Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 31 (2018)
Heft: [3]: Die Kraft des Ensembles

Artikel: "Da, wos git"
Autor: Imhof, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-816312

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.08.2025

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

Auch regionale Küche kann für Überraschungen sorgen: Im ‹Hirschen› stehen im Winter etwa Kardy und Safran aus dem Stammertal auf der Karte.

«Da, wos git»

Gastlichkeit wird im ‹Hirschen› grossgeschrieben. Einheimische wie auch Besucher aus der Stadt fühlen sich gleichermassen willkommen.

Text:
Paul Imhof

Wirt Mirco Schumacher hat die Fritteuse schon vor Jahren aus der Küche verbannt, «Pommes frites sind unkreativ», sagt er zu diesem Befreiungsschlag, ausserdem stinke das ganze Haus nach Frittieröl. «Man fährt durchs Dorf und riecht schon von Weitem, wo die Beiz ist.» Auf diese Art von Orientierungshilfe verzichtet Schumacher gerne. Allein der Grundsatz, mit Produzenten aus der Nähe zusammenzuarbeiten, bestimmt das Angebot: «Da, wos git», lautet seine Maxime. Es gibt nur Stammer und Nussbaumer Tomaten. Schlachttiere wählt er persönlich aus – ausser Reh und Wildsau. Zur Spargelzeit bietet er grünen Spargel an, denn im Stammertal gibt es keine sandigen Böden, in denen der weisse Spargel wächst. Also verzichtet er darauf. Schon vor Jahren sei ihm, während einer Saison in einem Fünf-Sterne-Hotel in den Alpen, klar geworden: «Keine Erdbeeren an Weihnachten, keine Tomaten im Januar. Die schmecken nach nichts.» – «Da ist er sehr strikt», betont seine Frau Petra, die den Hotelbetrieb, den Service und den Weinkeller betreut.

Was muss geboten werden, damit ein Landgasthof wie der ‹Hirschen› nicht zur Geldvernichtungsstätte wird und damit Gäste sowohl aus der Nähe wie aus der Ferne kommen? Wie lassen sich Städter aus Zürich nach Oberstammheim locken? Was bringt die Dorfbevölkerung dazu, sich im ‹Hirschen› blicken zu lassen und zu konsumieren? Das Stichwort heisst Gastlichkeit! Das ist ein einfaches Wort, hinter dem sich neben materiellen Elementen auch viele Gefühle verbergen. Neben der baulichen und gestalterischen Atmosphäre, neben dem historischen Ambiente, dem knarrenden Parkett und den prachtvollen Kachelöfen bestimmen die Leistungen von Küche und Service das Geschäft. Dafür braucht es eine sensible Hand.

Schwierige Wirtesuche

«Die grösste Herausforderung ist die Gastronomie», hält Hauseigentümer Fritz Wehrli fest. Seit den 1970er-Jahren kümmert er sich bereits um den ‹Hirschen› und war mehrmals mit Problemen konfrontiert, die ihm das komplexe und fragile Verhältnis zwischen Dorf und Gästen aus der Stadt vor Augen führten. «In der Wahrnehmung der Zürcher sind wir hier im Niemandsland», erklärt er, der selbst in der Stadt verwurzelt ist und urbane Befindlichkeiten und Bedürfnisse kennt. Er engagierte vor Jahren einen mit Sternen ausgezeichneten Koch aus Zermatt. Gedacht war dieser Schritt als Statement. Die Winterthurer Tageszeitung ‹Landbote› berichtete darauf, dieser künftige ‹Hirschen›-Koch habe für ein Menü am Fusse des Matterhorns zweihundert Franken verlangt. Die Stammer zogen die Brauen hoch und bei einer Handwerkersitzung im ‹Hirschen› musste sich Wehrli anhören, dass man dann wohl nicht mehr kommen könne. Da zog er Konsequenzen: «Ich musste den Vertrag auflösen.» →

Ein geschnitzter Türrahmen mit Renaissance-Säulenmotiv führt in die ‹Hirschenstube› gegenüber der Hauptgaststube.

Abends wird festlich aufgedeckt: Blick von der gediegenen ‹Hirschenstube› in die ‹Jägerstube›.

