

Gasthof Hirschen in Eglisau:

Hier hat schon Goethe gespeist

Der Gasthof Hirschen, direkt am Eglisauer Rheinufer, blickt auf eine fast 500-jährige Tradition zurück und gilt auch genauso lange als erstes Haus am Platze. In den Annalen des malerischen Städtchens im Kanton Zürich wird es im Jahr 1523 erstmals erwähnt. Im Laufe der Jahrhunderte wurde der „Hirschen“ mehrmals umgebaut und erweitert. Renommierete, ortsansässige Familien wechselten sich als Eigentümer ab.

Die im Ursprung spätgotische Liegenschaft ist der größte Profanbau in Eglisau und die kantonale Denkmalpflegekommission bescheinigt ihm große kunsthistorische Bedeutung. Seinem Zauber ist einst schon der Dichterst und Geheimrat Johann Wolfgang von Goethe erlegen. Am 26. Oktober 1797 schreibt er folgenden Eintrag in sein Tagebuch: „Um zwölf Uhr waren wir in Eglisau, wo wir im Gasthof zum Hirsch einkehrten, am vorbei fließenden Rhein, und um halb zwei weiter fuhren.“

Im Jahr 2000 erwarb der Zürcher Geschäftsmann Werner Dubno die mittlerweile ziemlich heruntergekommene und über längere Zeit geschlossenen Gebäude. Für die sensible Reanimierung ließ er sich vier Jahre Zeit – von 2003 bis 2007 – und überließ dabei nichts dem Zufall. „Werner Dubno hat ein Faible für historische Gebäude und seine Gattin hat ihn auf dieses Bijou aufmerksam gemacht“, erinnert sich Franca Tedesco, Betriebsleiterin im „Hirschen“.

Sie sagt nicht Juwel, sondern verwendet das französische Wort Bijou und in ihrer Stimme scheint etwas Ehrfurcht mitzuschwingen. Es sei wunderbar, an einem so schönen Ort arbeiten zu dürfen. Dass dieses Anwesen so speziell, so charismatisch geworden ist, verdanken Gäste und Mitarbeiter der Tatsache, dass Werner Dubno ein exzellenter Kenner historischer Baustile und antiker Details ist. Schreiner, Malerei-Restauratoren, Stuckateure und Kunstschmiede haben ihr Bestes gegeben, um die vorhandene Substanz zu erhalten oder mit akribisch zusammen gesuchten antiken Bauteilen zu komplettieren.

Der spannende Kontrast zwischen historischer Authentizität und modernem Komfort macht die Faszination Hirschen aus.



Refugium für Genießer und Schöngelster: Der Gasthof Hirschen am Eglisauer Rheinufer. | Bild: PR

i **Kurzinfo**

Gasthof Hirschen
Hotel Restaurant Bistro
Untergass 28/Rheinstraße
CH-8193 Eglisau
Tel. +41 43 411122
www.hirschen-eglisau.ch



Degustation: Küchenchef Christian Kuchler und Betriebsleiterin Franca Tedesco überlassen auch bei der Weinlieferung nichts dem Zufall. | Bild: geh.

Eine puristisch anmutende Treppe führt hinauf zu den Zimmern und Suiten. „Die ursprüngliche Treppe musste ersetzt werden, das ist eine Stahlkonstruktion wegen des Brandschutzes“ erklärt Franca Tedesco. Oben angekommen scheint jeder Raum ein Museum zu sein, mit dem Unterschied, das hier „berühren“ ausdrücklich erlaubt ist.

Im „Hirschen“ taucht der Gast in vergangene Epochen ein. Die Räume sind im typischen Stil des 17., 18. und 19. Jahrhunderts möbliert, verbunden mit dem Komfort des 21. Jahrhunderts. War man eben noch gestresst, ist man jetzt die Ruhe selbst. Die Zimmer heißen hier Gemächer und haben keine Nummern, sondern auf Lage oder Ausstattung bezogene Namen: Grüne Suite, Festsaal-Suite, Täfer-Suite, Belle-Epoque-Suite, Rheinblick, Hirschsprung oder Schwalbennest. Blickt man in letzterem aus dem Fenster, kann man den regen Flugverkehr der unter dem Dach des Nachbarhauses residierenden Schwalben beobachten. Böden und Decken sind etwas windschief, unter mancher Tür müssen Großgewachsene schon mal den Kopf einziehen – wie in einem venezianischen Palazzo. Die Holz- und Steinböden sind entweder noch original und restauriert oder sie wurden nach alten Vorbildern neu angefertigt. In den Bädern wurden keine Fliesen, sondern marokkanische Bodenplatten verlegt, deren bunte Muster sofort für gute Laune sorgen. Im Hirschen fühlt man sich weniger wie im Hotel, sondern mehr wie bei guten Freunden. Hier bekommt man nicht Unterkunft, sondern Heimat auf Zeit.

