



1698 – 1998

300
Jahre

Gastlichkeit

Gasthaus
zum
Hirschen

Scheidegg im Allgäu

Der „HIRSCHEN“



- um die Jahrhundertwende „Weinwirt ohne Schild“



- im Jahre 1933



- im Jahre 1950

- Fronleichnam 1942



nach der Sanierung 1981

im Wandel der Zeit



Grußwort

Lieber Gast,

mit großer Freude dürfen wir Sie in unserem Haus willkommen heißen.

Wir haben in diesem Jahr allen Grund zum Feiern! Dies möchten wir gern mit Ihnen gemeinsam tun.

Stolze 300 Jahre Gastlichkeit im Scheidegger Wirtshaus neben der Kirche - davon 66 Jahre in Händen der Familie Stöckeler - nehmen wir gern zum Anlaß, um Ihnen ein paar besondere ‚Schmankerln‘ anzubieten.

Sicher ging es 1698 und noch viele darauffolgende Jahre im ‚Hirschen‘ anders her als heute.

Wie es war, das können wir nur erahnen - einfacher, bescheidener vielleicht - wohl aber auch beschaulicher. Was aber zu jeder Zeit den Wirtsleuten am Herzen lag, war das leibliche wie auch seelische Wohlergehen ihrer Gäste. Mit dieser guten alten Tradition möchten auch wir nicht brechen.

Wir, das sind: Servicekräfte und Küchenpersonal mit dem Besitzerohepaar Markus und Andrea Stöckeler und der Seniorchefin Cilly Stöckeler.

Diese Mannschaft ist stets bemüht, Ihnen den Aufenthalt bei uns mit einem schmackhaften Essen, einem gepflegten Bier oder auch einem edlen Tropfen, in einem gemütlichen Ambiente so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns, wenn dies immer wieder gelingt und Sie uns mit Ihrer Einkehr dafür belohnen.



Unser Dank gilt auch unseren Gönnern und Lieferanten, ohne deren Dazutun keine ‚runde Sache‘ möglich wäre.

Nun bleibt uns nur noch, Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer kleinen Festschrift zu wünschen, wie auch bei unseren vielfältigen Veranstaltungen und vor allen Dingen:

„Lond nas schmecke und sind gern do!“
(In Gedenken an Ludwig Stöckeler)

Scheidegg, im April 1998

Markus Ludwig Stöckeler
Andrea Stöckeler
mit Felix
Cilly Stöckeler

Grußwort

Liebe, sehr geehrte Familie Stöckeler!

300 Jahre Wirtshaustradition und 66 Jahre Wirtefamilie Stöckeler in Scheidegg - verbunden mit 66 Jahren Spezialausschank der Post Brauerei Weiler „Beim Stöckeler“. Welche große wirtschaftliche, soziale und kulturelle Leistung von Generationen steckt hinter diesen Zahlen!

Wir freuen uns sehr und sind dankbar, daß wir das Traditionsgasthaus „Zum Hirschen“ seit Übernahme durch die Familie Stöckeler zu unseren treuen, langjährigen Kunden zählen dürfen.

Der Grundstein für diese allzeit vertrauensvolle Partnerschaft wurde von unseren Vorfahren, Ludwig Stöckeler sen., der aus Weiler stammte, und Anton Zinth sen. im Jahre 1932 begründet und mit freundschaftlicher Verbundenheit mit dem 1997 allzu früh verstorbenen Ludwig Stöckeler und seinem Nachfolger Markus Stöckeler mit Familie fortgeführt.

Wir gratulieren herzlich zu diesem herausragenden Jubiläum und rufen - mit den allerbesten Wünschen für die Zukunft - den altbayerischen Brauergruß aus:

„Es freyt mich“

Anton Zinth, Geschäftsführer

POST BRAUEREI WEILER UND
SIEBERS-QUELLE ANTON ZINTH KG



Grußwort

In diesem Jahr wird jubiliert und das mit Recht, denn dreihundert Jahre Weinwirt und das Gasthaus zum Hirschen ist bis heute, mit kleinen zeitgeschichtlichen Änderungen vom Namen Tradition und Verpflichtung.

Wir schreiben hier von einem Gasthaus, dessen feine bodenständige Küche ein Begriff für regionale Kochkunst ist. Die Besitzer haben es sich nie leicht gemacht, Gäste zu bewirten und zufrieden zu stellen. Dadurch ist es ihnen gelungen einer ganzen gastronomischen Region, dem Allgäu, Glanz zu verleihen.

Durch das Engagement zum Küchenmeister eröffnete sich für Markus Stöckeler die Möglichkeit, seiner Heimat, dem Allgäu den Begriff „Lukullisch“ zu geben.

