

WWW.TAGESSPIEGEL.DE



URL: <http://www.tagesspiegel.de/zeitung/Sonntag;art2566,1891458>

Besen - rein! rein!

Wenn im deutschen Südwesten ein Besen aus dem Haus hängt, dann ist das ein gutes Zeichen: Hier wird für kleines Geld gezecht. 40 Plätze dürfen Winzer für vier Monate bewirten – ohne Lizenz. Dann gibt es Trollinger, Schlachteplatte und kein Halten mehr. Ein Erlebnisbericht aus der Hobbygastronomie.

5.3.2007 0:00 Uhr

Von Wolfgang Alber Ein bisschen Sünde gehört zum Leben“, meint die fesche Dame. Sie schneidet die pralle Pelle auf, vermischt die herausquellende Blutwurst mit dampfendem Sauerkraut, schiebt die Gabel genüsslich in den Mund, spült mit einem Schluck Rotwein nach. „Trostlos war schon je das Leben, wenn es ohne Wein zerrann“ lautet eine Inschrift an der Wand. Die Gäste haben am frühen Mittag schon leuchtende Wangen. Mit dem Alkoholspiegel steigt der Lärmpegel.

Der „Besen“ der Familie Schwarz in Untertürkheim ist eine von über 350 Adressen, die das seit 25 Jahren erscheinende „Besenbuch“ in Württemberg verzeichnet. Der Besen hat nichts mit der berühmten Kehrwoche zu tun, ist aber eine ebenso schwäbische Tradition: Ein am Haus ausgesteckter Reisigbesen, oft mit bunten Bändern oder farbigen Glühbirnen verziert, zeigt, dass ein „Wengerter“ (Weingärtner) selbst erzeugten Wein ausschenkt.

In Deutschland und der Schweiz zusammen gibt es 600 zeitweilige Weinwirtschaften, in Baden, Franken, Sachsen oder Thüringen heißen sie Hecken-, Häcker- oder Straußwirtschaften, in Österreich werden sie Buschenschank genannt. Im pietistisch geprägten Landstrich um Stuttgart, wo der Mercedes-Stern nüchterne Präzisionsarbeit signalisiert, ist Völlerei und Sauferei verpönt. Aber „a bissle Sünde“ bei deftigem Essen und kernigem Fasswein darf schon sein. Selbst Schwaben im Exil haben ein Domizil: Die Besenwirtschaft in der Berliner Umlandstraße serviert Trollinger oder Kerner, dazu „Ripple uff Kraut“. Freilich handelt es sich hier um ein ganzjährig geöffnetes Weinlokal, während echte Besenwirtschaften maximal vier Monate im Jahr ausschenken und höchstens 40 Sitzplätze haben dürfen.

So steht es in der Gaststättenverordnung, und solche Vorschriften haben eine ebenso lange Geschichte wie die Besenwirtschaft selbst. „Es ist nicht nötig, den Efeubusch da aufzuhängen, wo der Wein sich gut verkauft“, schrieb der römische Schriftsteller Publilius Syrus 45 vor Christus. Karl der Große verkündete 791 in seiner Landgüterverordnung, dass die Winzer den Wein, den sie nicht an den Hof abliefern mussten, direkt verkaufen und dies durch Kränze aus Weinlaub kenntlich machen durften.

Wein konnte in Besenwirtschaften ohne größere Kosten zügig zu Geld gemacht werden. Später ging es dann auch darum, die Fässer für die neue Ernte zu leeren. Die Weingärtner lebten vor Aufkommen der Genossenschaften meist am Existenzminimum. So waren Besenwirtschaften eine Schankform sozialer Not, 5000 Besen zählte man Mitte des 19. Jahrhunderts in Württemberg. Und damals wie heute ist die Billigkonkurrenz den regulären Gastwirten ein Dorn im Auge; immer wieder kommt es zu Protesten gegen den „ausufernden“ Ausschank.

Früher räumten Weingärtner ihre gute Stube, Weingenuß mit Familienanschluss. Heute werden Keller, Scheunen und Garagen mit rustikalen Tischen, Bänken und Stühlen ausgestattet, Fässer oder Lampenschirme aus Weidenkörben sorgen für folkloristische „Heimeligkeit“. Man rückt eng zusammen und ist mit dem Nachbarn schnell auf Du und Du.

So viel Vertrautheit mag nicht jeder. „Da sitzt man auf harten Bänken und hat Tuchfühlung mit dem Nachbarn, der einen dafür mit Senf am Ärmel beschmiert“, klagte ein Leserbriefschreiber der „Heilbronner Stimme“ kürzlich sein Leid. „Ein nettes Gespräch kann nicht aufkommen wegen des ohrenbetäubenden Stimmengewirrs. Dafür läßt das trollingervolle Gegenüber lautstark und mit schwerer Zunge seelischen Ballast ab.“

Für 0,25 Liter Wein zahlt man im Besen an die zwei Euro, also meist nur die Hälfte des Preises einer normalen Gaststätte. Und das Viertele, das im bauchigen Glas mit grünem Henkel ausgeschenkt wird, ist Maß aller Dinge: Zäh verteidigen es die Schwaben gegen die „Fünfteleskultur“, sie halten das EU-normierte 0,2-Liter-Glas schlicht für Beschiss. Herzhaft und preiswert sind auch die im Besen servierten Speisen, die meist von den Frauen der Weingärtner zubereitet werden: Maultaschen mit Kartoffelsalat, Schlachtplatte mit Kraut, Kutteln mit Bratkartoffeln und andere Hausmannskost. Mit vier bis fünf Euro ist man schon dabei.

