

Der Hirsch ist auf dem Sprung in eine neue Zeit

Lenningen. Die Stuedles und der Hirsch – das ist lange eins gewesen. Jetzt beginnt ein neues Wirtschaftskapitel. Von Gunther Nething

Die Wirtschaft liegt sozusagen gleich am ersten Haukeck des 200-Seelen-Fleckens Schlattstall. Und der Flecken liegt hinter oder zwischen den sieben Bergen, jedenfalls dort, wo alle Straßen enden. Schon der erste Eindruck des markanten Gasthauses mit dem kunstvollen Wirtschaftschild lässt erahnen, dass es sich um keine gewöhnliche gastliche Stätte handelt. Und dass das ganze Ensemble die Maßstäblichkeit der gegenüberliegenden Dorf- und Weiler wahr, ist bereits ein erster Trumpf der Heimeligkeit. Holzläden, bleigefasster Fensterschmuck und nach außen gründe nostalgische Suppenschilder auf dem Fensterbrett tun ein Übriges.

Der Hirsch war – und soll es unter neuer Regie auch bleiben – eine Institution unter Vorzeichen gütigerer und grundsätzlicher schwäbischer Kochkunst. Doch er ist auch ein Ort, den einmal die Geschichte gestreift hat, wenn auch nicht die Weltgeschichte. Als „Geheimtreffen von Schlattstall“ ist im Vorfeld der Südweststaatsgründung eine Zusammenkunft der beiden Länderscheife Reinhold Maier, liberaler Ministerpräsident von Württemberg-Baden, und Gebhard Müller, christdemokratischer Staatspräsident von Württemberg-Hohenzollern, zumindest zu einer Randnotiz der Landesgeschichte gediehen.

Das war im Juni 1949 und obwohl Küche und Keller sowie konspirative Umstände und politische Konzessionsbereitschaft die Südweststaatsidee nach Kräften näherten und förderten, blieb doch ein schaler Nachgeschmack zurück: Müller konnte zeitweilig nicht verhindern, dass Maier – angeblich entgegen seiner Zusage – nicht ihm den Vortritt ließ, sondern drei Jahre später in einem koalitionspolitischen Handstreich selbst die Macht an sich riss – und so die Chronik der Regierungschefs des neuen Bundeslandes Baden-Württemberg eröffnete.

Ein neues Kapitel in der Chronik des Schlattstaller Hirschen schlagen zum 15. April dieses Jahres Stefan Finger und Ralf Stümpfle auf. Beide stammen aus dem Lenninger Tal und machten ihre ersten gastronomischen Gehversuche in der Region. Finger lernte als angehender Koch im Kirchheimer Fuchsen, kam danach zwischen Langenargen und Welkersheim im Land herum, zuletzt war er Küchenchef auf Burg Staufenleck bei Salach im Kreis Göppingen.

Auf Burg Staufenleck absolvierte auch Ralf Stümpfle eine Kochausbildung, nachdem er sich zuvor im Stuttgarter Mövenpick-Airporthotel zum Hotelfachmann hat

ausbilden lassen. Über Oberkirch und Oberstauren führte ihn sein beruflicher Werdegang zuletzt in das Seehotel Malerwinkel am Tegernsee.

Die nunmehr auslaufende Ära der Stuedles hatte 1844 eingesetzt, als der Urvorfahrer von Helmut Stuedle, der jetzt 65-jährig den Reigen schließt, die Wirtschaft kaufte. Bereits 18 Jahre später wurde eine Tradition begründet, die auch über den Wechsel hinaus gepflegt werden soll, nämlich den Eigenausbau und Ausschank von Rot- und Weißwein württembergischer Provenienz. Ein erster Weinkeller trägt die Jahreszahl 1862, ein zweiter – viel größerer – kam 1951 hinzu, unter der Ägide von Helmut Stuedles Vater Gottlob.

Gottlob Stuedle war es auch, der 1939 das Haus zu seinem heutigen Erscheinungsbild hat um- und ausbauen lassen. 1973 übernahm Helmut Stuedle mit seiner Frau Renate, einer Schultheisentochter aus Linsenhofen, das Zepher. Zu einem konspirativen Treffen, wie dem von Maier und Müller weiland 1949, war damals der Zug längstens abgefahren. Die Liste der Stammgäste in all den Jahren ist lang und trägt illustre Namen. CDU-Granden wie Hans Filbinger oder Klaus Scheufelen finden sich ebenso darunter wie Wirtschaftsboosse vom Schlage eines Werner Niefer. Nürttingens früherer Landrat Ernst Schauda schätzte die Einkehr in der Idylle, und wenn etwa der fußballvernarnte Gerhard Mayer-Vorfelder auf „Jü“ stieß, ein Kürzel, hinter dem sich Hans Blickensdörfer und damit eine sportjournalistische Legende der „Stuttgarter Zeitung“ verbirgt, dann dürfte auch ihnen der Stoff so schnell nicht ausgehen sein.

„Hier findet der abgekämpfte Mensch in herrlicher Umgebung und wundervollem Frieden Ruhe und Erholung.“ In solch höchsten Tönen besingt Karl Mayer, Autor einer Schlattstaller Chronik aus dem Jahre 1947, den Aufenthalt im Hirschen und hebt die „ländliche Abgeschiedenheit“ hervor. Unter kommerziellen Gesichtspunkten ist natürlich für einen Gastronomen die Abgeschiedenheit eine zweiseitige Sache. „Vom Biosphärengebiet profitieren wir bis dato nicht, das läuft an uns vorbei“, sagen die Wirtsleute Stuedle aus aktuellem Anlass. Und Helmut Stuedle setzt mit Blick auf die „biosphärische“ Kernzonenproblematik mit ihren harschen Nutzungsrestriktionen noch flott ein: „Man kann in Stuttgart nicht auf Hightec machen – und in Schlattstall sind noch die Indianer auf dem Kriegspfad!“



Im Hirschen wird selbst ausgebaute Wein ausgeschenkt.

Foto: Horst Radt

VON DER SCHILDGERECHTIGKEIT ZU INTERNATIONALEN ANLEIHEN

Die Anfänge 1834, so schreibt Karl Mayer in seiner Schlattstaller Chronik von 1947, hat es in dem kleinen Flecken einen Speisewirt und zwei sogenannte Gassenwirte gegeben. Was fehlte war ein Schildwirt, der seine Gäste auch beerbergen durfte. Die Schildwirt-

schaftsgerechtigkeit, also eine Art Konzession, erwarb nach einem Besuch beim Königshaus noch im selben Jahr der Gassenwirt Andreas Staiger und musste dafür 37 Gulden und 30 Kreuzer berappen. Die Konzession ist dann auf den Hirschen übergegangen.

Die Zukunft Stefan Finger und Ralf Stümpfle, die beiden neuen Pächter der Landgaststätte, beschreiben ihre Philosophie so: „Schwäbische Gerichte, zeitgemäß, aus frischen Produkten zubereitet, mit über-schaubaren Ausflügen in die internationale Küche.“ net