Wie man dreihundert Jahre begehen kann, zeigt der mit viel Liebe ausgewählte Veranstaltungskalender über das ganze Jahr.

Markus Stöckeler auf seinem beruflichen Weg ein wenig begleiten zu können, erfüllt insbesondere mich mit Stolz und Freude.

Seiner Familie, sowie dem „Gasthaus zum Hirschen“ wünsche ich auch weiterhin viele zufriedene Gäste, kulinarischen Erfolg und Gottes Segen über weitere hundert Jahre.

Ihr

Siegfried Schaber

Dr.h.c. Präsident des Verbandes der Köche von Deutschland



Grußwort

Die jungen Besitzer vom „Gasthaus zum Hirschen“, Markus und Andrea Stöckeler, haben mich gebeten, zur 300-Jahr-Feier ihres Hauses ein Grußwort zu schreiben.

Gerne komme ich dieser Bitte nach, haben doch Markus und Andrea Stöckeler bei uns, im Hotel-Gasthof „Traube“ in Thalkirchdorf, ihre Lehre gemacht und so die Grundlagen zur Führung eines gastronomischen Betriebes erworben.



Beide Häuser, der „Hirschen“ in Scheidegg und die „Traube“ in Thalkirchdorf haben etwas seltenes und erfreuliches gemeinsam: es sind traditionsreiche Familienbetriebe.

Der „Hirschen“ ist in der dritten Generation, unser Haus in der fünften im Besitz der gleichen Familie. Es freut mich, daß die jungen Wirtsleute diese Tradition fortsetzen wollen.

Die fachlichen Voraussetzungen dazu sind bei ihnen in reichlichem Maße vorhanden.

Für die Zukunft wünsche ich der Familie Stöckeler von Herzen viel geschäftlichen und privaten Erfolg, aber auch das Glück dazu, das jeder braucht, um erfolgreich zu sein.

Georg Schädler
Hotel-Gasthof „Traube“ Thalkirchdorf



Hirschen-Saal vor und nach der Sanierung im Jahre 1980



Impressum: zusammengetragen und bearbeitet von Fam. Stöckeler - Alber
Fotos: Wieschalla und privat
Druck: Steiner-Druck, 88175 Scheidegg, Grüntenweg 3,

AHNENTAFEL

*Alle Besitzer waren Wirtsleut
Dorf Hausnummer 8
Weinwirt ohne Schild*

**66 JAHRE
FAMILIE STÖCKELER**

1698 Walser Leonhard und Schwärzin Anna Maria

1738 Walser Gallus und Einslin Anna

1770 Rädler Peter und Bilgrin Maria
Hitz Gallus und Rädlerin Katharina

1806 Hitz Franz Josef und Spielerin Magdalena

1836 Hitz Josef Anton und Maria Josefa, geb. Spieler

1886 Hitz Johann und Maria Agathe, geb. Spieler

1915 Gut, Georg und Maria, geb. Hitz

1918 Hörmann Albert und Veronika, geb. Jäger

1932 Stöckeler Ludwig
und Karoline, geb. Kolb

1962 Stöckeler Ludwig Georg
Alber Oskar
und Anna Maria, geb Stöckeler

1964 Stöckeler, Ludwig Georg
und Cölestine, geb. Heidegger
Alber Oskar
und Anna Maria, geb. Stöckeler

1980 Stöckeler Ludwig Georg
und Cölestine, geb. Heidegger

1995 Stöckeler, Markus Ludwig
und Andrea, geb. Fink



Namensänderungen im Laufe der Zeit:

1698 - Weinwirt ohne Schild

1915 - Gasthof zum Hirschen

1981 - Gasthaus zum Hirschen



66 Jahre Familie Stöckeler im „Hirschen“

Ein kleiner Streifzug durch die Familiengeschichte
gewidmet

Ludwig sen. † 1967, Lina † 1982, Ludwig jun. † 1997



1932

1. März

Ludwig Stöckeler und Karolina Kolb geben sich auf dem Standesamt in Scheidegg das Jawort.

Just am selben Tag eröffnen sie ihren Gasthof mit Metzgerei und geben noch im Hochzeitsg'wand ihren Einstand als Wirtsleut' vom „Hirschen“.

Ludwig hat den Betrieb unter Mitwirkung von Postbrauereibesitzer Anton Zinth sen. und dem Brautvater Benedikt Kolb kurz zuvor ersteigert.

Auf welches Abenteuer sich die Jungvermählten einlassen und wie sie es bestehen werden, wissen sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht.



