

Ausschreibung

## Hirschen Stammheim

Steigstrasse 4

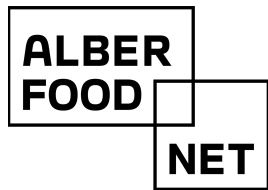
8477 Oberstammheim

ALBER  
FOOD

NET







Alber Food Net GmbH  
Hammerstrasse 102  
8032 Zürich  
Lukas Alber  
079 224 81 32  
[lukasalberfood.net](mailto:lukasalberfood.net)  
[alberfood.net](mailto:alberfood.net)

FEBRUAR 2026

# Gasthof Hirschen Stammheim

## Kurzportrait & Ausgangslage

### **Für den Gasthof Hirschen in Stammheim wird eine neue Pächterschaft mit Herzblut für unseren Betrieb gesucht.**

Seit 1786 wird im Gasthof Hirschen in Stammheim Gastfreundschaft gelebt. In den historischen Gaststuben wird gegessen, getrunken und gefeiert, in den Gästezimmern geniessen die Gäste die ländliche Ruhe. Zusammen mit Stall, Scheune, Trotte und zwei weiteren Wohnhäusern bildet der Hirschen ein Ensemble von nationaler Bedeutung.

Der Hirschen liegt im Zürcher Weinland, gehört zu den «Swiss Historic Hotels» und wurde 2014 als historisches Hotel des Jahres ausgezeichnet. Die Liegenschaften wurden 2015–2017 unter denkmalpflegerischen Kriterien umfassend saniert und bieten heute sehr gute Voraussetzungen für einen vielseitigen Gastronomie- und Hotelbetrieb.

Der Hirschen wurde 1684 als fünfgeschossiges Fachwerkhaus erbaut und ist seit Generationen im Besitz der Familie Wehrli. Der Hirschen ist im Dorf stark verankert: als Treffpunkt für die lokale Bevölkerung, als kultureller Ort und als Ausflugsziel für Gäste aus der weiteren Region.

Im Rahmen dieser Neuvermietung wird eine passende Pächterschaft gesucht. Eine Gastrounternehmerin oder ein Gastrounternehmer (auch als Pächterpaar) oder eine Gastroorganisation, die das etablierte Konzept des Gasthofs Hirschen Stammheim professionell, unternehmerisch und mit Gespür in die Zukunft führt.



# Familie Wehrli

## Eigentümer und Gastgeberfamilie

Johannes Wehrli erbaute das Haus 1684 als fünfgeschossiges Fachwerkgebäude. Das Haus ist auch heute noch im Besitz der Familie Wehrli und wird von ihr geprägt. Ein Generationenwechsel in der Familie steht bevor.



### Fritz Wehrli

Unternehmer mit Gastgeberflair ist seit 1996 Eigentümer des Hirschen und im Dorf gut vernetzt. Er wird zukünftig weiterhin für die Gebäude und für die Kultur zuständig sein (Hirschenbühne und Projekt Spur 1). Fritz Wehrli macht auch regelmässig für Gäste Führungen durchs Ensemble.