Die Amateurgasthäuser öffnen in zwei Zeiträumen: von Oktober bis Dezember und Januar bis März, oft jeden Tag von elf Uhr bis Mitternacht. In dieser Zeit setzt der Besentourismus ein, Volkshochschulen bieten sogar Gruppentouren an. Und der Verkehrsverbund Stuttgart wirbt für den Umstieg auf Bus und S-Bahn: Beim dritten Stempel im „Besentourpass“ gibt's ein Viertele gratis.

Dass sich in den „stimmungsfrohen Wirtschaften“, wie der spätere Bundespräsident Theodor Heuss sie in seiner Doktorarbeit über „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn“ nannte, auch die Zunge der Gäste löst, machte die Nazis misstrauisch. Der württembergische Weinbaupräsident Gurrath beschwichtigte allerdings 1938: „Hier sitzen Volksgenossen jeden Standes untereinander und kommen sich dadurch näher, wodurch die Volksgemeinschaft gefördert wird.“ Besenwirtschaften waren durchaus untergründige Einrichtungen, nicht nur, weil sie häufig im Keller des Weingärtnerhauses untergebracht waren. Der spätere Landesinnenminister Fritz Ulrich erzählte, die Heilbronner SPD habe konspirativ in Besenwirtschaften überlebt.

Die schwäbische Subkultur brachte auch einen Mythos wie jenen Werbefachmann hervor, der während der Saison seine Tage im Besen verbrachte, dort kümmerte er sich um Geschäfte und Liebschaften und trank pro Stunde ein Viertele. Thaddäus Troll, melancholischer Aufklärer und gebrochener Verklärer schwäbischen Wesens, notierte am Schluss seiner Bücher immer den „Kraftstoffverbrauch“: ein Viertele Württemberger pro Seite verlieh ihm Flügel. Aber weil die Schwaben die Dialektik erfunden haben, lästerte Troll im Gedicht „Kenner trinken Württemberger“ über heimische Kreszenzen: „'s schmeckt dr oi wia dr ander/nach eigschlofene Diakonissa.“

Inzwischen hat sich der Württemberger verbessert, es gibt fast ein kleines Weinwunder: Junge Winzer wie die Gruppe „Junges Schwaben“ erzeugen raffinierte Weine. Sie

werden häufig im Barrique ausgebaut, was besonders dem Lemberger und Spätburgunder bekommt. Und neben dem schlichten Trollinger und dem filigranen Riesling gibt es längst internationale Sorten wie Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Allerdings werden noch immer rund 80 Prozent der Ernte durch Genossenschaften vermarktet. Und noch immer sind die Einheimischen die wahren Kenner: Nahezu 90 Prozent werden im Ländle getrunken; mit 40 Litern Jahresverbrauch pro Kopf führen die Württemberger die deutsche Rangliste an.

Die Fassweine sind meist „räse“ (herbe) Tropfen mit „Bodagfährtle“ (Anhauch von Boden/Terroir) wie Trollinger, Riesling oder Schiller, der nichts mit dem Dichter zu tun, auch wenn der einmal erklärte: „Ein Wirttemberger ohne Wein,/kann der ein Wirttemberger sein?“ Beim Schiller-Wein handelt es sich um einen roséartig schillernder Verschnitt aus weißen und roten Trauben.

Selbst in einer Wein-Randlage wie Tübingen, wo sonst eher der arme Vetter, der „Mostbesen“, zu Hause ist, hat jetzt in der Altstadt ein Weinbesen geöffnet, in dem David Brenner auch den Portugieser-Rotwein „Rote Kapelle“ ausschenkt. Der Besen spiegelt den Bevölkerungsquerschnitt: Nachmittags sind hier Rentner und viele ältere Frauen zu Gast, abends ist Schichtwechsel mit jungen Leuten.

Brenners Vater Anton, lange Jahre Lehrer mit Berufsverbot, heute wieder im Schuldienst und als linker Stadtrat aktiv, hat auch hier das Ohr am Puls des Volkes. Während des Oberbürgermeister-Wahlkampfes lud er die Bewerber zum „Wahlbesen“ ein. Alle kamen, bis auf die sozialdemokratische Amtsinhaberin Brigitte Russ-Scherer. Es gewann der Grüne Boris Palmer, mit Obst- und Weinbau vertrauter Sohn des „Remstalrebellens“ Helmut Palmer. Brenner, der sich während des Berufsverbots jahrelang auch als Hobbywinzer über Wasser hielt, lacht: „Die Sympathiewerte im Besen waren so exakt gut wie eine demoskopische Meinungsumfrage.“

Aktuelle Besenwirtschaften sind im Internet unter www.besenfuehrer.de verzeichnet.