Das notwendige Rüstzeug haben die beiden im Gepäck:

Ludwig, Jahrgang 1901, jüngster von 6 Brüdern, aufgewachsen auf dem elterlichen Hof in Untertrogen, erlernt in Weiler bei Kudermand und auch bei Amann das Metzgerhandwerk.

Nach erfolgreichem Besuch der Mink'schen Fleischerschule in Leipzig im Jahre 1930 erwirbt er 1935 bei der Handwerkskammer Schwaben und Neuburg in Kempten den Meistertitel.

Lina, Jahrgang 1907, älteste von 5 Geschwister kommt aus der Au bei Weiler. Auch sie wächst auf dem Bauernhof ihrer Familie auf. Sie lernt das Kochen bei der Familie Wagner im Gasthaus Löwen in Lindenberg, wie auch bei der Familie Wilhelm in der Bahnhofs-gaststätte von Hergensweiler.

Aus dieser Verbindung gehen zwei Kinder hervor: Tochter Anna-Maria wird 1933 und Sohn Ludwig Georg 1936 geboren.



1941

Vater Ludwig muß in den Krieg ziehen.
Lina führt in dieser schweren Zeit tapfer die
Wirtschaft (ohne Metzgerei) allein weiter.
Im Haus heißt es zusammenrücken, denn
drei evakuierte Frauen mit ihren Kindern
finden dort Zuflucht.

1945

Das Haus wird von marokkanischen Sol-
daten der französischen Besatzungsmacht
eingenommen.
Im Herbst geht dieser Spuk wieder zu Ende.
Ludwig sen. kehrt krank aus amerikanischer
Gefangenschaft von Remagen heim.
Die Familie versucht mit vereinten Kräften
die Schrecken des Krieges zu vergessen und
wieder zu einem normalen Leben zu finden.



1962

Eine neue Ära bricht an.
Fortan wird der Hirschen von Ludwig jun. und Oskar und Anna-Maria Alber, geb. Stöckeler geführt. Sie firmieren, als Gesellschaft des Bürgerlichen Rechts, unter dem Namen Stöckeler - Alber.

Ossi, 1935 in Schanzendorf, CSR geboren, muß noch als Junge, aufgrund der politischen Lage, seine Heimat verlassen, um Jahre später in Scheidegg eine neue Heimat zu finden.

Über Umwege landet er zunächst in Augsburg. Dort beginnt er 1950 bei der Metzgerei Frey eine dreijährige Lehrzeit im Metzgerhandwerk. Es folgen Gesellenjahre beim Metzger Hillenbrand, Augsburg, sowie in der Heilstätte Ried bei Lindenberg. Während dieser Zeit erwirbt er 1960 auf der Fleischerfachschule in Augsburg den Meistertitel. Wenige Jahre nach der Hochzeit 1957 mit Anni Stöckeler wagt er den gemeinsamen Schritt in die Selbständigkeit. Er produziert im „Hirschen“ zwei Jahrzehnte lang alle Fleisch- und Wurstwaren - vielfach DLG prämiert - für Küche und Verkauf.



Anni steigt 1947 direkt nach Schulabschluß als 14-jährige ins elterliche Geschäft ein.

Sie wird sowohl in der Küche wie auch im Verkauf mit allen Tätigkeiten vertraut gemacht und eingesetzt.

Mit Geschäftsübernahme an der Seite von Ehemann und Bruder übernimmt sie die Führung des Metzgerladens, der sich im Laufe der Jahrzehnte ständig vergrößert und modernisiert.

Um den Wünschen der Kundschaft immer wieder gerecht zu werden, besucht sie mehrere Kurse und Lehrgänge auf der Fleischerfachschule in Augsburg, wie auch bei der Fleischerinnung des Landkreises.

Anni und Ossi Alber haben zusammen drei Kinder: Andreas, Gabriele und Peter.



1964

Mit der Eheschließung von Ludwig jun. und Cilly Stöckeler, geb. Heidegger erweitert sich die Gemeinschaft um ein weiteres Mitglied. Drei Generationen arbeiten und leben als Großfamilie über viele Jahre unter einem Dach (welches in den 70er Jahren vollständig erneuert wird).

Ludwig jun. lernt nach dem Vorbild seines Vaters daheim das Metzgerhandwerk. Der abgeschlossenen Lehre folgen Gesellenjahre im fernen Ludwigshafen. Anschließend besucht er die Hotelberufsfachschule in Bad Reichenhall, um sich die Fachkenntnisse der Gastronomie anzueignen. Mit Rückkehr in den elterlichen Betrieb ist Ludwig jun. von nun an der Wirt vom „Hirschen“. Dies ist er mit Leib und Seele bis an sein Lebensende im Juni 1997.

