



Teamwork in der Besenküche: Edgar Schaile, seine Frau Christa und Sohn Stefan (von links) versorgen die Gäste mit allerlei Köstlichem.

Foto: Marius Venturini

Ein USA-Besuch inspiriert die Besenwirte

Kornwestheim Das Ehepaar Schaile räumt jedes Jahr sein Wohnzimmer leer und macht es zur Gaststube. Von Marius Venturini

Edgar Schaile werkelt in der Küche, Christa Schaile steigt derweil die Treppe aus dem ersten Stock herab. Das Obergeschoss ist der einzige Ort im Haus des Kornwestheimer Rentner-Ehepaars, der dieser Tage nicht für Gäste reserviert ist. Denn die Schailen haben in der Jägerstraße wieder ihre Besenwirtschaft geöffnet – und dafür ihr Wohnzimmer leergemacht. „Wir sind beide sehr gesellig“, sagt die 63-Jährige Christa Schaile über sich selbst und ihren 65 Jahre alten Gatten. Mittlerweile sei es fast Gewohnheit, die Wohnstube voller Menschen zu haben.

An den Wänden im Gastraum auf Zeit hängen derweil noch einige Regale und Bilder. Und das Aquarium blieb neben der Durchreiche zur Küche. „Dazu hat uns ein großes Restaurant bei einem USA-Besuch inspiriert. Da gab es auch ein großes Aquarium“, sagt Christa Schaile. Die Fische seien anfangs etwas irritiert gewesen, aber

mittlerweile habe sich das gelegt. Die beiden Katzen Leo und Lilly verdrücken sich hingegen lieber in den Rückzugsbereich im ersten Stock des Hauses.

Die Besenwirtschaft der Schailen ist eine reine Familienangelegenheit. Drei Generationen helfen mittlerweile mit. Sohn, Schwiegertochter, Enkel, alle packen an. Dabei gibt es eine klare Arbeitsteilung. Als erstes wäre da Edgar Schaile. Er kocht. Sonntagmorgens steht er dafür extra um vier Uhr auf. Drei enorme Schüsseln mit Kartoffelsalat machen sich nicht von alleine. „Den gibt es aber nur sonntags“, sagt seine Frau, die praktisch für alles andere zuständig ist. Insgesamt verarbeiten die Schailen während eines knappen Besenmonats rund 100 Kilogramm Kartoffeln. Außerdem gehören die Schälrippe und das selbst gemachte Sauerkraut zu den Spezialitäten des Hauses – oder besser des Wohnzimmers. In der Küche hilft außerdem

noch Sohn Stefan mit. Der 34-Jährige ist selbstständiger Landschaftsgärtner. „Er kann es sich also selbst einteilen, wann er Zeit hat mitzuhelfen“, so Christa Schaile.

„Erstaunlich ruhig ist es heute“, sagt die Wirtin, als sie im Gastraum gegen halb sieben in die Runde blickt, „aber wer will bei diesem guten Wetter schon in der Wirtschaft sitzen?“ Am Vortag habe es allerdings schon um kurz nach vier Uhr keinen einzigen freien Platz mehr gegeben.

Die Schailen betreiben aber nicht nur ihren Besen. Zwischen Neckarweihingen und Poppweiler besitzt Edgar Schaile einige Weinberge. Von dort kommt auch der Rebensaft, den das Ehepaar in der Wirtschaft serviert. Der 65-Jährige beendete vor 15 Jahren seine berufliche Laufbahn als Feinblechner, um sich ganz dem Weinbau widmen zu können – und eben dem Besen.

„Heute morgen waren wir auch schon drei Stunden im Weinberg“, berichtet Christa Schaile, als sie gerade eine Bestel-

lung aufgenommen hat. Dort müsse man sich momentan etwas sparen. „Durch das warme Wetter bekommen die Reben jetzt schon ordentlich Saft“, sagt sie.

Den Wein lagern die Besenwirte in großen Fässern im ausgebauten Keller. Auch die Küche haben sie mittlerweile erweitert.

Dafür musste der Balkon weichen. „Trotzdem ist die Besenwirtschaft ein reines Hobby. . . eigentlich“, stellt Christa Schaile klar. „Die Resonanz ist aber einfach da, die Leute warten jedes Jahr schon auf die genauen Termine.“ Und davon gibt es zwei. Nicht nur im Frühjahr, auch im Herbst öffnet das Ehepaar für einen

knappen Monat seine Wohnzimmertür.

Noch bis zum 30. März gibt es bei den Schailen Schälrippe, Maultaschen und andere Köstlichkeiten. Danach wird das Mobiliar wieder an seinen angestammten Platz geräumt. Auch dabei hilft die ganze Sippe – genau wie beim Ausräumen. „Das ist bei uns verbunden mit einem großen Familienessen“, sagt Christa Schaile.

„Die Resonanz ist einfach da, die Leute warten jedes Jahr schon auf die genauen Termine.“

Christa Schaile,
Besenwirtin