

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Band: 31 (2018)
Heft: [3]: Die Kraft des Ensembles

Artikel: 'Hirschen' und Menschen
Autor: Salm, Karin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-816313>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Gemeinde finanzierte die Fassadenrenovation mit

Der Gemeindepräsident Martin Farner holte als Bub das Milchgeld im «Hirschen» ab, lernte dort seine Frau kennen und rettete das Haus vor zwei Jahren vor den Flammen.

«Der «Hirschen» - dieser prächtige Riegelbau - ist so etwas wie die Visitenkarte unseres schönen Dorfes. Darum hat Oberstammheim im Rahmen der grossen Sanierung des ganzen Ensembles 30 000 Franken an die Restaurierung der Fassade gezahlt. Wir wollten gezielt Geld einsetzen in das, was man sieht und wovon alle etwas haben. 30 000 Franken waren immerhin vier Steuerprozent. Im Dorf gab es gegen diesen Kredit aber keinen Widerstand. Für alle war klar, dass wir den «Hirschen» als Aushängeschild brauchen. Dass Fritz Wehrli das ganze Ensemble mit der umfassenden Sanierung aus dem langen Dornröschenschlaf wachgeküsst hat, zeigt, wie Ortsbildschutz funktionieren kann, wenn die öffentliche Hand und Private zusammenarbeiten. Wobei natürlich erwähnt werden muss, dass man dieses engagierte Vorgehen von privater Seite nicht von allen Hausbesitzern erwarten kann.

Im «Hirschen» bin ich drei- bis viermal pro Woche. Für Besprechungen eignet sich der Erker in der noblen Wehrli-stube im ersten Stock hervorragend. Am Mittwoch setze ich mich regelmässig an den Stammtisch, an dem sich ehemalige Gemeinderäte, Handwerker und Unternehmer treffen. Als Präsident des Gemeindepräsidentenverbandes lade ich den Vorstand gerne hierher ein. Auch das traditionelle Spargeessen der FDP findet neuerdings im «Hirschen» statt. Dabei stelle ich fest, dass viele aus dem Staunen nicht mehr herauskommen und sich alle wohlfühlen in diesen historischen Räumen oder im Garten. Einige kommen dann wieder nach Oberstammheim. Das «Hirschen»-Ensemble mit Restaurant, Hotel, Banketträumen und der «Hirschenbühne» hat sich zum kulturellen Hotspot zwischen Rheinfluss und Stein am Rhein gemausert.

Als Gemeindepräsident versuche ich, für unkomplizierte Lösungen Hand zu bieten. Zum Beispiel bei den Parkplätzen. Vor dem Haus gibt es zu wenig Platz, darum stellt die Gemeinde den Werkplatz zur Verfügung, und die Parkplätze vor dem Volg können nach Ladenschluss und am Sonntag von «Hirschen»-Gästen benutzt werden. Auf dem Land sind pragmatische Lösungen gefragt.

Persönlich bedeutet mir der «Hirschen» viel. Ich bin auf dem Bauernhof am Ostausgang des Dorfes aufgewachsen und bin schon auf dem Schulweg täglich am «Hirschen» vorbeigekommen. Wenn mein Vater keine Zeit hatte, musste ich das Milchgeld abholen, das der Genossenschaftsverwalter im «Hirschen» auszahlte. Mit den 8000 Franken schickte man mich dann schnurstracks nach Hause, während die Bauern sich ein Glas Wein gön-

ten. Damals lieferten in Oberstammheim zwanzig Bauern Milch ab, heute sind es noch zwei. Und ja: Im «Hirschen» habe ich vor 25 Jahren meine Frau kennengelernt. Wir wohnen am Hang Richtung Gallus-Kapelle, sodass wir den «Hirschen» immer im Blick haben. Als vor zwei Jahren Flammen aus dem Kamin hochschossen, konnten wir sofort Alarm schlagen. Der Kaminbrand wurde rasch gelöscht, ohne dass die Gäste etwas merkten.»

Aufgezeichnet: Karin Salm, Foto: Marion Nitsch



Gemeindepräsident Martin Farner:
«Am Mittwoch setze ich mich regelmässig an den Stammtisch.»



