

Beizenbummel (XXXVII) Gasthof zum Hirschen, Oberstammheim

Der historische Hirsch des Jahres 2014

Nach Jahren des häufigen Pächterwechsels ist in Oberstammheim dank Mirco Schumanns ausgezeichnete Küche Stabilität eingekkehrt.

VON LUKULLUS



Der «Hirschen» in Oberstammheim gehört mit seinen sechs historischen, nach wie vor funktionsfähigen Kachelöfen, den drei historischen Schlaf-

gemächern, den bemalten Zimmertüren und den Pferdeboxen zu den Vorzeigegasthäusern im Kanton Zürich. Das stattliche Riegelhaus wurde 1684 als ländlicher Herrnsitz errichtet und zählt zu den schönsten Bürgerhäusern des ganzen Kantons. Dennoch waren hier Pächterwechsel im Zweijahresturnus in früheren Zeiten nicht selten: Manches Pächterpaar brachte die Doppelrolle dieser Wirtschaft – gehobene Landbeiz für Stadtzürcher am Wochenende und alltäglicher Stammtisch für Stammgäste aus dem Stamtal – einfach nicht unter einen Hut.

Nun wirten hier schon seit April 2008 Petra und Mirco Schumacher, der bei Martin Surbeck im «Frohsinn» in Arbon Souschef war, im Kempinski Hotel des Bains in St. Moritz arbeitete und im Schloss Wartegg auf dem Rorschacherberg als Küchenchef waltete. Letz-

tes Jahr wurde der «Hirschen» zum «Historischen Hotel des Jahres» gekürt; jetzt steht eine Restaurierung des Ensembles an, verbunden mit einem «zeitgemässen Ausbau des historischen Gasthofs», wie eine Bautafel verkündet. Der Kachelofen von 1803 in der Gaststube schafft mit seinen Motiven aus dem Rebjahr eine behagliche Stimmung. Da schaut man gern darüber hinweg, dass die Nussbaumtäfelung (wahrscheinlich aus den Sechzigerjahren) etwas allzu akkurat und linealgerade neu gemacht wurde...

Als Gruss aus der Küche kommt ein Stückchen Kürbis mit gepopptem Ama-

rant im kleinen Porzellanlöffel. Im «Hirschen» gibt es ein Sonntagsmenü für 65 Franken, dem Lukullus nicht widerstehen kann: Rehpfefterterrine und Wildschwein-Rohschinken auf Saisonsalat, eine milde, beinahe allzu milde, mund- und magenfreundliche Pastinakensuppe, Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen auf frischen Nudeln mit Wurststreifen, zum Dessert Mohnparfait und Mousse au Chocolat mit Schokoladenkuchen und von Hand filetierten Orangenschnitzen. Die Begleitung von Lukullus wählt ein Rehschnitzel mit dem geheimnisvollen Namenszusatz «Chesa Veglia» (44 Fr.), davor einen



Der «Hirschen» in Oberstammheim, «Historisches Hotel des Jahres 2014», steht als «Ensemble von nationaler Bedeutung» unter Denkmalschutz.

Bild Lukullus

Blattsalat mit halbierten Wachteleiern aus dem Stammertal (10.50 Fr.). Ausgezeichnete Küche, moderate Preise.

Köstliches Reh mit Oberförster

Dazu soll natürlich auch der Wein aus dem Stammertal stammen, die Weinkarte führt Weine von Glesti, Frey und Reutimann auf: Wir wählen den reifen, warm-würzigen Syrah Barrique 2009 (64 Fr.) von Ulla und Kaspar Reutimann, der unser Reh so einfühlsam und diskret begleitet wie ein erfahrener Oberförster. Diesem Reh wurden in der Küche alle Ehren zuteil: Von Hand geschnetzelt, ist jeder Bissen saftig und zart – so zart wie ein winziges Filet mignon. Die Rehschnitzel «Chesa Veglia», benannt nach dem Restaurant des Palace Hotels in St. Moritz, wo ein einstiger Küchenchef von Schumacher wirkte, sind ebenso zarte Leckerbissen, wie Lukullus' Begleitung bestätigt.

PS: Zum «Historischen Hotel des Jahres 2014» wurde der Hirschen dank seinen Gästezimmern, die jede Übernachtung zu einer Zeitreise machen.

Gasthof zum Hirschen, Slegsstrasse 4, 8477 Oberstammheim
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 9 bis 24 Uhr, Sonntag 9 bis 21 Uhr, montags und dienstags geschlossen. Tel. 052 745 11 24.

Auf einen Blick

Küche	★ ★ ★ ★ ★
Service	★ ★ ★ ★ ★
Ambiance	★ ★ ★ ★ ☆
Preis/Leistung	★ ★ ★ ★ ★
Gesamtwertung	★ ★ ★ ★ ☆