

# Per QR-Code zur Schlachtplatte

**Kappishäusern** Seit 36 Jahren betreibt Walter Muckenfuss mit viel Herzblut die Besenwirtschaft „Am Brünnele“. Doch in diesem Herbst wirft Corona einen Schatten über die Geselligkeit. *Von Evelyn Rupprecht*

Neun Kilo Sauerkraut köcheln sanft im Topf, 2000 Gramm klein geschnittene Zwiebeln zerschmelzen in der Pfanne, sechs Kilo Sauerteig formen sich im Ofen zu knusprigen Brotlaiben und den Würsten wird's im dampfenden Wasser immer heißer. Es ist kurz vor 18 Uhr und gleich wird sich die Tür zur Besenwirtschaft öffnen. Dann werden die Menschen ins „Brünnele“ strömen und sich über Zwiebelkuchen und Schlachtplatte hermachen. Walter Muckenfuss wird in der Küche sein Bestes geben, während sein Sohn Pascal die Gäste mit Neuffener Weinen versorgt. Das herbstliche Idyll scheint perfekt – hat allerdings in diesem Jahr einen Haken. In der Stube, in der früher oft mehr als 50 Menschen dicht an dicht geschunkelt haben, hat sich heuer ein Schatten über die Geselligkeit gelegt. Corona macht dem Wirt, seinen Helfern und den Besuchern das Leben schwer.

Höchstens 30 Gäste darf Muckenfuss nur noch in sein „Brünnele“ in Kappishäusern lassen. Die Tische hat er weit auseinander ziehen müssen, ohne Mundschutz darf keiner mehr den Raum betreten und Speisekarten auf Papier sind Geschichte. „Die Karte gibt's jetzt online, da muss man nichts desinfizieren“, berichtet der Gastgeber und verweist auf einen QR-Code, den Handy-Nutzer scannen können. Die Pandemie hat den Einzug modernster Technik im Brünnele befördert. Auch das lästige Ausfüllen von Zetteln, auf denen die Leute ihre Kontaktdaten hinterlassen



Brotlaib für Brotlaib holt Walter Muckenfuss aus dem Ofen.

Foto: Evelyn Rupprecht

müssen, ist hier überflüssig. Selbst das erledigen die Smartphones. Wer reinkommt, loggt sich ein, wer rausgeht, loggt sich wieder aus. „Und nach vier Wochen löschen sich die Daten von selbst“, erklärt Muckenfuss, der sich von Corona nicht den Schneid abkaufen lässt. Deshalb hat er sich in dieser Woche auch per Email ans Wirtschaftsministerium des Landes gewendet. „Ich habe meine Situation geschildert und angefragt, ob ich wieder alle

Tische nutzen kann“, erklärt der Wirt, der auf eine Sondergenehmigung hofft.

Eine Antwort hat Muckenfuss auf seine Anfrage allerdings noch nicht erhalten. Nicht ohne Grund fühlt sich der 63-Jährige „alleingelassen von der Politik“. Die „Paragrafen-Klauberei“ liegt ihm so gar nicht. Im Besen alle Vorgaben der Corona-Verordnung einzuhalten, sei nicht leicht, sagt der Rentner, der sich im Internet alles heruntergeladen hat, was es an Vor-

schriften gibt. Doch es sind nicht nur die Verordnungen, die Muckenfuss zu denken geben. Er hat auch viele Absagen von Stammgästen erhalten, die sonst Jahr für Jahr kommen.

Früher, erklärt er, gab es sogar Wartelisten für die einzelnen Öffnungstage. Heute tauchen in seinen Mails fast täglich Stornierungen auf. Verdienen lässt sich mit dem „Brünnele“ derzeit nichts. „Eigentlich ist die Besenwirtschaft momentan mehr ein Hob-

by“, sagt Muckenfuss. Für ihn ist das „Brünnele“, das im Herbst von Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr und sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr öffnet, eine Herzensangelegenheit. „Es macht mir Freude, zu sehen, dass die Leute gesellig sind und dass es ihnen schmeckt“, meint er und lässt den Blick in seine Küche schweifen, in der er unzählige Stunden pro Woche mit den Vorbereitungen und mit dem Kochen beschäftigt

„ Von der Politik fühle ich mich alleingelassen.

**Walter Muckenfuss**  
Besenwirt

ist. Denn vom Zwiebelkuchen bis zum Gulasch, von den Maultaschen bis zum Brot macht der 63-Jährige alles selbst. Und das schon seit 36 Jahren. „Solange habe ich die Wirtschaft bereits“, erklärt der gelernte Weinbautechniker, der mittlerweile der Neuffener Genossenschaft beigetreten ist und „nur noch“ 1,2 Hektar Weinbaufläche selbst bewirtschaftet.

Bis 15. November will Muckenfuss seine Besenwirtschaft noch geöffnet lassen. Und danach? Hofft er darauf, dass sein Spargelbesen im kommenden Mai Corona-frei und wie gewohnt über die Bühne gehen kann. Falls es ihm bis dahin mal langweilig wird, weiß er, was zu tun ist. „Dann mache ich eigenes Rauchfleisch und ein paar Laib Bergkäse“. Auch die gehören zu den Brünnele-Klassikern.