



AVISO EINKEHR DER »STIRZER« IN DIETFURT AN DER ALTMÜHL

Text: Peter Leuschner

Es ist ein Traditionsgasthaus mit über 400-jähriger Geschichte. Doch der »Stirzer« in der Siebentäler-Stadt Dietfurt an der Altmühl präsentiert sich erst seit 1994 so, wie er jetzt ist und wie sich viele bayerische Wirtshaus-Kultur vorstellen mögen und wünschen: authentisch und unverfälscht in der Architektur, das Interieur originell und original, die Pächterfamilie samt Personal sympathisch und offen und die Küche bodenständig-ehrlich. Und wer mag, kann in diesem respektvoll renovierten und total verschachtelten Jura-Haus-Ensemble auch länger bleiben – sieben ganz unterschiedliche Gästezimmer im Haupthaus und zwölf im Fachwerkstadel laden dazu ein. Übrigens: In seiner Geschlossenheit und Unversehrtheit dürfte das Anwesen mit seinen für das Altmühljura charakteristisch-flachgeneigten Steindächern einzigartig sein.

Dabei schien das, was der »Stirzer« einmal war, mit der Schließung der Gaststube 1976 endgültig zu Ende gegangen zu sein. Das integrierte Brauhaus war schon 1921 aufgegeben worden, in den so genannten Fremdstellungen standen längst keine Gäste-Pferde mehr und auch der Kuhstall mit dem mächtigen Gewölbe hatte seine Funktion verloren. Die Zukunft des im Dreißigjährigen Krieg zerstörten, 1653 neu errichteten und um 1730 und 1830 erweiterten einstigen Ackerbürgeranwesens mit Gastronomie, Übernachtungsmöglichkeiten, Tanzsaal, Brauerei und Landwirtschaft war Anfang der achtziger Jahre ungewiss.

Statt aber zum Sorgenkind wurde der »Stirzer« zum Glücksfall für die Denkmalpflege; dank eines mutigen und weitsichtigen Eigentümers, für den das historische Erbe der eigenen Vorfahren zu keiner Sekunde zur Disposition stand. Nach mehrjähriger Vorbereitungsphase begann 1991 Franz-Xaver Gmelch, ein promovierter Tierarzt, die komplizierte Renovierung. Sie sah eine komplette Nutzung des gesamten Anwesens für gastronomische Zwecke vor – ohne jedoch in die Substanz einzugreifen. Selten wurde mit dem vorhandenen Bestand so schonend umgegangen wie beim »Stirzer«.

Das spürt heute der Gast bei jedem Schritt und Tritt und honoriert es, indem er wieder kommt. Weil nichts entkernt und dem Haus nichts gewaltsam aufgezwungen wurde, wird ein Rundgang zu einer ebenso spannenden wie zunächst verwirrenden Zeitreise. Kein Raum gleicht dem anderen, nichts wiederholt sich. Die dicken Bruchsteinmauern mit ihren unebenen, weiß gekalkten Putzoberflächen vermitteln Ruhe und Geborgenheit. Da geht's beispielsweise gleich hinter der Eingangstür links ab in zwei so genannte Weinstübchen, das kleinere für maximal acht Personen. Intime Orte für schöne Stunden.

Am großzügigsten jedoch sitzt man im gewölbten Sudhaus mit der dominanten Steinsäule und den riesigen Bodenplatten. Nichts ist überladen oder verkitscht. Die Devise lautete wohl »weniger ist mehr« – das gilt auch dort, wo der »Stirzer«

am ältesten ist: in der Gaststube im Haupthaus mit der freigelegten Bohlen-Balken-Decke von 1653, den alten Dielenböden, der alten Tür, dem Kachelofen, den alten Tischen und Stühlen.

In so einem eher reduzierten Ambiente läuft Pächter Sepp Hierl zusammen mit Ehefrau Irmgard und Sohn Manuel als Junior-Küchenchef zur Höchstform auf. Da kann der überzeugte Anhänger der »Slow Food-Bewegung«, dieses knapp Zwei-Meter-Mannsbild mit dem Pferdeschwanz und dem langsam grau werdenden Bart, seine Philosophie von frischen, regionalen Produkten einbringen, andererseits aber auch kreativ experimentieren. Dafür gab es 2010 Gold beim Wettbewerb »Bayerische Küche«.