→ **«Hier möchten wir leben»**

Inzwischen sind Mirco und Petra Schumacher seit zehn Jahren das Wirtepaar. Sie hatten sich auf ein Chiffre-Inserat beworben. Vier Interessenten lud Fritz Wehrli damals ein und er fragte alle, was sie beim Betreten des Hauses empfunden hätten. Drei sagten: «Oh, das ist ein rechter Aufwand.» Schumachers sagten: «Hier möchten wir leben.» Von Anfang an bemühten sich die beiden um Integration. Fremd war ihnen die Gegend nicht. «Wir sind Thurgauer ‹Bodenseekinder›», erklärt Schumacher. Er aus Salmsach, Petra aus Scherzingen. Sie hatten sich in Arbon kennengelernt, als sie im gleichen Betrieb arbeiteten.

Das Leben ist aber nicht nur Job, denn wo man sich niederlässt, will man Wurzeln schlagen – vielleicht nicht für alle Ewigkeit, aber doch lange genug, dass der Nachwuchs in trauter Umgebung die Schule besuchen kann. Mirco trat dem Turnverein bei und Petra vertritt den ‹Hirschen› und die Familie im Gewerbeverein. Fremd fühlten sie sich nie. «Wir sind hier, im Stammertal, fast komplett vom Thurgau eingeschlossen», stellt Petra fest, und Mirco hat in dieser Zürcher Ecke rasch sprachliche Nuancen aufgespürt, die nur Insider erkennen: «Man spricht hier eine Mischung aus Thurgauer und Schaffhauser Dialekt. Aa-lastig.» Statt «zwäi» heisst es «zwaa». «Viel Züritütsch ist da nicht drin», stellt er fest. Steht Schumacher neben dem Stammtisch und plaudert mit, wird klar, dass er dazugehört. Mehrmals pro Woche treffen sich in seinem Lokal abends Männer aus dem Dorf. Auch mittags ist der Tisch zwischen Ofen und Theke, wo der Kontakt zur Serviertochter am direktesten ist, regelmässig besetzt.

Der Stammtisch lebt

Seit einigen Jahren wird in der Schweiz der Untergang der Landbeizen beklagt sowie das Verschwinden von Stammtisch, Traditionen und Rezepten. Der ‹Hirschen› hält dagegen. Während vor mir ein Glas Stammheimer Schaumwein leise prickelt, eine Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir, unterhält sich eine Fünferrunde gegenüber über das ganze Potpourri des täglichen Lebens zwischen Aufstehen und Schlafengehen. Es geht um Arbeit und Feierabend, Fernsehen und Dorfklatsch – im Waadtland heisst der Stammtisch ‹table des menteurs›, Tisch der Flunkerer.

Vegetarier und Veganer kriegen ihr Fett ab. «Der Wehrli isst ja auch kein Fleisch», stellt einer fest. «Doch, aber nur Würste», stellt der Wirt richtig. Die Serviertochter – der glockenklaren ‹Aas› in ihrer Sprache nach zu schliessen eine Ortsansässige – bringt mir ein Glas Räuschling aus Unterstammheimer Provenienz. Velofahrer Fabian Cancellara tritt kurz auf und schon gehts an den Douro: «Es isch no schö dört une.»

Der Stammtisch allein schafft noch kein Wohlbefinden, aber er ist ein deutliches Symbol für die Verbundenheit zwischen Beiz und Dorf. Dennoch braucht es ein paar Zeichen mehr. Eines ist der Umbau. Er ist ein Bekenntnis zum Ort, zum Ortsbild und zu einer Vergangenheit, die hie und da auch in Schräglage geraten war. Fritz Wehrlis Engagement für das Ensemble geht über das Familienbewusstsein hinaus: «Es zählt auch das intakte Dorf in einer intakten Landschaft», sagt er. Hier lebe ein «unabhängiger und freiheitsliebender Menschenschlag. Die Stammer sind die Walliser vom Kanton Zürich», fasst er das Lebensgefühl zusammen.

Der Rundgang

Bei einem Rundgang zeigt mir der Patron die Gebäude, er führt durch die Räume und erklärt die Seele des Ensembles. Die Gästezimmer im ‹Hirschen› selbst sind unter Liebhaberinnen und Liebhabern historischer Hotels gefragt – trotz Etagendusche und gemeinsam zu nutzender WCs. «Wunderbare Parkettböden, kunstvoll bemalte Renaissancetüren, reich verzierte Kachelöfen und auser-

Der Erker der Gaststube wurde 1730 angebaut. Darin lässt sich heute tafeln wie das Bürgertum anno dazumal.

lesenes Mobiliar», schwärmt der Schweizer Heimatschutz in seinem Führer ‹Die schönsten Hotels der Schweiz› und konstatiert: «Der Aufenthalt in den prachtvollen Räumen und Gästezimmern des Haupthauses ist an historischem Erlebniswert kaum zu überbieten.»

