

HIRSCHENSTUBE

Gästehaus Gehrí

CHRONIK

220 Jahre Hirschenstube

1798 bis 2018

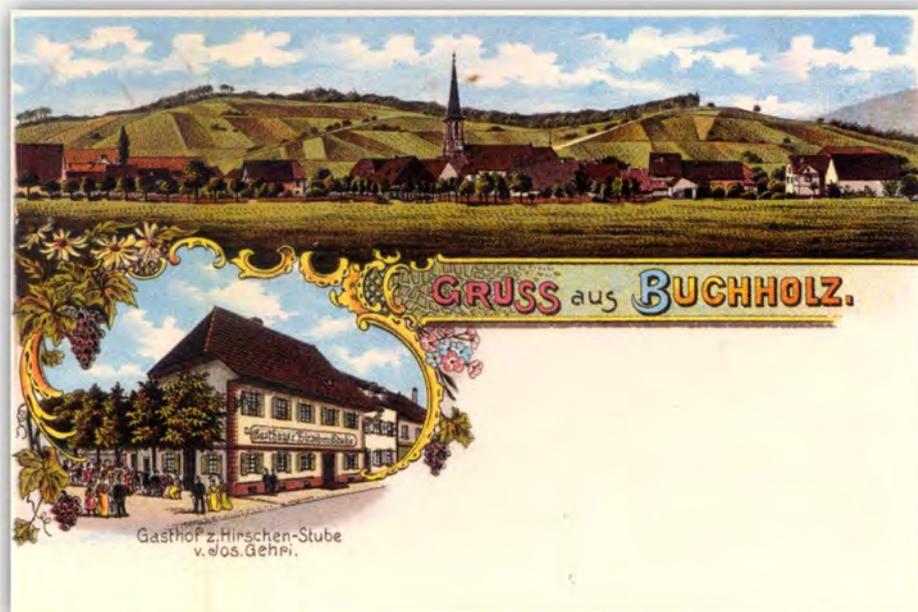
Willkommen in der Hirschenstube!

In alten Dokumenten zu blättern hat einen besonderen Reiz für den, der sich zwischen den Zeilen Aufschlüsse über die Lebensverhältnisse der Menschen vergangener Zeiten erhofft. Ein Haus ist stets eng verknüpft mit den Schicksalen der Menschen, die darin lebten.

Die alten Mauern des GASTHAUS-HIRSCHEN-STUBE -sind Lebensinhalt und Heimat von inzwischen acht Generationen der Familien Imhof, Gehri und nun Kibbel. Über 220 Jahre dokumentiert die Chronik dieses Hauses.

Durch Ihren Besuch sind auch Sie Teil dieser Geschichte!

Ihre Andrea Kibbel



Geschichtliche Daten

- 1627: die Gemeindestube wird erstmals erwähnt
- 1618 – 1648: das Gemeindehaus wird durch einen Brand zerstört
- 1655: Wiederaufbau
- 1672 – 1679: im holländischen Krieg brennt die Stube erneut ab
- 1686: erneuter Wiederaufbau, neue Namensgebung durch Helbling von Hirtzenfeld, Grundherr zu Buchholz
- 1798: Verkauf der Gemeindestube an Christian Imhof
- 1884: Übergabe des Guts an Joseph Imhof, Urenkel des Christian Imhof
- 1888: Tod des Joseph Imhof im Alter von 29 Jahren
- 1889: Zweite Heirat seiner Witwe Luise mit Josef Gehri
- 1938: Alfons Gehri, Sohn von Luise und Josef Gehri, heiratet Luise Nassall aus Durbach, Baden
- 1940: Geburt des einzigen Sohnes Karl Heinz Alfons Josef
- 1943: Alfons Gehri wird während des Zweiten Weltkrieges als vermisst gemeldet und kehrt nicht wieder zurück
- 1962: Karl Heinz Alfons Josef Gehri heiratet Christa Ruf
- 1963: Übergabe des Betriebs an Karl Heinz Alfons Josef Gehri und seine Ehefrau Christa
- 1966: Tod der Witwe Luise Gehri, geb. Nassall
- 1976:- Umbau des Stammhauses
- 1972 Kauf des alten Rathauses in der Schwarzwaldstraße und Abriss
- 1986: Bau des Gästehaus Gehri
- 2003: Familie Petkovic übernimmt den Betrieb als Pächter
- 2015: Übergabe des Betriebs an Andrea Kibbel, geb. Gehri
- 2019: Andrea Kibbel führt den Betrieb als Hotel garni, die Restaurant-Küche der Hirschenstube wird geschlossen

Gesellschaftliche Bedeutung der Stube im Dorf

Erstmals erwähnt wird die Hirschenstube circa 1627 als Gemeindestube von Buchholz bei Waldkirch im nördlichen Breisgau. Es ist jedoch anzunehmen, dass diese Stube schon in früheren Jahren als Gemeindebüro existierte, da Buchholz im Jahre 1576 bereits selbst siegelte und weitere Notariatsarbeiten erledigte, während vorher dieses Recht dem Dorfherren vorbehalten war.

