

► Baden-Württemberg

Institution der schwäbischen Küche

Der Hirsch in Schlattstall hat neue Betreiber / Ende der Ära Steudle nach mehr als 150 Jahren / Nachfolger sind gut gestartet

LENNINGEN-SCHLATTSTALL. Guten Mutes und ausgestattet mit einer gesunden Portion Optimismus traten Mitte April Stefan Finger (38) und Rolf Stümpfle (32) an, die Institution Hirsch in Schlattstall erfolgreich fortzuführen. Besitzer Helmut Steudle und seine Frau Renate hatten sich zuvor mit Erreichen des Rentenalters nach beinahe vier Jahrzehnten erfolgreichen Wirkens in die Verpächterrolle zurückgezogen.

Der Autofahrer, der aus dem Lenninger Tal kommend, Richtung Gutenberg und Albaumstieg unterwegs ist, wird durch ein Hinweisschild auf den Weiler Schlattstall aufmerksam – ein Teilort der Gemeinde Lenningen. Schon wenige Meter weiter signalisiert das ein Schild „Sackgasse“: keine Durchfahrt möglich. Mit dem Weiler endet zugleich das Tal für Motorisierte. Hinauf auf die Albhöhe führen ausschließlich Wanderwege.

Wer diese Abzweigung nach Schlattstall nimmt, tut dies also mit einer bestimmten Absicht. Meist ist Anziehungspunkt der stattliche Gasthof Hirsch, den die Familie Steudle, deren Ära dort schon 1844 begann, zu hohem Ansehen brachte. In dritter Generation formte hier Helmut Steudle in ländlicher Abgeschlossenheit ein schwäbisches Wirtshaus zu einer Institution, die viel Polit- und Wirtschaftsprominenz anzog. Zu regelmäßigen Gästen



Zwei Paare als Gastgeber: (von links) Jasmin Wloch, Ralf Stümpfle, Stefan und Martina Finger

Foto: Dietmar Pleil

gehörten unter anderem der frühere Ministerpräsident von Baden-Württemberg, Hans Filbinger, der Papierfabrikant Klaus Scheufelen, Mercedes-Chef Werner Niefer, wie auch der ehemalige Finanz- und Kultusminister Gerhard Mayer-Vorfelder.

Stefan Finger, der mit Ralf Stümpfle seit 15. April das Haus führt, sieht die Dinge nüchtern: „Uns sind sie alle willkommen, ob prominent oder nicht, ob Wanderer, Radfahrer, Familien mit Kindern oder Seniorengruppe zu ih-

rem Stammtisch. Wichtig ist, dass sie sich alle bei uns wohlfühlen, denn wir wollen Wirtshaus sein, im besten Sinne des Wortes.“

Die handwerklichen und kaufmännischen Voraussetzungen dafür sind gegeben. Stefan Finger war 1995 Deutschlands bester Jungkoch unter der Ägide der Chaine de Rôtisseurs und war 2001 erfolgreich beim Wettbewerb der Krombacher-Brauerei „Gläsernes Handtuch“. Zuletzt war er viele Jahre als Küchenchef die rechte Hand von Sternekoch Rolf Straubinger auf Burg Staufenneck.

Ralf Stümpfle absolvierte die Lehre zum Hotelfachmann im Airport-Hotel Mövenpick Stuttgart. Als zweiter Schritt folgte die Kochlehre auf Staufenneck. Er sah sich im In- und Ausland um und war zuletzt Küchenchef im Seehotel Malerwinkel am Tegernsee.

Im Hirsch fungiert Finger als Küchenchef, Stümpfle als Restaurantchef. Tatkräftige Unterstützung erhalten sie durch Ehefrau Martina Finger und Stümpfles Partnerin Jasmin Wloch.

Nach Sterneküche steht ihnen jedoch nicht der Sinn. Finger: „Wir führen die zeitgemäße schwäbische Küche aus frischen Produkten fort und beschränken uns auf wenige Ausflüge in die internationale Küche.“ Auf der Karte finden sich Traditionsgerichte wie die Hirnsuppe (4,20 Euro), als Vorspeise die gebratene Blutwurst mit Apfelstreifen und Sauerkraut (7 Euro), der Schwäbische Rostbraten mit Spätzle, Sauerkraut und Maultasche (17 Euro) oder die in Lemberger geschmorte Rinderbracke mit Brotknödel (15,50 Euro). Wenn erforderlich, kommen zweimal täglich frische Forellen aus dem Schlattstaller Fischteich ins Haus.

Bereits vor zehn Jahren wurde Stefan Finger auserwählt, einmal die Nachfolge von Helmut Steudle anzutreten. Dass sich Finger jetzt einen befreundeten Partner mit ins Boot holte, hat auch wirtschaftliche Gründe.

Weiterhin ausgeschenkt werden die Weine Steudles, die dieser aus verschiedenen Lagen einkauft und dann im eigenen Keller ausbaut. *Dietmar Pleil*

Gasthaus Hirsch

- **Besitzer:** Helmut und Renate Steudle
- **Pächter:** Stefan Finger, Ralf Stümpfle
- **Mitarbeiter:** ein weiterer Koch, ferner Ehefrau bzw. Partnerin und Aushilfen
- **Sitzplätze:** Wirtschaft 30, Nebenzimmer 40, Saal 60
- **Preise Hauptgericht:** 9 bis 20 Euro
- **Durchschnittsbon:** 25 Euro
- **Kontakt:** Albstraße 1
73252 Lenningen-Schlattstall
Tel. 07026 7216
Fax 07026 370641
www.hirsch-schlattstall.de