Noch ein Geheimtipp sind die sechs neuen Zimmer im Haus Wyttenbach, einem Bauernhaus, das nach dem Tod der Pächter 25 Jahre leer stand. Wo sich der Hühnerstall befand, wurde ein Zimmer eingebaut. Die alte Aussenmauer ist integriert, die runden Steine schimmern unter zart transparenter weisser Farbe. Drinnen im Haus eine entblösste Wand aus horizontal geflochtenen und mit Lehm verklebten Haselruten, weitgehend ein Original aus dem Baujahr 1564. Das Spiel zwischen historischer Substanz, zeitgemässer Technik und Gestaltung ist dezent. Wie eine Reminiszenz an den Geist traditioneller Dorfwirtschaften wirkt das einsame Paar Soldatenstiefel eines Gastes neben der Treppe vor einem Zimmer.

In den Häusern hängt bewusst platzierte Kunst: im Stammhaus historische Bilder aus dem Familienbesitz, aus der ‹Hirschen›-Geschichte sowie Fotografien von Theo Frey, der im Auftrag des Bundes für die Landi 39 zwölf Schweizer Gemeinden porträtierte, darunter Oberstammheim. Im Haus Wyttenbach die Moderne: Grafiken des ortsansässigen Eugen Del Negro, Holzschnitte von A. R. Penck. Und ein Gemälde von Alexandra Huber.

Die Saison bestimmt die Speisekarte

Die Stammtischgemeinde hat sich verzogen, nur der eine Gast, der später dazugestossen ist, trinkt in Ruhe sein Glas aus. Nach der Steinpilz-Crèmesuppe mit Rosmarin-Focacciastengel, begleitet von Landenberger Blauburgunder aus Unterstammheim, wird Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert, ein ‹Hirschen›-Klassiker, dazu ein Glas Cuvée Barrique, assembliert aus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Malbec aus Oberstammheim.

Mirco Schumachers Speisekarte richtet sich nach der Saison. Manchmal reichen die Produkte für ein, zwei Wochen, manchmal bloss für ein paar Tage. So hängt das herbstliche Wildangebot vom Jagdglück der heimischen Jäger ab. Wildschwein und Reh vor allem, zubereitet als Wurst oder Hackbraten, Pfeffer, Medaillons, Schnitzel; auf Vorbestellung auch ein Rehrücken im Ofen .

Nun herrscht fast andächtige Stille im ‹Hirschen›. Drei Tische sind an diesem Abend besetzt. Im Erker speist ein Paar, das keine lauten Töne von sich gibt. Die wunderbare Rösti bringt mich auf die Geschichte mit der Fritteuse zurück. Ist die wirklich entsorgt? Geht das in einer Landbeiz? Einfach auf Pommes frites verzichten? Mirco Schumacher lächelt: «Es geht, was die Menus betrifft. Es geht aber nicht, wenn man Leute ausbildet.» Da müssen Lehrpläne eingehalten, gewisse kulinarische und gastronomische Anforderungen erfüllt werden. Dem Lehrplan gehorchend verzichtet er zwei Wochen im Jahr auf sein Anti-Fritten-Credo. Zubereiten und Filettieren von Meeresfisch gehört zur Ausbildung der Kochlehrlinge. Und wenn schon eine Fischwoche, dann auch mit Moules. Und dazu gehören Pommes frites. «Aus hiesigen Kartoffeln selbstverständlich und von Hand geschnitzt.» Vollendet in einer Tischfritteuse. ●

Stift Höfli
Einige Mitarbeitende des ‹Hirschen› haben eine Grundausbildung im Stift Höfli absolviert oder sind noch in der Ausbildung bei der Institution. Die gemeinnützige Stiftung fördert die berufliche und soziale Integration junger Menschen mit einer leichten Lernschwäche.
www.stift-hoefli.ch

Wohlproportionierter, in Baugeschichte gefasster Aussenraum: Der Hinterhof zwischen ‹Hirschen› und Stall ist erweitertes Theaterfoyer, Rauchpausenecke, Apéroplatz für Gesellschaften und Zugang zum Garten in einem.