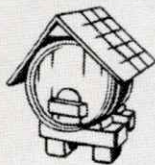


S'Guggugsnescht, d'Fritz odda d'Besa – oder die letzte Gaststättenbastion in Neuenbürg

Teil 3 der Trilogie – Gaststätten in Neuenbürg

Die Genehmigung, eine Besen- oder Straußwirtschaft zu betreiben, wird oft auf den Erlass „Capitulare de villis vel curtis imperii“ Karl des Großen aus dem Jahr 812 zurückgeführt. Er soll damit den Winzern den Betrieb sogenannter „Kranzwirtschaften“ und damit einhergehend, den Ausschank und die Vermarktung des eigenen Weins zu bestimmten Zeiten im Jahr, erlaubt haben. Diese Wirtschaften wurden durch einen ausgehängten Kranz aus Reben oder Efeu kenntlich gemacht. Den Begriff „Kranzwirtschaft“ sucht man in der heutigen Zeit jedoch eher vergebens. Nicht der Kranz, sondern der ausgehängte Besen, ist heutzutage in Baden-Württemberg Synonym für den Betrieb einer Wirtschaft nach dem Muster Karl des Großen.



besenwirtschaft
Guggugsnescht



Eingangsbereich des Guggugsneschts

„Wer nix werd, werd Werd“ – oder auf neuhochdeutsch – Wer nix wird, wird Wirt!

Diesen Spruch hat der ein oder andere Wirt wohl schon ertragen müssen. Fritz Zorn wird dieses Gefrotzel jedoch zwischenzeitlich nur ein müdes Lächeln abringen. Entgegen dem landläufigen Gaststättensterben oder anders ausgedrückt – vom ehemaligen Hühnerstall zu einer weltweit bekannten und vor allem beliebten Lokation – eine Erfolgsstory made in Neuenbürg.

Bei der Eröffnung der Besenwirtschaft „Guggugsnescht“ am 02. März 1984 hätten sich die beiden angehenden Wirtsleute Fritz und Bettina Zorn wohl nicht im Traum vorstellen können, wie sich ihr Projekt von einer eigenen Besenwirtschaft entwickeln würde.

Aber blenden wir mal ganz zurück – Fritz Zorn kam am 18.03.1949 als Sohn von Helmut und Regina Zorn zur Welt. Der junge Fritz durchlief die „Standard-Karriere“ eines Neuenbürger Jugendlichen – Musikverein und DRK – danach eine Lehre als Elektriker und in der Folge Facilitymanagement bei einer großen Handelskette.

Fritz fuhr zu dieser Zeit einen schockgrünen (so lautete tatsächlich die Farbbezeichnung von Renault) Renault 4, der wahrscheinlich ein weltweites Alleinstellungsmerkmal vorweisen konnte. Das Fahrzeug hatte einen integrierten Kleiderbügel, der mit dem Fahrzeughimmel über der Rückbank verschraubt war.

Dieses Utensil gehörte jedoch nicht zur Serienausstattung, sondern war die unkonventionelle Lösung auf die Frage, wie man eine Bläseruniform faltenfrei von A nach B transportieren kann.



R4 als Bühne für das Bläserduo Fritz und Paul im Jahr 1980

Auf den Sitz legen – zerknittert. Anbehalten – erst recht zerknittert. Zu Fuß zum Auftritt laufen – zu anstrengend. Also nahm Fritz eine Bohrmaschine, durchbohrte das Dach seines Autos und verschraubte durch dieses Loch einen Kleiderbügel. Perfekt! Sorgte für nicht verknitterte Bläserkluft und dazu noch für viele Lacher.

Ideenreich war er ja, aber sieht so der klassische Wirt aus? Na ja ... – streng nach Aktenlage wohl nicht. Aber für die Befähigung von Fritz, diesen Berufsstand ausüben zu können, sprachen ganz andere Faktoren.

Ein nicht unwesentlicher Punkt war, dass er Alleinerbe eines großen Grundstückskomplexes, bestehend aus einem Wohnhaus mit mehreren Nebengebäuden u. a. jenem bereits genannten Hühnerstall, war.

Die Initialzündung erfolgte jedoch nicht wegen den wirtschaftlichen Gegebenheiten, sondern eher andere Gründe. Wobei die ersten Ansätze zugegebenermaßen etwas holprig waren.