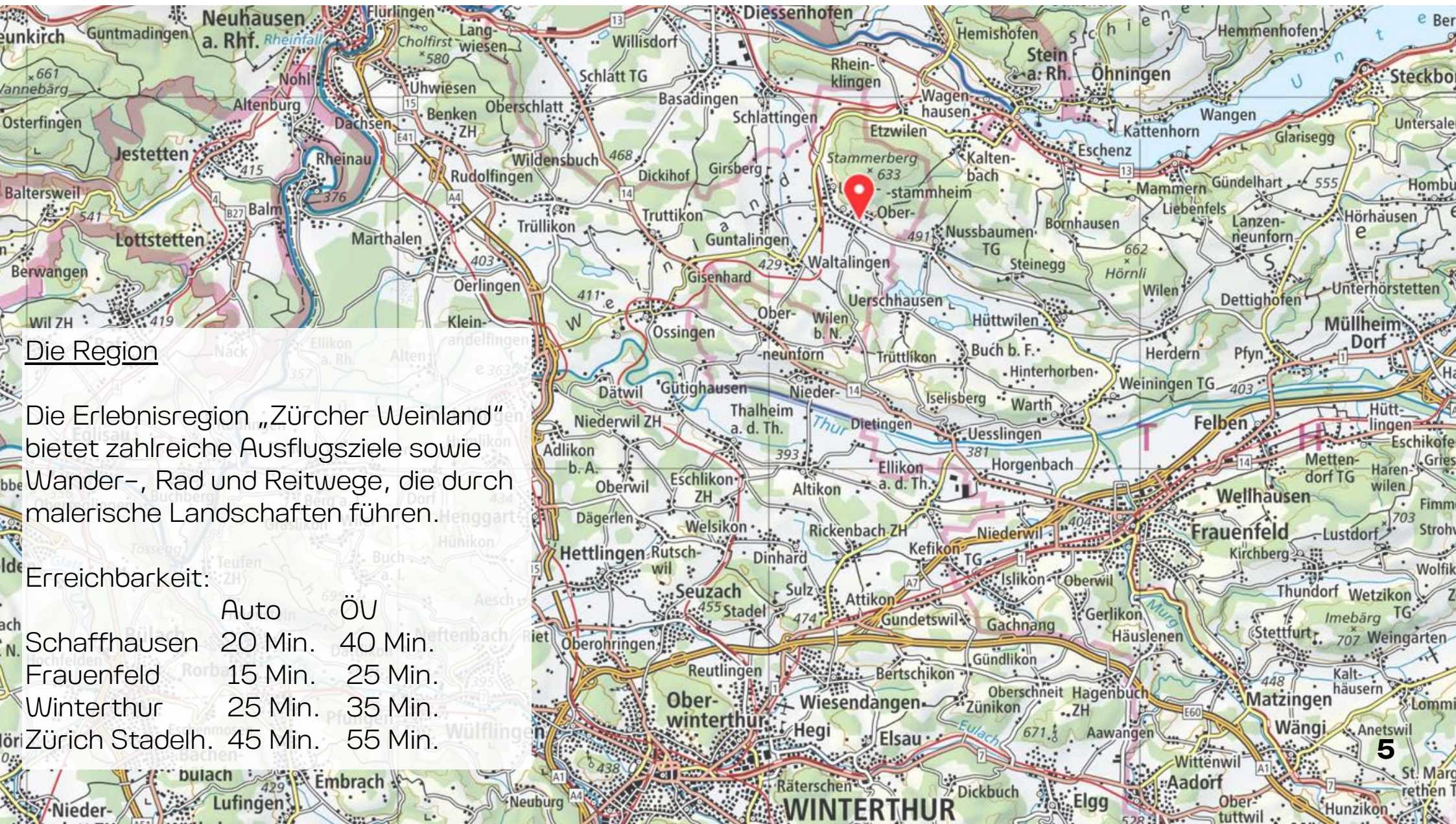
### Michael Wehrli

Kulturunternehmer mit Gastroerfahrung vertritt zukünftig die Eigentümerfamilie gegenüber der Pächterschaft.



