

# TAUBER-ZEITUNG

KATHARINA GABEL | 24.01.2015

**ARCHSHOFEN**

## Der gesellige Ausnahmezustand

**Besenwirtschaften gehören zu einer Weinegend. Im Creglinger Teilort Archshofen gibt es zwar kaum mehr Weinberge, dafür jedoch zwei "Besen". Einen davon leitet die Familie Blechschmidt.**



Bild 1 von 3

Rustikale Gemütlichkeit: Wie es sich in einer Besenwirtschaft gehört, rücken die Gäste der Blechschmidts in Archshofen gern zusammen. Nur beim Vespere brauchen sie etwas mehr Platz.  
Fotos: Katharina Gabel



Bild 2 von 3

Rosemarie Blechschmidt richtet in ihrer winzigen Küche Vesperteller - die Speisen stellt die 64-Jährige allesamt selbst her.



Bild 3 von 3

Alle reden durcheinander. Es ist laut im ehemaligen Schweinestall. Dröhnend lacht ein Herr in der 70ern über den derben Witz, den er gerade erzählt hat. Die Damen schmunzeln verdrückt. Die Gruppe am Tisch nebenan prostet sich zu. "Wohl bekomm's!" Die Schoppengläser sind gut gefüllt.

Obwohl es erst Donnerstagnachmittag ist, herrscht im kleinen Gasträum der Besenwirtschaft der Familie Blechschmidt in Archshofen beste Stimmung. An drei der fünf Tische haben die Mitglieder eines Seniorenvereins Platz genommen. Durch die Gardinen vor den schmalen Fenstern fällt schwaches Licht, Wandlampen hüllen den Raum in schummriges Gelb. Die Dekoration ist rustikal: Karierte Tischdeckchen, ein Eckregal, auf dem Steinkrüge und Zinnteller stehen, Weinreben aus Plastik ranken sich um ein Holzgebälk. "Hier herrscht eine andere Atmosphäre als in einer normalen

Wirtschaft. Es ist das Rustikale und die Geselligkeit", sagt Ilse Stammler. Die Schirnbacherin hat den Ausflug des Seniorenvereins in den Besen organisiert.

Ernst Blechschmidt trägt das Vesper auf. Grobe Bratwürste wurden bestellt, außerdem Vesperteller mit Presssack und Sülze. Dazu gibt es süß-sauren Meerrettich und selbstgebackenes Brot. "So viel die Leute mögen", betont Rosemarie Blechschmidt. Sie ist die Herrin über die winzige Küche gleich neben dem Gastraum. Seit 1961 führt die Familie die Besenwirtschaft. Geöffnet ist immer im Januar - heute jeweils von Donnerstag bis Sonntag, früher die ganze Woche über. "Gründer des Besens war mein Schwiegervater Max, später ging das nahtlos auf uns über", erinnert sich Rosemarie Blechschmidt, die 1976 einheiratete. Für die 64-Jährige ist die Besenzeit eine anstrengende Zeit.

Schon vor Weihnachten beginnt Rosemarie Blechschmidt mit den Vorbereitungen: Sie richtet den Besenraum her, gemeinsam mit einem Bekannten schlachtet sie zwei Schweine, wurstet, legt das Salzfleisch ein, backt Schneeballen, Zimtrollen und Knieküchle, kauft tonnenweise Mehl ein. Daraus backt sie nun täglich frisches Nuss- und Bauernbrot. "Der Besen ist viel Arbeit", sagt sie. Die Gäste sitzen oft bis spät am Abend, trotzdem muss die Wirtin morgens raus, um den Gastraum zu putzen.

Dass sich die Mühe lohnt, weiß Rosemarie Blechschmidt, wenn sie durch die Durchreiche ihrer Küche lugt und zufriedene Gesichter sieht. Ihr Mann Ernst sucht den Kontakt zu den Gästen, bedient, zapft die Viertele Müller-Thurgau, Schwarzriesling oder Rotling vom Fass direkt ins Glas - Flaschenwein gibt es im Besen der Blechschmidts nicht. "Wir verkaufen nur den Wein, den mein Mann selbst herstellt", erklärt Rosemarie Blechschmidt. Danach richtet sich auch, über welchen Zeitraum der Besen geöffnet habe und ob es im Sommer ein Hoffest gebe. "In diesem Jahr fällt das Hoffest aus", bedauert die 64-Jährige. Der Weinberg hat im vergangenen Jahr 20 Prozent weniger Ertrag abgeworfen. "Es ist ein durchschnittlicher Jahrgang, da wir wegen der Essigfliege früher lesen mussten", bewertet Ernst Blechschmidt seinen Wein. Der 67-Jährige trinkt am liebsten Weißwein, die meisten Gäste eher den Roten.

Blechschmidt ist mit dem Besen aufgewachsen; er war 13 Jahre alt, als seine Eltern zum ersten Mal Wohnstube und Esszimmer ausräumten, um dort Gäste zu empfangen. "Das war immer ein absoluter Ausnahmezustand", sagt er. Auch seine Frau erinnert sich an betrunkene Gäste, Zigarettenrauch, der in der gesamten Wohnung stand, und eine Fernbedienung, die wochenlang verschwunden war, weil ein Gast sie in irgendeine Schublade geräumt hatte. "Unsere Kinder wollten das nicht. Deshalb haben wir Anfang der 90er den ehemaligen Schweinestall umgebaut", erklärt Ernst Blechschmidt. Von seiner Gemütlichkeit hat der Besen auch nach dem Umzug nichts eingebüßt. Noch immer sitzt man eng auf eng. Je voller es wird, desto näher rücken auch Fremde zusammen, sagt Rosemarie Blechschmidt. Dann wird es immer wärmer, immer lauter. Bis die Sperrstunde ruft.