Er bekräftigt das, unter anderem, mit dem Erwerb des Bayerischen Wirtebriefes. Als einer der Ersten legt er, nach langer Vorbereitungszeit, die Prüfung vor der IHK für München und Oberbayern, in München ab.



Cilly, 1939 als älteste Tochter von Schreinermeister Gustav Heidegger und seiner Frau Luise geboren, wächst mit drei Geschwistern in Scheidegg auf.

Ihre Lehrjahre führen sie unter anderem ins benachbarte Bregenz auf die Haushaltungsschule Marienberg, wie auch ins Regina in Scheidegg. Dort werden zur damaligen Zeit neben Kaffee und Eis auch Milchprodukte und verschiedene andere Lebensmittel angeboten.

Im Anschluß an diese Zeit absolviert sie ein Volontariat in dem renommierten Hotel Post in Lech am Arlberg.

Im „Hirschen“ wird ihr Tätigkeitsfeld in erster Linie die Küche, wie auch das Gestalten und Dekorieren der Gasträume.

Ludwig jun. und Cilly haben miteinander zwei Söhne: Markus und Thomas.



Alle fünf Kinder, die im Hause Stöckeler-Alber groß werden, schnupern Geschäftsluft und arbeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Metzgerei unterstützend mit. Allein Markus tritt in die Fußstapfen seiner Vorfahren und übernimmt nach seinen Lehr- und Wanderjahren 1991 als Küchenmeister den heimischen Herd.

1981

Anni und Ossi Alber müssen aus gesundheitlichen Gründen aussteigen. Die Metzgerei wird geschlossen. Nach vielfachen Aus- und Umbaumaßnahmen -über die Jahre verteilt- wird der „Hirschen“ nun grundlegend umgebaut.

1995

1. Januar
Markus und Andrea Stöckeler übernehmen das Gasthaus „zum Hirschen“.

ALLE INHABER WAREN GEPRÜFTE MEISTER IN IHREM BERUF



***Metzgermeister
Oskar Alber***
Prüfung am 22. 3. 1960
in Augsburg

***Metzgermeister
Ludwig Stöckeler***
Prüfung am 11. 11. 1935
in Kempten



***Küchenmeister
Markus Ludwig Stöckeler***
Prüfung am 16. 12. 1991
in Bad Reichenhall

***Bayerischer Wirtebrief
Ludwig Georg Stöckeler***
Prüfung am 23. 9. 1981
in München





Markus Ludwig Stöckeler, Jahrgang 1965, wächst als Erstgeborener von Cilly und Ludwig, gemeinsam mit seinem Bruder Thomas, im „Hirschen“ heran.

Nach der Mittleren Reife (Realschule Lindenberg) beginnt er im September 1982 im Hotel-Gasthof „Traube“ in Oberstaufenthalkirchdorf bei Familie Schädler-Mittermeier seine Kochlehre.

Im Februar 1985 legt er die Prüfung zum Koch in Immenstadt vor der IHK für Augsburg und Schwaben erfolgreich ab. Seine

Gesellenjahre führen ihn zu mehreren Stationen im In- und Ausland:

- Frühjahr 85 bis Januar 86, Restaurant Mangold, Lochau in Vorarlberg, Österreich als Chef Entrémétier
- Sommer-Saison 86, Hotel Bayerischer Hof, Lindau als Commis Tournant
- Winter-Saison 86/87, Romantik Hotel Clausings Parkhotel, Garmisch-Partenkirchen als Souschef im Gourmétréaaurant
- Sommer-Saison 87 Relais et Château Seehotel Bertold Siber, Konstanz als Chef Gardemanger
- Winter-Saison 87/88 Romantik Hotel Gasthof Post, Lech am Arlberg, Österreich als Chef de Garde und Saucier
- Sommer-Saison 88 „Gasthaus zum Hirschen“, Scheidegg im Westallgäu als Souschef
- Winter-Saison 88/89, Hotel Davoserhof, Davos in der Schweiz als Chef Saucier und Chef Rottiseur

Im Frühsommer des Jahres 1989 kehrt Markus, reich an Fachwissen und auch Lebenserfahrung, wieder heim und arbeitet zunächst als Sous-chef im bestehenden Team mit.

Um sein Können an den Nachwuchs weiterzugeben, legt er, nach dem Vorbereitungskurs (AEVO) in Heidelberg, im April 1990 die Ausbildereignungsprüfung vor der IHK Lindau ab.

Nach dem dreimonatigen, vorbereitenden Besuch der Steigenberger Hotelberufsfachschule in Bad Reichenhall, erwirbt er mit Prüfung vor der IHK für München und Oberbayern im Dezember 1991 den Meistertitel.

Als Küchenmeister leitet er im elterlichen Betrieb die Küche.

