



Zwei Teile Apfel, ein Teil Birne: An Hermann Stecks 1992er Most können sich ab heute Besenwirtschafts-Besucher laben.

Hermann Steck mag es am allerliebsten deftig. Wenn früher Teile der Großfamilie beim dem Wolfenhausener vorbeischauten, tischte der 48jährige öfters einen ganzen Meter Bauernbratwürste aus eigener Produktion auf. Richtig fröhlich wurde die Runde, wenn Steck ins Kellergewölbe abstieg, um aus den uralten Eichenfässern den hauseigenen Most abzuzapfen.

Jetzt dürfte die Runde größer werden. Der gelernte Metzger, der seit Jahren beim Daimler schafft, eröffnet in dem 600-Seelen-Ort in Rottenburgs Nachbarschaft eine Most-Besenwirtschaft. Bis Ende Juli kann jeder, der will, auf den massiven Holzbänken in der umgebauten Scheune Platz nehmen. Die Umgebung paßt zur trefflichen Hauskarte (selbstgebackenes Brot, vorzügliche Schwarzwurst): Der Fachwerkbau ist liebevoll restauriert, hinten raus können Städter auch schon mal am Waldesrand grasende Rehe beobachten.

Besenwirtschaften gehören seit alters her zum schwäbischen Kulturgut. In den Gaststätten auf Zeit wird in der Regel Wein frisch vom Wengerter aufgetischt. „Für Most“, sagt Steck, „gibt es das aber nur ganz selten.“ Das soll sich ändern. Der Wolfenhausener, Vorstand des örtlichen Musikvereins, hat vor Jahren bemerkt, daß selbst in der noch intakten dörflichen Idylle immer häufiger uralte Traditio-

nen verschütt gehen. Als erste Antwort auf den drohenden Identitätsverlust organisierte der Freizeit-Trompeter das „Zwiebelberda-Fest“ und wundert sich seitdem über den Zulauf. Zur jährlichen Hockete (Höhepunkt: Zwiebelkuchen aus dem Dorfbackhaus) rücken regelmäßig ganze Städter-Cliquen an. Am vergangenen Wochenende drängelten sich Hunderte im Ort.

Prost auf den Opa

Wolfenhausener setzt auf uraltes Most-Rezept

Daß die Schlachtplatte vom Dorfmetzger selbst bei Leuten, die früher vor-

nehmlich zum In-Italiener marschierten, wieder chic ist, will Steck jetzt weiter fürs Dorf nutzen. Die einzige Wolfenhausener Kneipe hat derzeit wegen Urlaubs geschlossen, „das ist deshalb für mich der ideale Zeitpunkt, um einzusteigen. Wenn ein paar aus der Nachbarschaft und einige von auswärts kommen, lohnt sich das schon.“

Die handwerklichen Grundkenntnisse hat Steck beim Opa gelernt. Der setzte den Most schon zu Beginn des Jahrhunderts aus den Erträgen der familieneigenen Obstbäume an. Das Geheimnis liegt im Detail. „Bei einem guten Tropfen kommen zwei Anteile Apfel auf einen aus Birne.“ Stimmt alles, fließt der Most ganz klar aus dem Faß. Das sei dann, sagt Steck, „so richtig schön anzusehen“. Wolfenhausens einzige Most-Besenwirtschaft an der Holzstraße 38 hat von heute an jeden Tag ab 16 Uhr geöffnet, sonntags ab 10 Uhr.

Michael Zahrt