Gleichzeitig fungierte die Stube als Repräsentations-Objekt der Gemeinde. Sie wird oft als Vorgänger des Rathauses charakterisiert und diente sowohl als Schauplatz für amtliche Aktivitäten als auch für die Bewirtung der Dorfherren sowie zu größeren Feiern.

Die Hirschenstube in Buchholz wurde im 30-jährigen Krieg durch einen Brand zerstört und erst um 1655 wieder aufgebaut. Während des holländischen Krieges von 1672 bis 1679 brannte die Stube erneut ab, als holländische Soldaten einen Überfall auf französische Offiziere verübten, die im gegenüberliegenden Gasthaus „Roter Löwe“ ein Gelage hatten.

Die Stube wurde dann Ende des 17. Jahrhunderts wieder aufgebaut, das genaue Datum ist nicht vermerkt. Ihr offizieller Name war gegen Ende des 17. Jahrhunderts „Stubenwirthshaus zum Hürschen“, benannt nach Helbling von Hirzenfeld, der als Professor an der Universität in Freiburg lehrte und ab 1686 Grundherr zu Buchholz war. Sein Wappentier war der springende Hirsch, der später in das Siegel der Gemeinde überging und das offizielle Wappentier der Gemeinde wurde.



Wappen von Hn. Helbling v. Hirzenfeld

Da die Stube zu dieser Zeit noch als Amtsstube fungierte, entstand der Name "Hirschenstube". Im Jahre 1798 ging die Stube in privaten Besitz über. Die Gründe für den Verkauf sind nicht genau überliefert, es wird jedoch angenommen, dass die Gemeinde hohe Kriegsschulden hatte und ihre Kassen wieder füllen musste. So verkaufte sie am 24. Mai 1798 die Gemeindestube für 3035 rheinische Gulden an Christian Imhof.



Das Wappen von Buchholz

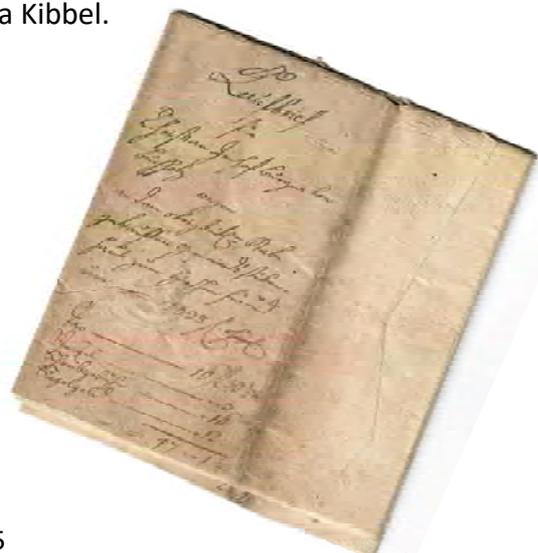
Die Stube hatte vor dem Verkauf einige für das Dorf wichtige Funktionen, die sie auch weiterhin ausführen sollte. Hierzu gehörte zum Beispiel das Wirtsrecht und die 'Metzigbankgerechtigkeit', es durfte also geschlachtet werden. Der Käufer Christian Imhof musste jedoch den jährlichen 'Metzigbankzins' von zwei Gulden sowie die Zunge jedes geschlachteten Tieres an die Herrschaft abgeben.

Auch die offiziellen Amtssitzungen und die damit verbundenen Essen der Amtsträger und Richter auf Gemeindekosten sollten weiter in der Amtsstube stattfinden. Da diese Zehrungen rund 20 – 30 % der gesamten Gemeindekosten ausmachten, ist anzunehmen, dass der Hauptumsatz der Hirschenstube in dieser Zeit auf die Repräsentationspflichten als Amtsstube denn auf den privaten Wirtschaftsbetrieb zurückzuführen ist.

