernen», sagt er. «Mir ist wichtig, dass wir nur frische Produkte verarbeiten und dass wir so viel wie möglich von Landwirten aus dem Dorf oder der nahen Region beziehen können, in Bio-Qualität, wo es möglich ist.» Zudem möchten sie den hauseigenen Garten nutzen, essbare Blüten anpflanzen und die Ernte der Obstbäume für Kuchen und andere Desserts nutzen. Den Garten unterhalten sie mit dem Team selber. Stöckel freut sich: «Wir pflegen und pflücken.»

Das Menü ist auf Fleisch und Fisch spezialisiert, es werde aber immer ein bis zwei vegetarische Gerichte geben. «Auf Wunsch können wir natürlich auch etwas Veganes kochen», sagt Stöckel. Die Karte soll mit der Saison gehen. Erster Fixpunkt, selbstverständlich: Stammer Spargeln, sobald sie erntereif sind. Das Paar kündigt vorfreudig an: «Wir gehen davon aus, dass es Ende April so weit ist.»

## Ein historisches Ensemble

Ganze sechs Gebäude gehören zum historischen Ensemble um den Gasthof Hirschen. Die Fachwerkbauwerke sind im kantonalen Schutzinventar und wurden von Eigentümer Fritz Wehrli aufwendig unter Einhaltung der Denkmalschutzauflagen restauriert. Neben dem Restaurant ist die Hirschenbühne ein Fixpunkt in der Region, auf der regelmässig Cabaret und Musikaufführungen stattfinden. Auch übernachtet werden kann im Hirschen. Im Gasthaus selber hat

es drei historische Gästezimmer mit geteiltem Bad. Zudem wurde ein Bauernhaus zum Gästehaus umgebaut, in dem sechs weitere, moderne Zimmer Platz haben, wobei auch hier die alte Bausubstanz sorgfältig erhalten wurde. Eine Besonderheit bietet der Hirschen zudem für Reiterinnen und Reiter: Im Stall hat Wehrli fünf Pferdeboxen eingerichtet, welche Übernachtungsgäste, die etwa auf einem Wanderritt sind, für ihre Pferde nutzen können. (c/p)



Im kantonalen Schutzinventar: Der Hirschen und seine Nebengebäude.