Fritz sah sich nämlich in der Pflicht, die gaststättenlose Zeit in Neuenbürg (die „Goldene Traube“ eröffnete erst im Jahr 1978) mit einer Art „Überbrückungsgastronomie“ für die Neuenburger erträglicher zu gestalten. Im ehemaligen Hühnerstall trafen sich neben den Mitgliedern des Musikvereins und der Bläsergruppe St. Eustachius, auch andere dem Trunke zugewandten Menschen. Es wurde gesungen und musiziert, gegessen und getrunken – oft bis in die frühen Morgenstunden. Krakauer und Fleischwurst – kalt oder warm gemacht – das waren die kulinarischen Renner. Trotz des regen Zuspruchs und der Begeisterung der Gäste, war der Hühnerstall finanziell gesehen, jedoch eher ein „Drauflegeschäft“.

Die Frage stellte sich deshalb für Fritz, in wie weit er sein Freizeitvergnügen vielleicht zu Geld machen könnte.

Vielleicht ja mit Trinken und dem RICHTIGEM Speiseangebot. Der Neuenburger an sich war zur damaligen Zeit ja der Gourmet schlechthin ...

Ein Beispiel: Willi Hubbuch, der Hofnachbar von Fritz, liebte Käsekuchen über alles. Bei einer Session in der improvisierten Hühnerstallwirtschaft servierte Fritz einmal einen Bries – also einen Camembert. Der Käse war im Stück, rund wie Kuchen und auch in Kuchenstücke aufgeschnitten. Willi schnappte sich ein Stück Camembert und verschlag es unter zufriedenen Schmatzen. Sein Kommentar: „I hab noch nie so en zarde Käskuche gesse!“



zwei Stücke „Käsekuchen“ ;–)

Den letztendlichen Ausschlag für die Idee, eine Besenwirtschaft zu eröffnen, gab jedoch Tante Else aus Stuttgart (nur eine angeheiratete Zorn aber trotzdem eine tolle Tante). Sie war Bedienung in einem echten schwäbischen Besen in Zuffenhausen und brachte somit profundes Wissen mit in die Verwandtschaft.

Sie erkannte das Potential des Zornschen Anwesens, Prof.-Hubbuch-Str. 21 und drängte Fritz, in diesen Räumlichkeiten, eine badische Besenwirtschaft zu eröffnen.

Vor der Realisierung dieses Plans lernte Fritz im Jahr 1979 die Liebe seines Lebens, Bettina Debatin aus Hambrücken, kennen.

Bettina, geboren am 10.09.1960, war gelernte Erzieherin und wie Fritz sehr musikalisch veranlagt.

Bereits ein Jahr nach ihrer ersten Begegnung gaben sich die Beiden am 10.10.1980 ihr Jawort.

Aber zurück zum Guggugsnescht. Wobei – ich habe noch gar nicht erklärt, warum Fritz und Bettina ihren Besen so benannten. Ganz einfach – die Neuenbürger haben den Spitznamen Kuckuck – also das Vieh, das seine Eier in die Nester fremder Vögel legt. Man bezeichnet die Neuenbürger gemeinhin als Kuckuck, weil sie auf ihrer Gemarkung keinen ausgewiesenen Wald haben (dieser Vergleich stammt bestimmt aus Münzesheim oder Odenheim, denn da steht ja unser ganzer Wald).

Na ja ...

Aber wie auch immer, dieser Vergleich hat zumindest der Neuenbürger Besenwirtschaft einen einprägsamen Namen beschert.