Laut Artikel 4 des Kaufvertrages von 24. Mai 1798 verblieb auch die Verwaltung der Gemeinde in der Hirschenstube, es wurde hierfür ein Anbau errichtet. Außerdem blieben auch die Waagegerechtigkeit und die sogenannten ‘Waisenversteigerungen’ an die Stube gebunden: die Vermittlung von Waisenkindern an Pflegeeltern.

Laut Artikel 7 des Kaufvertrages verblieb auch das Gefängnis in der Stube, da das dafür vorgesehene Gebäude zum Zeitpunkt des Verkaufes noch nicht fertiggestellt war. Weitere wichtige im Vertrag vereinbarte Rechte waren das Brennrecht, das Holzrecht und die Verteilung des Holzes. Alle diese Rechte waren ausdrücklich an die Stube gebunden und nicht an den Stubenwirt. Er hatte keine Privilegien und musste genau wie alle anderen Dorfbewohner seinen Anteil der Gemeindelasten tragen.

Genauere Daten und Details zur Geschichte der Hirschenstube kam man erst seit ihrem Verkauf an Christian Imhof bestimmen, die Dokumente befinden sich noch heute im Familienarchiv von Christa Gehri und Tochter Andrea Kibbel.



Kaufbrief für Christian Imhof Bürger von Buchholz wegen von dem obrigkeitlichen Stabe gekauften Gemeindsstubenhaus zum Hürschen für und um 3035 fl rheinisch.

Tax 16 fl. 30 112 kr

Stempel 3

Schreibgebühr 16

Siegelgeld 12

17 fl. 1 1/2 kr

Kund und zu Wissen seye, besonders denen daran gelegen pp. Nachdem von Gnaden Herrn Franz Anton Alexander von Bayer und Tith. Hrn. Magistratsrath Dr. Deisch zu Freyburg als Anwald Gnaden kais. königlichen Herrn Obersten Josef Anton von Bayer, wie auch von Stab und Gericht, dann Gemeindsausschüssen zu Buchholz der Entschluß gefasset worden, die bisher gemeinsam eigenthümlich innegehabte Gemeindsstube zum Hirschen unter dem herrschaftlichen Stabe an den Meistbiethenden zu verkaufen, auch dieser Verkauf am 23. April d.J. von sich gegangen ist, so bekennen wir Eingangsbenannte beede Herrschaften und Herren zu Buchholz, wie auch Stabhalter, Richter, und Gemeindsausschüssmänner für uns, unsere Erben und Nachkommen, daß wir eines aufrecht, redlich, stet, vest und unverbrüdlichen Kaufs verkauft, und zu kaufen gegeben haben unser außer den nachfolgenden Bedingnissen frey, ledig, und eigenthumliches Gemeindsstubenwirthshaus zum Hirschen dem ledigen Christian Imhof von Buchholz unter Beystand und Bürgschaft seines Bruders Joseph Imhof Tagelöhner allda für und um 3035 fl. Schreibe Dreytausenddreißigfünf Gulden rheinisch unter folgenden Bedingnissen, Rechten und Gerechtigkeiten, als

1stens die leere Gemeindsstube, wie diese zur Zeit ist, nämlich in seinem hiemachigen Umfang ohne Schweinställe, maßen diese dem bisherigen Beständner Joseph Geldter eigenthumlich sind, (es folgt eine gestrichene, nicht mehr' lesbare Zeile) das Gemeindsstubenhaus stosset oben, ein— und anderseits an die Allmänd, unten an Georg Villinger und Joseph Willmann.

2tens Solle auf dem Haus ein 5 Prozent den dreyen Theilnehmern zu verzinsendes Kapital zu 600 fl auf immer stehen bleiben; der weitere Erlöb aber seye unter die drey Theile zu vertheilen, wo sodann jedem Theilhaber fieysethet, seinen Antheil entweder gegen hinlängliche Sicherheit stehen zu lassen, oder wurfsweise (in Raten) oder baare Bezahlung sich zu bedingen.