Gastgeber Mirco und Petra Schumacher: «Für ein Restaurant auf dem Land ist die Auslastung das A und O.»

Mehr Raum für Tisch und Bett

Petra und Mirco Schumacher führen den «Hirschen» seit zehn Jahren. Statt Wellness und Fitness gibt es bei ihnen Kardy und Safran.

«Wir waren von Anfang an in die Sanierung und den Ausbau des «Hirschen»-Ensembles einbezogen. Fritz Wehrli, der sich als Eigentümer Gedanken machte, wie es mit all den Häusern und dem Gasthof weitergehen könnte, hat uns aufgefordert, unsere Visionen und Szenarien zu skizzieren. Das war als Brainstorming gedacht. Auf unserer Wunschliste standen neben einer Vergrösserung und der dringend notwendigen Erweiterung der Küche, einem Bankettsaal und zusätzlichen Hotelzimmern auch eine Tiefgarage und ein Wellness-Bereich mit Fitnessstudio.

Natürlich gingen wir davon aus, dass nicht alles realisiert würde. Aber für uns bedeutet die Sanierung und der Umbau des Ensembles immerhin eine Verdoppelung der Restaurantplätze und der Hotelzimmer. Das ist eine grossartige Herausforderung. Endlich können wir neben dem Restaurant im alten Gasthaus auch einen Bankettsaal in der «Hirschenbühne» und komfortable Hotelzimmer mit Dusche und Bad anbieten. Viele Gäste, vor allem Geschäftsleute, hatten Mühe mit den historischen Zimmern und der Etagendusche.

Als wir vor zehn Jahren hier in Oberstammheim angingen, sagten viele: «Wir gehen sicher nicht in den «Hirschen», das ist uns viel zu teuer.» Das Restaurant war einmal ein Feinschmeckerlokal und dieses Vorurteil hielt

lange. Das wollten wir ändern. Darum finden Sie auf unserer Karte sowohl eine Bratwurst mit Rösti für 18 Franken als auch ein Rindsfilet für 50 Franken. Das ist zwar ein Spagat, aber das Konzept geht auf.

Für ein Restaurant auf dem Land ist die Auslastung das A und O. Für uns ist es längerfristig besser, wenn viele etwas Kleineres konsumieren, als wenn wenige einmal gross dinieren. Wir wissen auch, wie wichtig für einen Landgasthof die Vereine im Dorf sind. Darum haben wir gleich am Anfang sämtlichen Vereinen ein Gratisplättli und Getränk angeboten. Jetzt kommen viele nach einer Probe oder nach dem Training. Das freut uns. Der «Hirschen» gehört ja auch zu den Stammern.

In der Küche versuchen wir, kreativ mit saisonalen und regionalen Produkten zu arbeiten. Da ist es mit Gemüsebauern zu wirklich schönen Kooperationen gekommen. Seit vier Jahren baut einer für uns Safran an. Wir kaufen ihm die ganze Ernte ab. Dieses Jahr waren es bereits zweihundert Gramm. Wir haben ihn ausserdem dazu angeregt, Genfer Kardy, ein Distelgemüse, anzubauen. Dem Bauern kommt das entgegen, und wir haben eine veritable Spezialität auf der Karte. Das ist doch eine Supersache: Stammer Safran und Stammer Kardy! Wir schätzen diese regionale Vielfalt.» Aufgezeichnet: Karin Salm, Foto: Marion Nitsch



Stammgast Erika Engeler: «Kein exotischer Schnickschnack, dafür kulinarische Einfälle.»

Kein Museum, sondern ein funktionstüchtiges Ensemble

Erika Engeler ist seit sechs Jahren Stammgast im «Hirschen». Sie schätzt die Küche und wundert sich, dass die Thurgauer kaum hierher fahren.

