

Thema: **Besenwirtschaft in der Tübinger Altstadt ab 13. Oktober**  
 Datum: 09.10.2010 09:40:47 Westeuropäische Sommerzeit  
 Von: [brenner.tuebingen@t-online.de](mailto:brenner.tuebingen@t-online.de)



Vor dem Krieg gab es noch viele Tübinger Besenwirtschaften, als die Tübinger Gôgen ihre Stube ausräumten und den Besen raushängten, nach dem Motto: "Seinen Wein schenkt aus - Zacharias Krauß".

Nach dem zweiten Weltkrieg war lange Zeit Albert Berthold der einzige Besenwirt in der Altstadt. Später kamen noch die Familien Gugel und Müller in der Weststadt dazu, bis auch sie aufhörten bzw. auf den Kreuzberg aussiedelten.

Seit 2006 betreibt David Brenner mit seiner Familie wieder den einzigen Besen in der Tübinger Altstadt, in ihrem über 500 Jahre alten denkmalgeschützten Haus in der Haaggasse 22.

Es ist ein traditioneller Wein-Besen mit 40 Sitzplätzen, in dem seit einer Verordnung von Karl dem Großen bis zu vier Monate im Jahr der eigene Wein ausgeschenkt werden darf.

Ausgeschenkt werden fünf Fassweine (Grauburgunder, CuvéeBlanc, Rosé, Rote Kapelle und CuvéeRouge), ein GôgenSecco aus im Kreis Tübingen seltenen Riesling-Reben, sowie eigener Apfelsaft und roter Traubensaft.

Dazu gibt es Schlachtplatt, Schweinebraten, Vesper aller Art und eine urige Atmosphäre in dem alten Gemäuer in der Haaggasse. Das Haus gehörte früher der Familie Brodbeck mit dem legendären Wengerter, dem "Burengeneral".

Der Besen ist ab dem 13. Oktober immer von Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet. Bis zum 12. Dezember.

David Brenner  
 Wein- und Obstbau, Besenwirt  
 Haaggasse 22  
 72070 Tübingen

[brenner.tuebingen@t-online.de](mailto:brenner.tuebingen@t-online.de)

[www.tuebinger-wein.de](http://www.tuebinger-wein.de)

Als pdf-Anlage: Besenkarte