3tens Wird die Gemeindsstube mit der ihr anlebenden Wirths- und Mezigbankgerechtigkeit, wovon nebst der von jedem Stücke Schlachtvieh nach der bisherigen Gewohnheit an die Herrschaft abzugebenden zungen, jährlich 2 fl. Mezigbankzins zu bezahlen, überlassen, und hat Käufer des landesfürstl. und herrschaftliche Umgeld, gewöhnliche Anlag, und Feüersoziätätsgeld zu entrichten, auch werden dem Käufer die Gerechtsamen der Gemeindsstuben, als die Haltung der Amts- und Stabszehrungen, anderer öffentlichen Gerichtsabhandlungen, und Waisenversteigerungen: auch Waaggerechtigkeit, nebst einem Holzquantum von 6

Klaftem Brennholz, wie solches nach Thunlich—und Billigkeit abgegeben werden kann , zugesichert und versprochen; entgegen hat Käufer gleich einem anderen Hauseigenthümer die gewöhnliche gemeindslasten zu tragen, und noch weiters gnädiger Herrschaft Martinisteuer 3 Kr., 2 Rauchhüner, 2 Weiber und 2 Mannsfrohnen zu zahlen und zu leisten.

4tens soll der Käufer schuldig seyn an die gemeinsstuben nach ratifizierten Kauf ein Amtszimmer, jedem Nachbar ohne Schaden, in seinen Kösten anbauen, und zum Einheizen einrichten zu lassen, wozu die Gemeind den Platz ohntgeltlich abzugeben sich verbündlich machet.

5tens Hat der bisherige Beständner Joseph Geldter noch bis auf Michaelitag dieses Jahres auf der Gemeindsstuben zu verbleiben, weil aber der Kaufschilling an sich selbst auf künftigen Johannitag, wenn nicht Käufer, wie oben gemeldet worden, sich besonders mit dem eint- oder andern Theilnehmer abfindig machet, baar zu bezahlen kömmt, so hat der Käufer von dem Geldter von Johanni bis Michaeli einen Bestandzins zu 12 F1 45 kr. zu beziehen.

6tens möge der Käufer von Johanni an sein Wirthshaus besser einrichten, jedoch so, daß Geldter im Gebrauche der Gemeindsstuben nicht gestöret und gehinderet werde; widrigens Käufer es sich selbst beymessen müßte, wenn der bisherige Beständner Geldter an dem ihm Käufer von Johanni bis Michaeli zu bezahlen habenden Bestandzins von 12 fl. 45 kr. einen Abzug machen würde.

7tens Bleiben die Gefängnisse in der Gemeindsstuben nur noch solange auf dem Haus vorbehalten, bis das zu errichtende Blockhaus, oder Bürgerhäusl zugerichtet seyn wird.

8tens Hab der Käufer ür Stab und Gericht, dann Heimbürger, nebst Dorflsoth ein mäßiges Abendessen abzugeben, sowie den Herrschafttax nebst Schreibgebühr zu entrichten. Diesem nach nun kann und mag Käufer Christian Jmhof mit dem ihm oben verkauften Gemeindsstubenhaus zum Hirschen als mit seinem wahren Eigenthum schalten und walten, verkaufen, vertauschen und verpfänden, nutzen und nießen pp.

Dessen zur Urkunde und mehrerner Bestätigung wurde dieser Kaufsvertigung das große herrschaftliche Insiegel fürgedrückt.

So geschehen Waldkirch am 24. May 1798.

(Siegel) Herrschafilich v.

Bayrsches Amt
H ä f e l i n , Amtmann



Handwritten signatures and notes in cursive script, including the name 'Häfelin' and other illegible text.

Der Wechsel der Generationen 1798 bis 2019

Seit die Hirschenstube 1798 durch den Verkauf an Christian Imhof in Privatbesitz überging, blieb sie bis zum heutigen Tage ein Familienunternehmen. Christian Imhof, der die Hirschenstube am 24. Mai 1798 von der Gemeinde Buchholz kaufte, vererbte den Besitz an seinen Sohn Jakob Imhof. Dieser übertrug die Geschäftsführung an seinen Sohn, der ebenfalls Christian hieß.

Christian Imhof heiratete 1856 Katharina Schindler. Aus der Ehe gingen drei Kinder hervor. Sein Sohn Christian, konzentrierte sich auf die ausgedehnte Landwirtschaft. Die Tochter Emilie heiratete den Landwirt Xaver Raith. Der dritte Sohn Josef Imhof, geboren 1859, übernahm die Hirschenstube und führte sie gemeinsam mit seiner Frau Luise bis zu seinem Tod.

Josef Imhof starb 1888 im Alter von nur 29 Jahren. Seine Witwe Luise führte das Haus zunächst alleine weiter. Durch ihre zweite Ehe mit Joseph Gehri verlor sich der mit der Hirschenstube verbundene Name Imhof. Die Tochter von Joseph und Luise Imhof namens Frieda verzichtete auf die gesetzliche Nachfolge in der Hirschenstube und ließ sich ihren Erbanteil auszahlen.

