

Im Landgasthof Hirsch ging einst die Post ab

Besser essen: Heute servieren die Familien Kirn und Kaufmann in Altensteig-Überberg die besten Spätzle der Gegend

VON BETTINA HARTMANN

„Komm, lass uns nach dem Mond schauen“, war einst ein geflügeltes Wort unter den Internatsschülern des Christophorus-Gymnasiums im Schwarzwaldort Altensteig. Mit Romantik hatte das wenig zu tun. In Wahrheit machten sich die Pennäler zur abendlichen Stunde auf nach Überberg, in den Hirsch, um heimlich ein Bier zu zischen.

Früher ging in dem Landgasthof eben die Post ab – was nicht bedeutet, dass heute nichts mehr los wäre. Der Hirsch ist bei unserem Besuch an einem Freitagmittag gut besucht. Geschäftsleute lassen sich Sauerbraten mit Spätzle und Salat schmecken (12,80 Euro), zwei Damen bestellen lieber einen Fischsteller (17 Euro), ein Ehepaar isst Kässpätzle (8,80 Euro), der ältere Herr am Nachbartisch erweist sich als Stammgast und bestellt Cordon Bleu (13,20 Euro) – „wie immer“ eben.

Doch was hat es mit der Post auf sich? Jahrzehntlang fungierte die Hirsch-Wirtin auch als Postlerin. „Ich war die Letzte, die das Amt innehatte“, erzählt Seniorchefin Anneliese Kirn und lacht. Seit 1962 führte sie mit ihrem Mann Jörg Kirn den Gasthof, der schon an die 110 Jahre in Familienbesitz ist. Heute haben die Kinder das Hauptgeschäft übernommen. Tochter Sybille Kaufmann (47) und Schwiegertochter Andrea Kirn (43) kümmern sich aufmerksam um die Gäste. Wer den heimeligen Gasthof betritt, wird sogleich herzlich begrüßt.

Schwiegersohn Gustl Kaufmann (50) steht derweil in der Küche, assistiert von Juniorchef Dieter Kirn (43), der zudem die Büroarbeit, den Waldbesitz und die haus-eigene Schnapsbrennerei betreut. „Land-



Die drei Damen vom Hirsch in Altensteig-Überberg: Seniorchefin Anneliese Kirn (li.) mit Schwiegertochter Andrea Kirn (Mi.) und Tochter Sybille Kaufmann (re.)
Foto: StN

wirtschaft haben wir seit acht Jahren keine mehr“, sagt Anneliese Kirn nicht ohne Wehmut. Das sei einfach nicht mehr zu bewältigen gewesen. Auch so gibt es im Hirsch genug zu tun.

„Man muss gern schaffen und sich für Menschen interessieren“, erklärt Sybille Kaufmann ihr Berufsethos. Dass dies bei den Familien Kirn und Kaufmann der Fall ist, spürt der Gast. Auch kulinarisch wird man bestens umsorgt. Eine der Spezialitäten ist Wild, vom Ragout bis zum Filet. „Mein Mann und mein Vater sind passionierte Jäger“, sagt Sybille Kaufmann. Das Fleisch ist bei Gustl Kaufmann in guter Hand. Die Rehmedaillons, die es mit Acker-salat als Vorspeise gibt, sind butterzart und

auf den Punkt gebraten. Die hausgemachten Maultaschen, als Versucherle mit schmatzigem Kartoffelsalat und – wie es sich für Schwaben gehört – mit braunem Söble serviert, hätten selbst Oma und Mama nicht besser hinbekommen.

Und dann gibt es noch die wunderbaren Spätzle, handgeschabt, die besten der Gegend, behaupten wir jetzt einfach mal. „Wir haben Gäste, die sagen, sie brauchen gar keine Karte, sie wollen nur eine große Portion Spätzle“, sagt Sybille Kaufmann. „Unsere Spätzlesfee kümmert sich eigens darum, dass der Nachschub nicht ausgeht“, ergänzt sie augenzwinkernd.

Nicht nur die Spätzle, auch die fluffigen, selbst gemachten Mandelkräpfen, die es zum

Schweinefilet in Rahmsauce gibt, sind ein Genuss. Convenience Food ist im Hirsch ein Fremdwort. „Wir halten lieber unsere Karte klein und fein, dann können wir garantieren, dass die Gerichte frisch sind“, sagt Sybille Kaufmann. Zudem setzt die Wirtsfamilie auf regionale und saisonale Produkte.

Kein See, kein Berg – dafür gutes Essen und familiäre Atmosphäre

Trotzdem, so wie früher, von 1900 bis in die 60er Jahre, strömen die Gäste nicht mehr. „Wir haben keinen See und keinen Berg“, bedauert Sybille Kaufmann. Um gleich aufzutrupfen: „Dafür aber gutes Essen, familiäre Atmosphäre, gemütliche Betten.“ Zum Hirsch gehören nämlich auch ein Hotel und ein Gästehaus. Für alle, die sich verhoct haben oder die länger in Überberg bleiben wollen, das sich prima als Ausgangsort für Ausflüge eignet. Und für alle, die in einem der mit Liebe zum Detail renovierten Gast-räume ein rauschendes Fest feiern.

Die Wirtsfamilie hat in ihren Gasthof investiert. Dass mit Enkelin Christina Kaufmann (20), die eben im Sternelokal Landhaus Feckl ihre Kochlehre abgeschlossen hat, die fünfte Generation parat steht, freut Seniorchefin Anneliese Kirn daher umso mehr. So können Mondgucker von einst und von heute noch lange vorbeikommen.

- Landgasthof Hirsch, Simmersfelder Straße 24, 72213 Altensteig-Überberg, Tel. 0 74 53 / 82 90, www.hirsch-ueberberg.de. Mo bis Sa von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. So durchgehend geöffnet.