

# Der goldene Hirsch in Hirschbach

**SERIE** Historische Gasthöfe ganz aus Fachwerk sind in der Oberpfalz sehr selten. Außer sie liegen nur einen Steinwurf von der Grenze zu Franken entfernt.

VON FRITZ WINTER, MZ

**HIRSCHBACH.** Zwei Herzen wohnen in der Brust von Günther Zuber. Er spricht fränkische Mundart. Er ist gerne fränkische Klöß und fränkisches Schäufele. Aber er ist gebürtiger Oberpfälzer. Auf die Welt gekommen ist er in einem stattlichen Fachwerk-anwesen am Hirschbacher Dorfplatz 1 am äußersten Zipfel des Landkreises Amberg-Weilburg. Wäre sein Geburtshaus, eine bis in das Jahr 1507 zurückverfolgbare Gastwirtschaft, nur wenige Meter weiter talwärts gelegen, wäre Zuber ein waschechter Franke aus dem Nürnberger Land. „So fühle ich mich eigentlich auch“, sagt er etwas kleinlaut. Denn die rechte Bachseite, dort wo der „Goldene Hirsch“ steht, war traditionell Nürnberger Gebiet, während die linke Seite zur Oberpfalz gehörte. „Aber die nächste Generation, das werden wahre Oberpfälzer“, verspricht Zuber.

## Ein Paradies für Kletterer

Überhaupt: Das Hirschbachtal ist als Paradies für Kletterer und Wanderer in Franken weitaus bekannter als in der Oberpfalz. Die touristische Erschließung begann bereits im Jahr 1908, als Nürnberger Kletterer den Noris-Steig gebaut haben. Die Mittelbergwand, der Höhenglückssteig, der Luginsland oder das Petrusbrettl sind heute auch Extremkletterern durchaus ein Begriff, und manche Passagen brauchen den Vergleich mit schwierigsten Stellen in den Dolomiten nicht zu scheuen.

„Basislager“ für Kletterer, Wanderer, Höhlenforscher oder Botaniker, die hier in der Frankenalb, 40 Kilometer östlich von Nürnberg, wildwachsende Orchideen bestaunen, ist der „Goldene Hirsch“. Und Günther Zuber ist kompetenter Ansprechpartner. Als Kletterer und Naturfreund kennt er den „Schwarzen Brand“ wie seine Hostentasche. Noch heute führt er gelegentlich Touristengruppen an die schönsten Stellen seiner Heimat, erklärt die Besonderheiten des Frauenschuhs, des Knabenkrautes oder des Waldvögeleins.

## Der Wirt ist „Oscar-Träger“

Hirschbach selbst verdankt seiner Entstehung einem Hammerwerk, das bereits im 14. Jahrhundert bestand. Der Sage nach aber soll Karl der Große in der zweiten Hälfte des 8. Jahrhunderts den Ort gegründet haben, als er in der Gegend auf der Hirschjagd war. Belegt ist, dass es von 1504 bis 1806 im damaligen Pflegamt Hauseck eine „Erb-schenckstatt“ gegeben hat, die innerhalb der Wirtsfamilie vererbt werden konnte. Möglicherweise diente die Wirtschaft auch dazu, die Arbeiter in den Hammerwerken im damaligen „Ruhrgebiet des Mittelalters“ zu versorgen. Nach einem Brand im 30-jährigen Krieg wurde der Gasthof 1630 wieder aufgebaut – das bezeugt die Jahreszahl in einem original erhaltenen Deckenbalken in der Schankstube. Nach mehreren Eigentümerwechseln übernehmen 1950 Adolf und Elise Zuber die Wirtschaft.

Der „Goldene Hirsch“ ist ein Wirtshaus zum Wohlfühlen. Noch original vorhanden ist die Balkendecke in der Gaststube, der Fliesenboden ist rund 80 Jahre alt und die Linde, die jetzt im Frühsommer in hellem Grün den Biergarten an der Giebelseite des Fachwerkhauses überdacht, wurde bereits im Jahr 1932 gepflanzt.

