



HISTORISCHE WIRTSHÄUSER

Samstag, 17. September 2016

MZ-SERIE

Zurück ins Mittelalter beim Stirzer

Wer in Dietfurt das Gasthaus Stirzer betritt, unternimmt eine Zeitreise in das späte Mittelalter. Die Wirtschaft geht auf das Jahr 1500 zurück.

Von Fritz Winter, MZ

13. April 2013 06:59 Uhr



Sepp und Irmgard Hierl sind die Wirtsleute im Gasthof Stirzer. Das Anwesen wurde vom Besitzer Dr. Franz-Xaver Gmelch detailgetreu restauriert. Die Holzdecke in der Stube stammt aus dem Jahr 1653. Foto: Gabi Schönberger

DIETFURT. Sepp und Irmgard Hierl sind Wirtsleute wie aus dem Bilderbuch. Er

trägt sein Trachtenleiberl über dem weißen Hemd, den etwas grau gewordenen Bart launig in die Höhe gezwirbelt. Sie kommt im Dirndl in die Wirtsstube, plaudert mit den Stammgästen und schaut in der Küche nach, ob ihr Sepp das Altmühltaler Lamm auch köstlich zubereitet. Seit fast 20 Jahren bewirtschaften sie den Gasthof Stirzer in Dietfurt – und diese Wirtschaft ist so einmalig und so besonders, dass die vielen Touristen, die entlang der Altmühl radeln oder wandern, aus dem Staunen überhaupt nicht mehr herauskommen. „Wir identifizieren uns mit dem historischen Gebäude“, sagt der Sepp, und obwohl er nur der Pächter ist, wird er von vielen als der „Herr Stirzer“ angeredet.

ANZEIGE



Ausbildung und duales
Studium bei Bayer

www.ausbildung.bayer.de

BAYER

In den 1970er Jahren drohte das Aus

Einen Herrn Störzer, Stürzer oder auch Stirzer hat es in der langen Geschichte dieses Gasthofes tatsächlich gegeben. Um das Jahr 1500 wird das Anwesen Nummer 133 in Dietfurt das erste Mal erwähnt. Im Jahr 1611 finden sich auch Belege für eine Brauerei in den Chroniken der Stadt. Nach einem Brand während des Dreißigjährigen Krieges, der von 1618 bis 1648 dauerte, brannte das damals schon stattliche Anwesen ab. Es wurde aber 1650 wieder aufgebaut. Aus dieser Zeit ist das Haupthaus heute noch erhalten und auch der Hausname Stirzer ist seit dieser Zeit belegt.

Die Witwe Margarete Störzer, so heißt es in alten Unterlagen, verkaufte später das Anwesen an einen Hans Georg Ihrler, der ab dem Jahr 1730 ein Brauhaus mit Stallungen und einem großen Fachwerkstadel errichtete. 100 Jahre später entstand der mächtige Westbau mit seinen Gewölbekellern. Aus der Zeit um 1830 sind die Fenster, Türen, das Treppenhaus und die Fassade des Gasthofes heute noch erhalten. Haupthaus und Fachwerkstadel bieten Platz für insgesamt 19 Gästezimmer, die insbesondere in der Sommersaison regelmäßig ausgebucht sind.

Früher hatte es in Dietfurt 13 Brauereien gegeben und der Bierabsatz war höher

als in Städten vergleichbarer Größenordnung. Aber das sollte sich ändern. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Brauerei Ihrler, wie so viele andere auch, stillgelegt und Bier von auswärts bezogen. Leonhard und Therese Gmelch, eine geborene Ihrler, führten die Gast- und Landwirtschaft aber bis in die 70er-Jahre der vergangenen Jahrhunderts weiter.

Sanierung mit Liebe zum Detail

1976 schien das endgültige Aus für den Stirzer gekommen zu sein, als die Gaststube aufgegeben wurde. Die Brauerei gab es schon lange nicht mehr, der „Fremdstall“ für die Pferde der auswärtigen Gäste war aufgegeben worden, der große Kuhstall mit dem Gewölbe beherbergte keine Tiere mehr. Und wozu sollte man die alte Hopfendarre gebrauchen?

Retter in der Not war der Dietfurter Tierarzt Franz-Xaver „Xare“ Gmelch, der das Erbe seiner Vorfahren zwischen 1991 und 1994 mit viel Eigenleistung und einem Gespür für die historischen Gemäuer renovierte. Nichts wurde herausgebrochen, nichts abgerissen: Die historische Substanz wurde so weit als möglich erhalten. In seiner Unversehrtheit ist das weitläufige, in sich verschachtelte Anwesen mit dem charakteristischen Jury-Steinplattendach in der Region sicherlich einzigartig.

„Für Dich wüsste ich ein schönes Wirtshaus“, sagte im Januar 1994 ein Schafkopffreund zu Sepp Hierl, der als gelernter Koch in Ingolstadt eine Gastwirtschaft betrieb. Der Fliesenleger hatte bei der Sanierung des Stirzer in Dietfurt mitgearbeitet und war voller Begeisterung für das historische Anwesen. Er steckte seinen Freund, den Sepp, an, der sofort erkannte, „dass das etwas ganz Besonderes ist“. An Fronleichnam 1994 eröffnete er als Pächter den ehemaligen Brauereigasthof wieder.

Sepp Hierl ist nicht nur Wirt mit Leib und Seele, er versteht auch etwas von gelebter Wirtshaustradition. Seine Küche ist ökologisch-regional. Er serviert Forellen aus dem Laabertal, Rind- und Schweinefleisch von örtlichen Bauern, Kräuter aus dem eigenen Garten, Wildbret von befreundeten Jägern, Kartoffeln aus Bad Gögging oder Pesto von selbst gesammelten Bärlauch. Dazu gibt es Öko-Rot- und Weißweine, Dinkel-Bier der Neumarkter Lammsbräu, Bio-Pils vom Unterkrieger in Riedenburg oder das köstliche Gutmann-Weißbier aus Titting bei Eichstätt im benachbarten Oberbayern.

Hierl sammelt auch historische Wirtshaumöbel, mit denen er den Stirzer so originalgetreu ausgestattet hat, dass jeder Besuch zu einer Zeitreise wird. Die alte Gaststube mit der Holzbalkendecke von 1653, der Roßstall, das Sudhaus, der Kuhstall – alles ist für den Gast gerichtet. Und im Biergarten im Innenhof sitzt man im Sommer sehr gemütlich. Besonders, wenn im Stirzer in Dietfurt Kabarett oder Kleinkunst angesagt ist. Dann aber empfiehlt sich eine Übernachtung ...

[Links zu diesem Artikel](#)

[Sämtliche Teile aus unserer Wirtshaus-Serie >](#)

Kommentare (0)

[Unsere Community Regeln](#)

Bitte melden Sie sich an, um kommentieren zu können.

[Anmelden](#)

noch 700 Zeichen

VERÖFFENTLICHEN