Über die Küche selbst zu schreiben wäre müßig: Man muss sie einfach probieren. Das einzige Problem dabei ist die Qual der Wahl. Das ist auch beim Bier-Angebot so. Da gibt es historisches Emmer-Bier von den Öko-Benediktinern des nahen Klosters Plankstetten oder das fast schon legendäre Gutmann-Hefeweizen aus dem einst fürstbischöflichen Brauhaus im Tittinger Schloss aus dem Nachbarlandkreis Eichstätt.

Natürlich war es auch ein Glücksfall, dass der »Stirzer« vor 17 Jahren die Pächterfamilie Hierl – er aus Lenting, sie aus Kösching – gefunden hat. Oder war es gar umgekehrt? Schmunzelnd erzählt der Hierl Sepp, der nirgends anders Wirt sein möchte, dass ihn manche Gäste mit »Herr Stirzer« anreden. Anfangs habe ihn das irritiert, inzwischen empfinde er es als Ehre. Ist es auch. Denn es beweist, wie stark sich der Hierl mit dem »Stirzer« identifiziert.

Doch wer war dieser »Herr Stirzer« eigentlich? Überliefert ist nur, dass der wahrscheinlich aus Bad Tölz stammende Brauer Martin Stirzer im Dezember 1678 das Anwesen neben der Dietfurter Frauenkirche erwarb und dass es seine Witwe 1719 wieder verkaufte. Obwohl anschließend

rund 250 Jahre die Familie Ihrler hier saß, bis 1951 der Vater des derzeitigen Eigentümers eine Ihrler-Tochter heiratete, ist der Hausname »Stirzer« geblieben. »Als Kind war ich nur der »Stirzer-Bua«, erinnert sich Hausherr Franz-Xaver Gmelch.

Fahren Sie also getrost zum Hierl oder zum »Stirzer«, Sie sind dort auf jeden Fall gut aufgehoben. Egal ob Sie als Radler kommen, als Gast eines Konzerts oder Kabarett-Abends, ob Sie einen lauen Frühlingstag im gepflasterten Innenhof-Biergarten genießen, gepflegt schlemmen oder sich nur eine Brotzeit genehmigen wollen, Sie werden in diesem quicklebendigen Denkmal nichts bereuen.

Peter Leuschner ist Redakteur und Autor. 1974 kauften er und seine Frau Helga das ehemals fürstbischöfliche Jagdschloss Hofstetten bei Eichstätt. Seitdem bemühen sie sich um dessen Erhaltung. 1984 gründete er den Jurahaus-Verein, den er 18 Jahre lang bis zu seinem Rücktritt 2005 als Vorsitzender mit unterschiedlichsten Aktivitäten (Benefizkonzerten, Woche des offenen Jurahauses, Herausgabe der Zeitschrift »Das Jurahaus«, Vergabe von Abriss-Birnen) zu einer angesehenen Denkmalschutz-Organisation formte.

Wegbeschreibung

Von der Autobahn A 9 kommend folgen Sie ab der Ausfahrt Altmühltal zunächst den Ausschildeungen nach Beilngries und ab Beilngries nach Dietfurt. Von dieser Richtung kommend liegt der Gasthof Stirzer am Ortsende von Dietfurt auf der linken Seite neben der Frauenkirche.

Gasthaus »Stirzer«

Irmgard und Sepp Hierl
Hauptstraße 45 | D 92345 Dietfurt
Telefon 084 64 . 86 58 | Fax 084 64 . 91 56
gasthofstirzer@t-online.de | www.stirzer.de
Geöffnet:
Winter Mittwoch bis Sonntag 10-24 Uhr
Sommer 9-24 Uhr (kein Ruhetag)

AVISO EINKEHR

DIE SCHÖNSTEN DENKMALGESCHÜTZTEN WIRTSHÄUSER UND GASTHÖFE IN BAYERN SIND (NOCH) NICHT SO BEKANNT WIE VIELE UNSERER SCHLÖSSER, BURGEN UND KIRCHEN. DAS MUSS SICH ÄNDERN! IN »AVISO EINKEHR« STELLEN WIR IHNEN DESHALB DIE SCHÖNSTEN KULINARISCH-BAVARISCHEN MUSENTEMPEL VOR: ALLE RESPEKTABLE UND AUTHENTISCHE ZEUGNISSE UNSERER REICHEN BAUKULTUR UND: IN ALLEN KANN MAN HERVORRAGEND ESSEN, IN MANCHEN AUCH ÜBERNACHTEN.