



Die Story vom **Hirschen**

Was hat die legendäre, urbane und trendige «Blaue Ente» in der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich mit dem historischen «Gasthof zum Hirschen» in Oberstammheim gemeinsam? Nicht viel, aber etwas Wesentliches — nämlich die gleichen Eigentümer. Was es dabei mit dem 327jährigen Hirschen Oberstammheim (und seiner neuen Küche) auf sich hat, lesen Sie exklusiv im folgenden Report.

Von Chefredaktor René Frech

Er ist eines der schönsten Bürgerhäuser der Ostschweiz — der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim, der seit mehr als 30 Jahren als Schutzobjekt von kantonaler Bedeutung registriert ist und unter Denkmalschutz von Bund und Kanton Zürich steht. Das markante Haus ist ein dreigeschossiger Fachwerkbau mit Erker und bildet zusammen mit seinen Nebengebäuden ein bauhistorisches Ensemble, wie man es in dieser Ursprünglichkeit und Authentizität nur noch selten antrifft.

Die Stadtzürcher Familie Wehrli

Das herrschaftliche Anwesen ist ein sichtbarer und bewusst gestalteter Ausdruck der Familienpolitik des jahrhundertealten Stadtzürcher Geschlechts der Wehrli,

welches über viele Jahrzehnte hinweg die einflussreichen und machtausübenden Ämter des Stammertales in ihren Händen vereinigte: Vom Ende des 16. Jahrhunderts bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts vertraten die Exponenten der protestantischen Familie Wehrli als Amtmann, Landschreiber oder Untervogt die Herrschaft des Klosters St. Gallen im Stammertal.

Eine bewegte Geschichte

Die Geschichte des 327jährigen Hauses beginnt 1684 mit dem Bau als herrschaftlicher Landsitz mit Gutsbetrieb durch Johannes Wehrli, der das Haus für sich und seine Gattin, der Steiner Bürgermeistertochter Maria Magdalena Etwiler, errichtete. In der ersten Hälfte des



und der **Blauen Ente**

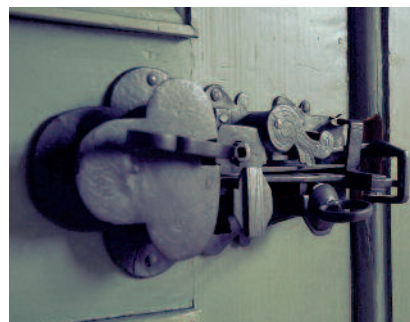
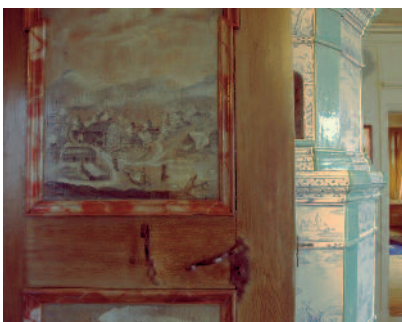
18. Jahrhunderts erhielt das Innere des Hauses bedeutende Ausstattungselemente, so beispielsweise die bemalten Renaissancetüren, die noch heute vollkommen intakt und von historischem Wert sind. 1786 verkaufte Amtmann Hans Konrad Wehrli die gesamte Liegenschaft an Gastwirt Johann Martin Schenk aus Uhwiesen, der das Haus als Gastwirtschaft betrieb.

Nach 150 Jahren in fremden Händen erwarben die Nachfahren von Johannes Wehrli den Hirschen und führten ihn damit wieder in den angestammten Familienbesitz zurück. Seit 15 Jahren ist der Hirschen zu Oberstammheim Eigentum der Familie von Fritz Wehrli-Schindler, der alles unternimmt und keine Ausgaben scheut, das einzigartige Ensemble in seiner authentischen historischen Bausubstanz zu erhalten und dessen Alleinstellung durch grosszügige Geländearrondierungen vor unerwünschten Entwicklungen in der schmucken Gemeinde des zürcherischen Weinlandes zu schützen.

