



Foto: Ulrike Klumpp

Süffiger Most und Hausmacher-Vesper, dazu »a Schwätzle ond a Späßle«, das zieht die Leute in den Mostbesen vom »Metzger-Hermann«.

Wo der Besen hängt, muss nicht immer Wein sein

Der Mostbesen in Wolfenhausen bei Rottenburg ist längst kein Geheimtipp mehr. Sobald der »Metzger-Hermann« die Türen öffnet, ist der Laden rappellvoll, die Stimmung riesig.

Fast ausgelacht worden ist Hermann Steck vor zehn Jahren, als er im Ort erzählte, er mache einen Mostbesen auf. »Für an Moscht geht doch koiner zur Tür 'naus, den hat man doch dahom«, sagten die Leute. Weit gefehlt! Von Calw, Böblingen, Tübingen und von noch weiter her kommen seine Gäste, alle Schichten, jedes Alter. Sie mögen den milden Most mit dem roséfarbenen Touch. Nicht minder schmecken ihnen die deftigen Vesper mit hausgemachter Wurst und selbstgebackenem Holzofenbrot. Für seine Schälrippe ist er geradezu berühmt.

Dabei wollte der Metzgermeister, der bis vor kurzem beim Daimler schaffte, eigentlich nur, dass die uralte Tradition des »Mostens« nicht verschütt geht – wie so vieles, was die schwäbische Kultur ausmacht. Und da Besenwirtschaften, in denen gewöhnlich Wein vom Wengerter ausgeschenkt wird, ebenso schwäbisches Kulturgut sind, machte er 1993 kurzerhand einen

Mostbesen auf: den ersten weit und breit. Gemostet wird nach dem Rezept des Opas: Zwei Drittel schöne Äpfel von den eigenen Streuobstwiesen – alles alte Sorten – und ein Drittel makellose Birnen. »Wenn der Most fertig ist, ziehe ich ihn wie Wein von der Hefe und filtere ihn. Er ist kristallklar«, sagt Hermann Steck. Serviert wird das köstliche Getränk frisch aus dem Keller und »stilecht em Krüggle«, wie der Besenwirt betont. In der Wirtschaft hilft die ganze Verwandtschaft mit. »Schaffe isch onser Hobby, des ko sich so mancher et leiste«, lacht er. Gemütlich ist's im Mostbesen und heimelig eng. Man schwätzt, lacht und musiziert: »'s gefällt alle!«, sagt er; das ist für ihn das schönste Geschenk zum Zehnjährigen. **es**

Öffnungszeiten

Letzte Chance im Jubiläumsjahr:
von Freitag 7. November bis
Samstag 22. November 2003,
Dienstag bis Sonntag ab 16 Uhr