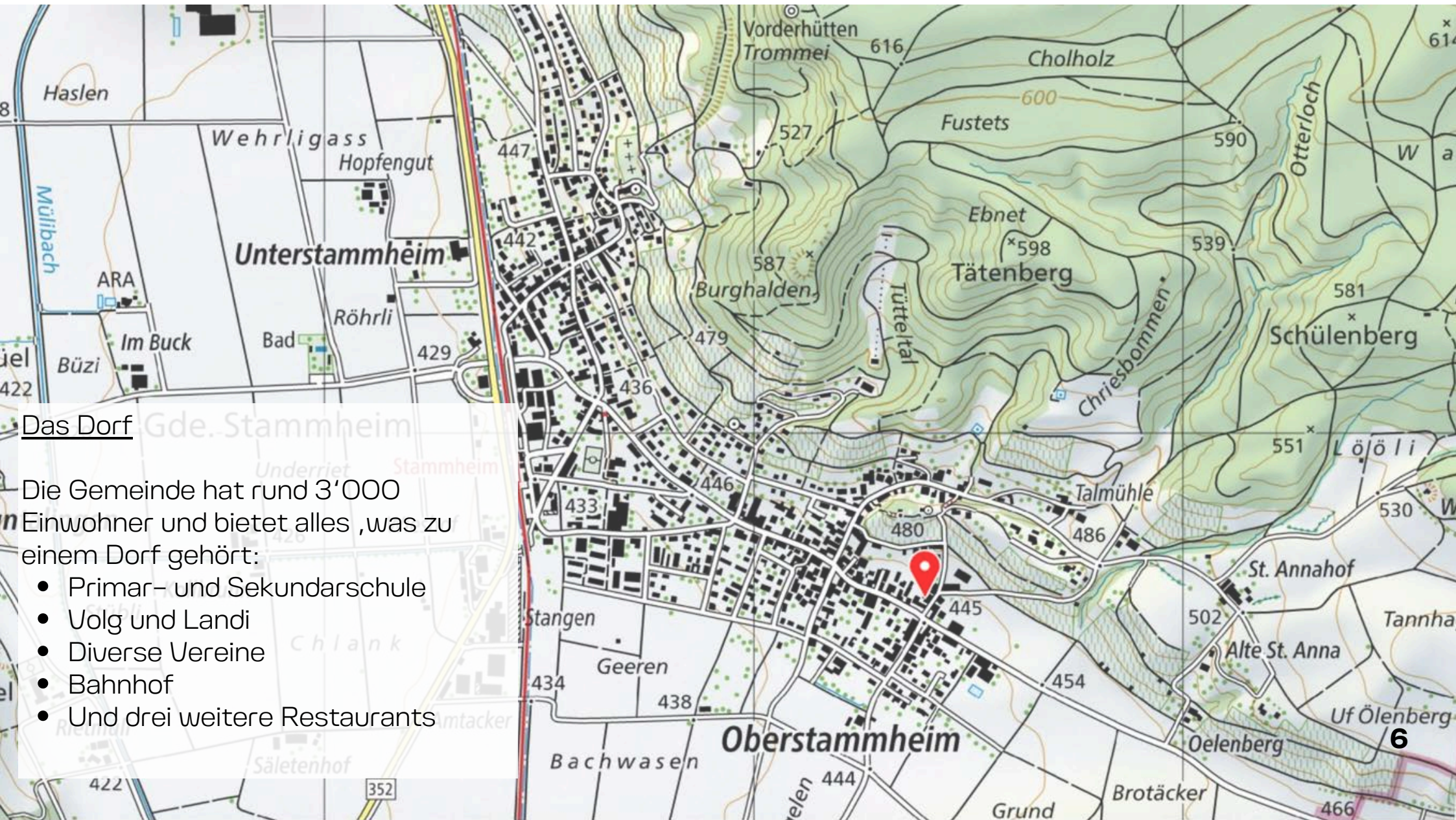


# Standort und Umfeld





# Standort und Umfeld



## Das Dorf

Die Gemeinde hat rund 3'000 Einwohner und bietet alles, was zu einem Dorf gehört:

- Primar- und Sekundarschule
- Volg und Landi
- Diverse Vereine
- Bahnhof
- Und drei weitere Restaurants



# Das Hirschen Ensemble

## **Historische Bausubstanz mit viel Charme**

Der Hirschen in Oberstammheim ist ein historischer Gasthof im Zürcher Weinland. Das Haus steht in einem Ensemble von mehreren Gebäuden, das als Kulturgut von nationaler Bedeutung gilt. Oberstammheim ist im ISOS-Bundesinventar der schützenswerten Ortsbilder der Schweiz, im Kantonalen Inventar der schutzwürdigen Ortsbilder von überkommunaler Bedeutung sowie im Inventar der historischen Verkehrswege aufgeführt.

Historische Highlights sind neben den Fachwerkfassaden die dekorativ bemalten Türen im Haupthaus, sechs historische Kachelöfen sowie ein sichtbares historisches Flechtwerk im Haus Wyttenbach.

## **Moderner Ausbau für einen professionellen Betrieb**

Neben einer modernen und leistungsfähigen Gastro-Infrastruktur mit zwei Küchen und grosszügigen Lagermöglichkeiten verfügt das Haus auch über Seminarräume, Parkplätze, Pferdeboxen, eine Weide und einen Spielplatz. Beheizt wird das ganze Ensemble mit einer zentralen Holzheizanlage. Der Umschwung umfasst viel Grünfläche. Im Kräutergarten können Küchenkräuter selber angebaut werden. Die Früchte verschiedener Obstbäume dürfen genutzt werden.



