

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER STUTTGART

Wo der Besen hängt

- Vom Stall- zum Citybesen
- Trollinger, Kerner, Lemberger und Riesling
- Vom Kenner empfohlene Besenwirtschaften

ISBN 978-3-8297-1214-9



€ 17,95 [D]
€ 18,50 [A]



*Entwicklung der
Besenwirtschaften*

► Seite 3

*Regionale Weine und
schwäbische
Spezialitäten*

► Seite 5

WO DER BESEN HÄNGT

Wenn die Weinlese endet, beginnt für viele schwäbische Wengerter erst richtig die Arbeit. Dann hängen sie einen Besen vor ihre Tür, und während die Lesehelfer auf der einen Seite des Hofes noch die letzten Trauben abladen, strömen auf der anderen Seite des Hofes schon die ersten Gäste in die Besenwirtschaft hinein.

Um die **geschichtlichen Wurzeln** der Besenwirtschaft ranken sich manche Mythen. So soll der römische Schriftsteller Publilius Syrus im Jahr 45 v. Chr. den ältesten bekannten Hinweis auf die Existenz von Besenwirtschaften mit diesem Hinweis gegeben haben: »Es ist nicht nötig, den Efeubusch da aufzuhängen, wo der Wein sich gut verkauft.« Oft wird jedoch ein wesentlich älterer Erlass von Karl dem Großen zitiert: Im Jahr 812 erlaubte er offenbar den Winzern den Betrieb von

»Kranzwirtschaften«. Diese wurden zumeist durch einen ausgehängten Kranz aus Reben oder Efeu kenntlich gemacht. Allein in Württemberg gab es später nach der Bauernbefreiung im 19. Jahrhundert mehrere tausend Besen. Als die Genossenschaften den Markt dominierten, geriet der Besen außer Mode. Erst als etliche Wengerter aus den Genossenschaften austraten, wurde die Kultur der Besenwirtschaften auch in Stuttgart wiederbelebt.

Sonnenbesen: Nicht nur der Name ist heiter.



Der »Besen«, wie es der Schwabe kurz und knapp formuliert, gehört inzwischen zu einem unumstrittenen Kulturgut im Mittleren Neckarraum. Hier sitzen die **Vierteleschlotzer** aller Altersklassen zusammen: Zum Mittagessen kommen die Geschäftsleute, anschließend lassen sich die Rentner ihren Riesling schmecken, während abends in manchen Besen auch jüngeres Publikum vorbeischaut.

Schwäbische Seele

Der Besen ist Kult. Und wer einmal in so einer einfachen Wirtsstube gegessen ist, der weiß auch als Tourist oder als anderweitig Rei'g'-schmecker, dass man in der Besenwirtschaft mehr über die Seele und das Wesen der Schwaben erfährt, als in manchem Roman.

Doch wie kam es eigentlich zum Besen? Einst wurde es den – zumeist armen – Wengertern hochherrschaftlich gestattet, ihr Einkommen mit einem eigenen Wirtsbetrieb ein wenig aufzubessern. Dafür gab es jedoch klare Regeln und Beschränkungen: So dürfen Besen nur an insgesamt vier Monaten im Jahr geöffnet haben. Die Betreiber dürfen lediglich **einfache Speisen** anbieten, selbst die Zahl der Sitzplätze wurde auf höchstens 40 begrenzt. Und nur wer den Wein auch wirklich selbst anbaut, dem ist es überhaupt gestattet, einen Besen zu führen.

Immer wieder Ärger um den Besen

Doch wie so oft gilt: wo Gesetze walten, ist deren Aufweichung nicht fern und vieles Auslegungssache. Weil manche Besen reichlich Geld verdienten, ärgerten sich einige der hauptberuflichen Gastwirte über diese ungebetene Konkurrenz derart, dass die Sache fast zwangsläufig vor Gericht landete. So zog ein Besenwirt, der partout auch Spargel und Gemüse auf die Speisekarte setzen wollte, bis vor den Verwaltungsgerichtshof. Und ein Stuttgarter Wengerter kämpfte ebenfalls mit juristischem Beistand für seine Rostbratenlizenz.

Wo hängt er?

Inzwischen sieht man die Dinge gelassener. Auch weil Stuttgart erkannt hat, wie viel touristisches Potenzial in seinen Besenwirtschaften steckt. Wer in der Stadt einen Besen entdecken will, der wird vor allem entlang des Neckars fündig. Es gilt grob diese Regel: wo ein Weinberg steht, da ist eine Besenwirtschaft nicht fern.

Und so finden sich die Schankstuben vor allem in den Neckarvororten Bad Cannstatt sowie in Ober- und Untertürkheim. Entlang von zahlreichen Weinwanderwegen, die auch in die benachbarten Weinberge des Remstals führen, können die Besucher die Besenwirtschaften besuchen.

WIRTSCHAFT UND MEHR

Die Besen selbst sind dabei so unterschiedlich und facettenreich wie der Württemberger Wein. Es gibt einen Stallbesen, in dem die Gäste in einem umgebauten ehemaligen Schweinestall ihr Viertel schlotten, es gibt einen Mostbesen und einen Citybesen.

Nur noch selten sitzen die Gäste wirklich im Wohnzimmer der Wengertfamilie – so wie es früher einmal üblich war – meist haben die Besitzer einen Anbau oder ein eigenes Gebäude zur Besenwirtschaft umfunktioniert.

Wenn der Besen früher als piefig, als verqualmt und altbacken galt, setzen diesem Bild viele der heutigen Betreiber ganz neue Konzepte entgegen. Auf der Neuen Weinsteige – schräg unterhalb von einem Weinberg in bester Innenstadtlage – bietet der **Besen 66** nicht nur Wein und Speisen, sondern auch einen Einblick

in die Modekreationen der Chefin. In Feuerbach lockt die Besenwirtschaft **Krug** unterdessen im Norden der Stadt mit einem Kulturprogramm: Hier finden schwäbische Mundartdichter ebenso eine Bühne wie Jazzmusiker und Interpreten von klassischer Musik. Den Besen werden neue Töne entlockt.

Auch weil sich die Ansprüche des Publikums im Lauf der Jahre verändert haben. Früher galt bei den Weintrinkern die ungeschriebene Regel: viel hilft viel. Die meisten Weine hatten einen geringeren Alkoholgehalt, und in manchen

Empfehlenswerte Besen im Raum Stuttgart

INNENSTADT

Besen 66

Neue Weinsteige 66

Tel. 07 11 / 60 17 36 36

Geöffnet: Mo. – Sa. 17.00 – 23.00 Uhr

Sonja Marohn betreibt gemeinsam mit Milan Benadik auf der Neuen Weinsteige einen etwas anderen Besen. Die Modedesignerin kredenzt Weine aus dem eigenen Weinberg und alles mögliche rund um das Thema Mode, z. B. donnerstags beim Fashionlook.

City Besen

Wilhelmsplatz 1

Tel. 07 11 / 470 42 48

Geöffnet: Mo. – Do., Sa. ab 17.00, Fr. ab 15.00, So. ab 11.00 Uhr

Der City-Besen bietet Wein aus eigenem Anbau vom Feuerbacher Berg und kleine Gerichte an in einem historischen Gewölbekeller, der aus dem Jahr 1870 stammt, mitten im Herzen Stuttgarts. Er ist die einzige Wirtschaft dieser Art im Zentrum.