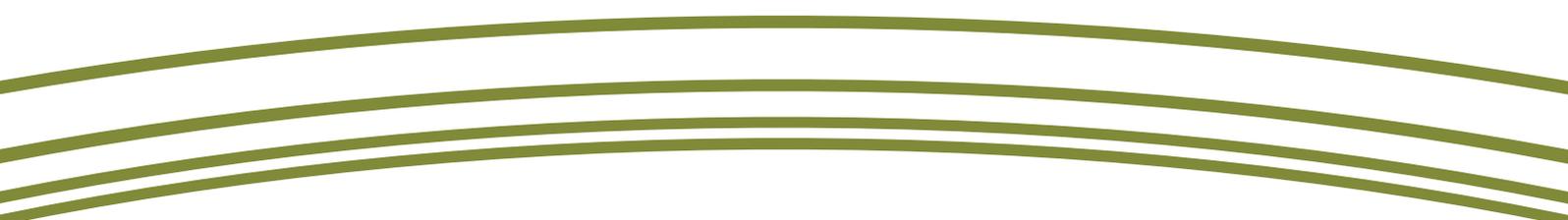




REVVA B



FALLSTUDIEN

Regina and Ulrich Hienle

1. EINLEITUNG

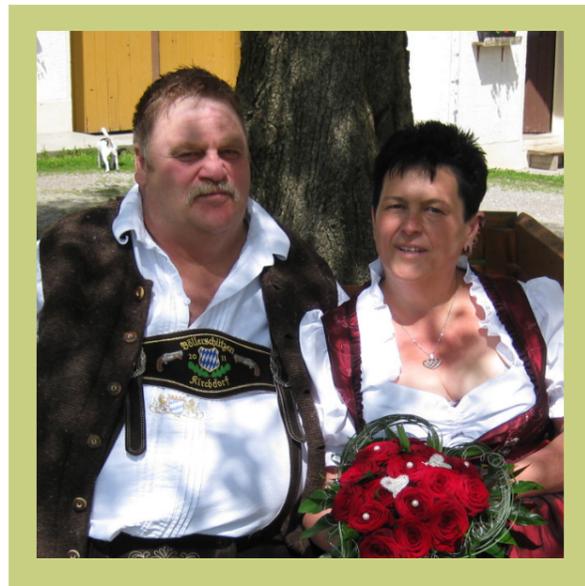
Der Pizza-Stadl in Kirchdorf ist heute eine regionale Institution. Er ist fester Bestandteil des Familienbetriebes Hienle geworden. Heute steht der Betrieb auf zwei Standbeinen: der Landwirtschaft mit ca. 40 Milchkühen und eigener Nachzucht sowie dem Pizza-Stadl.

Jedes zweite Wochenende öffnet die Betriebsleiterin Regina Hienle die Tore für ihre unverwechselbare Pizza. An den anderen Wochenenden und auch unter der Woche werden spezielle Leckerbissen angeboten und Firmen- und Familienfeiern veranstaltet.

Der Betrieb ist organisch gewachsen auf Basis von einem lebendigen Netzwerk, das die Unternehmer pflegen. Außer einer Website (www.pizzastadl.de) gibt es Visitenkarten. Zusätzliche Werbung war nie notwendig.

2. PROFIL DES UMNUTZERS

- **Name:** Regina und Ulrich Hienle
- **Alter:** beide 52 Jahre
- **Geschlecht:** weiblich / männlich
- **Ausbildung:** Hauswirtschafterin / Landwirt
- **Familienstand:** Verheiratet
- **Zahl der Kinder (wenn möglich mit Alter):** 4 kinder (32, 23, 21, 20)



3. UMGENUTZTE/WIEDERVERWENDETE GEBÄUDE

- **Adresse (wird für die Übersichtskarte aller Beispiele verwendet):** D-86825 Kirchdorf.
- **Art der umgenutzten/wiederverwendeten Gebäude:** Scheune, Garagen.
- **Umnutzung/Wiederverwendung für:** Gastronomie.

Beschreibung des Gebäudes vor der Umnutzung/ Wiederverwendung

Vor der Umnutzung war das Gebäude Abstellfläche für alle möglichen betrieblichen Geräte.

Jedoch war der Raum nicht mehr dringend für den landwirtschaftlichen Betrieb notwendig. Zum 40. Geburtstag des Betriebsleiters wurde im Jahr 2005 die Scheune für die Feierlichkeiten vollständig geräumt. Dies war die Geburtsstunde des Pizza-Stadls.