Günther Zuber hat sein Handwerk



**Drei Wirtsgenerationen in der gemütlichen Stube des „Goldenen Hirschen“.** Von links Seniorchefin Maria Zuber mit Enkeltochter Laura, Juniorchef Jürgen mit Sohn Oscar und Ehefrau Elizabeth sowie Günther Zuber, der den Gasthof im Jahr 1974 von seinen Eltern übernommen hat. Fotos: Gabi Schönberger



**Vom Bach natürlich gekühlt werden die Biervorräte im Keller.**



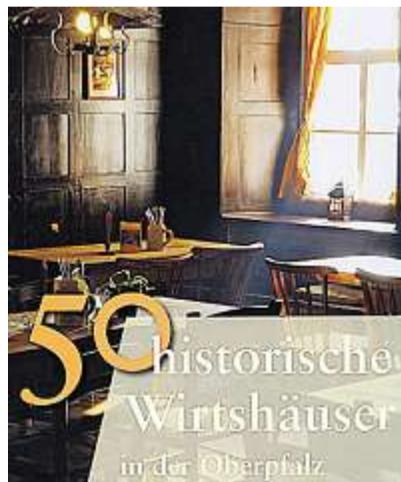
**Bis ins Jahr 1507 reichen die Wurzeln des historischen Gasthofs.**



**Ein Hirsch ist der Namenspatron der traditionsreichen Wirtschaft.**

## DAS BUCH

- **Der Oberpfälzer Kulturbund** hat das Buch „50 historische Wirtshäuser in der Oberpfalz“ herausgegeben.
- **Auf 190 Seiten** werden die Gasthöfe beschrieben, die nahezu ausnahmslos als Denkmäler registriert sind und sich ihren historischen Charme zum Teil über Jahrhunderte erhalten haben.
- **Illustriert** ist das Buch mit vielen Bildern namhafter regionaler Fotografen.
- **Die Texte** stammen von 31 Autoren aus der Region.
- **Erschienen** ist der Bildband im Regensburger Verlag Friedrich Pustet. Er kostet 22 Euro und ist in den Buchhandlungen erhältlich. Die ISBN lautet: 978-3-7917-2475-1.



an der Hotelfachschule in Tegernsee und als Koch in Nürnberg gelernt – und heute führt er den Gasthof zusammen mit seiner Frau Maria. Zahlreiche Stammgäste kommen zu ihm nach Hirschbach. Vor allem natürlich Kletterer von fränkischen oder oberbayerischen Alpenvereins-Sektionen, aber auch Wanderer aus Berlin. „Ein Berliner Bus kommt seit 25 Jahren jeden Sommer“, schmunzelt Zuber. „Aber jetzt ist die Reiseleiterin 93 Jahre alt und langsam muss sich die Wandergruppe einen Nachfolger suchen.“ Denn der „Goldene Hirsch“ verfügt auch über einige Fremdenzimmer und

zwei Ferienwohnungen. Früher gab es im 350 Einwohner zählenden Hirschbach sieben Lokale – viele davon existieren aber heute nicht mehr.

Die Küche in dem historischen Wirtshaus ist bodenständig. Man findet Forellen, die im Hirschbach gefangen wurden, Hirschbraten mit Klößen oder fränkischen Spargel. „Wir setzen auf regionale Produkte“, sagt Zuber. Das Bier wird seit 60 Jahren von den Brauereien Tucher und Zirndorfer geliefert – und damit kommt es auch aus Franken, womit der Wirt seine Treue beweist. „Aber natürlich würde mir der Gerstensaft einer Amberger Braue-

rei auch schmecken“, wiegelt Zuber ab. Für den Fortbestand des jahrhundertalten Gasthofes in der Frankenalb ist gesorgt. Jürgen Zuber, der Sohn des Besitzers, empfindet es als „große Herausforderung, diese Tradition fortsetzen zu können.“ Der gelernte Hotelbetriebswirt hat seinen Erfahrungsschatz in Kanada und in Südamerika erweitert – und dabei auch seine Frau Elizabeth kennengelernt. Tochter Laura und Sohn Oscar sitzen heute schon mit im Biergarten. Und der Opa ist stolz, wenn er seinen Enkel auf dem Arm hat. „Dann bin ich der Oscar-Träger“, sagt Günther Zuber.

## HISTORISCHE WIRTSCHÄUSER

### LESEN SIE NÄCHSTE WOCHE

## Das Goldene Lamm in Schmidmühlen

Von weither zieht es die Gäste immer wieder nach Schmidmühlen ins Goldene Lamm. Die Forellen- und Wildgerichte sind legendär. Familie Altenbuchner pflegt ihre Gastlichkeit in der 6. Generation. Sehr beliebt sind die Gästezimmer im Stil der Jahrhundertwende.

➤ **Alle Serienteile sowie Infos rund um das Thema Historische Wirtshäuser finden Sie im Internet unter [www.mittelbayerische.de/wirtshaus](http://www.mittelbayerische.de/wirtshaus)**