

Im „Hirsch“ geht's weiter schwäbisch zu

Das Schlattstaller Traditionsrestaurant leiten nun Stefan Finger und Ralf Stümpfle

Der „Hirsch“ und Schlattstall ist für viele ein und dasselbe. Dass das traditionsreiche Gasthaus weiterhin fester Bestandteil des idyllisch gelegenen Orts bleibt, dafür sorgen Stefan Finger und Ralf Stümpfle.

IRIS HÄFNER

Lenningen. Der Übergang war fast nahtlos: An Ostern bewirtete Familie Steudle noch die Gäste im „Hirsch“, bereits am 15. April stand dann Stefan Finger am Herd und Ralf Stümpfle kümmerte sich um die hungrigen Besucher. Ziemlich schnell haben die beiden sich in der bekannten Gastwirtschaft am Fuße der Alb eingelebt. „Das ist jetzt unter Zuhause“, sagt Ralf Stümpfle. Ganz ähnlich sieht es auch Stefan Finger: „Das ist meine neue Heimat. Ich kann mich mit dem Haus sehr gut identifizieren.“ Für ihn ist der Hirsch untrennbar mit Familie Steudle verbunden und beides ist ihm ganz offensichtlich ans Herz gewachsen, denn er spricht davon, die „Studlephilosophie“ mit seinem Geschäftspartner fortführen zu wollen.

Helmut Steudle war es auch, der Stefan Finger schon vor Jahren fragte, ob er nicht Lust hätte, den „Hirsch“ zu übernehmen. Im Mai 2009 wurde die Frage dann dringlicher gestellt und Stefan Finger musste sich entscheiden. Ihm war klar, dass er die Aufgabe nicht allein schultern kann und da kam für ihn nur eine Frage: Ralf Stümpfle. „Das ist wie beim Heiraten – das macht man nicht mit einem Fremden von der Straße“, meint der zweifache Familienvater augenzwinkernd.

Weil sich keine Fremden gegenüberstanden, war im August schon alles in trockenen Tüchern. Die frischgebackenen Pächter des „Hirsch“ sind beide in Dettingen aufgewachsen, leben dort und spielen „hobbymäßig“ in der AH zusammen Fußball. Und beide kennen sich von Burg Staufenneck in Salach, Feinschmeckern im Land bestens als



Der „Hirsch“ in Schlattstall hat neue Pächter: Stefan Finger (links) und Ralf Stümpfle.

Foto: Jean-Luc Jacques

Gourmetlokal bekannt. Dort war Stefan Finger jahrelang als Küchenchef tätig und Ralf Stümpfle sein Auszubildender. Letzterer reiste die vergangenen Jahre durch die Lande. Seine letzte Station war das Seehotel Malerwinkel am Tegernsee, ehe es ihn wieder in die Heimat zog.

Lange überlegen musste Ralf Stümpfle nicht, als ihn sein Freund und ehemaliger Chef ansprach, ob er in das Projekt Hirsch einsteigen will. „Wie willst du kochen?“, lautete seine einzige Frage. Die knappe Antwort „Keine Sterne“ reichte ihm vollkommen aus – er war mit im Boot.

Gemütliche Gasthausgastronomie wollen die beiden ihren Gästen bieten, „die zu 98 Prozent aus schwäbischen Gerichten“ besteht. So findet sich auf der Speisekarte etwa neben dem obligatorischen Rostbraten unter anderem auch Blutwurst, knusprig gebraten mit Apfelstreifen

und Sauerkraut, Rinderbacke in Lemberger geschmort mit Landbrotknödel und Tagesgemüse, Schlattstaller Ziegenfrischkäse mit Schwarzen Nüssen – und natürlich Maultaschen. Ihre Küchenphilosophie umschreiben sie so: „Schwäbische Gerichte, zeitgemäß, aus frischen

Produkten zubereitet, mit überschaubaren Ausflügen in die internationale Küche.“ Selbstredend, dass nur das auf den Tisch der Gäste kommt, was den Chefs selbst schmeckt.

Stefan Finger ist glücklich, nun mit einem weiteren Koch, den er ebenfalls auf Staufenneck ausgebildet hat, der Herr in seiner eigenen Küche zu sein. „Ich bin einer, der gerne alles selber machen möchte. In einer Brigade mit 22 Köchen ist das nicht möglich“, freut er sich über die neue Herausforderung. Denn jetzt heißt es nicht nur Soßen und Fleisch zubereiten, sondern auch noch Beilagen aller Art sowie Vor- und Nachspeisen – etwa Williams-Birnen-Eis mit warmem Hägenmark. „Die Kocherei ist brutal vielfältig“, nimmt Stefan Finger kein Blatt vor den Mund. Ralf Stümpfle steht dagegen nur noch wenige Stunden in der Woche in der Küche, er kümmert sich hauptsächlich um den Gästebereich.

Der „Hirsch“ ist weiterhin ein Familienunternehmen, betonen beide Pächter unisono. Die Aufgaben sind vielfältig, die Eltern, Geschwister und Ehefrau übernehmen, anfangen von Buchführung über Putzarbeit bis hin zum Kuchenbacken. Und auch Helmut Steudle ist mehr als nur ein gern gesehener Gast. „Es vergeht kaum ein Tag, ohne dass wir ein kurzes Schwätzchen halten“, freuen sich die neuen Hausherrn über das gute Verhältnis zu ihrem Verpächter. Familie Steudle ist auch für die Gäste weiterhin präsent: Zum einen durch die selbst ausgebauten Qualitätsweine von Helmut Steudle, die es im „Hirsch“ weiterhin zu trinken gibt. Zum anderen durch das alte Stechschild, wo unterm Hirsch „Fam. Steudle“ zu lesen ist. „Das bleibt da drin“, steht für Stefan Finger außer Frage.

INFO

Der „Hirsch“ hat von 11.30 bis 14 und ab 18 Uhr geöffnet, sonn- und feiertags durchgehend, Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag. Weitere Infos gibt es im Internet unter www.hirsch-schlattstall.de.