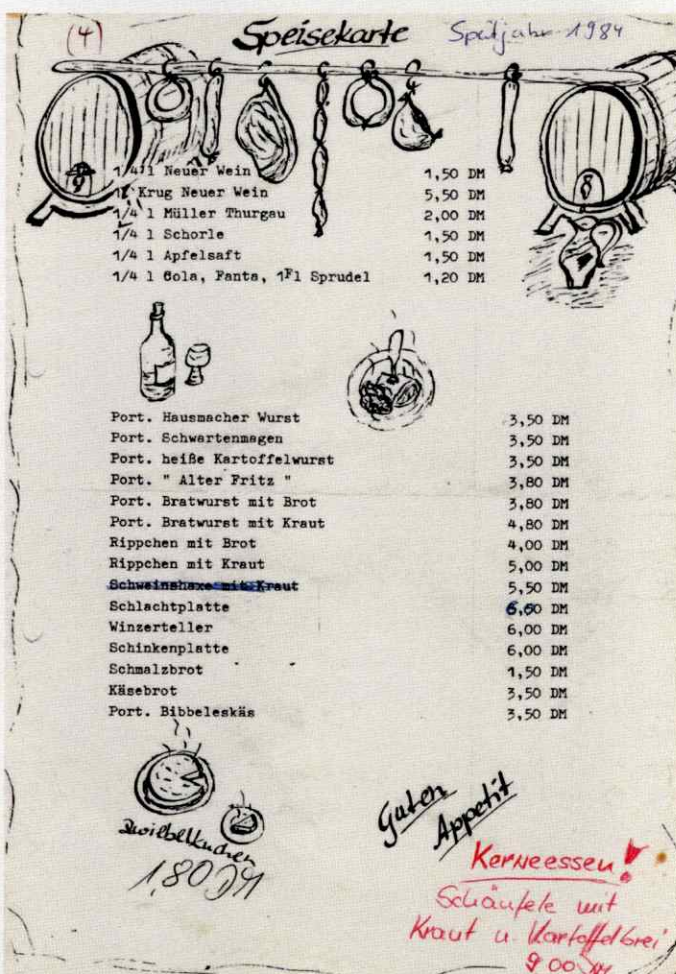
Bevor es jedoch Freitag, den 02. März 1984, losgehen konnte, hatten die beiden Wirtsleute in Spe noch den Amtsschimmel zu bändigen – ein Bürokrat des Bauamtes Bruchsal (der Name ist der Redaktion bekannt) versuchte nämlich den Ausbau der Gaststättenräumlichkeiten zu verhindern. Seiner Meinung nach hatten die Bauherren bereits vor Erteilung des „Roten Punktes“ mit den Bauarbeiten begonnen. Glücklicherweise war dem damaligen Bürgermeister von Kraichtal, Berthold Zimmermann, sehr daran gelegen, die örtlichen (Neu-) Betriebe zu unterstützen. Der „Rote Punkt“ wurde trotz vehementer Bedenken erteilt. Beginn einer Erfolgsgeschichte „made in Neuenbürg“.

Lediglich die Abnahme der Gaststätte stellte noch eine kleine Hürde dar. Der Besen war auf insgesamt 40 Sitzplätze beschränkt. Kurz vor der Inbetriebnahme erschienen dann auch zwei Mitarbeiter des Landratsamtes und ein Beamter des Wirtschaftskontrolldienstes, um mit gestrengem Auge die Auflagen zu überprüfen. 40 Sitzplätze? „Ha ja, da hätten wir 36 Stühle und 4 Bänke – das stimmt doch?!?“ Und wie das stimmte. Der Besen erhielt die behördliche Absolution und los gings!

Die Öffnungszeiten waren im ersten Jahr nur auf bestimmte Wochen und in diesen Zeiträumen auf Freitag bis Sonntag beschränkt. Der Besen öffnete an diesen Tagen jeweils um 17 Uhr und schloss je nach Bedarf – auf Deutsch gesagt – open end!

Vor der Eröffnung wurde die Restaurant-Leitung in Spe – hmm ... falscher Sprachgebrauch – wurden die „Ich weiß nicht was auf mich zukommt-Wirte“, Fritz und Bettina, von verschiedener Seite beraten. Friedbert Keller schlug Bettina vor, doch bitte erst einmal bei Schwaben zu spionieren – die wissen schließlich wie ein Besen funktioniert. Der Bruder von Fritz, Peter – ein erfahrener Gastronom, zeigte den beiden in einer zweitägigen Einweisung wie eine Schlachtplatte denn bittschön auszusehen hat.

Bettina war eine gelehrige Schülerin. Und um dem Ganzen dann noch einen professionellen Anstrich zu geben, tippte sie die ersten Speisekarten mit ihrer Schreibmaschine ab. Die späteren Versionen waren handgeschrieben und -gemalt und haben bis zum heutigen Tag überdauert.



die erste Besenspeisekarte

Schlachtplatten mit Grieben-, Leberwurst und Schweinebauch – dazu warme Grumbiereworscht – zu Trinken Müller, Riesling und Spätburgunder.



erstes eigenes Weinetikett des Besens

Der richtige Knaller, der auch gleichzeitig die kulinarische Individualität des Guggugsneschts widerspiegelte, fehlte jedoch. Nach dem Motto – oifach, aber trotzdem gut – experimentierte Bettina so lange, bis sie irgendwann die zündende Idee hatte.

