

# Nicht nur Kannibalen mögen Bauchfleisch

**Montagsgespräch:** Thomas Michel, der frühere Chef des Linden-Museums, führt jetzt eine Besenwirtschaft

Nein, die Idee entstand nicht unter dem massiven Einfluss von Trollinger und Lemberger. Der Völkerkundler Thomas Michel, ehemaliger Direktor des Linden-Museums und Kannibalismus-Experte, hat nach der Pensionierung eine Besenwirtschaft in Degerloch eröffnet.

VON KLAUS EICHMÜLLER

**Herr Michel, was bestellt ein Kannibale in einer Besenwirtschaft? Blutwurst, oder?**

Nach meiner Erfahrung mit echten Kannibalen würde ich auf Bauchfleisch tippen. Jedenfalls mochten die Alten bei den Eipo auf Papua-Neuguinea kein Muskelfleisch.

**Sie sind Kannibalismus-Experte und haben am 28. Dezember eine Besenwirtschaft eröffnet. Ist das nicht etwas makaber?**

Nein, wieso? Ich habe einen guten Koch und seriöse Lieferanten. Da muss ich mich nicht an den Gästen schadloos halten.

**Das heißt, für sensible Gemüter haben Sie auch vegetarische Gerichte auf der Karte?**

Es gibt unter anderem Käseplatte, Obatztn und Hefezopf mit Waldfruchtgsälz.

**Ihnen als Hesse gehen solche Fremdwörter schon locker von den Lippen.**

Ich kann mir vorstellen, dass anfangs über einen hessischen Besenwirt gespöttelt wird. Doch keine Sorge, ich wurde als Student quasi in Appelwoi-Kneipen sozialisiert.

**Ist eine Besenwirtschaft damit vergleichbar?**

Was die Besucher betrifft, sicher. Hier wie dort treffen sich Menschen aus jeder sozialen Schicht und sitzen an einem Tisch. Das zu beobachten wird interessant.

**Sie klingen wie ein Völkerkundler, der Feldforschung betreiben will.**

Das Wagnis, eine Besenwirtschaft zu eröffnen, muss doch belohnt werden.

**Wie sind Sie denn auf die Idee gekommen, einen Besen zu übernehmen?**

Es ging los, als ich vor ein paar Jahren aus meinen Büro im Linden-Museum hinüber zum Weinberg der IHK schaute und sagte, wie schön es doch wäre, einen eigenen Weinberg zu besitzen. Meine Sekretärin hat das wohl aufgeschnappt. Jedenfalls legte sie mir ein paar Monate später eine Notiz auf den Tisch, dass in Degerloch ein kleiner Weinberg zum Verkauf steht.

**Und Sie griffen zu?**

Ja. Die Vorstellung von Stäffele, Trockenmauern, Eidechsen und einer abwechslungsreichen Arbeit im Weinberg hat mich nicht losgelassen. Später kamen noch weitere Flächen dazu. Inzwischen sind es 0,6 Hektar am Degerlocher Scharrenberg.

**Wengertler und gleichzeitig Museums-Direktor. Wie hat das in den vergangenen Jahren funktioniert?**

Ich hatte einen Teil meines Weinbergs verpachtet. Doch jetzt laufen die Verträge aus.

**Deshalb haben Sie jetzt aufgehört, mit 63 Jahren? Es gibt Kollegen von Ihnen, die muss man mit 65 fast gewaltsam aus dem Museum schleppen.**

Zeitlich passt alles perfekt. Jetzt kann ich richtig loslegen.

**Frust spielte bei Ihrem Abgang aus dem Linden-Museum keine Rolle?**

Eigentlich nicht. Unzufrieden war ich eher mit den Vorgaben der Politik, die eine klare Linie vermissen ließ. Man kann ein Völkerkundemuseum nicht wie einen Gewerbebetrieb führen.

**Sie sollten unter dem Stichwort „Aufbruch 2010“ das Museum zukunftsfähig machen.**

Ja, aber unsere Ideen wurden als nicht umsetzbar bezeichnet.

**Weil das zwölf Millionen Euro gekostet hätte?**

So ist es. Den „Aufbruch 2010“ interpretiere ich jetzt ganz persönlich.

**Dafür haben Sie sich jetzt eine Besenwirtschaft zugelegt?**

Eberhard Gauder, dessen Familie seit sicher hundert Jahren in Degerloch den Gauder-Besen betrieb, hat mir und meiner Frau das Haus verkauft. Jetzt hängt der Besen wieder zweimal sechs Wochen pro Jahr draußen,

vor Michels Gauder-Besen in der Meistersingerstraße 23.

**Sie verdienen sich eine goldene Weinnase?**

So schnell wird das nicht gehen. Ich musste einiges investieren. Schließlich stand die Besenwirtschaft fünf Jahre leer.

**Warum tun Sie sich den Stress an? Als Pensionär könnten Sie die Beine hochlegen.**

Für mich ist das Arbeiten im Weinberg kein Stress, im Gegenteil. Wenn ich eine eingestürzte Trockenmauer aufrichte, spare ich mir sogar den Weg ins Fitness-Studio.

**Andere Ruheständler reisen um die Welt.**

Ich werde meine Forschungsarbeiten in Papua-Neuguinea wieder aufnehmen. Ich war seit elf Jahren nicht mehr dort. Mal sehen, wer von meinen Freunden noch lebt.

**Bringen Sie doch als Gastgeschenk ein paar Flaschen eigenen Wein mit. Was schenken Sie eigentlich im Besen aus?**

Trollinger, Dornfelder und Shiraz. Später kommt auch noch Riesling dazu.

**Keine Lemberger?**

Nein. Wieso?

**Als Kannibalismusexperte wird Sie interessieren, dass Trollinger mit Lemberger „Das Blut der Schwaben“ heißt.**

(Lacht) Also ein ganz besonderer Saft.

**Zum Schluss noch ein Witz. Was kriegt ein Kannibale, wenn er zu spät zum Mittagessen kommt?**

Keine Ahnung.

**Die kalte Schulter. Bei Ihnen kommt das schwäbische Schäufole vom Schwein und hoffentlich warm aus der Küche.**

Schäufole haben wir nicht auf der Karte. Ich empfehle Brustrippe, eine Spezialität aus dem alten Gauder-Besen.

## Zur Person

### Thomas Michel

- 1946 wird Thomas Michel in Dessau geboren.
- 1948 gehen seine Eltern mit ihm in den Westen. Michel wächst in Darmstadt auf und macht dort Abitur.
- 1966 beginnt er an der TU Darmstadt ein Studium der Kultur- und Staatswissenschaften.
- 1967 Studium der Volkswirtschaft mit Nebenfach Soziologie in Frankfurt.
- 1970 geht er als Makler an die Börse von Melbourne und reist zum ersten Mal nach Papua-Neuguinea.
- 1971 Studium der Völkerkunde in Frankfurt.
- 1976 lebt er als Doktorand ein Jahr im Hochland von Irian Jaya auf Papua-Neuguinea bei den Eipo, einer der letzten Kannibalengruppen der Erde.
- Nach Stationen in Köln, Berlin, Frankfurt, Heidelberg und Hannover wird er 2001 in Stuttgart Direktor des Linden-Museums. Dort geht er Ende November 2009 in Ruhestand. (eim)