

Vom Hobby zum zweiten Standbein

Pizzaessen im „Pizzastadl“ auf dem Milchviehbetrieb Hienle in Kirchdorf

Kirchdorf/Lks. Unterallgäu – Schon wenn man in die Hofeinfahrt der Familie Hienle in Kirchdorf in der Nähe von Bad Wörishofen einfährt, kann man es riechen. Ein würziger Duft nach frisch Gebackenem liegt in der Luft. Heute ist wieder Pizzatag in der ehemaligen Maschinenhalle der Familie Hienle, im „Pizzastadl“.

Kuchen, Kaffee, Deftiges aus der schwäbischen und bayerischen Küche – die Bandbreite an Köstlichkeiten, die Bäuerinnen in Hofcafés und Gaststätten servieren, ist vielfältig. Selbstgemachte Pizza aber bildet eher die Ausnahme und es ist wohl keine Übertreibung, wenn man sagt, dass Regina Hienle inzwischen die bekannteste Pizzabäckerin in der Region ist.

Mit einem Kachelofen fing es an

Zum Pizzabacken kam die Bäuerin, die mit ihrem Mann einen Milchviehbetrieb bewirtschaftet, eigentlich ganz zufällig. Vor etwa 17 Jahren, so erzählt sie, baute sich die Familie einen Kachelofen, in dem man laut Aussage des Ofenbauers aber auf keinen Fall backen oder braten könne. „Doch anders als erwartet, wurde der Kachelofen so heiß, dass die Hausfrau ihren ersten Braten in die Röhre schob. „Außen schwarz, innen roh“, kommentiert die Bäuerin kurz und knapp ihren ersten Versuch mit einem Lachen. Schließlich erwarb sie einen Schamottstein für den Kachelofen und versuchte sich an einer Pizza.

Die schmeckte der ganzen Familie Hienle so gut, dass sich die vier Kinder regelmäßig zu ihren Geburtstagsfeiern selbstgemachte Pizza aus dem Ofen wünschten. Die Pizza mundete nicht nur den Kindern, sondern auch den Eltern, die beim Abholen ebenfalls von der italienischen Spezialität probieren durften. Das ging so weit, dass unter den Eltern schon vorab diskutiert wurde, wer die eigenen Kinder von den Feiern bei der Familie Hienle abholen durfte – der Pizza wegen.

Es dauerte nicht lange, da wurde die Hobbybäckerin gefragt, ob sie mit ihrer Pizza nicht ein Geburtstagsfest bekochen wolle. So wurde ein mobiler Pizzaofen gebaut und nicht nur auf Festen, sondern auch in ihrer Küche gebacken, wo die Leute auf Bestellung Pizzen abholen konnten. „Irgendwann war aber die Grenze erreicht, als dann bis zu zehn Leute in meiner Küche standen, von denen ich viele gar nicht kannte“, erinnert sich Regina Hienle an die Situation, die sie dazu bewegte, etwas zu ändern.



Frisch aus dem Pizzaofen – die Pizzen von Bäuerin Regina Hienle sind weit über den Landkreis hinaus bekannt.

Und weil der Geburtstag ihres Mannes bevorstand, beschloss sie, die Maschinenhalle auszuräumen und dort zu feiern. Ein ehrgeiziges Vorhaben, wie sie heute zugibt, denn die Maschinenhalle diente jahrzehntelang nicht nur als Unterstellplatz für Maschinen, sondern auch als Sammelplatz von Unnötigem und Vergessenem.

Maschinenhalle wird zum Pizzastadl

Schließlich wurde in der ausgeräumten und mit Biertischgarnituren eingerichteten Maschinenhalle nicht nur Geburtstag gefeiert, sondern auch ein erstes Kesselfleischessen veranstaltet. Denn irgendwie mussten die zwei Schweine, die ihr Mann zum Geburtstag geschenkt bekam, an den Mann beziehungsweise die Frau gebracht werden. Zusätzlich backte Regina Hienle Pizza und richtete in der ehemaligen Maschinenhalle

Geburtstagsgesellschaften und private Feiern aus.

Was als Hobby der Bäuerin begann, entwickelte sich nach und nach zu einem echten zweiten Standbein neben der Milchviehhaltung. So entschloss sich Familie Hienle 2006, eine Küche sowie einen Ausschank zu bauen und einen neuen Pizzaofen zu kaufen, in dem zehn Pizzen gleichzeitig gebacken werden können. Jede zweite Woche ist der Pizzastadl jetzt Freitag und Samstag ab 19 Uhr geöffnet und die langen Holzbänke, an denen insgesamt 60 Leute Platz haben, sind voll besetzt. „Am Wochenende gehen viele Leute essen“, erklärt die Bäuerin die Auswahl der Tage und fügt hinzu, dass sie auch den Zwei-Wochen-Rhythmus (immer in den geraden Wochen) ganz bewusst gewählt habe. „Bis spät in die Nacht Pizza backen und dann am nächsten Morgen in den Stall, das hält man nicht ohne Pause durch. Denn in erster Linie bin ich immer noch

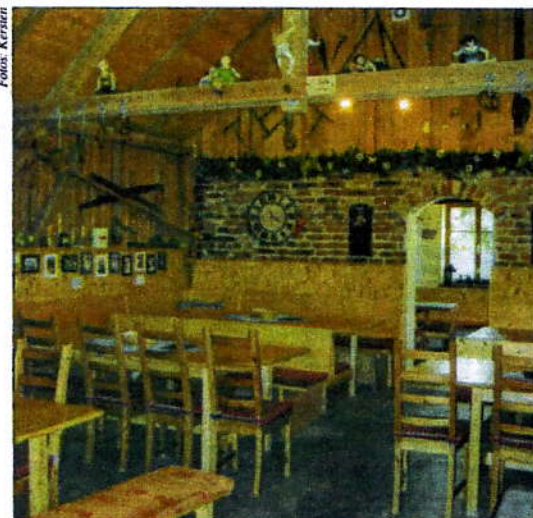
Bäuerin.“ Hinzu kommt, dass sie dazwischen oft noch private Gesellschaften in ihrem Gastraum bewirbt und, wie sie sagt, „auch noch Mensch bleiben und Zeit für meine Familie haben will“.

Nur beste Zutaten

80 bis 100 Pizzen am Abend backt die Bäuerin, wenn der Pizzastadl geöffnet hat und zwar nach einem von ihr entwickelten Rezept, von dem sie nur verrät, dass das Geheimnis eines guten Pizzateiges, gutes Mehl, Hefe und feinstes Olivenöl ist. Auch bei den anderen Zutaten ist sie wählerisch: „Egal, ob Schinken, Salami oder Käse, auf die Pizza kommen nur solche Zutaten, die wir auch essen“, erklärt die Pizzabäckerin. Zwischen sechs und 7,50 Euro kosten die Pizzen, die Getränke liegen mit 2,30 Euro für das Bier und 1,80 Euro für nicht alkoholische Getränke weit unter dem, was man normalerweise in einem Gasthaus zahlt.

Alle in der Familie helfen zusammen

„Wir haben selbst vier Kinder und wissen, was es kostet, wenn man als Familie zusammen essen gehen will und die Getränkepreise fanden wir schon immer sehr hoch“, begründet Hienle die knappe Kalkulation. Diese sei auch nur möglich, weil alle aus der Familie zusammen helfen. „Ohne die Unterstützung meiner Familie könnte ich das nicht bewältigen“, weiß sie. Ihr Mann steht an der Theke, scherzt mit den Gästen, die Töchter Julia, Miriam, Kathrin und Annalena sind im Service oder helfen der Mutter, die den zuvor abgewogenen Teig einmal durchknetet, auf das Pizzablech legt und mit den bestellten Zutaten belegt, bevor er für vier Minuten bei 400 Grad in den Ofen kommt. **Anja Kersten**



Rustikal und gemütlich – in der einstigen Maschinenhalle des Milchviehbetriebs Hienle in Kirchdorf sitzen die Gäste im Pizzastadl an langen Tischen und auf Bänken, die Ulrich Hienle selbst gezimmert hat.



Süßes zum Nachtisch: Auch die selbst gebackenen Torten von Regina Hienle (L.), die hier von ihrer Tochter Julia unterstützt wird, erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Gästen.