Der Baurétoschd (für die „Neigschmegde“ der Bauerntoast) – eine Scheibe Bauernbrot belegt mit 3 bis 4 Scheiben rohem Schinken, darauf eine Mischung aus 2 Essl. gekochtem Sauerkraut und der gleichen Menge gedämpften Zwiebeln. Das Ganze wurde dann noch mit 3 bis 4 Scheiben aromatischem Käse überbacken. Als Garnitur für diese Köstlichkeit mussten Zwiebelringen bzw. je nach Jahreszeit, auch eine Tomatenscheibe und in jedem Fall Paprikapulver, herhalten.



Das Gericht ging ab wie „Schmids Katze“ und wurde neben der Grumbiereworschd zum absoluten Renner.

Sogar die hohe Geistlichkeit ließ angesichts des kulinarischen Angebots „Fünfe grade sein“. Diakon Hans Frank lud am Karfreitag seine Ministranten zu einer Schlachtplatte in den Besen ein. Halleluja!

Recht schnell etablierte sich in und um Neuenbürg der Spruch – „mia gehn zum Fritz“ oder „mia gehn ins Guggugsnescht!“

Die Weltpresse überschlug sich – sogar die BNN berichtet zum 5jährigen Bestehen des Neiberger Besens auf ihrer Kreisseite.



IM „GUGGUGSNESCHT“ ist über den Winter immer etwas los. Wie in anderen Besenwirtschaften im Landkreis Karlsruhe gibt es auch dort Bauernvesper und selbst erzeugten Wein. Die Wirtsleute Bettina und Fritz Zorn leben inzwischen ganz von ihrem Betrieb. Fotos: Barnh

Faßwein und Bauernvesper: Vom Hühnerstall zur gemütlichen Besenwirtschaft

Aber worin lag die Begeisterung für das „Guggugsnescht“ eigentlich begründet? In den angebotenen Speisen? Dem Wein? Dem Flair des Lokals? Den Wirtsleuten und ihren Fähigkeiten, die Menschen zu unterhalten?

Würde man die Gäste befragen, so wären wohl zumeist diese Punkte genannt worden – jeweils in unterschiedlicher Gewichtung.

Der wahre Grund für all diese positiven Rezessionen liegt letztendlich wohl in einer Ursache begründet – der Institution Familie Zorn!

Fritz und Bettina nahmen sich trotz des Stresses, den der Betrieb einer Wirtschaft und eines Weingutes mit sich bringen, Zeit für die schönen Dinge dieser Welt. Das Ergebnis – vier wohlgeratene Kinder.

Die Gene der Eltern wurden perfekt weitergegeben – die späteren Berufe der Kinder hatten alle in irgendeiner Art mit Wein oder Kunst zu tun. Benedikt erlernte Grafikdesign und Winzer, Dorothea arbeitet als Stylistin in Berlin, Florian wurde Koch und Johannes erlernte u. a. ebenfalls den Beruf des Winzers.



Dorothea, Johannes, Benedikt und Florian und natürlich ihre Eltern

Essen und Trinken sind wichtig für ein Lokal. Wenn jedoch nur diese beiden Faktoren gut sind, dann steht der Gast nach dem Essen auf und verabschiedet sich satt und zufrieden. Bei Fritz und Bettina wurden Speis und Trank jedoch noch von Musik und Gesang umrahmt. Fritz ist ein begnadeter Sänger und beherrscht – das Afterhorn nicht mitgerechnet – allein 11 Instrumente: Alphorn, Jagdhorn, Klarinette, Saxophon, die „singende Säge“, Flöte, Mundharmonika, Trompete, den Schellenbaum, Dudelsack und die Gitarre. Bettina begleitet ihren Mann mit Gesang, auf der Klarinette, Gitarre und der Flöte.



Insbesondere die weiblichen Gäste rätselten was Fritz unter seinem Rock trägt



Bettina mit gesanglicher Unterstützung durch Mann und Kinder

Aus nahezu jedem Besenbesuch wurde eine Mitmach-Musik-Mitsing-Schunkel-Session. Applaus und Begeisterung waren garantiert. „Marmor Stein und Eisen bricht“ – wie auch so mancher Gast zu später Stunde – nämlich in den angrenzenden Misthaufen von Anton Hubbuch.



