

Pizza auf Schwäbisch

Im Pizzastad'l tischt Bäuerin Hienle ihre Variante der italienischen Spezialität auf



Ein Hauch von Italien – die Pizzen von Regina Hienle sind zwar nicht bis nach Italien, aber inzwischen im Allgäu bekannt. Fotos: Kersten

Schon wenn man in die Hofeinfahrt der Familie Hienle in dem kleinen Dorf Kirchdorf in der Nähe von Bad Wörishofen einfährt, kann man es riechen. Ein feiner Geruch nach frisch gebackenem Hefeteig, Gewürzen und Käse weht einem um die Nase. Heute ist wieder Pizzatag in Kirchdorf im Unterallgäu und wenn man dem Duft folgt, findet man sich im Pizzastad'l, einer ehemaligen Maschinenhalle, wieder. Dort trifft man nicht wie erwartet auf einen italienischen Pizzabäcker, sondern auf die Bäuerin Regina Hienle, aus der alle zwei Wochen jeweils Freitag und Samstag Abend die Pizzabäckerin Regina, wie sie hier alle nennen, wird. Und es ist wohl keine Übertreibung, wenn man sagt, dass die knusprigen Pizzen, reichlich belegt mit Schinken, Salami und Käse mittlerweile weit über das kleine Dorf hinaus bekannt sind.

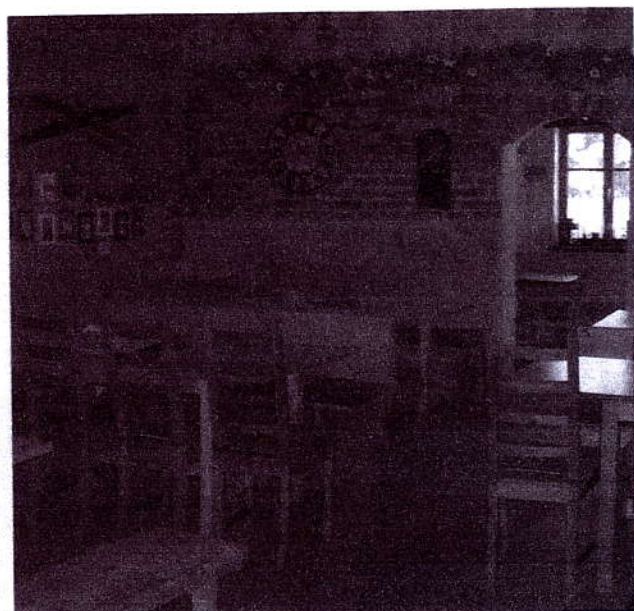
Zum Pizzabacken kam die Bäuerin, die mit ihrem Mann einen Milchviehbetrieb bewirtschaftet, eigentlich ganz zufällig. Vor etwa 17 Jahren, so erzählt sie, baute sich die Familie einen Kachelofen, in dem man laut Aussage des Ofenbau-

ers 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 Bratversuch 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, sozusagen als krönenden Abschluss. 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 bekokochen wolle. So bauten sie einen mobilen Pizzaofen und backte nicht nur auf Festen, sondern auch in ihrer Küche, wo die Leute auf Bestellung Pizzen abholen konnten. »Irgendwann war dann aber die Grenze erreicht, als dann bis zu zehn Leuten in meiner Küche standen, von denen ich viele gar nicht mehr kannte«, erinnert sich Regina Hienle an die Situation, die sie schließlich dazu bewegte, etwas zu ändern. Und weil der Geburtstag von ihrem Mann bevorstand, beschloss sie die Maschinenhalle auszuräumen und dort zu feiern – ein ehrgeiziges Vorhaben, wie sie

Rustikal und gemütlich – in der ehemaligen Maschinenhalle sitzen die Gäste an langen Tischen und von Ulrich Hienle selbst gezimmerten Bänken.



heute mit einem Lachen zugibt, denn die Maschinenhalle diene jahrzehntelang nicht nur als Unterstellplatz für Maschinen, sondern auch als Sammelplatz von Unnötigem und Vergessenem. 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, ja an den Mann beziehungsweise an die Frau gebracht werden. Zusätzlich backte Regina Pizza und richtete in der ehemaligen Maschinenhalle Geburtstagsgesellschaften und private Feiern aus.