Die Linie Imhof endete an dieser Stelle und wurde mit dem Namen Gehri fortgeführt. Frieda Imhof heiratete einen Namensverwandten Imhof aus Säckingen. Mit ihren Nachkommen hält die Familie Gehri heute noch Kontakt.

Josef und Luise Gehri hatten fünf Kinder. Der älteste Sohn Alfons Gehri betrieb die Hirschenstube weiter. Sein Bruder Josef wurde später als der "Lerchenwirt" bekannt. Alfons Gehri heiratete Luise Nassall aus Durbach, Baden. Ihr Sohn Karl Heinz Alfons Josef Gehri, der letzte Stubenwirt, wurde 1940 geboren.

Der zweite Weltkrieg brachte schwere Zeiten für den Stubenwirt und seine Frau Luise. Die Männer wurden an die Front gerufen. Seinen Sohn Karl Heinz Alfons Josef sah Alfons Gehri das erste und einzige Mal, als Heinz drei Jahre alt war. Er kehrte nicht mehr aus dem Krieg in die Heimat zurück.



Luise Gehri, geb. Nassall mit Sohn Heinz

Er hinterließ die Geschäfte seiner Witwe Luise, die dies jedoch, bedingt durch häufige Krankheiten, nicht alleine bewältigen konnte. Sie wurde durch die tatkräftige Mithilfe der Eheleute Maria und Alfons Kowalewsky unterstützt.



Heinz Gehri bei der Feldarbeit mit Alfons und Maria Kowalewsky

Im Jahre 1963 übernahm Karl Heinz Alfons Josef Gehri die Leitung des Hauses. Aus seiner Ehe mit seiner Frau Christa, geborene Ruf, stammen drei Töchter.



Christa und Heinz Gehri mit Töchtern Christine, Michaela und Andrea, 1972.

Alle drei absolvierten eine Ausbildung im Hotelfach und bildeten sich anschließend in verschiedenen Richtungen weiter. Tochter Christine Gehri-Kramer lebt inzwischen mit ihrer Familie bei München, Tochter Michaela Erdmann lebt mit Ihrer Familie in der Nachbarschaft in Buchholz. Tochter Andrea Kibbel ist ebenfalls verheiratet und hat zwei Kinder.



Noch heute gehören der Familie Gehri über 50 Ar der Buchholzer Weinlagen Sonnhalde Scheibebühl und Vorebühl, die inzwischen an örtliche Winzer und Landwirte verpachtet sind.



Luise Gehri mit Sohn Heinz, Maria und Alfons Kowalewski und Erntehelfer aus dem Dorf

Der alte Stubenwirt hätte sich wohl gefreut! **1997** wurde seine Urenkelin - die damals 24-jährige Andrea Gehri zur Weinprinzessin der Region Baden gewählt. Zwar bewirtschaftete die Familie zu dieser Zeit keine Rebfläche mehr eigenständig, jedoch kam sie als Kind eines gastronomischen Familienbetriebs und während ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau eng mit der Kombination Essen & Wein in Berührung. Während der Zeit ihrer Regentschaft bildete sie sich an der Höheren Hotelfachschule in Heidelberg weiter und schloss als staatlich geprüfte Betriebswirtin ab.



Andrea Kibbel, geb. Gehri

Vom der Landwirtschaft zum Gasthof



Das Gasthaus bis 1949



Die Hirschenstube bis 1952. Erweiterung des Hauses mit Gauben und Vordach.



Innenansichtg Anfang der 50er Jahre...

Erstes Hausprospekt der Hirschenstube, ca. 1958



SÜDLICHER SCHWARZWALD

Buchholz

im Breisgau (Elztal) · 200 m ü. d. M.

Gasthof und Pension Hirschenstube

Telefon Waldkirch 707



Gasthof und Pension Hirschenstube

BUCHHOLZ IM BREISGAU, BESITZER A. GEHRI
Telefon Waldkirch Brsg. 707

Haus mit Terrasse u. Liegewiese. Spezialitäten: Schwarzwälder Speck und Kirsch, eigene Hausschlachtung und Weinbau. Zimmer mit fließendem Wasser. Keine Diätkost.

Preise: Vor- und Nachsaison: Doppelzimmer 8,50 DM, Hauptsaison vom 15. Juni bis 20. August 9,— DM. Einzelzimmer pro Tag —50 DM Zuschlag (in Vor-, Nach- und Hauptsaison). Kinder erhalten bis zu 10 Jahren 50 % Ermäßigung. In Ausnahmefällen persönliche Belegung.