«Mein Partner und ich schätzen gemütliche Restaurants und gutes Essen. Leider geben sich manche gehobene Landgasthöfe nobel, das Personal wirkt steif, und auf den Tisch kommen oft grosse Teller mit optisch schönen, aber knappen Portionen. An solchen Orten fühlen wir uns nicht wirklich wohl. Als wir vor sechs Jahren zum ersten Mal im «Hirschen» in Oberstammheim einkehrten, erwies sich dieser als Entdeckung. Da fühlt man sich als Gast sofort willkommen, in der Gaststube ist die Wirtin ganz ohne Chefin-Allüren mit ihren Angestellten am Wirken, und die Speisekarte bietet fantastische Überraschungen. Mit Neugier und Vergnügen lese ich jeweils die Mittagskarte und staune, wie ungekünstelt und trotzdem virtuos Mirco Schumacher regionale und saisonale Produkte kombiniert. Kein exotischer Schnickschnack, dafür kulinarische Einfälle. Und all dies zu moderaten Preisen. Ein Mittagsmenü dieser Qualität für 21 bis 25 Franken ist nicht leicht zu finden. Darum ist vermutlich auch das Publikum hier so kunterbunt. Ausflügler, Handwerker, Geschäftsleute in einer historischen Gaststube – das schafft eine ungezwungene Atmosphäre.

Seither kommen wir fast jede Woche von Frauenfeld nach Oberstammheim und geniessen das Essen in der behaglichen Gaststube oder im Garten. Mit dem Auto sind wir von zu Hause aus in knapp zwanzig Minuten beim Restaurant. Ich kann es mir übrigens nicht erklären, warum ich hier im zürcherischen Oberstammheim kaum Gäste

aus Frauenfeld antreffe. Es ist ein Phänomen: Die Welt scheint für viele Frauenfelder bei der Kantonsgrenze in Nussbaumen aufzuhören. In der «Thurgauer Zeitung» war auch gar nichts über die umfangreiche und Aufsehen erregende Sanierung des «Hirschen»-Ensembles zu lesen. Das hat mich enttäuscht. Darum habe ich der Redaktion geschrieben und auf die Eröffnung aufmerksam gemacht. Tatsächlich erschien dann ein Hinweis. Allerdings nur ein winziger. Aber immerhin!

Ich bin im Kanton Thurgau, in Berlingen am Untersee, aufgewachsen, wurde Lehrerin und habe mit meiner Familie lange in Hüttwilen gelebt. Darum bin ich mit dem Seebachtal, das an das Stammertal anschliesst, sehr verbunden. Mein Partner stammt vom Zürichsee. Als Heimwehzürcher hat er die Stiftung «Hirschen»-Ensemble finanziell unterstützt. Darum wurden wir mit vielen andern Sponsoren regelmässig über die laufenden Sanierungsarbeiten informiert und zu Führungen eingeladen. So haben wir die Erneuerung der baufälligen Häuser miterlebt. Mich fasziniert diese Verbindung von historischer Bausubstanz mit moderner Technik und Kunst. Es freut mich, dass der Künstler Eugen Del Negro, der ja seit Jahrzehnten in Oberstammheim wohnt und arbeitet, mit seinen Werken im renovierten Gästehaus so präsent ist. Das heisst: Es ist kein Museum entstanden, sondern ein funktionstüchtiges Ensemble voller Leben.»

Aufgezeichnet: Karin Salm, Foto: Marion Nitsch

Kleinkunst auf Kleinstbühne

Simon Gisler programmiert als Theaterleiter die zwei auf vier Meter grosse «Hirschenbühne». Die Stammheimer sind sein Stammpublikum.

«Als Fritz Wehrli mich anfragte, das Programm der «Hirschenbühne» zu kuratieren, brauchte ich etwas Bedenkzeit. Die Bühne ist mit zwei auf vier Metern sehr klein, ausserdem leite ich bereits die «Alte Fabrik» in Flaach und das Nordart-Theaterfestival in Stein am Rhein. Ich musste also prüfen, ob ich die anderen beiden Veranstaltungsorte nicht konkurrenzieren und ob sich auf dieser Kleinstbühne etwas Gescheites machen lässt. Nach ein, zwei Tagen war für mich der Fall dann klar und mein Ja zur «Hirschenbühne» kräftig und beherzt.