Ein historisch-architektonisches Unikat

Der Gasthof zum Hirschen ist halb Gastwirtschaft (mit einigen wenigen Hotelzimmern), halb Wohndomizil der Familie Wehrli. Der Stadtzürcher Unternehmer Fritz Wehrli-Schindler zu GOURMET: «Die prachtvolle Aus-





Impressionen vom altherwürdigen und denkmalgeschützten Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim.

stattung beschränkt sich nicht nur auf einige wenige Repräsentationsräume, sondern findet sich im ganzen Haus. Zierformen an Türen, Decken und Täfer zeugen von der herrschaftlichen Vergangenheit des Hauses. Schmuckstücke sind vor allem die fünf bemalten Renaissanceetüren mit Umfassung aus dem 18. Jahrhundert und mit Ansichten aus der Umgebung von Oberstammheim sowie die sechs historisch wertvollen (und nach wie vor funktionstüchtigen) Kachelöfen aus dem späten 18. und frühen 19. Jahrhundert.» Für den bekannten Zürcher Unternehmer Fritz Wehrli-Schindler ist das historische Anwesen in Oberstammheim sozusagen zur Passion geworden.

Vom Hirschen und der Blauen Ente

Seit dem 18. Jahrhundert gehört die Familie Wehrli zu den prägenden Unternehmerfamilien Zürichs. In diesem Jahr findet ein von langer Hand vorbereiteter Generationenwechsel statt — von der siebten zur achten Familiengeneration! Seit 1772 wirkten die Ahnen von Fritz Wehrli als Müller. In seiner unternehmerischen Laufbahn hat der Historiker und Oekonom Fritz Wehrli-Schindler eine einzigartige Firmengruppe rund um die Esskultur aufgebaut: Diese besteht zum einen aus der Mühle Tiefenbrunnen, deren Besitz er mit der Familie seiner Schwester teilt und welche aus einem Mix von Wohnen, kommerziellen, kulturellen und auch gastronomischen Nutzungen besteht, so insbesondere aus dem bekannten Restaurant Blaue Ente, dem Museum Mühlerama und dem Kleintheater Miller's Studio.

Die Mühle Tiefenbrunnen ist eng mit der Familiengeschichte der Wehrli verbunden: Eine Tavernenwirtschaft bestand dort bereits um 1410. Von 1779 bis 1889 stand sie im Besitze der Familie Wehrli, in der Zeit zwischen 1810 und 1885 insbesondere von Major Jakob Wehrli, der mit Louis Napoleon — dem späteren Napoleon III — die Artillerie-Offiziersschule besucht hatte und später vom Prinzen in der «Blauen Ente» besucht wurde! 1986 wurde von Nachfahren des Jakob Wehrli in der ungenutzten Mühle Tiefenbrunnen eine Wirtschaft mit dem Namen «Blaue Ente» eingerichtet, damit die Besucher der Mühle Tiefenbrunnen keine grossen Gebrechen erleiden mussten.

Zum andern gehört zur originellen Firmengruppe der Familie Wehrli die seit seinen Studienzeiten aufgebaute Bäckerei-Gruppe mit der Grossbäckerei Groba AG und der Bäckerei Buchmann in Zürich mit total 350 Mitarbeitenden und einem Umsatz von 48 Millionen Franken. Dazu kommt die von Sohn Michael Wehrli aufgebaute Bio-Fruchtsaftfirma Traktor. Künftig wird mit Michael und Daniel Wehrli die achte Familiengeneration die Firmengruppe leiten, und Fritz Wehrli-Schindler wird sich mit noch mehr Engagement und Liebe zum Detail «seinem» Hirschen zu Oberstammheim widmen.

Der Gasthof zum Hirschen

Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim ist bei aller bauhistorischen Relevanz aber auch ein Restaurant, das seit drei Jahren vom jungen Gastgeber-Paar Petra und Mirco Schumacher mit viel Umsicht und Einfühlungsvermögen für das besondere Haus und die Erwartungen der einheimischen und auswärtigen Gäste geführt wird. Er besteht aus der gemütlichen originalen Gaststube, aus der elegant-gediegenen Hirschenstube, aus dem Jägerstübli, dem Blauen Zimmer, zwei Gartenwirtschaften und einem Hof. Für Hochzeiten, Events und Aperos stehen eine Kapelle sowie das Stallgebäude mit Scheune und Schmiede zur Verfügung.