Verlängerungen sind in der Hauptsaison in Frage gestellt.

Ankunft und Abfahrt wolle man bitte vom 15. Juni bis 20. August möglichst am Mittwoch/Donnerstag festlegen. In Sonderfällen und bei frühzeitiger Anmeldung kann natürlich auch am Wochenende gewechselt werden.

Verkehrsverbindungen ab Buchholz: Bundesbahn nach Freiburg i. Br.—Waldkirch—Elzach. Omnibusverbindung (Lintenbus): von und nach Emmendingen und Waldkirch mit **Station an der Hirschenstube**.

Bademöglichkeiten: Freibad in der Elz oder modernes Schwimmbad in Waldkirch.



Wir laden Sie zu einem erholsamen Ferienaufenthalt in **Buchholz** (Breisgau) im lieblichen Elztal herzlich ein

Wie viele Gäste vor Ihnen, werden auch Sie von der landschaftlichen Schönheit und dem Zauber der Berge und Wälder rings um Buchholz gefangen sein. Mannigfaltig wie die Landschaft ringsum sind die Möglichkeiten, in kürzeren oder weiteren Spaziergängen und Wanderungen das alles in sich aufzunehmen, und in den Tagen der Ruhe Kraft zu sammeln für das Kommende.

Buchholz im Breisgau ist der Obstgarten des Elztales. Infolge der günstigen klimatischen Lage gedeihen sogar in Buchholz die Reben. Im April und Mai ist Buchholz in ein Blütenmeer gebettet.

Herrlich ist auch von Buchholz der Blick über die Rheinebene hinüber zum Kaiserstuhlgebirge und zu den Vogesen im Elsaß (Frankreich).

Wie erreicht man Buchholz im Breisgau?

Mit der Bundesbahn: Strecke Frankfurt/Main—Karlsruhe—Freiburg i. Br. Dann Umsteigen in die Elztalbahn: Freiburg—Elzach. Die fünfte Station ist Buchholz i. B. Das Reisegepäck wolle man bitte nach Waldkirch i. Br. adressieren. Das Gepäck wird dann nach Ankunft abgeholt.

Auch **Ausflugsfahrten** mit Bus können Sie von Buchholz aus in den Schwarzwald, zum Bodensee, in die Schweiz und in die Vogesen mitmachen.



Ganz in der Nähe, 4 km von Buchholz, liegt das Elztalhauptstädtchen Waldkirch. Von dort führt auf den 1243 m hohen Hausberg „Kandel“ eine Buslinie. Der Kandel bietet die schönsten Rundblicke über den Schwarzwald hinweg zum Feldberg, Schauinsland, nach St. Peter, St. Margen, ins Simonswäldertal, Glottertal usw.



Nur 10 km von Buchholz entfernt, erreicht man mit der Bundesbahn die Schwarzwaldhauptstadt Freiburg im Breisgau mit all seinen Sehenswürdigkeiten, wie das gotische Liebfrauenmünster, die Universität u. v. a. m.

Umbau 1961: Schlepplauben und Restaurant



Die ersten Jahre waren für Heinz Gehri und seine junge Frau Christa nicht leicht. Als Christa nach ihrer Heirat in den Hirschen einzog, gab es keine eigene Wohnung. Das junge Paar lebte mit Tochter Christine unter dem Dach. Nach Geburt der zweiten Tochter Michaela, **1966**, nahm das junge Paar den ersten Umbau vor.



Im zweiten Stock richtete sich die Familie ihre Wohnung ein. Gästezimmer wurden geschaffen und ein neuer Eingangsbereich zum Restaurant gebaut.



1974 wurde die verfallene Scheune abgerissen und das benachbarte leerstehende Rathaus gekauft.



1981 wurde dies ebenfalls abgerissen.



Nur vier Jahre waren vergangen, als sich die Gehris **1985** entschlossen, mit dem Bau des neuen Gästehauses den Sprung ins kalte Wasser zu wagen. Den Entschluß bereuten sie nicht, denn ohne Anlaufschwierigkeiten wurden die 17 neugebauten Gästezimmer zum Erfolg.



1987 erweiterten sie das Restaurant durch den Anbau einer Gartenterrasse. Um auch in der Küche auf dem neuesten Stand zu bleiben, folgte **1989** der Totalumbau der Restaurantküche. Das i-Tüpfelchen wurde **1994** mit der Neugestaltung des Parkplatzes und der Gartenterrasse hinzugefügt.