Nach der Eheschließung mit Andrea übernimmt er, zusammen mit seiner Ehefrau, am 1. Januar 1995, von seinen Eltern das Gasthaus „zum Hirschen“.



Andrea Stöckeler, geborene Fink, kommt im April 1970 in Lindenberg zur Welt. Dort wächst sie zusammen mit ihrem vier Jahre jüngeren Bruder Michael bei ihren Eltern Karin und Paul auf.

Sie absolviert 1986 die Realschule Lindenberg mit dem Erwerb der Mittleren Reife.

Es folgen zwei Jahre auf der Fremdsprachenschule in Kempten, um ihre Kenntnisse in Englisch und Französisch zu erweitern.

1989 beginnt sie ihre Lehre zur Hotelfachfrau im Hotel-Gasthof „Traube“ in Oberstaufen-Thalkirchdorf, die sie nach

weiteren zwei Jahren erfolgreich vor der IHK Oberallgäu in Immenstadt abschließt.

Sie ergänzt ihr Können in weiteren Häusern:

- 1992 im Romantik Hotel Waldhorn, Ravensburg, in allen Bereichen der Gastronomie
- 1993 im Speiserestaurant Lanz, Stokkenweiler, kann sie eigenverantwortlich Erlerntes anwenden, insbesondere im Service, bei der Tischdekoration und Gesamtgestaltung der Tafel.

Mit der Übernahme vom „Hirschen“ an der Seite von Markus erweitern sich ihre Aufgaben als Ehefrau und Mutter, auf die einer selbständigen Geschäftsfrau. Diese sind, neben allen Arbeiten in den Gasträumen, auch die Buchhaltung und alle anfallenden Büroarbeiten.

Im Herbst 1993 schließen Andrea und Markus den Bund der Ehe.

Im darauffolgenden Jahr wird ihr gemeinsamer Sohn Felix geboren.





FREIWILLIGE FEUERWEHR SCHEIDEGG

37 Jahre - von 1936 bis 1973 - Feuermeldestelle Scheidegg.

13. 12. 1936, Kommandant Vochetzer, Sirene bleibt auf dem Dach bei Hitz/Wachter, zuvor Alarmierung durch Schele Gottfried.

6.9.1970, bei Betriebsferien Alarmierung über Gemeinde, zuvor über Kommandant oder Kommandantenfrau.

1. 4. 1973, oberes Kreisgebiet Alarmierung durch Landpolizei Lindenberg 2565.

MUSIKVEREIN SCHEIDEGG

15 Jahre - von 1957 bis 1972 - Probelokal des Musikvereins Scheidegg.

Vereine im „Gasthaus zum Hirschen“

Viele schöne Stunden durften wir mit den hier erwähnten - aber auch mit vielen anderen Vereinen, Ausschüssen, Gesellschaften und Verbänden in unserem Hause verbringen.

Dafür ein herzliches

„Vergelt's Gott“



TRACHTEN- UND HEIMATVEREIN „EDELWEISS“

32 Jahre - von 1948 bis 1980 - Probelokal und Veranstaltungsort,
ca. 20 Schuhplattlerabende im Jahr.

JUMELAGEVEREIN SCHEIDEGG-LE BEAUSSET

seit 5 Jahren Stammhaus und Gründungsversammlung 1995.

FC SCHEIDEGG

Gründungsversammlung 1997.

LION'S CLUB WESTALLGÄU - OBERSTAUFEN

seit über 20 Jahren Weihnachtsfeiern und sonstige Veranstaltungen.





Umbauten und Renovierungen im Hirschen

1871 Großbrand - 1872 Wiederaufbau durch Zimmermeister Johann Georg Reichart - 1916 Beendigung der Landwirtschaft - Ausbau des Hirschen-Salls in etappen , 1940 drittes Zimmer, 1948 erste erweiterung, 1957 zweite Erweiterung und Fertigstellung - 1957

Ausbau des Musiksaals im 1. Stock - 1959 Bau der Kirchenmauer - 1963 Ausbau des Schlachthauses - 1966 Umbau des Metzgerladens - 1971 Anbau der Metzgerei mit Stallungen - 1980/81 Sanierung des „Gasthaus zum Hirschen“ durch Architekt Erhard Seelos - 1992 Küchenrenovierung.





50. Geburtstag von Lina Stöckeler
Am gumpige Dunstag

*Begegnungen
im
Hirschen*



Lumpenbälle im Hirschen



Ein Wirt mit Leib und Seele!