Fritz im Interview mit SWR 4 – Moderator Jürgen Essig

Neuenbürg ist ein Pflaster für berühmte Künstler. Das Elternhaus Professor Karl Hubbuchs, des wohl bekanntesten Malers Kraichtals, steht in Neuenbürg. Der begnadetste Poet Kraichtals kommt ebenfalls aus Neuenbürg und er heißt – Fritz Zorn. Fritz verarbeitet in seinen Gedichten seine Gedanken zu Wein, Weib, Gesang und natürlich zu Neuenbürg (Nachzulesen im Gedichtband „Oifach mee wie schee“):

OIFACH MEH WIE SCHEE

*Mit Verstand die Weine schlürfa
froh sei, dass mer lewa dürfa
a mol scheena Mädlen küssa
gar nie sich verschtecka müssa
Freundschaft mit dem Freunde pflega
sich möglichscht ganz normal bewega
a net wega Kloinichkeita
sich ärgern oder sogar streita
uff gar koin Fall exzentrisch werda
unn des Glück dadurch gefährda
noi, wir wolla unsern Wein jetzt schlürfa
unn solong mit des noch dürfa
die oben erwähnta Mädlen küssa
s' Lewa jetzt un morge genießa
jeden Tag zieha des Resümee
heit wars wieda meh wie schee*

Der Besen boomte weiter und Fritz und Bettina entschieden sich zu expandieren. Sie erweiterten im Jahr 1988 den Schankraum des Besens auf 90 + Plätze.

Um den Betrieb am Laufen zu halten, braucht man selbstverständlich auch verlässliche Angestellte und „ehrenamtliche Mitarbeiter“. In der Küche und im Service wirkten über all die Jahre hinweg viele guten Geister - Verwandte, Freunde und auch „Professionelle“, ohne deren Wirken viele Gäste wohl verhungert und verdurstet wären.



Lola und Hannelore - 2019



Weihnachtsfeier für Familie und Helfer 1998

Im Jahr 1999 übernahm der älteste Sohn Benedikt die Regie beim Weinausbau. Er hatte gerade seine Winzerlehre am Kaiserstuhl beendet und schickte sich an mit seinem Weingut Zorn der Besenwirtschaft Zorn ernsthafte Konkurrenz zu machen.

Aus Landwein wurden Spätlese und Auslese – insbesondere der Auxerrois war die Spezialität von Benedikt. Er perfektionierte diesen Weißwein sogar als Barrique.

Als Barrique bezeichnet man Weine, die in jungen 225 l Eichenfässern ausgebaut werden. Im ersten Jahr entfaltet sich der Geschmack von Rauch und Holz, da die Fässer vor ihrem Gebrauch „getoastet“ sprich ausgebrannt werden. Im zweiten und dritten Jahr werden diese Geschmacksstoffe ebenfalls noch in geminderter Form abgegeben – danach schmeckt das Fass neutral. Die weiteren barrique-typischen Geschmacksnoten sind Vanillin und Karamell.

Das Jahr 2003 wurde wegen des Jahrhundertssommers der beste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes Zorn.

Im eigens dafür hergerichteten Gewölbekeller, der sich unter dem Wohnhaus befindet, präsentierte Benedikt ab dem Jahr 2001 seine Weinkreationen. Der Wintergarten im Eingangsbereich des Hauses wurde als Schau- und Verkaufsraum für das Weinsortiment ertüchtigt.



Außenansicht des Verkaufsraums

BONUS BEI BADEN V. FRITZ ZORN

*Bestens besonnte Böden bringen besondere
bukettreiche Burgunder bis Beerenauslese.
Betont blumiger Brombeergeschmack beglückt
badische Befürworter bester Berglagen.
Besonders beliebt bleiben Bestrebungen
bestockte Bestände bereitzustellen bis badische
Burgunderweine Bestellerlisten bezwingen.*

Nicht zuletzt wegen des Händchens des ältesten Sohnes in Sachen Weinbau entwickelte sich der Betrieb immer weiter – Familienfeste, Hochzeiten, Betriebsfeiern, Leichenschmaus oder Vereinsfestivitäten – es gab nichts, was nicht im Besen abgehalten wurde.



Geburtstagfeier von Matthias und Ulrich Frank im Jahr 1991



Besenbetrieb im November 2019

Als Haus- und Hof-Band kann man getrost die Formation die „Ohrazwigga“ bezeichnen. Die ursprünglich rein Neuenburger Combo, die unter dem Namen „Hochzeitssänger“ begann und unter anderem den Ohrwurm „Neiberg“ als Besenhymne berühmt machte, ist heute aus dem Veranstaltungskalender des „Guggugsneschts“ nicht mehr wegzudenken.