# Das Hirschen Ensemble

## Übersicht

Sechs denkmalgeschützte Liegenschaften auf einer Fläche von mehr als 14'000 m<sup>2</sup> bergen ein grosses Potenzial. Vier Liegenschaften wurden 2015 bis 2017 umfassend renoviert.

### Haus Wyttenbach

6 Hotelzimmer  
Seminarraum  
Wyttenbachstube

### Scheune

5 Pferdeboxen  
Personalgarderobe  
Wäscherei  
Lager

### Trotte

Lager  
Projekt Spur 1

### Hirschen

4 Gasträume  
3 Hotelzimmer  
Küche  
Produktionsküche  
Kühlzellen  
Trockenlager  
Weinkeller

### Haus Graf

3 Hotelzimmer  
Büro  
Wohnung

### Stall

Frühstücksraum  
Scheune  
Hirschenbühne  
Toiletten für Terrasse





# Raumübersicht

	Sitzplätze
<b>Gaststube</b>	35
<b>Hirschenstube</b>	30
<b>Jägerstube</b>	18
<b>Wehrli Stube</b>	15
<b>Hirschenbühne</b>	60
<b>Stall</b>	25
<b>Scheune</b>	50
<b>Aussenplätze</b>	Apéro bis 200 / Bankette bis 100
<b>Zelt im Hof (anzumieten)</b>	100

	Zimmer
<b>Hirschen</b>	3 historische Hotelzimmer mit moderner Etagedusche
<b>Haus Wyttenbach</b>	6 moderne Hotelzimmer mit eigenen Bädern
<b>Haus Graf</b>	3 einfache Zimmer mit Etagedusche





# Der Stil des Hauses

## **Einfach sympathisch – offen für alle**

Der Hirschen ist traditionell ein sehr offenes Haus. Die Stammgäste aus dem Dorf sind hier genauso willkommen wie die Wandervögel und Reitergruppen auf Durchreise. Die Dorfbevölkerung trinkt Kaffee im Garten und feiert ihre Feste in der Hirschenstube. Die Städter genießen ein kulinarisches Wochenende im historischen Haus.

Die Gastfreundschaft ist wichtiger als Bewertungspunkte – Positive Einträge im Gästebuch zeugen davon.

## **Regionalität als Selbstverständlichkeit**

Die Region bietet eine Vielzahl von Produzenten, von denen viele den Hirschen seit Jahren beliefern. Im Dorf gibt es mehrere Winzer und zwei Bäckereien, diverse Bauern, die weit mehr als den legendären Stammer Grünspargel liefern. Im Stammertal wächst der Hopfen fürs eigene Bier und die Jagdgesellschaft liefert das Wild. Dank der Berücksichtigung der lokalen Anbieter ist der Hirschen im Dorf sehr respektiert.





# Aussenraum

Drei verschiedene Aussenräume  
bieten Raum für Events aller Art





# Hirschen EG

## Gaststube

Gemütliche Gaststube als  
Treffpunkt des Dorfes und  
Herz des Hauses





# Hirschen EG

Jägerstübli und Hirschenstube

Zwei Räume für à la carte-Gäste oder Gruppen





# Hirschen 1. OG

## Wehrlistube

Gemütliche Stube für  
Sitzungen, Apéro und  
kleinere Gruppen





# Hirschen OG

## Zimmer

Drei historische Zimmer mit  
Etagenduschen im Haupthaus





# Haus Wyttenbach

## Zimmer

Sechs modern eingerichtete  
Zimmer mit eigenen Bädern in  
einem ehemaligen Bauernhaus





# Stall OG

Hirschenbühne

1x im Monat Theater.