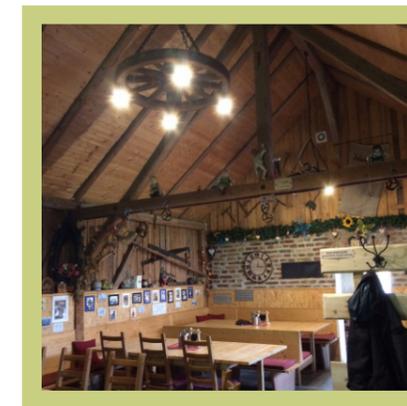
Bilder des Gebäudes vor Umnutzung



Beschreibung des Gebäudes nach der Umnutzung/Wiederverwendung

Schritt für Schritt wurde das Rohgebäude immer weiter ausgebaut. Nach Einbau einer ersten Küche, Wasser-, Elektroinstallation, Ofeneinbau sowie Isolierung und Möblierung findet man heute Räumlichkeiten für eine Gastronomie auf modernem Standard – ohne jedoch den Charme des ursprünglichen landwirtschaftlichen Gebäudes zu verlieren. Küche, Gastraum sowie sanitäre Anlage sind auf aktuellstem Stand. Für die heutige Küche und die Sanitäranlagen wurden die an die Scheune anschließenden Garagen umgenutzt.

Bilder des Gebäudes nach Umnutzung



4. BESCHREIBUNG DES LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBS

- **Adresse:** D-86825 Kirchdorf.
- **Fläche des Betriebs:** About 40

Beschreibung des landwirtschaftlichen Betriebs vor der Umnutzung/Wiederverwendung

Vor der Umnutzung wie nach der Umnutzung wird der Milchviehbetrieb im gleichen Umfang betrieben: 40 Milchkühe und eigene Nachzucht auf ca. 40ha Landwirtschaftsfläche. Das notwendige Futter wird vollständig auf der Betriebsfläche gewonnen. Es handelt sich überwiegend um Grünland. Auf den Ackerflächen wird Getreide und Mais angebaut. Futtergrundlage ist Ganzjahressilage und Getreidemischungen.

Beschreibung des landwirtschaftlichen Betriebs nach der Umnutzung/Wiederverwendung

Wie beschrieben wird der landwirtschaftliche Betrieb im gleichen Umfang fortgeführt. Dies gelingt durch einen großen Zusammenhalt und einer 24-7-Tätigkeit aller Beteiligten sowohl in Landwirtschaft als auch in Gastronomie. Natürlich ist es dafür auch wichtig, effizienter zu werden.

Bilder des landwirtschaftlichen Betriebs



5. UMNUTZUNG/WIEDERVERWENDUNG

Die Anfänge des Pizzastadls gehen auf den Ofen im Wohnhaus der Familie Hienle zurück. Nach ersten Erfolgen mit dem Pizza-Backen wurde ein erster spezieller gebrauchter Pizzaofen angeschafft. Für diesen wurde ein Fahrgestell gebaut, um ihn im Haus bewegen zu können. Nach und nach wurde bekannt, dass Frau Hienle eine hervorragende Pizza machte. Sie bot

ihre Pizzen frisch gebacken auf privaten Feiern an und mit dem nächsten Pizzaofen baute sie einen mobilen Pizzaservice auf. Mit einem Pizza-Backofen auf einem PkW-Hänger backte sie Pizza auf Familien-, Vereins- und Firmenfeiern. Als im Jahr 2005 der 40. Geburtstag von Herrn Hienle anstand, und die ehemalige Scheune dafür leergeräumt wurde, war der erste Raum für den Pizzastadl vorhanden und der Grundstein wurde gelegt. Zunächst wurde der Raum mit dem Backofen und Biertisch-Garnituren ausgestattet. Dann wurde ein Backbereich und Thekenbereich gestaltet und entsprechende Wasser- und Stromversorgung eingebaut. Nach einer Modernisierung des Backbereichs wurde ein weiteres Nebenzimmer geschaffen. Nachdem das Nebenzimmer umfunktioniert wurde, wurden 3 Garagen die an die Wirtschaft anschlossen, zu Küchen und modernen Sanitäranlagen umfunktioniert.

Dann wurde noch eine Terrasse angebaut. Es gab einen neuen Anstrich für das Gebäude und der Fahnenmast sowie eine Werbetafel wurden errichtet.

Es wurde stets Schritt für Schritt, mit einfachen Mitteln aber hoher Qualität ausgebaut.

