

# Das kleine Besen-Einmaleins

**Gastro** Für Reingeschmeckte und Stammgäste: alle Informationen zur Besensaison im Überblick.  
 Von Ingmar Volkmann

Besenwirtschaften sind integraler Bestandteil der schwäbischen gastronomischen DNA. Zweimal im Jahr öffnen rund 30 Besen in Stuttgart ihre Türen. Der März gehört dabei neben dem Herbst zur Hauptsaison der Besenkultur. Die höchste Besendichte findet sich in Bad Cannstatt, in Rotenberg, Uhlbach sowie Ober- und Untertürkheim. In dem Bereich, in dem man die Geschichte von Stuttgart als Weinort noch am ehesten spüren kann, befinden sich die meisten Schaltzentralen der schwäbischen Geselligkeit.

Einer, der ganz genau weiß, wie eine Besenwirtschaft tickt, ist Wilhelm Bauer. Fast vier Jahrzehnte hat Bauer Boskoops Besen in Bad Cannstatt betrieben. Im März hört Bauer auf. Anlässlich seiner letzten Besensaison zieht er Bilanz: „Besenwirtschaften haben sich gewaltig gewandelt: Früher hat es gereicht, einen Rotwein, einen Weißwein, einen Saft und ein Wasser anzubieten. Heute ist die Trinkpalette viel breiter, die Verbraucher sind viel anspruchsvoller geworden“, erklärt Bauer. „Die Weinqualität ist dabei auch viel besser geworden.“ Früher sei die Trollinger-Riesling-Pflicht ungeschriebenes Gesetz gewesen. Mittlerweile hat Bauer die Karte längst um andere Rebsorten erweitert. Trotz eines breiteren Angebots trinke die jüngere Generation weniger: „Die haben alle Angst um ihren Führerschein.“

Dennoch stünden Besen gerade bei den Jüngeren wieder hoch im Kurs: „In den vergangenen Jahren haben wieder viel mehr Gäste zwischen 25 und 40 den Weg in den Besen gefunden“, sagt Bauer. „Das mischt sich perfekt mit den Alten.“ Gibt es denn so etwas wie ein Geheimrezept für die ideale Besenwirtschaft, welche Zutaten dürfen auf keinen Fall fehlen? „Erstens muss der Service familiär sein. Zweitens muss der persönliche Kontakt stimmen. Ich als Wengter will mit de' Leut' schwätze. Und drittens muss das Ambiente stimmen oder das Interieur, wie man so modern sagt: Es darf nicht nach Wartesaal aussehen“, sagt Bauer.

Ein weiterer Kenner der Materie ist Markus Oelschläger von der Stuttgarter Gaststättenbehörde. Er zählt die rechtlichen Rahmenbedingungen für Besen auf: „Besenwirtschaften dürfen maximal vier Monate im Jahr geöffnet sein und das verteilt auf höchstens zwei Zeitabschnitte. Dazu muss sich der Besen am Ort des Weinbaubetriebs befinden und darf ausschließlich Wein aus eigenem Anbau verkaufen“, so Oelschläger. „Außerdem darf die Besenwirtschaft maximal 40 Sitzplätze haben



Feiert im März alles andere als leise Abschied: Wilhelm Bauer (4. v. re.) in seinem „Boskoops Besen“.

und nur kalte oder einfach zubereitete Speisen anbieten. In Stuttgart gibt es laut Oelschläger rund 30 Besen im klassischen Sinn, dazu kommen weitere Lokale, die sich zwar Besen nennen, eigentlich aber ganz normal konzessionierte Speisewirtschaften sind.

Auch an diesem Detail zeigt sich, dass Besenwirtschaften wieder angesagt sind: Trägt man den Titel Besen im Namen, kommen mehr Gäste wegen der drei großen „g“ der schwäbischen Besen-DNA: gemütlich, günstig, gesellig. Außerdem ist eine gut geführte Besenwirtschaft angewandte Heimatkunde: „Regionaler kann Gastronomie nicht sein. Ich habe meinen Wein selber gekellert, selber veredelt und schenke ihn auch noch selber ins Glas ein“, erklärt Wilhelm Bauer, der angesichts seiner finalen Besensaison wehmütig wird. „Meine Frau Monika und ich sind jetzt beide 65. Irgendwann muss die Vernunft siegen. Wir sind aber keine Typen, die leise abtreten.“

**Boskoops Besen** Auf der Steig 33, Bad Cannstatt, hat noch bis 23. März täglich außer montags ab 11 Uhr geöffnet. Das Abschiedsfest findet statt vom 26. bis 28. März von 11 bis 24 Uhr. [www.weingut-bauer-boskoop.de](http://www.weingut-bauer-boskoop.de)



## Die Highlights der Be

**Gastronomie** Von Forellenwoche bis weißer die wichtigsten Termine im Überblick. Von

Nur noch bis zum 2. März hat die Besenwirtschaft der Familie Schwarz geöffnet. Unbedingt probieren: den hausgemachten Kartoffelsalat mit warmer Schinkenwurst (Lindenfelsstr. 9, Untertürkheim, Tel. 33 15 86, [www.weingut-schwarz.eu](http://www.weingut-schwarz.eu), geöffnet von 11 bis 23 Uhr).

Der „City-Besen“ ist der einzige Besen in der Stuttgarter Innenstadt und bietet Wein vom Feuerbacher Berg in einem Gewölbekeller aus dem Jahre 1870 (Wilhelmsplatz 1, S-Mitte, 70182 Stuttgart, Tel. 470 42 48, [www.citybesen-stuttgart.de](http://www.citybesen-stuttgart.de), geöffnet bis 17. März 2013 von Dienstag bis Donnerstag ab 16 Uhr, Freitag und Samstag ab 15 Uhr und an Sonntagen ab 11 Uhr).

Nach Plieningen lockt der nach dem Ortsteil benannte Besen erstmals mit einem weißen Trollinger (Steckfeldstraße 33, Plieningen, Tel. 45 56 92, [www.plieningenbesen.de](http://www.plieningenbesen.de), geöffnet bis 16. März 2013 montags bis samstags von 17 bis 22 Uhr).

Den Rahmen eines klassischen Besen sprengt die Wirtschaft Zum Dreimädelhaus von Christel Currie längst. Dennoch sei auf die Forellenwochen hingewiesen,

die vom zum 7. / fe 17, U currie.c März u täglich

Sehr Münste Neckar Tel. 59 tag bis; bis 22 U

Ebe d'r Elst schließ Stuttga renber gerioel beth.de Samsta

Liste lha Schicke täten de helfen S tung.de