Seither werden laufend weitere Maßnahmen durchgeführt, die dem Erhalt des Hauses dienen und den wechselnden Ansprüchen der Gäste entsprechen. So wurden **2015** die Bäder im Gästehaus erneuert, **2018** die Hotelzimmer im Stammhaus modernisiert.



Heinz und Christa Gehri

Verbindungen zu Tradition

Kirchen- und Karussellorgeln, Orchestrien, Drehorgeln und Leierkästen aus Waldkirch wurden in den vergangenen 200 Jahre in die ganze Welt geliefert und brachten Musik aus dem Schwarzwald in die Tanzsalons und auf die Jahrmärkte der ganzen Welt. Noch heute gilt Waldkirch als „Zentrum des Orgelbaus“.

Erstmals **1999** schufen Waldkircher Gastronomen mit originellen und fantasievollen Kreationen die Verbindung zur Tradition der Orgelbau-Handwerkskunst zur Kultur des Essens und Genießens mit der Initiative der Orgelschlemmerwochen. Heinz Gehri gewann beim Wettbewerb beim Wettstreit der Köche mit seiner Kreation des Orgeltellers.

Gehri kreiert Orgelteller
Buchholzer „Hirschenstube“ gewinnt den Wettstreit der Köche

WALDKIRCH (wü). Heinz Gehri von der „Hirschenstube“ in Buchholz heißt der Gewinner des Wettbewerbes um einen „Waldkircher Orgelteller“. Im Rahmen der Fernsehaufzeichnung „Drei in einem Boot“ wurde er von Andrea Gehri präsentiert. Eine unabhängige Jury hatte die Entscheidung getroffen.

In diesem, auch vom SWR unterstützten Wettbewerb ging es darum, eine neue Waldkircher Spezialität zu finden. Sieben Hotels und Gaststätten haben sich beteiligt: Walter Etgeton, „Suggenbad“; Heinz Gehri, „Hirschenstube“ Buchholz; Tamara Benelbady, „Entenescht“ und Familie Gluminski, „Kohlenbacher Hof“, beide Kollnau, sowie aus der Kernstadt Florian Rieger, „Scheffelhof“; Laura Kaltenbach und Raimund Krebs, „Storchen“, und José Gromaz de Los Santos, „Stadtrain“. Bewertet wurden beim Testessen von der Jury der Geschmack des Gerichtes, aber auch die Optik, denn schließlich sollte ja das Thema „Orgel“ auf dem Teller erkennbar sein. Heinz Gehri zeigt auf Champignons à la Creme zwei Schweinemedaillons als Orgelräder und darüber die Pfeifen aus Bubenspitze, Karotten und Bohnen. Brokkoli und Blumenkohl vervollständigen das Gericht, über dem ein Notenschlüssel und zwei Noten aus Schnittlauch angeordnet sind.

Der zweite Platz wurde Tamara Benelbady und ihrem „Entenescht“ zuerkannt, der dritte ging an Walter Etgeton vom „Suggenbad“. Alle „Orgelteller“ wurden von den Köchinnen und Köchen bei der Aufzeichnung vorgestellt. Sie können nicht nur bei der Ausstrahlung der Sendung bewundert, sondern in den Restaurants auch bestellt werden.

Andrea Gehri präsentierte den ausgezeichneten Orgelteller a la „Hirschenstube“ Buchholz, den sich ihr Vater Heinz Gehri ausgedacht hat.

FOTO: WEISS




Andrea Kibbel bei „Drei in einem Boot“



Zum seinem 50. Geburtstag bekommt Heinz Gehri von seiner Familie eine Waldkircher Orgel.

Eine Unterbrechung in der Familientradition gab es von **2003** bis **2018**, als der Betrieb an ein Pächterehepaar verpachtet wurde. Zum damaligen Zeitpunkt konnte sich keine der drei Töchter dazu entschließen als Nachfolger in den Betrieb einzusteigen. Deswegen war man froh und dankbar mit einem Pächterehepaar eine Kontinuität in der Führung des Restaurants und Hotels gefunden zu haben.