Kochkurs im Hirschen

SONDER-
AUSSTELLUNG

300
UNTER DEM
MOTTO

300 JAHRE
GASTLICHKEIT
IN DER
KIRCHSTRASSE 1

Scheidegg im Allgäu

Bortolon Armin
München

Heidegger Hermann
München

Kubelka Insa
Scheidegg

le Maire Gunther
Immenstadt

Schmelcher Herbert
Lindenberg

Schröter Elmar
Scheidegg

Zpevak Paul
Scheidegg

DAUERAUSSTELLUNG

PRÄSENTATION am 27. Mai 1998

VERSTEIGERUNG am 17. Oktober 1998
zu Gunsten von Scheidegger Nachwuchskünstlern

FESTZELT
ZUR
300 JAHRFEIER
GASTHAUS
ZUM HIRSCHEN

Gasthaus
zum
Hirschen

Scheidegg im Allgäu

Freitag, 12. Juni 1998

19.00 Uhr **Schuhplattlerabend**
mit dem Trachten- und Heimatverein „EDELWEISS“
Scheidegg

Samstag, 13. Juni 1998

15.30 Uhr **Historische Bieranlieferung**
- wie anno dazumal -
durch die „POSTBRAUEREI WEILER“
und der MUSIKVEREIN MÖGGERS spielt
dazu

19.00 Uhr **Festabend der Bürgerschaft**
Für Stimmung und Unterhaltung sorgt der
„SCHEIDEGGER POLKAEXPRESS“

Sonntag, 14. Juni 1998

_____ 11.00 Uhr **Weißwurst-Frühschoppen**
mit der „BLASENBERG BAND (bbb)“

Für die Bewirtung sorgen:

Trachten- und Heimatverein „Edelweiß“
Musikverein Scheidegg
Freiwillige Feuerwehr Scheidegg
und der Festwirt Markus Ludwig Stöckeler

1698 – 1998

FESTABENDE
im
Hirschengarten
bei schlechter
Witterung
im Hirschen-Saal

Scheidegg im Allgäu

- Dienstag, 30. 6. 98 19.00 Uhr
Eröffnungsabend mit den Scheidegger Schuhplattlern des Trachten- und Heimatverein „Edelweiß“
Sponsor: Obst Häussler, Immenstadt
- Dienstag, 7. 7. 98 19.00 Uhr
Dixie-Abend mit der Blasenbergs Band (bbb)
Sponsor: Volksbank Lindenberg
- Dienstag, 14. 7. 98 19.00 Uhr
Das Duo Hannah und Anna Weirich
spielt Stücke von Beethoven, Haydn, Opernarrangements von Danda u.a.
Sponsoren: Wangener Frischdienst
- Dienstag, 21. 7. 98 19.00 Uhr
Abend der Jugend mit den Yellow Pages
Sponsor: COCA COLA, Lindau
- Dienstag, 28. 7. 98 19.00 Uhr
Die etwas andere Volksmusik mit Werner Specht und Peter Zürn
Sponsor: Postbrauerei Weiler
- Dienstag, 4. 8. 98 19.00 Uhr
Jazz vom Feinsten mit dem Claus Zwanziger Trio
Sponsor: Haus Birkenmoor, Familie Schröter, Scheidegg
- Dienstag, 11. 8. 98 19.00 Uhr
„Dämmer-Schoppen“, mit dem Singverein Scheidegg
Sponsor: Raumausstattung Kohler-Beck, Scheidegg
- Dienstag, 18. 8. 98 19.00 Uhr
Abschlußabend mit den Scheidegger Schuhplattlern
Sponsor: Schneider Alfred, Heimenkirch
Wir danken für die freundliche Unterstützung der Sponsoren!