Stadt- und Landgastronomie

Besitzer Fritz Wehrli-Schindler zu GOURMET: «Das junge Pächter-Ehepaar ist für den Hirschen von Oberstammheim sozusagen ein Glücksfall. Die beiden Gastgeber haben sich im Betrieb und im Dorfleben voll engagiert und sind auch integriert. Im Gegensatz etwa zur 'Blauen Ente', wo eine urbane Gastronomie gepflegt wird, wissen Petra und Mirco Schumacher die regionalen Produkte in ihre gutbürgerlich geprägten Kreationen und regionalen Spezialitäten einzubeziehen.»

Petra und Mirco Schumacher sind am Bodensee aufgewachsen. Der Thurgauer Mirco Schumacher war unter anderem Sous-Chef bei Martin Surbeck im Frohsinn in Arbon sowie im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz-Bad. Zuletzt war er Küchenchef im Hotel Schloss Wartegg in Rorschacherberg. Die Appenzellerin Petra Schumacher-Manser war Geschäftsführerin im Restaurant Storchen in Arbon, bevor sie zusammen mit ihrem Ehepartner den Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim übernahm.

Die ausserordentliche Fruchtbarkeit des Stammertals wirkt sich direkt auf die Küche aus: Gemüse, Fleisch, Käse, Wein und Bier stammen von Bauern und Unternehmen aus der Region — logisch, dass im Hirschen mit marktfrischen und saisonalen Produkten gekocht wird. Höhepunkt im Frühling sind die berühmten Stammer Grünspargeln, die in verschiedensten Variationen auf der Speisekarte stehen. Im Herbst kommen von Jägern des Dorfes erlegte Rehböcke, Wildschweine und Hirsche auf den Tisch — möglichst oft begleitet von edlen Provenienzen aus dem Zürcher Weinland: Zusammen mit Unterstammheim verfügt Oberstammheim immerhin über das mit 36 Hektaren grösste zusammenhängende Rebbaugelände des Kantons Zürich!

INFO-TIPP

Gasthof zum Hirschen, 8477 Oberstammheim
Tel. 052 745 11 24, Fax 052 740 28 12
info@hirschenstammheim.ch, www.hirschenstammheim.ch



Sie sind für die Realisierung der neuen, massgeschneiderten Küche im Gasthof zum Hirschen eine erfolgreiche Partnerschaft eingegangen: Besitzer Fritz Wehrli-Schindler, Pächter und Küchenchef Mirco Schumacher, flankiert von Ausbildungs- und Projektleiter Markus Zopfi (links) und Bruno Dietz, Leiter Objekte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Pächter und Küchenchef Mirco Schumacher steht am neuen «Schweizer Herd» der Hugentobler AG mit Cerangrosskochfeld, Induktionskochfelder, Griddle-Platte und eingebauten Spülbecken. Im Herdunterbau integriert sind zwei Wärmeschubladen für je 60 Teller sowie eine offene Pfannenablage.



Der neue Kombisteamer Practico Vision 6 x 2/3 GN ist höchst platzsparend und effizient zugleich.

Die neue Hirschen-Küche:

«Gerade in einem historischen Landgasthof ist es von entscheidender Bedeutung, dass die zentralen Relationen zwischen Kosten und Umsatz stimmen und die entsprechenden Produktions- und Arbeitsabläufe zu einer angemessenen Profitabilität des Betriebs beitragen. Wir verzeichnen im Hirschen einen Kostenanteil von Waren- und Personalaufwand von rund 72 Prozent am Gesamtumsatz. Um unter Berücksichtigung der aktuellen lebensmittelhygienischen Anforderungen und bei einem erweiterten und anspruchsvolleren Angebot das Kostengefüge nicht aus dem Ruder laufen zu lassen, galt es, die bisherige Küchenkonzeption im Gasthof zum Hirschen zu überdenken und auf eine neue Grundlage zu stellen. Deshalb haben wir die Küchenspezialisten der Hugentobler AG beigezogen, die nicht nur eine massgeschneiderte neue Küche nach den Wünschen unseres Pächters und Küchenchefs Mirco Schumacher realisierten, sondern auch darum besorgt waren, die bestehenden, noch intakten und funktionstüchtigen Küchenkomponenten ins neue Konzept zu integrieren. Das ist den Spezialisten

von Hugentobler ausgezeichnet gelungen, und wir fühlten uns insbesondere von Objektleiter Bruno Dietz von Hugentobler ausgezeichnet beraten.»