Vom Hobby zum zweiten Standbein

Was als Hobby der Bäuerin begann, entwickelte sich nach und nach zu einem echten 2. Standbein neben der Milchviehhaltung. So entschloss sich die Familie Hienle 2006 eine Küche sowie einen Ausschank zu bauen und einen neuen Pizzaofen zu kaufen, in dem zehn Pizzen gleichzeitig gebacken werden können. Jeden zweite Woche ist der Pizzastad'l jetzt Freitag und Samstag ab 19 Uhr geöffnet und die langen Holzbänke, an denen insgesamt 60 Leute Platz haben, 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 ganz bewusst gewählt hat. »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 zwischen den Wochen oft noch private Gesellschaften in ihrem Gasträum bewirbt und wie sie sagt, »auch noch Mensch bleiben und Zeit für ihre Familie haben will.«

Das Geheimnis der Bäuerin

80 bis 100 Pizzen am Abend backt die Bäuerin, wenn der Pizzastad'l 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 fein-

Den selbst gemachten Torten von Regina Hienle kann man nur schwer widerstehen, selbst wenn eigentlich schon satt ist.



stes 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 selber essen«, erklärt die Pizzabäckerin. Zwischen 6 und 7,50 EUR kosten die Pizzen, die Getränke liegen mit 2,30 EUR für das Bier und 1,80 EUR für nicht alkoholische Getränke weit unter dem, was man normalerweise in einem Gasthaus zahlt. »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«, nennt die Mutter von vier Kindern als Grund für die knappe Kalkulation und gibt zu, dass diese nur möglich ist, 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 Anna-Lena 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.

Und auch wenn es bei Regina aussieht als wäre sie bei einem echten italienischen Pizzabäcker in die Lehre gegangen, hat die schwäbische Variante mit der italienischen Spezialität nicht viel gemeinsam, wie die Pizzabäckerin verrät. »Mein Boden ist nicht hauchdünn, sondern dicker und ziemlich reich belegt«, bemerkt sie mit einem Augenzwinkern und gibt den guten Rat, sich

die Pizza doch zu teilen, damit noch Platz für den Nachtisch bleibt. Und da hat sie recht. Wer auf den Nachtisch im Pizzastad'l verzichtet, hat wirklich etwas versäumt. Denn Regina ist nicht nur für Pizza, sondern auch für ihre Torten und Kuchen bekannt, besonders für ihre Prinzregententorte, die 21 Böden hat und die man sich wie die Pizza ebenfalls besser teilt. »Manche Leute lassen sich schon beim Hereinkommen ein Stück Torte reservieren, manche bestellen sogar telefonisch vor«, ist auch Tochter Julia voll des Lobes über die Backkünste ihrer Mutter, und das obwohl sie selbst gelernte Konditorin ist.

Weit über Kirchdorf bekannt

Werbung mussten sie deshalb nie machen. »Wir sind nach und nach gewachsen, die Leute kennen meine Pizza, meine Kuchen und unser Angebot.« Und so treffen sich Jung und Alt, Leute aus dem Dorf, aber auch bis aus Augsburg, um die Spezialität von Regina und die familiäre Atmosphäre zu genießen. Dazu trägt bei, dass die Tische bis zu zehn Personen Platz bieten und sich so manch interessantes Tischgespräch ergeben hat, wenn bisher Fremde zusammen an einem Tisch sitzen. Und auch wenn der Pizzabäckerin kaum Zeit bleibt in den Gasträum zu blicken: Wenn fröhliche Stimmen, Besteck und Geschirr klappern den Raum erfüllen und der Geruch von Pizza in der Luft liegt, dann strahlt sie: »Pizza zu backen ist für mich wie ein Hobby.«

Anja Kersten