Warum? Zum einen ist der ehemalige Stall ein wunderbares Gebäude mit einer tollen Atmosphäre. Wenn das Licht durch die Ziegelwand in den Raum fällt, ist das schlicht traumhaft. Dann hat der Raum auch eine Hammerakustik. Zum andern fühlt man sich hier ganz einfach willkommen. Das hat mit der Architektur, mit den alten, geschichtsträchtigen Häusern, dem ganzen Ensemble und der Hofsituation zu tun. Aber auch mit der Herzlichkeit des Wirtspaares Petra und Mirco Schumacher und ihres Personals. Wer ins «Hirschen»-Ensemble kommt, betritt eine besondere, eigenständige Welt.

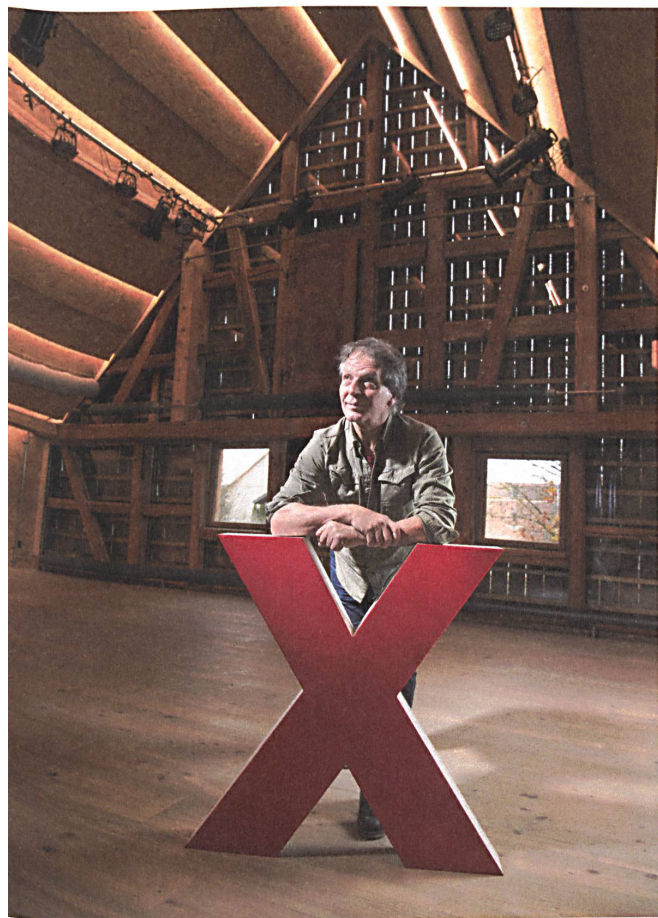
Solche Orte mit viel Atmosphäre sind für viele Künstlerinnen und Künstler wichtig. Unorte gibt es schliesslich mehr als genug! Darum kam ich zum Schluss, dass es vermutlich kein Problem sein wird, einmal pro Monat gute Künstlerinnen und Künstler zu engagieren und dabei die Synergien aus meiner Tätigkeit in Flaach und Stein am Rhein zu nutzen.

Bis anhin ist das Konzept aufgegangen. Bis auf eine Veranstaltung waren alle Anlässe ausverkauft. Einzelne Programme hätten wir gut und gerne zweimal zeigen können. Wir werden wahrscheinlich schon in der nächsten Saison Doppelveranstaltungen machen.

Die meisten Theaterbesucherinnen und -besucher essen vorher hier. Mirco Schumacher kreierte für jede Aufführung einen speziellen Theaterteller, der sich auf das Stück oder die Künstler bezieht. Als Knuth & Tucek mit ihrem Hexenprogramm hier waren, gabs einen vegetarischen Hexeneintopf, weil Schumacher wusste, dass die Künstlerinnen Vegetarierinnen sind. Beim Berner Kabarettisten Bänz Friedli präparierte er eine Berner Platte. Das sind zwar Kleinigkeiten, sie sind aber unglaublich wichtig und ein Beweis von Sorgfalt und Umsicht.

Ich beobachte, dass dies sowohl die Künstler wie die Gäste wahrnehmen. Vielleicht hat sich darum schon ein richtiges Stammpublikum gebildet. Viele kennen wir mit Namen, sind mit ihnen per Du. Es ist sehr familiär. Der Grossteil des Publikums stammt aus der Region. Aber es kommen immer wieder Leute aus Winterthur und Zürich.

