BasisPresseTEXt 2018, 3.180 Zeichen

Bis zum heutigen Tag: Geschichte zweier Wirtsfamilien

Mit der Kraft von 7 Generationen

**Die Geschichte des Hotel Gasthaus Hirschen ist eng mit der Familiengeschichte der Amanns verwoben. Die Vorfahren beider Wirtsleute, Karl und Verena Amann, waren unabhängig voneinander jeweils drei Generationen lang im Besitz des Hirschen. Sieben Generationen Amanns sind es bis heute, die im Hirschen wirkten und wirken. Mittlerweile haben die Söhne Sebastian und Martin den Betrieb übernommen und die achte Generation wurde geboren. Doch begonnen hat alles 1821…**

In diesem Jahr kaufte Verenas Vorfahr, der Landwirt und Spezereienhändler Bartolome Dietrich, das Hirschen-Haus und richtete es als Gasthaus ein. Offizielle Erwähnung findet der Hirschen erstmals im Jahr 1825, die Quelle wird im St.Galler Stadtarchiv aufbewahrt. Drei Dietrich-Generationen lang führten Verenas Ahnen das Haus, bis im Jahr 1921 das Amann-Geschlecht über den Schweizer Großvater August Ruggli aus Graubünden ins Spiel kam. Zunächst hatte er ein Hotel auf der Insel Reichenau erworben, das er aber, als ihm der Hirschen angeboten wurde, kurzerhand und innerhalb von nur einer Woche gegen die Gastwirtschaft auf der Spitze der Halbinsel Höri tauschte. Er errichtete das erste Gästehaus.

Eine seiner fünf Töchter, Anna, heiratete Karl Amann aus Bohlingen. Dies sind die Eltern des heutigen Wirts, Karl Amann, der 1981 den Hirschen übernahm. Im gleichen Jahr übrigens heirateten Verena und Karl. So schloss sich der Kreis der Wirtsfamilie auf liebevolle Art und Weise.

Wie früher noch üblich, waren und sind die Amann-Wirte ausgebildete Metzgermeister, die ihr Fleisch direkt bei den Viehwirten ihres Vertrauens beziehen und es auch selbst verarbeiten.

Diese Tradition wird fortgeführt, denn einer der beiden Söhne, Sebastian Amann, hat Metzger gelernt. Als Metzgermeister kennt er sich im Viehhandel aus und betreut den Einkauf bei Bauern und Metzgern in der Region. Als zukünftiger Hirschen-Wirt ist er zusammen mit seiner Frau Nina für die Gäste sehr präsent, die Eltern Karl und Verena halten sich bereits jetzt mehr im Hintergrund. Mit Angeboten wie etwa dem Hirschen-Klassiker „Ochsenfetzen“, Rib-Eye-Steaks oder Ochsenkoteletts aber auch mit feiner Geflügelleberpastete und saftigen Kalbsbratwürsten steht Sebastian für kulinarische Besonderheiten rund ums Fleisch.

Seit 2008 wirkt auch der jüngere Sohn des Hauses, Martin Amann, im Hirschen mit. Der ausgebildete Betriebswirt hat mehrere Jahre lang bei einem Singener Maschinenbauer gearbeitet. Mit seinem technischen und betriebswirtschaftlichen Sachverstand leitet Martin Amann den Hotelbetrieb eigenverantwortlich – vom Controlling über das Marketing bis zu Personalfragen.

Seine Lebensgefährtin Maria Stöttner ist seit mehr als zehn Jahren Teil der Hirschen-Familie. Als Restaurantleiterin der Unterseestube sorgt sie heute vor allem im Haus Verena für das Wohl der Hirschengäste. Und mit Emil, dem neugeborenen Spross von Sebastian und Nina, steht auch bereits die achte Hirschen-Generation in den Startlöchern.

**Informationen:** Hotel Gasthaus Hirschen, Kirchgasse 1, D-78343 Gaienhofen-Horn, Tel. +49 7735 93380, info@hotelhirschen-bodensee.de, www.hotelhirschen-bodensee.de

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.  
Text und Bilder unter [www.pr2.de/pressefaecher](http://www.pr2.de/pressefaecher)