

Schwäbisch genießen

Im „Hirsch“ in Schlattstall bei Stefan Finger und Ralf Stümpfle

Für schwäbische Gastlichkeit im besten Sinne des Wortes sorgen seit April dieses Jahres Stefan Finger und Ralf Stümpfle im Schlattstaller „Hirsch“. Seit Ostern führen sie gemeinsam die Wirtschaft und bieten dort – in urig-gemütlicher Atmosphäre – kreativ und zeitgemäß zubereitete Regionalküche.

Beide Jung-Gastronomen stammen aus dem Lenninger Tal und sind ausgewiesene Profis ihres Metiers. Küchenmeister Stefan Finger fungierte bis zuletzt viele Jahre als Küchenchef beim renommierten MVG-Mitglied und Sternekoch Rolf Straubinger (Burg Staufeneck, Salach). Ebenfalls bei Rolf Straubinger verdiente sich Ralf Stümpfle als Koch-Azubi die ersten Sporen. Zuvor war er bereits im Mövenpick-Airporthotel in Stuttgart zum Hotelfachmann ausgebildet worden.

Schon der erste Eindruck des markanten Gasthauses im 173-Seelen-Dorf am Ursprung der Schwarzen Lauter mit seinem kunstvollen Wirtshausschild lässt erahnen, dass es sich beim „Hirsch“ um keine gewöhnliche Gaststätte handelt: Holzläden und bleigefasster Fensterschmuck nach außen sowie alte Parkettböden innen verbreiten die Atmosphäre gepflegter schwäbischer Gastlichkeit.

Ein Blick auf die Speisekarte unterstreicht diesen Eindruck und lässt die Herzen der Liebhaber guter und vielfältiger Regionalküche höher schlagen: Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der deutschen Färsse, knusprig gebratene Blutwurst, Maulta-



Ralf Stümpfle (l.) und Stefan Finger führen seit April den Hirsch in Schlattstall. Grundsolide, kreative und zeitgemäße schwäbische Küche bestimmt dort das kulinarische Programm. Siehe auch Rezept auf Seite 17.

schen, Kuttelintopf, Hirnsuppe und Kalbskopf stellen den Genießer ebenso vor die Qual der Wahl wie die kreativen Zubereitungen der Albforellen aus den Quellenteichen direkt nebenan. „Schwäbische Gerichte zeitgemäß, modern und mit frischen Produkten zubereiten und nicht sechs Schnitzel auf die Karte“ – so beschreiben die beiden jungen Gastronomen ihre Philosophie von regionaler Küche. Sie bieten im Hirsch „Gerichte, die Mama zuhause nicht mehr kocht“, nach denen sich aber viele Freunde der guten schwäbischen Küche die Finger lecken.

Um das alles genießen zu können, stehen dem Gast 35 Sitzplätze im Restaurant, ein Nebenzimmer und ein Saal zur Verfügung. In der Küche arbeitet neben Stefan Finger mit Benjamin Hähle ein weiterer auf Burg Staufeneck ausgebildeter Koch.



Derweil versorgt Ralf Stümpfle die Gäste mit den Weinen der Familie Stedle, in deren Besitz sich der „Hirsch“ seit 1844 befindet und die seit 1862 die Tradition des Eigenausbaus von Rot- und Weißwein württembergischer Herkunft pflegt. Stedles beziehen den Trauben-Most aus Bönningheim, Flein und Neuffen und bauen ihn in zwei Weinkellern selbst aus.

Die Mitgliedschaft in der Meistervereinigung Gastronom ist für „Hirsch“-Küchenmeister Stefan Finger Überzeugungssache: „Als ich 1988 mit 16 Jahren meine Ausbildung im ‚Fuchs‘ in Kirchheim absolvierte und gesehen habe, was damals schon alles von der Meistervereinigung bewegt worden ist, war mir klar, dass ich eines Tages dazu gehöre“, erzählt Finger. Mit der kreativen, handwerklich soliden schwäbischen Küche, die der Schlattstaller „Hirsch“ heute bietet, passen der junge Küchenmeister und seine engagierten Mitstreiter auch bestens ins „MVG-Profil“.

Text und Fotos: Walter Bauhofer



Stilvoll, stimmig und gemütlich: das Restaurant „Hirsch“ in Lenningen-Schlattstall.



Gasthaus Hirsch, Albstraße 1
73252 Lenningen-Schlattstall
Telefon: 07026-7216, Fax: 07026-370641
www.hirsch-schlattstall.de
Email: info@hirsch-schlattstall.de
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch
Sonn- und Feiertage durchgehend geöffnet.