Ob die Idee mit einem Kleinkunst-Programm hier im Stammertal auf die Länge aufgeht, kann ich in der Startphase noch nicht sagen. Aber mein Bauchgefühl sagt, das könnte gut kommen. Ich vergleiche diese Kulturarbeit in der Region immer mit der Arbeit eines Gärtners: Der Samen ist gesät und das Pflänzlein ist gewachsen. Jetzt müssen wir es hegen und pflegen und dafür sorgen, dass es gedeiht.» Aufgezeichnet: Karin Salm, Foto: Marion Nitsch ●



Theaterleiter Simon Gisler: «Wenn das Licht durch die Ziegelwand in den Raum fällt, ist das schlicht traumhaft.»

Finanzierung

Stiftung Hirschen-Ensemble

Die Stiftung bezweckt den Erhalt und die Bewahrung des historischen «Hirschen-Ensembles» in Oberstammheim als für die Öffentlichkeit zugängliches Baudenkmal von nationaler Bedeutung. Dem Stiftungsrat gehören an: Andreas Bertsch, Rechtsanwalt, Zürich (Präsident); Martin Farner, Gemeindepräsident, Oberstammheim; Eduard Müller, Präsident ICOMOS Suisse (2008 bis 2015), Seelisberg; Peter Niederhäuser, Historiker, Winterthur.
www.hirschen-ensemble.ch

Fondation des Fondateurs

Die Stiftung Hirschen-Ensemble wurde unter dem Dach der steuerbefreiten Fondation des Fondateurs gegründet. Diese ist die führende Dachstiftung in der Schweiz zur Förderung von gemeinnützigen Projekten im In- und Ausland. Sie arbeitet unabhängig von Finanzdienstleistern und ist politisch, weltanschaulich sowie konfessionell neutral.
www.fondateurs.ch

Das Projekt Hirschen-Ensemble

wurde ideell unterstützt durch:

- Bundesamt für Kultur
- Schweizer Heimatschutz
- ICOMOS Suisse
- Pro Weinland

Finanzielle Beiträge

an das Projekt haben geleistet:

Öffentliche Hand:

- Baudirektion Kanton Zürich, Amt für Raumentwicklung (Denkmalpflegefonds)
- Gemeinde Oberstammheim

Stiftungen:


- Vontobel-Stiftung
 - Goethe-Stiftung für Kultur und Wissenschaft
 - Werner H. Spross-Stiftung
 - Wolfermann-Nägeli-Stiftung
 - Pro Arte Domus
 - UBS Kulturstiftung
 - Stiftung Claire und Ernst Wegmann-Hanhart
 - Isabel und Balz Baechli-Stiftung
 - Sophie und Karl Binding-Stiftung
 - Pro Patria
 - Post CH
 - Dr. Adolf Streuli-Stiftung
 - Dietrich Schindler-Stiftung
 - Stiftung Symphasia
 - Grütli-Stiftung
 - Markus Oettli-Stiftung für Umweltschutz und Denkmalpflege
- sowie weitere private Stiftungen und zahlreiche private Gönner

Am Projekt Beteiligte

Bauherrschaft: Familie Fritz Wehrli-Schindler, vertreten durch Fritz Wehrli
Architektur: Max Dell'Ava, d/a/x Atelier für Architektur, Zürich
Amt für Raumentwicklung (ARE): Wilhelm Natrup, Kantonsplaner, Zürich
ARE, Denkmalpflege Kanton Zürich: Beat Eberschweiler, Leiter Archäologie und Denkmalpflege, Dübendorf; Roger Strub, Ressortleiter Bauberatung, stv. Leiter Archäologie und Denkmalpflege; Roland Böhmer, stv. Ressortleiter Dokumentation; Christian Muntwyler, Bauberater Nord



Der Seminarraum im Haus Wytttenbach macht das Hotel auch zum Arbeits- und Denkort.

A long, rustic wooden table is the central focus, surrounded by black chairs. The room features a ceiling with exposed wooden beams and track lighting. The walls are a mix of red brick and light-colored plaster. The floor has a geometric pattern of dark and light triangles. A door and windows are visible in the background.

Im ehemaligen Stall steht heute ein langer Tisch. Er wird für Bankette, Sitzungen und auch Seminare genutzt.