Der Musikverein Neuenbürg verlegte anfangs der 2000er – jeweils während der Sommerbesenzeit – des Öfteren seine Musikproben in den Besenhof.

Thomas Biehl, der Leiter der Musik und Kunstschule Kraichtal, brachte die Jazztage Kraichtal in den Besen – die Auftritte erfuhren eine überwältigende Resonanz.

Im Jahr 2009 erreichte das „Guggugsnescht“ seinen bisherigen Höhepunkt. Der Gastronomiebetrieb feierte im Rahmen seines 25jährigen Jubiläums ein Hoffest, das bislang Seinesgleichen sucht.



Gesangseinlage beim Hoffest



zwei- und vierbeinige Gäste des Hoffestes

250 Gäste bevölkerten zeitgleich an allen Abenden den Hof des „Guggugsneschts“ – die Straße musste gesperrt werden und die Anwohner mussten leiden.

25 Jahre Guggugsnescht

Hoffest mit Sommerbesen

Sa, 25. Jul - So, 2. Aug 2009

Freut euch mit uns auf Althergebrachtes
Freut euch mit uns auf neu Erdachtes
das Fest im Hof wird Höhepunkt
eine Zeit die spirituell lebt und funkelt
mit Unterhaltung, Wein und Essen
feiern den Runden wir angemessen

Fritz & Bettina Zorn
Professor-Hubbuch-Straße 21
76703 Kraichtal-Neuenbürg
Telefon 07259 1656
Telefax 07259 2107
info@guggugsnescht.de
www.guggugsnescht.de

Hoffest mit Sommerbesen

sa. 25.7. ab 17.00 Festbetrieb, offizielle Begrüßung, Rückblick, Kunstervorstellung, Musik mit Tangovirtuose ROLAND STREU

sa. 26.7. ab 10.00 Frühschoppen mit PFEIFERS WEISSWÜSTCHEN (speziell auch prima zum Trinken), reichhaltiges Mittagessen, Kaffee Kuchen, musikalische Einlagen unserer Gäste

sa. 27.7. ab 12.00 Handwerkerbuffet 5 € (Gruppen nicht umfassen) große Verlosung, Musikgruppe LOS ESSALIO

di. 28.7. ab 12.00 MEH-WIE-GUT-BUFFET, ab 14.00 Zorn's Nachmittags MEH WIE SCHER, abends BIGBAND DES LANDRATSAMTES

mi. 29.7. ab 12.00 MEH-WIE-GUT-BUFFET, ab 14.00 Zorn's Nachmittags MEH WIE SCHER, abends Grillbuffet 13 €,

do. 30.7. lässt Euch überraschen von wem ihr bedient und verwöhnt werden, mit einem Grillbuffet 13 €, Jagdhornbläserfreunde St. EUSTACHIUS

fr. 31.7. ab 17.00 Festbetrieb, abends Musikverein Hambrücken, HOCHZEITSSÄNGER

sa. 1.8. ab 17.00 Festbetrieb, Überraschungen

so. 2.8. ab 10.00 Frühschoppen mit PFEIFERS WEISSWÜSTCHEN (speziell auch prima zum Trinken), reichhaltiges Mittagessen, Kaffee Kuchen, Festausklang

25
Jahre

Nach dem Hoffest wurden jedoch alle Leidtragenden zu einem Dankeschön-Fest eingeladen – auch dieses Fest war rekordverdächtig.

Der Erfolg des Neuenburger Besens zeigte sich jedoch nicht nur in den lokalen Events – Fritz repräsentierte die Stadt Kraichtal auf der CMT in Stuttgart, der Offerta in Karlsruhe, sowie in den Landesvertretungen Baden-Württembergs bei der berühmten „Stallwächterparty“ und der „Grünen Woche“ – beide in Berlin.