An allen anderen Tagen Bühne für grössere  
Bankette





# Stall EG

Scheune und Frühstücksraum

Räume für Bankette, Apéros und den  
Theaterteller vor den Vorstellungen  
auf der Hirschenbühne





# Rahmenbedingungen

## Konditionen

Mietzins (Staffelmiete)

Jahr 1:	6% des Umsatzes
Jahr 2:	8% des Umsatzes
Ab Jahr 3:	10% des Umsatzes

Sockelmiete ab Jahr 2: CHF 80'000 pro Jahr

Nebenkosten pro Jahr  
(Schätzung)

Strom:	CHF 27'700
Wasser:	CHF 5'900
Abwasser:	CHF 7'500
Abfuhr:	CHF 5'100
Heizung:	CHF 18'900

Zu Mietobjekt gehören: Grossinventar, Mobiliar, Bilder.

Mietzinskaution:	3 Monatsmieten (CHF 20'000)
Vertragsdauer:	5 + 5 Jahre
Übernahme:	Nach Vereinbarung

Kleininventar kann zu fairen Konditionen übernommen werden  
(Geschirr, Tischwäsche, Bettwäsche).

Es bestehen keine vertraglichen Verbindlichkeiten  
gegenüber Lieferanten.

Wohnung im Haus Graf kann separat gemietet werden.

## Schnittstellen

### Verantwortung der Pächterschaft

- Angebot und Preisgestaltung
- Öffnungszeiten und Betriebskonzept
- Auswahl der Lieferanten (unter Berücksichtigung der regionalen Verankerung)
- Personalrekrutierung und -führung
- Laufender Unterhalt und Ersatz des Kleininventars
- Sorgfältiger Umgang mit Gebäude und Anlagen im täglichen Betrieb

### Verantwortung der Eigentümerfamilie

- Unterhalt der Liegenschaft im Rahmen der Eigentümerpflichten
- Ersatz und Erneuerung des Grossinventars gemäss vertraglichen Regelungen
- Name/Branding
- Unterhalt der privaten Räumlichkeiten
- Betrieb der Theaterbühne (Verein Hirschenbühne)

<b>Betriebskategorie</b>	Gasthof mit Zimmer
<b>Öffnungszeiten</b>	offen – keine Vorgaben
<b>Öffnungstage</b>	mindestens Mi – So
<b>Betriebsferien</b>	Nach Absprache – Max. 4 Wochen
<b>Kulinarik</b>	Frei wählbar – passend zum Haus



# Weiterführende Informationen

## Kultur

Die Kultur spielt im Hirschen eine wichtige Rolle und ist dem gastronomischen Angebot stark verknüpft

### **Die Hirschenbühne**

Die Hirschenbühne ist nicht nur eine Bankett-Raum, sondern regelmässig auch eine Theaterbühne. Das Theater wird von einem Verein betrieben. Die meisten Theatergäste buchen mit der Theaterkarte auch einen Theaterteller, der vor der Vorstellung in Stall serviert wird.

### **Projekt Spur 1**

Eine grosse Eisenbahnanlage (Märklin Spur 1) ist im Dachgeschoss des Hirschen aufgebaut. Das Projekt Spur 1 sieht vor, diese Anlage später in die Trotte zu verlegen und als öffentlich zugängliche Anlage zu betreiben. Auch die Spur 1 wird von einem Verein betrieben.

## Links zum weiterlesen

### **Mehr zum Hirschen**

[hirschenstammheim.ch](http://hirschenstammheim.ch)

[hirschen-ensemble.ch](http://hirschen-ensemble.ch)

[hirschenbuehne.ch](http://hirschenbuehne.ch)

### **Die Kraft des Ensembles (Themenheft)**

[hirschenstammheim.ch/de/der-gasthof/pressespiegel/](http://hirschenstammheim.ch/de/der-gasthof/pressespiegel/)

### **Die Umgebung**

[stammheim.ch](http://stammheim.ch)

[zuercher-weinland.ch](http://zuercher-weinland.ch)

### **Historisches Hotel des Jahres (2014)**

[swiss-historic-hotels.ch/hotels/gasthof-hirschen](http://swiss-historic-hotels.ch/hotels/gasthof-hirschen)

### **Weitere Engagements der Familie Wehrli**

[muehle-tiefenbrunnen.ch](http://muehle-tiefenbrunnen.ch)

[walterbuchmann.ch](http://walterbuchmann.ch)



# Bewerbung

## Beschreibung

Erfolgreiche Gastronomie basiert auf überzeugenden Konzepten, unternehmerischem Denken und ausgewiesener Professionalität. Für den Gasthof suchen wir eine Gastgeberin oder einen Gastgeber mit einem klaren Profil, relevanter Erfahrung und einem Konzept, das zum Standort passt und das Potenzial der Liegenschaft ausschöpft.