BADISCHE ZEITUNG FREITAG, 24. JANUAR 2003

EXTRA: HIRSCHENSTUBE

Traditionsreiches Haus unter neuer Führung

Christine und Dejan Petkovic haben mit Jahresbeginn die „Hirschenstube“ in Buchholz übernommen und wollen den guten Ruf des Hauses weiterführen

Eines der renommiertesten Gasthäuser in der Region, die „Hirschenstube“ im Waldkircher Stadtteil Buchholz wird seit Jahresbeginn von Christine und Dejan Petkovic geführt. Christa und Karl Heinz Alfons Josef Gehri haben sich nach Jahrzehnten fleißigster Arbeit in den Ruhestand verabschiedet.

Bereits mit 23 Jahren musste „Hirschenwirt“ Gehri das Gasthaus übernehmen, kehrte sein Vater doch nicht mehr aus dem Zweiten Weltkrieg zurück. Zusammen hat das Ehepaar das Gasthaus zu dem gemacht, was es heute ist: Ein Ort der Gastlichkeit, der hervorragenden Küche und der herrlichen Buchholzer Edelgewächse. 1972 wurde das Stammhaus völlig umgebaut und erweitert, zwölf Jahre später das „Gästehaus Gehri“ gebaut und die Restaurantküche total erneuert. Durch den Kauf und den Abriss des ehemaligen Rathauses,



das unmittelbar neben der Hirschenstube stand, konnte ein Parkplatz gebaut und die Gartenterrasse neu gestaltet werden.

Das Gasthaus hat eine lange Tradition. Als „Gemeindestube“ wird der „Hirschen“ erstmals 1627 erwähnt. Über die Dorfangelegenheiten wurde hier beraten, Verträge besiegelt und sicherlich auch die Dorfherrschaft bewirkt. In den Kriegen des Mittelalters, die auch in unserem Land wüteten, brannte das Haus mehrmals ab, wurde aber immer wieder als „Gemeindestube“ aufgebaut.

Der Grundherr, Hebling von Hirzfeld, benannte es Ende des 17. Jahrhunderts als „Stubenwirtschhaus zum Hürschen“, denn sein Wappentier war der springende Hirsch, der heute noch das Wappen der Ortschaft ziert. Extra für die Dorfverwaltung wurde, wie in der Kaufurkunde von 1798, als das Haus in den Besitz von Christian Imhof überging, zu

Christine und Dejan Petkovic haben von Christa und Karl Heinz Alfons Josef Gehri (von links) die „Hirschen-Stube“ im Waldkircher Stadtteil Buchholz übernommen.

FOTO: EBERHARD WEISS

Fortsetzung nächste Seite

2015 übergaben die Eheleute Gehri den Betrieb an ihre jüngste Tochter, Andrea Kibbel. Heinz Gehri verstarb im Januar 2018.

Trotz guter konjunktureller Lage, guter Auslastung und zufriedener Gäste war die Bilanz für die Eigentümer auf Dauer negativ. Die Instandhaltung des erhaltenswerten Gebäudes überstieg die Einnahmen aus der Fixpacht.

Darum entschloss sich Andrea Kibbel Heim in die Hirschenstube zu kommen und den Familienbetrieb ab **2019** als Aparthotel Garni in die nächste Generation führen. Obgleich die Entscheidung nicht leicht gefallen ist, wurde der Restaurantbetrieb eingestellt.

Dies ermöglicht ihr, in anderen Bereichen zu wachsen, und sich mit allen Kräften auf einen neuen Wohn- und Wohlfühlkomfort für die Gäste zu konzentrieren.

Mit der Unterstützung ihrer Mutter Christa Gehri ist sie motiviert, nun all ihre Vorstellungen von einem persönlich geführten Gästehaus umzusetzen und jederzeit eine geschätzte Adresse für einen Besuch in Buchholz zu sein.

Es ist ihr eine Herzenssache, die Tradition und Geschichte ihrer Vorfahren fortzuschreiben und mit neuen Ideen in eine erfolgreiche Zukunft zu lenken.



Die Geschichte der Hirschenstube geht weiter...

Danke!

Die Grundlage dieser Chronik war Teil einer Projektarbeit an der Hotelfachschule Heidelberg im Mai **1997**. Gemeinsam mit meinen damaligen Mitschülern erreichten wir beim Bundeswettbewerb der Hotelfachschulen mit der „Planung und Ausarbeitung des 200-jährigen Jubiläums der Hirschenstube“ den zweiten Platz. Ich freue mich, daß ich die Chronik nun weiter mit Inhalt füllen kann.

Waldkirch-Buchholz, November 2018

Andrea Ribbel



Hirschenstube Gästehaus Gehri

Schwarzwaldstraße 43 – 45

79183 Waldkirch-Buchholz