Leidenschaft im „La Passion“

Auch das Gourmetrestaurant des „Hirschen“ ist klein, aber umso feiner. Hier gibt es nur sechs Tische, an denen maximal 20 Gäste Platz finden. Seit Frühjahr 2011 ist Christian Kuchler hier Küchenchef. Der 27-Jährige war im Jahr 2010 – damals noch im Restaurant „Schupfen“ im thurgauischen Rheinstädtchen Diessenhofen – die „Entdeckung des Jahres“ bei Gault Millau.



Sehr klein und sehr fein: Das Restaurant La Passion. | Bild: geh.

Kaum hatte er in den Hirschen gewechselt, bewerteten die gleichen Tester seine Küche mit 15 Punkten, die Kollegen von Michelin reichten einen der begehrten Sterne nach. Von ungefähr kommen solche Erfolge in so jungen Jahren natürlich nicht. Das Koch-Gen hat Kuchler von seinem Vater Wolfgang, dessen „Taverne zum Schäfli“ im thurgauischen Wigoltingen von Gault Millau mit 18 Punkten und von Michelin mit einem Stern bewertet ist.

Den Feinschliff nach der Ausbildung hat sich Christian beim Vater, bei Didier de Courten und Alain Ducasse geholt. Im „La Passion“ zelebriert er die klassische, französische Haute Cuisine, die er kreativ und modern interpretiert. „Ich probiere gerne vergessene Sachen aus“, sagt er. Das könne allerdings auch mal „ziemlich eklig“ werden. Da wären zum Beispiel die schottischen Moorrühner. „Die bekommen wir komplett mit Federn – und die Hühner leben ja im Moor – also ich meine geruchstechnisch – sind die im Urzustand ziemlich grenzwertig“. Kuchler grinst spitzbübisch und scheint sich zu freuen, dass er mir den grenzwertigen Duft rhetorisch offenbar ziemlich nahe bringen konnte. Beim Kochen dürfe man halt nicht zu zart besaitet sein.

Auf seine ambitionierte und begabte Brigade könne er sich da jederzeit voll verlassen. „Einen Stern holt niemand alleine vom Himmel, das ist immer Teamwork“, so Kuchler. Und sein Team funktioniert eben wie ein präzises Uhrwerk. Er erzählt mit Enthusiasmus, seine Worte sind leidenschaftlich. „Ich hab’ immer gedacht: Ich möchte einmal kochen können wie mein Vater, das war mein Ziel“, resümiert der junge Küchenchef.

Vater Wolfgang’s Michelin-Stern war für den Sohnemann allerdings „ganz weit weg“. Als er ihn dann bekommen habe, sei der Vater ganz aus dem Häuschen gewesen. „Ich habe das erst mal sacken lassen müssen, realisiert habe ich das erst ein paar Tage später“, schüttelt Kuchler noch immer fast ungläubig den Kopf. Die Herausforderung für den Küchenchef? „Wenn man in einem so außergewöhnlichen Haus Gäste verwöhnen darf, dann ist das jeden Tag Herausforderung und Geschenk zugleich. Gastfreundschaft ist etwas Kostbares – für die Gäste und für die Gastgeber“, sinniert Kuchler im Goethe-Zimmer sitzend und Franca Tedesco nickt zustimmend.

Dass der Hirschen ein kostbares Juwel, ein Bijou ist, das die Jahrhunderte überdauern und immer ein gastliches Refugium für Genießer und Schöngelster sein würde, das ahnte der Herr Geheimrat bereits vor mehr als 200 Jahren.

Sylvia Herr

i Historisches Hotel des Jahres 2009

Der Gasthof Hirschen ist Mitglied bei „Romantik Hotels“ und bei „Swiss Historic Hotels“. Im Jahr 2009 war das Haus „Historisches Hotel des Jahres“. Das Haus verfügt über sieben historische Zimmer und Suiten.

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag 18.30 bis 23.00 Uhr,
Sonntag und Montag geschlossen.
Gourmet-Zmittag (Mittagessen) ab vier Personen auf Vorbestellung (mindestens 48 Stunden im Voraus).



Großzügig: Die Festsaal Suite. | Bild: PR