Das sagt Eigentümer Fritz Wehrli-Schindler, der sich bei der Realisierung der neuen Hirschen-Küche höchstpersönlich engagierte und sich die Zeit nahm, Anforderungsprofil, Konzeption und Realisierung der neuen Küche im denkmalgeschützten Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim zu begleiten. «Die neue Küche ist jetzt seit rund einem Jahr in Betrieb. Soweit ich das beurteilen kann, bewährt sich das neue Küchenkonzept ausgezeichnet im betrieblichen Alltag. Auch aus der Sicht von Pächter Mirco Schumacher basiert die Zusammenarbeit mit der Hugentobler AG auf einer echten und gelebten Partnerschaft, was ja heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr ist», sagt Fritz Wehrli-Schindler.

Im Mittelpunkt der neuen Hirschen-Küche steht ein «Schweizer Herd» der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG mit einem 4er-Cerankochfeld, das bei Bedarf auf Warmhaltung umgeschaltet werden kann —



Kombinierten Kühleinheit mit Kühlschränken und Kühlbalken für die Mise-en-place von Salaten, Garnituren und Antipasti. Die zwei Temperaturzonen werden von einer zentralen Steuerung individuell reguliert.



Viel Abstell- und Lagerplatz in der kompakten Hirschen-Küche: Massgeschneiderte Konfiguration der Herdunterbauten und der Küchenkorpusse.

Erfolgreiche Küchentechnik-Partnerschaft: Pächter und Küchenchef Mirco Schumacher, flankiert von Ausbildungs- und Projektleiter Markus Zopfi (rechts) und Bruno Dietz, Leiter Objekte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Symbiose von Alt und Neu!

eine geniale und praxisorientierte Multifunktionalität eines Kochfeldes notabene! Dazu kommen zwei flächendeckende Induktionskochfelder, eine Griddle Platte 40 x 60 cm sowie ein eingebautes Spülbecken im Wandbereich. Im Herdunterbau integriert sind zwei Wärmeschubladen für je 60 Teller sowie ein offenes Pfannenablagefach. Die eigentliche Induktionstechnik befindet sich nicht im Herd selbst, sondern aus Platzgründen ausserhalb der Küche im darunterliegenden Kellergeschoss. Zu den neuen Koch- und Küchengeräten zählen ein Kombisteamer Practico Vision 6 x 2/3 GN von Hugentobler, ein Warmhalte- und Niedertemperaturgar-Gerät Hold-o-mat sowie Arbeitstische, Abstellflächen und Korpusse mit gekühlten und neutralen Schränken und Schubladen. Auf einem der Korpusse ist ein Kühlbalken für die Mise-en-place von Salaten, Garnituren und Antipasti installiert. Die zwei Temperaturzonen im Kühlbalken und im gekühlten Korpus sind von einer zentralen Kühleinheit aus individuell regulierbar. Bruno Dietz, Leiter Objekte der Hugentobler Schweizer

Kochsysteme AG, zu GOURMET: «Bei der neuen Küche im Gasthof zum Hirschen wurde besonderer Wert auf die Integration bestehender und noch funktionstüchtiger Kücheneinrichtungen und -geräte gelegt. Unsere Aufgabe bestand darin, diese ins neue Küchenkonzept zu integrieren und Alt und Neu zu einer Symbiose aus Effizienz, Nutzen und Kostenkompromierung zu vereinen. Das ist in der Hirschen-Küche ausgezeichnet gelungen und ein Beispiel dafür, dass bei der Neuinstallation einer professionellen Küche nicht gleich immer alles Bestehende herausgerissen und auf den Schrotthaufen geworfen werden muss — was ja letztlich auch der Umwelt und der Schonung der Ressourcen zugute kommt!»

INFO-TIPP

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch