



Foto: Guth

In ihrer umgebauten Maschinenhalle versorgt Regina Hienle seit 2006 hungrige Gäste mit selbstgemachten Pizzen.

# Wie die Mutter zur Pizza

**Einkommensnische Regina Hienle bäckt gerne Pizza. Im Laufe der Zeit hat sich ihr Hobby wie von selbst weiter entwickelt und ist mittlerweile neben der Milchwirtschaft das zweite Standbein der Landwirtschaftsfamilie.**



Foto: Guth

**M**itten im Allgäu, umringt von grünen Wiesen und Ackerland, liegt Kirchdorf, ein Ortsteil von Bad Wörishofen. In einem Stall lässt eine Bäuerin gerade ein paar Kühe aus dem Melkstand. Für heute ist sie mit der Stallarbeit fertig. Von Feierabend jedoch keine Spur. Die Frau sprüht vor Tatendrang, wechselt Gummistiefel und Stallkleidung gegen ihre schwarze Kochkluft mit den roten Knöpfen und der roten Schürze. So wird aus Landwirtin Regina Hienle die bekannteste Pizzabäckerin der Region. Seit 2006 versorgt sie hungrige Gäste im hofeigenen Pizzastadl mit dem italienischen Gericht. In der umgebauten Maschinenhalle bäckt die 46jährige jede zweite Woche

**Außer mit Pizzen können sich die Gäste mit hausgemachten Torten verwöhnen lassen.**

Freitags und Samstags 100 bis 120 Pizzen pro Abend. Ihre Gäste bezahlen je nach Belag 6 bis 7,50 Euro je Stück. Im Gastraum finden 58 Hungrige auf vom Ehemann selbstgemachten Bänken Platz. An den Wochenenden zwischen den Pizzatagen füllt sich „Regina's Pizza-Stadl“ dank Geburtstagsgesellschaften der Spezialveranstaltungen, wie Kesselfleischessen.

## Pizzaparadies

Regina Hienle heizt den Pizzaofen im Gastraum an. Früher hat sie ihre Stadlspezialität nur für private Zwecke im Kachelofen gebacken. Freunde und Nachbarn haben an ihrer Kochkunst gefallen gefunden und fingen an, mit ihren Tellern zur gastfreundlichen Landwirtschaftsfamilie zu kommen. Um nicht jeden einzeln auf den Pizzatag hinweisen zu müssen, platzierten Hienles kurzerhand ein Schild neben die Hofeinfahrt.

„Plötzlich sind Leute gekommen, die wir gar nicht gekannt haben“, erinnert sich Regina Hienle. Ehemann Ulrich ist inzwischen mit der Stallarbeit fertig und hilft seiner Frau bei den Vorbereitungen für den Abend: „Ich hab meine Pizza auf der Terrasse im Hof gegessen und da haben sich einfach welche dazugesetzt.“ Als dann die örtliche Feuerwehr samt Einsatzfahrzeug zur Verköstigung anrückte, war dem Ehepaar bewusst, dass sich etwas ändern muss. Sie haben die gemauerte Maschinenhalle auf der rechten Seite der Hofeinfahrt zur Gaststätte umfunktioniert. In dem liebevoll gestalteten Bewirtungsraum sind nicht nur die Bänke selbstgemacht. „Die Theke hat mein Schwiegersohn gebaut“, erzählt Hienle. „Ja, und ich habe die Bankauflagen und Vorhänge genäht“, wirft seine Gattin dazwischen. Von ihr getöpferte Figuren und alte landwirtschaftliche Geräte, wie zum Beispiel Sägen und Zaumzeuge, runden das Bild ab. „Wir wollten das alles gemütlicher machen“, übernimmt der herzliche Mann mit dem Schnauzer wieder. So laden seit 2007 statt unbequemer Bierbänke fünf große Holztische zum Verweilen ein. Das Telefon läutet und der Landwirt nimmt ab. Ein Gast bestellt zwei Pizzen zum Abholen. Warum sich die Eheleute für diesen Betriebszweig entschieden haben, wissen sie gar nicht so genau. Die Tochter habe ihnen diese Frage einmal beantwortet: „Ihr würdet gar nicht erst gefragt, ihr würdet da hineingeboren!“

### Beliebte Gaststätte

„Zwei Jahre nach der Eröffnung hat der Platz im Bewirtungsraum nicht mehr ausgereicht, also wurde 2008 die Garage zur Küche umfunktioniert“ erzählt Regi-

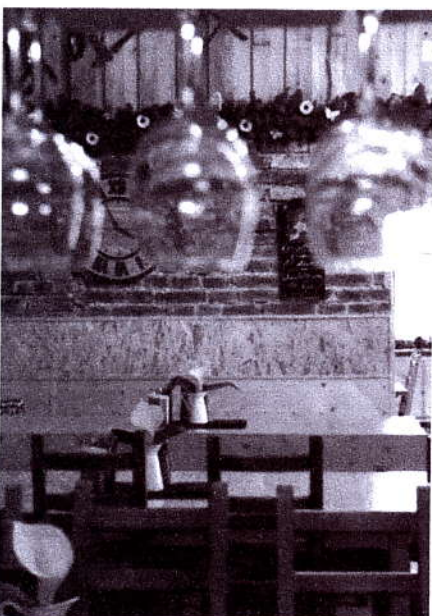


Foto: Guth



Foto: Guth

Zwei Tafeln vor der Gaststätte informieren über anstehende Ereignisse.

na Hienle. „Ein paar Jahre später haben wir die Küche nochmal erweitert, weil sie schon wieder zu klein wurde!“ Im Laufe der Zeit ist es nicht nur bei den Pizzen geblieben. „Irgendwie kam der Kuchenverkauf dazu“, führt sie die weitere Entwicklung aus. Sie habe sich früher nie zugetraut, eine Prinzregententorte zu backen, bis ihr ein Gast einmal erzählte, dass das kinderleicht sei und er gar nicht verstehe, warum sie das nicht könne. Das konnte die gestandene Hausfrau natürlich nicht auf sich sitzen lassen. Seitdem rufen die Leute sogar an, um sich ein Stückchen zu reservieren, wenn die Kirchdorfer Bäuerin die berühmte Torte mit den vielen Schichten zubereitet. Vielleicht liegt es auch an ihren konditorischen Fähigkeiten, dass dem Pizzastadl 2009 erneut der Platz für die Gäste ausging. Ulrich Hienle blickt sich im Gastraum um. Auf der rechten Seite gelangt man in einen Nebenraum „Wir haben einfach die Mauer durchgebrochen und die alte Werkstatt hergerichtet“, erläutert der blonde Mann, der es gewohnt ist, zuzupacken. Heute können dort zusätzlich 15 bis 18 Pizzafans sitzen.

### Familienbetrieb

Anfangs hat Regina Hienle nur einmal im Monat Pizza für die Öffentlichkeit gebacken, doch dank gut funktionierender Mund zu Mund Propaganda reichte das schon bald nicht mehr aus. Heute ist der Pizzastadl fester Bestandteil des Betriebs-einkommens. Dabei war eigentlich gar nicht geplant, ein neues Standbein aufzubauen. Die Hobbyköchin sieht aus einem Fenster des Gastraums und blickt auf ihr

Bis zu 58 Leute finden im Gastraum des Pizzastadls in Kirchdorf Platz.

Wohnhaus, das ihre vier Töchter gerade verlassen. Sie gehen am Stall vorbei und überqueren den Hof, um beim Pizzabacken und Servieren im Stadl zu helfen. Auch in der Landwirtschaft gehen sie ihren Eltern zur Hand. Die 40 Milchkühe mit Nachzucht und die 43 ha Land versorgt die Familie immer gemeinsam. Auf den Feldern bauen sie auf etwa 18 ha Triticale, Wintergerste und Silomais an. Die restliche Fläche ist Dauergrünland. Felder und Wiesen sind eher die Aufgabe des Betriebsleiters. Ehefrau Regina kümmert sich vor Allem um das Melken, auch an Pizzatagen. Nur zu ganz besonderen Anlässen ist sie stallbefreit.

### „Die besten Pizzen“

Mit den Töchtern betritt ein junger Mann den Pizzastadl. Er möchte die Pizzen, die er zuvor telefonisch bestellt hat, abholen. Dass er noch kurz warten muss, stört ihn nicht: „Bei euch gibt es halt einfach die besten Pizzen weit und breit!“ Dafür nehmen manche Gäste eine recht weite Anreise auf sich. „Wir haben sogar einen Stammgast aus München. Der fährt tatsächlich eine Stunde extra zum Essen zu uns“, erzählt Hienle. Es scheint, als könnte sie gar nicht verstehen, warum ihre Pizzen so beliebt sind, „das Teigrezept steht schließlich in jedem Kochbuch.“ Vielleicht liegt es ja auch an der familiären Atmosphäre, wenn Ulrich Hienle die Gäste mit offenen Armen empfängt und seine Frau Regina sie alle namentlich begrüßt. Die Stadlwirtin holt die runden Teigwaren des wartenden Gastes aus dem Ofen. Mit einem Lächeln übergibt sie dem jungen Mann sein Abendessen. dg ■