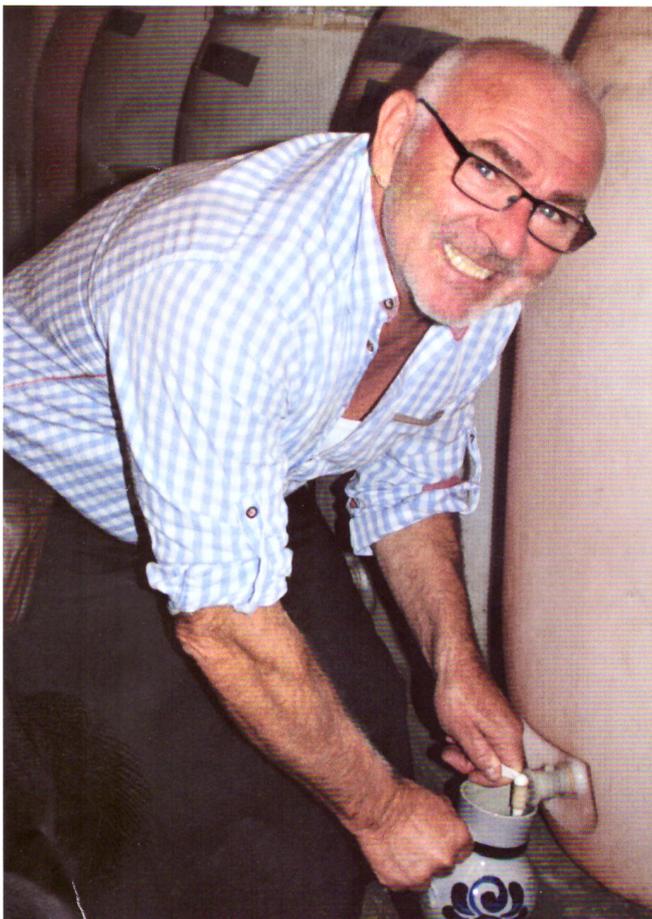


# Mostfans in der Schlafstube'

TEXT: KRISTEN OECHSNER

Dem Most haftet vielfach ein „Gschmäcke“ an. Als zu räs und ungenießbar wird das schwäbische Nationalgetränk von seinen Kritikern empfunden. Ein Vorurteil: Der Most von heute ist spritzig und pffiffig, nuancenreich und mit ganz viel Hingabe hergestellt – ein regionales Genussprodukt, eben. Thomas Dieterich ist einer, der den Most vom Keller in die Gastwirtschaft geholt und für seine Renaissance gesorgt hat: 2004 eröffnete er in Erkenbrechtsweiler den „Mostkrug“, inzwischen ein beliebter Treffpunkt für Mostfans und solche, die es noch werden könnten. Der Konditor und Bäcker, der später als Automatisierungstechniker gearbeitet und den kleinen Lebensmittelladen seiner Eltern im Ort geführt hat, prägt die Besenwirtschaft mit einer ganz persönlichen Note. 1957 wurde Dieterich in dem 1922 gebauten Bauernhaus in der Kirchstraße 9 geboren, das zunächst den Großeltern und später seiner Tante Mina gehörte. Als die gestorben war, sollte es abgerissen werden. Ein unerträglicher Gedanke für Thomas Dieterich: „Mir hat das Herz geblutet.“ Plötzlich sei die Idee dagewesen, dort eine Besenwirtschaft einzurichten. Die Umsetzung folgte schnell: „Am ersten Sonntag, kamen zehn

**Die Gäste aus aller Welt sollen zusammen rücken, die Gemeinschaft pflegen.**



Die Besenwirtschaft „zum Mostkrug“ gibt es in Erkenbrechtsweiler.  
Foto: Kristen Oechsner

Gäste“, erinnert sich Thomas Dieterich. Zwei Jahre dauerte die Durststrecke, inzwischen ist der „Mostkrug“ an nahezu jedem Öffnungstag mit 200 Gästen voll besetzt. Zu zweit allein an einem Tisch sitzen? Gibt's bei Dieterich nicht. Die Gäste aus aller Welt sollen zusammen rücken, die Gemeinschaft pflegen. Aus jeder Ritze atmet in der Besenwirtschaft Dorf- und Heimatgeschichte, der Boden knarrt und der alte Ofen verströmt eine heimelige Wärme, an den Wänden hängen alte Familienfotos. Eine charmant-gemütliche Gastwirtschaft mit Museumscharakter hat Dieterich geschaffen, die Atmosphäre ist jedoch alles andere als altmodisch und verstaubt: Das ehemalige Schlafzimmer, die einstige gute Stube und all die anderen Räume wurden in ihrer Größe belassen, füllen sich zu Besenwirtschafts-Zeiten mit Leben. Eng ist's. Der Geräuschpegel ist hoch. Und doch wirkt kein Gast gehetzt und gestresst, man fühlt sich einfach rundherum wohl bei Schlachtplatte, Zwiebelkuchen und mehr. Eines spielt im „Mostkrug“ nach wie vor die Hauptrolle: Der Most. Zehn Sorten stellt Dieterich selbst her, unter anderem ein Apfel-Quitte-Most oder einen roten Most der laut Dieterich aussieht wie ein Trollinger. Stolz ist der Besenwirtschaft-Gastronom auch aufs „Hugole“, einem Most mit Holunderblüten.

Info:

Der „Mostkrug“ in Erkenbrechtsweiler, Kirchstraße 9, öffnet im Juli und August freitags und samstags ab 18 Uhr sowie sonntags von 12 bis 19 Uhr. Von Oktober bis Februar ist donnerstags bis samstags ab 18 Uhr sowie sonntags von 12 bis 19 Uhr geöffnet. An jedem zweiten Sonntag findet von zehn bis 12.30 Uhr ein Besenfrühstück statt. Gruppen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Voranmeldung willkommen. [www.mostkrug.de](http://www.mostkrug.de).

Thomas Dieterich füllt den Most gerne vom Fass in den Krug.

Foto: Kristen Oechsner.