Bei diesen Reputationen blieb es zwangsläufig nicht aus, dass sich die Prominenz aus Film und Fernsehen



Bayrisches Schauspieler Duo im Besen – von links HP Köstel, Hermann Giefer, Fritz, Florian und Bettina Zorn. Vorne – Hansi Kraus

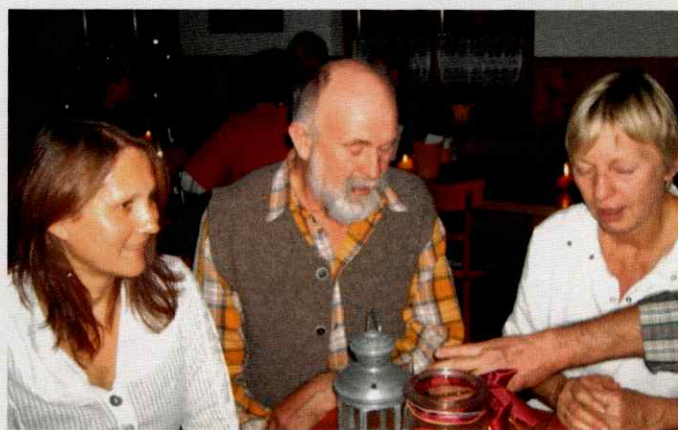
sowie Hoch- und Tief-Adel im Besen sehen ließen. „Sehen und gesehen werden“ lautete auch hier die Devise.



IcH (Ihr königliche Hoheiten) Prinz Ludwig und Irmingard von Bayern – der mit dem Bart ist kein Royal, das ist nur der Paul

Eine besondere Verbundenheit pflegen die Zorns zum Adelsgeschlecht derer von Mentzingen. Das Alphorn, mit dem Fritz allabendlich seine Gäste begrüßt, ist ein Geschenk des Baron Dominicus von Mentzingen. Die Kuckucksuhr, die den Namen des Besens plastisch perfekt darstellt, erhielt der Besenwirt von Freifrau Felicitas von Mentzingen.

Und wenn dem Fritz mal der Stress im Besen zu groß wurde, ließ er sich wie jeder Promi, der was auf sich hält, einfach doubeln. Der perfekte Dubel (Neuenburger Schreibweise von „das Double“) war sein Kumpel Paul – von der Natur gleichermaßen mit Rauschbart und lichtem Haupthaar ausgestattet. Paul, der ebenfalls ein begnadeter Sänger und Instrumentalist ist, täuschte so manches Mal über die Anwesenheit des Besenwirtes in der Schankstube hinweg.



Paul wie er sich am wohlsten fühlt- als Hahn im Korb

Nur am 50ten Geburtstag von Fritz funktionierte dieser Trick nicht mehr. Der Jubilar hatte sich in einem Anfall von Midlife-Krise seinen Bart abrasiert. Bettina traf fast der Schlag.

Im Jahr 2013 ging Fritz in Rente und übergab den Betrieb an seine Söhne Benedikt und Johannes. Er übernimmt seit dieser Zeit den Job als Chefanimateur und kann sich fortan mehr seinem Hobby, dem Radfahren, widmen.

Zu Faschingsbeginn, im Jahr 2015, gab Benedikt bekannt, dass er seine Karriere als Winzer nicht fortsetzen und fortan wieder als Grafikdesigner arbeiten werde. Der Jahrgang 2015 war genial – aber leider auch der letzte und mit viel Wehmut vermischt ...

Ab diesem Zeitpunkt übernahm Bettina die Geschicke des Familienbetriebs.

Heute blicken die beiden Wirtsleute auf eine 35jährige Erfolgsgeschichte zurück. Auf die Idee von Tante Else aus Stuttgart und das was sich daraus entwickelte ...

FRITZ UND DER HEIMATVEREIN NEUENBÜRG

Erwähnenswert ist noch, dass die Vereinsgründung des Heimatvereins Neuenbürg anno 1999 im Besen zu Neuenbürg beschlossen wurde. Fritz ist sowohl Mitglied des Heimat- und Museumsvereins Kraichtals als auch des örtlichen Heimatvereins.

Seit Vereinsgründung baut der leidenschaftliche Hobby-schreiner- und Drechsler jedes Jahr zusammen mit den Kindern Neuenbürgs die sogenannten Glipfel (wird in der katholischen Kirche als Glockenersatz von Gründonnerstag bis Karsamstag verwendet).



IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Heimatverein Neuenbürg e. V.
c/o Hartmut Hubbuch

REDAKTION UND BEITRÄGE:

Hartmut Hubbuch

BILDER:

Hartmut Hubbuch,
Familie Zorn (Archiv)

LAYOUT / GESTALTUNG:

Patrick Hubbuch