## Bewerbungsgrundlagen

Das Bewerbungsdossier kann in Form und Umfang frei gestaltet werden, sollte jedoch so aufgebaut sein, dass es eine umfassende Beurteilung der folgenden Punkte ermöglicht:

### Konzept

- Kulinarische Ausrichtung
- Angebotsbeschreibung inkl. Preisgestaltung
- Grobe Betriebsrechnung mit realistischen Annahmen zu Umsatz
- Positionierung im Vergleich zur Konkurrenz im Umfeld
- Zielpublikum und Gästeprofil

### Organisation & Referenzen

- Bewerber:in als Einzelperson, Firma oder Organisation
- Verantwortliche Person(en) für den Betrieb vor Ort
- Erfahrung und Qualifikationen inklusive Lebenslauf
- Nachweis der Solvenz
- Referenzen

## Art & Form

Besichtigungstermine können vor Einreichung der Bewerbung individuell vereinbart werden.

Das Bewerbungsdossier gemäss den oben genannten Vorgaben ist digital einzureichen.

(per E-Mail versandtauglich komprimiert)

an Lukas Alber [lukas@alberfood.net](mailto:lukas@alberfood.net)

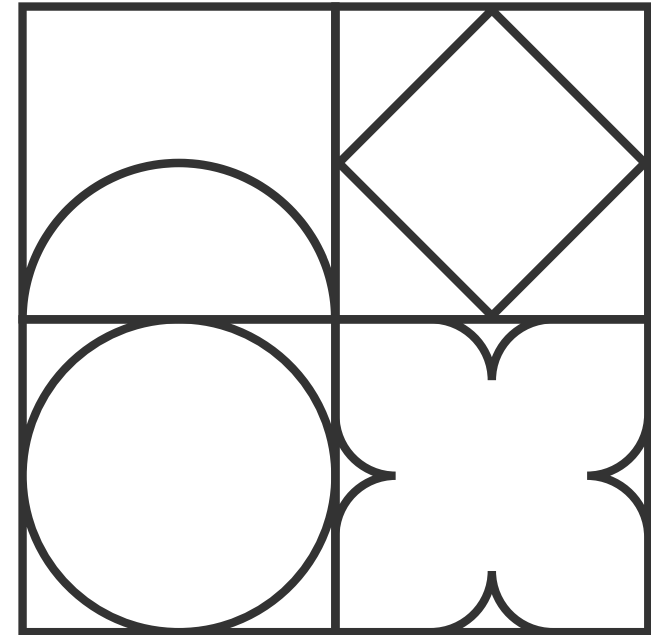
Die eingegangenen Bewerbungen werden geprüft und die passendsten Kandidaten:Innen für ein Gespräch eingeladen

## Diverses

Für Auskünfte zum Bewerbungsprozess und allgemeine Informationen steht Ihnen Lukas Alber gerne zur Verfügung.

[lukas@alberfood.net](mailto:lukas@alberfood.net)

079 224 81 32





## Inhalt & Vorgaben

Dieses Ausschreibungsdossier enthält alle relevanten Informationen zur Liegenschaft, zum Standort sowie zu den Rahmenbedingungen des Auswahlprozesses. Das Dokument richtet sich ausschliesslich an direkt angefragte Interessent:innen. Nach Rücksprache mit dem Verfasser darf es jedoch weitergegeben werden.

Die vorliegende Dokumentation soll einen Überblick über das Mietangebot vermitteln. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr und sind unverbindlich. Für allfällige Fehler oder Irrtümer wird keine Haftung übernommen. Das Dossier ist persönlich und vertraulich. Es dient der allgemeinen Information und stellt keinen Bestandteil einer vertraglichen Vereinbarung dar. Zwischenvermietung und Änderungen bleiben vorbehalten. Das Angebot ist freibleibend.



Alber Food Net GmbH  
Hammerstrasse 102  
8032 Zürich  
Lukas Alber  
079 224 81 32  
[lukasalberfood.net](mailto:lukasalberfood.net)  
[alberfood.net](http://alberfood.net)