Schwierigkeiten/Herausforderungen

- **Finanzierung:** Der finanzielle Aufwand, eine Scheune und Garage für Gastro-Zwecke umzunutzen ist sehr hoch. Es sei denn, man macht es Schritt für Schritt, und nutzt günstige Gelegenheiten auf dem Gebrauchtmrkt. So wurden große Teile der heutigen Edelstahl-Küche im Rahmen einer Hotel-Auflösung erworben. Es wurde immer nur mit Eigenkapital finanziert: zuerst wird Geld verdient, und dann für die weiteren Schritte investiert.
- **Anlaufzeit:** diese ist kein Problem, aber man sollte sich darauf einstellen. Auch deswegen wurde immer wieder in Teilschritten investiert, um abzuwarten, wie das Vorhaben von den Kunden/Gästen/ Markt angenommen wird.

Wichtigste Fähigkeiten/Kompetenzen des Umnutzers

- **Überzeugung:** der Aufwand ist enorm. Wenn man nicht 100%ig hinter seinen Bereichen steht, dann geht es nicht.
- **Zusammenhalt und Praktische Fähigkeiten:** Ein großer Vorteil ist es, wenn ein Projekt Hand in Hand mit der Familie angegangen wird. Selbst mit anpacken können und mitarbeiten – egal wo: sowohl landwirtschaftlich als auch in der Gastronomie: das zeichnet die Familienmitglieder der Familie Hienle aus.
- **Mitarbeiterführung:** In der Gastronomie ist die Fähigkeit diese zu motivieren, zu leiten und klare Linien vorzugeben sehr wichtig, um einen guten Service zu bieten, der heute dazugehört.



Rat des Umnutzers

- Man muss eine feste Überzeugung von seinem Projekt haben
- Es empfiehlt sich, Hand in Hand mit der Familie das Projekt angehen (langfristiger Fokus: Übergabe an die junge Generation)
- Vorhandenes Nutzen!
- Mit einfachen Mitteln anfangen! Nicht von Anfang an in hohe Unkosten stürzen.
- Geduldig sein! Jedes Projekt benötigt „Anlaufzeit“. Warte ab, wie das Vorhaben von den Kunden/Gästen/ Markt angenommen wird. Rom wurde auch nicht an einem Tag erbaut!
- Setze Dich rechtzeitig mit den Behörden in Verbindung, um gemeinsam die Vorgehensweise zu besprechen.
- So weit wie möglich eigen finanzieren! Fremdfinanzierung erhöht den Druck auf einen selbst und das Projekt. Die Gelder sind fristgerecht zurückzuzahlen, auch wenn einmal Flaute mit dem Einkommen herrscht.

6. ÜBERLEGUNGEN, FÄHIGKEITEN/KOMPETENZEN BEI DER UMNUTZUNG/WIEDERVERWENDUNG SOWIE FRAGEN

Allgemeine Überlegungen

Wichtig ist von Anfang an alle Beteiligten im Umfeld – vor allem in der Familie – mit in das Projekt einzubeziehen. Wenn am Ende alle „mitziehen“, dann kann man Dinge schaffen, wie wir sie geschaffen haben. Landwirtschaft und Gastronomie in dem Umfang, wie wir sie betreiben kann nur funktionieren, wenn alle an einem und demselben Strang ziehen und ihre Arbeiten fleißig, sehr gut und mit Leidenschaft erledigen.

Nur wenn allen Beteiligten und den Kindern die Arbeit und das Ergebnis der Arbeit Freude bereitet wird am Ende auch die nächste Hofübergabe gelingen. Das sollte man stets im Auge behalten.

Kompetenzen/Eigenschaften, die für die Wiederverwendung / Umnutzung besonders relevant sind

- Kreativität
- Kommunikationsfähigkeit/ Motivation/ Zusammenhalt
- Nachhaltiges Denken über Generationen hinweg

Fragen

- Welche Nische bietet sich in meinem Umfeld vor Ort?
- Bietet diese Nische eine Möglichkeit für ein weiteres Einkommensstandbein?
- Wie kann ich sowohl für mich als auch das Umfeld einen Mehrwert schaffen, der das Geschäft stabilisiert?



PARTNER



European Landowners Organization
(Belgien)
www.europeanlandowners.org



Hof und Leben GmbH
(Deutschland)
www.hofundleben.de



On Projects Advising SL
(Spanien)
www.onprojects.es



ASAJA-Granada
(Spanien)
www.asaja.com.es



Confederazione Italiana Agricoltori
Toscana
(Italien)
www.ciatoscana.eu



Agritour Ltd
(Bulgarien)

SOZIALE MEDIEN UND PROJEKT-HOME PAGE

 www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ



Unterstützt vom Erasmus+
-Programm der
europäischen Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.
Projekt-Nummer 2015-1-BE01-KA202-013183