AUSSTELLUNGEN
IM HIRSCHENSAAL

300
IM
RAHMEN DER
300 JAHRFEIER

Gastlichkeit
IM
GASTHAUS
ZUM HIRSCHEN

Hirschen
Scheidegg im Allgäu

vom 15. Mai bis 23. Juni 1998

PAUL ZPEVAK
SCHEIDEGG

vom 26. Juni bis 4. August 1998

HERMANN HEIDEGGER
MÜNCHEN

vom 7. August bis 15. September 1998

INSA KUBELKA
SCHEIDEGG

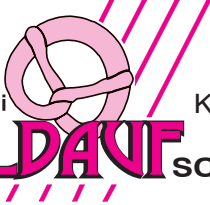

vom 18. September bis 27. Oktober 1998

ELMAR SCHRÖTER
SCHEIDEGG

vom 26. November 1998 bis 10. Januar 1999

GUNTHER LE MAIRE
IMMENSTADT

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

<p>Franz Wolf Generalvertreter der Bayerischen Versicherungsbank AG Allianz Versicherungs-AG</p>  <p>Das „Gasthaus zum Hirschen“ ist in der dritten Generation „Allianz versichert“. - Danke!</p> <p>Alte Salzstraße 3, 88175 Scheidegg, Tel. 08381-3305</p>	 <p>SCHMUCK · UHREN · OPTIK SCHEIDEGG · KIRCHSTRASSE 6</p>	 <p>88175 Scheidegg/Forst Tel. 08387-2715 • Fax 2982</p>
<p><i>insa kubelka papeterie</i></p>  <p>Prinzregent-Luitpold-Str. 4 SCHEIDEGG • Telefon 1337</p>	<p>Bäckerei Konditorei</p>  <p>Kirchstraße 4 Tel. 63 77 SCHEIDEGG</p>	<p><i>Ihr Bäckermeister</i></p>  <p>Scheidegg Alemannenweg 2 LECKERES AUS DER NATUR Telefon 7585</p>
 <p>Alte Salzstraße 12 88175 Scheidegg Tel. 0 83 81 - 8 11 11 • Fax 8 19 34</p> <p>Maler- und Lackierarbeiten Tapezieren, Bodenbeläge</p>	<p>Hans Grund Bodenbeläge und Verlegungen</p>  <p>Prinzregent-Luitpold-Str. 37 88175 Scheidegg Tel. + Fax 08381-51 13</p>	 <p>BLUMEN SINZ Am Sportplatz 5 • Scheidegg Tel. 08381 - 6462 • Fax 6507</p>

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

 **BLUMEN
ROTTACH**
SCHEIDEGG
Siedlung 25 u. Kirchstraße 2

**JOSEF
SCHUHHAUS SCHWEIKART**
Kirchstraße 5 • Scheidegg • Telefon 57 82
LOTTO-TOTO-ANNAHME


SCHEIDEGG
Abholmarkt = Am Hammerbach 4
Heimdienst = Tel. 08381 - 2323, Fax 84280
Lindavia-Partner

Käusler
Mode + Trachten

88175 Scheidegg
Tel. 1649 • Fax 82610

MODETREFF
GABRIELE W.
MODE FÜR SIE UND IHN
BLASENBERGSTR. 7
SCHEIDEGG
TEL. 08381/7441

Herzberger
natürlich & gesund
Kursanatorium & Therapiezentrum
Ph. Herzberger
Bräuhäusstr. 28 • 88175 Scheidegg/Westallgäu
Postfach 1226, Telefon (08381) 1718, Fax 83324

**ELEKTRO
RUPP**



Helmut Rupp
Elektromeister

Radio- und
Fernsehgeräte
Elektroinstallation
Kundendienst
Hausgeräte

Schalkenried 130a
88175 Scheidegg
Tel. 08381/1532
Fax 08381/83107

NATURHEILPRAXIS

Peter Linhart
HEILPRAKTIKER

Kirchstraße 3 • 88175 Scheidegg
Telefon 08381 - 7745

Das Team **HERTA BÜRGER**
und
Friseurstudio - REX
sind nicht
für alte Zöpfe!

frisier salon
HERTA BÜRGER
Prinzregent-Luitpold-Str. • Tel. 08381-3459



Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

<p>FOTO · DROGERIE WIESCHALLA Inh. Eckhard Wieschalla Zollstraße 6 • Telefon 0 83 81 / 13 94 88175 Scheidegg im Allgäu</p>	<p>Fahrschule Wilges Wir bieten Ihnen eine gute, fachgerechte Ausbildung in Theorie und Praxis durch ein junges Team. Rufen Sie uns an unter 08384 - 1028 oder 01714280626 Schauen Sie doch einfach mal rein, es lohnt sich.</p> 	 <p>Meinrad Fessler SCHREINERMEISTER Möbel, Innenausbau, Fenster, Türen, Rolläden, Markisen, Jalousetten, Reparatur- und Glaserarbeiten 88175 Scheidegg/Allgäu • Alemannenweg 17 Tel. 08381-7249 • Fax 08381-82657</p>
 <p>Sof- und Gartenstadel Alfred Keck Am Durchlaß 7 • Scheidegg Telefon + Fax 08381 - 1658</p>	<p>DACHRINNEN KAMIN-VERKLEIDUNGEN BALKON-ABDICHTUNGEN</p>  <p>Bauspenglerei Schuster Rainer Schuster Hauptstraße 56 • 88161 Lindenberg Tel. 08381-83725 • Fax 08381-2455</p>	<p>Für Qualität, Frische und fachliche Beratung ein Begriff</p>  <p>Metzgerei Edmund Vogler Hauptstraße 3a, Lindenberg/Allgäu Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung warme Brötchen und Grillspezialitäten</p>
<p>IHRE ZUVERLÄSSIGEN BERATER</p>	<p>Wir sind ein Allgäuer Kleinbetrieb und verbürgen uns für die einwandfreie und gute Qualität unserer Eier. Bitte bedenken Sie: Auch Eierkauf ist Vertrauenssache!</p>  <p>Ihr Eiermann aus Weissen bei Weiler Familie Sinz</p>	<p>ERHARD SEELOS ARCHITEKTURBÜRO</p>  <p>Lindenberg/Allgäu Lauenbühlstraße 29 Telefon (08381) 92600 Telefax (08381) 9260-60 Postfach 1246</p>
<p>Sport BRUGGER Radsport BRUGGER Rathausplatz 12 • Scheidegg/Allgäu • Tel. + Fax 08381/7577</p>		



