

„Uns zwei gibt's nur im Doppelpack“

Barbara Fischer und Barbara Wudy „schmeißen“ das Wirtshaus im Bauernhausmuseum in Lindberg

Manchmal ist sie nur der Anlass für einen kurzen Ratsch, ein anderes Mal der Auftakt für ein langes Gespräch. In seiner Serie bittet der Bayerwald-Boote zu einer Tasse Kaffee. Unsere Gesprächspartnerinnen heute sind Barbara Fischer (54) aus Lindberg und Barbara Wudy (51) aus Zwiesel. Die beiden sorgen dafür, dass das Lindberger Bauernhausmuseum nicht nur ein Museum, sondern ein beliebter Treffpunkt ist. Fischer ist für den Ablauf des Wirtshauses zuständig, Wudy „schmeißt“ die Küche.

Kaffee mit Milch, Zucker oder Schwarz?

Fischer: Ich trinke meinen Espresso mit ein bisschen Zucker.

Wudy: Ich mag Kaffee mit Milch und Zucker.

Wie seid ihr zwei dazu gekommen, in eurer Freizeit ein Wirtshaus zu führen?

Fischer: Ich bin seit der Gründung des Fördervereins Bauernhausmuseum 2014 mit dabei. Mir liegen die Tradition und das Bewahren alten Kulturerbes sehr am Herzen und darum habe ich mich zuerst als Schriftführerin engagiert und dann den Posten der Wirtshausreferentin übernommen.

Wudy: Ich bin zwei Jahre später zum Verein gekommen, und zwar durch meinen Sohn Franze, der oft im Bauernhausmuseum musiziert. Der Vorsitzende Bepp Winter hat mich dann sozusagen 'eingefangen'. Barbara Fischer kenne ich zudem auch schon sehr lange und so habe ich den Part der zweiten Wirtshausreferentin übernommen.

Wie teilt ihr euch die Aufgaben auf?

Wudy: Ich habe die Küche übernommen, weil ich gerne koche. Als gelernte Metzgereiverkäuferin weiß ich, wie man Platten legt, Brotzeiten herrichtet und ein Büffet zusammenstellt. Für Hochzeiten, Geburtstage oder ähnliches bespreche ich mit den Leuten, was sie gerne essen möchten.

Was ist denn am liebsten?

Wudy: Also am liebsten mögen sie unser Schweiners im Reindl mit Knödeln und Kraut.

Fischer: Ich organisiere den Ablauf des Wirtshauses, das heißt die Service-Mitarbeiterinnen werden von mir eingeteilt, die Buchungen



Barbara Wudy (links) und Barbara Fischer bewirtschaften in ihrer Freizeit mit viel Kompetenz und Herzblut das Wirtshaus im Bauernhausmuseum in Lindberg. Die Wirtshausreferentinnen sind ein eingespieltes Team und für den Förderverein Bauernhausmuseum unverzichtbar – F.: Menigat

von Veranstaltungen geplant und ich erledige den Einkauf und die Dekoration. Wir beide sind ein tolles Team, ich sage immer: 'Uns zwei gibt's nur im Doppelpack'.

Ist das in der kleinen Küche überhaupt möglich, für so viele Gäste zu kochen?

Wudy (lacht): Man muss nur die Ruhe bewahren – und ehrlich gesagt: Lieber drehe ich neunzig statt zehn Knödel ab. So gut es geht, machen wir alles selber, wie Suppen, Bauernsülze, den Sterz und die Kuchen. Alles andere kaufen wir frisch und regional ein. Auch die Cocktails wie Hugo oder Aperol kommen nicht aus der Flasche, sondern werden von uns selbst gemixt. Die Minze dafür haben wir im Bauernhausgarten selbst angepflanzt.

Das hört sich nach sehr viel Arbeit an...

Wudy: Der Sterz wird in größeren Mengen in einer Gemeinschaftsaktion mit versierten Helfern aus den eigenen Reihen hergestellt, portioniert und eingefroren. Er kann nach Bedarf frisch im Butterschmalz ausgebacken werden. Da duftet es herrlich im ganzen Haus bis hinaus in den Biergarten. Wir sind auch als Bedienungen im

Einsatz, backen wie alle Damen im Service dann vorab die Kuchen, die an diesem Tag frisch verkauft werden.

Corona hat ja alle Veranstaltungen ausgebremst, wie geht es jetzt weiter?

Fischer: Wir möchten natürlich wieder voll einsteigen und haben uns überlegt, besondere Motto-Abende und dazu bestimmte Getränke und typische Schmankerl

anzubieten. Das ist alles noch in Planung, aber fix ist, dass wir jetzt jeden Freitag auch am Abend öffnen. Und wir würden uns natürlich narrisch freuen, wenn die Leute auf ein Glas Wein oder eine Halbe Bier bei uns vorbeischaun.

Jetzt mal ehrlich, machen das eure Familien alles so mit? Habt ihr noch Hobbys außer dem Bauernhausmuseum?

Wudy: Das passt schon. Mein Mann ist auch im Verein dabei und packt an, wenn Not am Mann ist. Die Zwillinge sind 16 Jahre alt und der Franze ist ja schon 20; das Mädels ist 31 und studiert in Leipzig. Und andere Hobbys? Ich gehe gerne mit unserem Hund spazieren, liebe das Radfahren und lerne gerade Gitarre.

Fischer: Mein Mann kann die Leidenschaft für einen Verein verstehen, denn seine Leidenschaft ist der Fußball. Er ist als Schiedsrichter auch viel unterwegs. Und mein Sohn ist 21 Jahre alt und erwachsen. Das Bauernhausmuseum ist eigentlich meine einzige Leidenschaft, hier verbringe ich meine Freizeit.

Was fasziniert euch so an diesem Haus?

Fischer: Mich hat das Anwesen

schon als Kind in seinen Bann gezogen. Ich kann mich noch an die Leute, die hier gewohnt haben, erinnern. Als dann die Familie Handlos daraus ein Museum mit Wirtshaus gemacht hat, habe ich Wiesenblumensträuße für die Tische gepflückt. Frau Handlos hat mir für jedes Sträußerl 30 Pfennig bezahlt. Das Haus hat eine ganz besondere Ausstrahlung und ich fühle mich hier einfach wohl.

Wudy: Dieser Ort ist etwas für die Seele. Dieses Anwesen hat eine Aura, die Ruhe und Frieden ausstrahlt und wenn ich hier bin, kann ich immer abschalten.

Wirtshaus ist immer ein Ort, wo sich Menschen treffen. Ist das für euch auch Motivation für eure Tätigkeit?

Wudy: Am meisten freut uns, dass die Einheimischen unseren Biergarten und das Wirtshaus besuchen, dabei Freude haben und wir viel miteinander ratschen.

Fischer: Wenn sich dann abends die Sonne an die alten Balken legt, ist es hier am schönsten. Dann sitzen wir zwei nach getaner Arbeit mit einem Glaserl Wein auf der Hausbank und genießen die ganz besondere Abendstimmung.

Interview: Gerti Menigat.



anzubieten. Dabei schwebt uns ein 'Heuriger' mit einer Brettjause, Wein und Musik vor. Eine weitere Überlegung ist, es einen Tapas-, und einen italienischen Abend mit typischen Spezialität-