Fest der
Vereine
in
Jubiläums-
jahr
1998



Damals vor 66 Jahren...

als in wirtschaftlich schwieriger Zeit im Jahr 1932 Ludwig Stöckeler sen. und seine Frau Lina das Gasthaus „Zum Hirschen“ übernahmen, vollzog sich auch ein Wandel in der Produktion und der Belieferung der Gastwirte durch die Brauerei. Zu dieser Zeit erfolgte der Transport des Bieres noch vielfach mit Pferdefuhrwerken, die im Sommer noch zusätzlich mit Eissäcken für die Kühlung der Theke und des Bierkühlraumes beladen waren.

Aber bereits in den zwanziger Jahren wurden bei der Postbrauerei Weiler schon die ersten Brauerei-Lastwagen eingesetzt. Von ursprünglich 14 Brauereipferden die auch während der Kriegs- und Nachkriegszeit wegen Beschlagnehmung der Lastkraftwagen ihren Transportdienst erbringen mußten, wurden im Herbst 1948 die letzten vier Pferde verkauft.

Vor dem 2. Weltkrieg und früher bestand der Biersorten-Anteil hauptsächlich aus „Bayerischem Dunkel“ neben dem hellen Lager- und Exportbier. Das Bier wurde in Holzfässern angeliefert, die einmal im Jahr „gepicht“ wurden. Heute gehört dies der Vergangenheit an, denn Aluminium-Tanks im Lagerkeller der Brauerei und moderne KEG-Fässer für den Wirt haben die alten Holzfässer verdrängt.

Mit dem beginnenden Wirtschaftsaufschwung nach Überwindung der Kriegsfolgen erblühte auch wieder das heimische Gastgewerbe. Die Palette der Biersorten wurde durch Pils- und Weizenbiere erweitert und die mit hohen DLG Auszeichnungen prämierten „Post-Biere“ erfreuen sich damals wie heute - nicht nur am Stammtisch - großer Beliebtheit.

Es ist sehr erfreulich, daß der Familienbetrieb mit Markus Stöckeler und seiner Frau Andrea so erfolgreich fortgeführt und das Traditionsgasthaus „Zum Hirschen“ als Inbegriff eines Allgäuer Wirtshauses erhalten bleibt.



Ehrenurkunde

*Familie Stöckeler
Gasthaus "Zum Hirschen"
Scheidegg*

*mit Dank und Anerkennung
gewidmet für*

66 jährige

treue Zusammenarbeit.

Weiler im Allgäu, den 24. April 1998

Anton Zintu Klaus Litz

Post Brauerei Weiler



Wirte-Urkunde
der Postbrauerei Weiler



*Wir vom
„Hirschen“
im
Jubiläumsjahr
1998*

Cilly Stöckeler,
seit Sommer '64

Markus Ludwig Stöckeler,
seit Frühjahr '89

Andrea Stöckeler,
seit Herbst '93
und
Junior Felix

Irma Hartmann,
Köchin seit Frühjahr '64

Trudl Grund,
Bedienung seit Herbst '65

Johann Bantel,
Kochlehrling seit Herbst '96

Peppi Vogler,
Bedienung seit Herbst '97



*Viele Hände, Füße und Köpfe
haben im Laufe dieser langen Zeit
viel bewegt und geschaffen.*

*Im Namen meiner Großeltern
Ludwig und Lina, Tante Anni
und Onkel Ossi und meinen
Eltern Ludwig und Cilly
möchte ich stellvertretend allen
ehemaligen und derzeitigen
Mitarbeitern mein aufrichtiges*

„Dankeschön“

entrichten.

Markus Ludwig Stöckeler

Öffnungszeiten

Samstag + Sonntag: 10 bis 14 und 17 bis 24 Uhr

Montag - Freitag: 10 bis 24 Uhr

Ruhetag: Dienstag ab 14 Uhr und Mittwoch ganztägig

Kirchstraße 1
88175 Scheidegg im Allgäu
Telefon 08381-21 19
Telefax 083 81-21 16

