

VALENDAS

Ein Pizzafest mit zahlreichen Anwesenden

Das Wetter war dem Verschiebetermin zum ersten Valendaser Holzofen-Pizzafest hold. Das veranlasste zahlreiche hungrige Pizzaliebhaber, die Pfisteri, wie sich das Backhaus nennt, im Oberdorf Valendas aufzusuchen. Und zwar so viele, dass gleich noch ein paar Tischgarnituren mehr aufgestellt werden mussten.

• Von Sylvia Blattner

Ausschlaggebend für das Pizzafest war eigentlich das 20-Jahr-Jubiläum der Landfrauen Valendas. Zu diesem Anlass nämlich, hatten sie eine zweitägige Reise ins Piemont ins Auge gefasst. Die Landfrauen suchten eine Möglichkeit der Finanzierung und fanden sie zusammen mit Valendas-Impuls, einer Organisation, welche sich dafür einsetzt, dass erhaltenswerte Bauten nicht dem Zerfall geweiht sein müssen. Wie Christian Läng, Mitglied von Valendas-Impuls, ausführt, «haben wir unseren Aufgabenbereich ideal aufgeteilt. Wir, etwa 140 Mitglieder, waren hauptsächlich für das Marketing, unter anderem den ansprechenden Flyer, zuständig, und die 17 Aktivmitglieder der Landfrauen übernahmen dann die Bewirtung der Gäste.»

Hitze und Rauch

Valendas-Impuls bekam das Backhaus geschenkt mit der Auflage, es zu renovieren. Diese Instandstellung fand letztes Jahr statt, und deshalb rauchte jetzt der Kamin, ein Zeichen, dass man im Backhaus feuerte. Und zwar ganz tüchtig. Als das Holz zu Glut verbrannt war, wurde diese in einen Auffangbehälter ausserhalb des Ofens geräumt. Hitze und Rauch verbreiteten sich im Raum, das Atmen wurde schwer. Die Landfrau nahm nun einen nassen Lappen, wickelte ihn um einen langen Holzstiel, reinigte die heisse Fläche und befreite sie von den letzten Glutstücken. Nun wurde es Zeit für die in Kuchenblechen wartenden, verschiedenen Pizzas. Mit der Holzkelte führte die Landfrau 14 bis 17 Pizzas in den Ofen. «In der ersten Serie dau-



ert es etwa acht Minuten, bis sie servierbereit sind. Mit jedem Durchgang dauert es länger. Und irgendwann ist der Ofen zu kalt, und es muss wieder neu eingefeuert werden», verrät die zugezogene Claudia Rötliberger.

Längere Wartezeiten

Genau diese Tatsache brachte es mit sich, dass bei den rund 300 Pizzas bis zum Schluss Wartezeiten von bis zu vier Stunden entstanden, derweil das Servierpersonal auch nichts ausrichten konnte. «Dieses Problem müssen wir für ein weiteres Mal lösen können. Vielleicht, indem man den Dörröfen auch nutzen könnte», so eine der Pizzabäckerinnen. Dennoch harhten viele Wartende bis zum Schluss aus und überbrückten schon mal mit den feinen selbstgemachten Kuchen und Gesprächen mit Bekannten. Aber gut waren sie, die Holzofen-Pizzas.

Das Backhaus ist übrigens monatlich mindestens einmal in Betrieb und auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Es wäre bestimmt abenteuerlich, mal mit einem Vereinsausflug Brot zu backen. Die Miete der Pfisteri beträgt pro Einföhrung 15 Franken. Nähere Angaben sind unter www.valendasimpuls.ch erhältlich.

Pizza, Pizza:
Die Landfrauen zauberten einen Hauch Italianità nach Valendas.
(Bild sb)

Nun spricht der Ofen

«Am letzten Sonntag gab es für mich ein böses Erwachen. Voller Freude stellte ich fest, dass ich an diesem Tag wieder einmal viel Arbeit vor mir hatte. Mit meinen stolzen Alter von über 300 Jahren und einer langen Backpause bin ich ein bisschen müde geworden. Gut geheizt, gingen die ersten Pizarunden zu aller Freude flot über die Bühne. Mein Boden kühlte sich trotz massiver Gegenwehr meinerseits und der grossen Bemühungen der Backfrauschaft zu rasch aus. So konnte ich nur sehr langsam leckere Pizzas produzieren. Das Wiederaufwärmen des

Bodens nahm einige Zeit in Anspruch. Ach, das Alter macht einen träge! Nun ging es wieder flott vorwärts. Doch ich spürte, dass sich wieder diese unvermeidliche Kälte auf meinem Boden breitmachte. So kam es, dass die zahlreichen erschienenen Gäste viel zu lange auf ihre Pizzas warten mussten. Ich bedanke mich herzlich für die Geduld, welche sie mir entgegenbrachten. Mit der Backfrauschaft, den Organisatoren und den Besitzern werde ich nach Lösungen suchen. Es wurde mir versprochen, dass ich bei einer weiteren Ausgabe des Pizzafestes flotte

Hilfe kriege und ich die von mir erwartete leckere Pizzamenge schaffen werde. Ich hoffe, dass trotz der langen von mir erwirkten Wartezeit ich den Besuchern mit den feinen Pizzas ein Lächeln ins Gesicht zaubern konnte. Ich freu mich bereits auf ein weiteres Fest, wo mir tüchtig eingeeht wird.»

Der Ofen des Backhauses (Pfisteri) Oberdorf Valendas und die Organisatoren wünschen allen ein wunderschönes Jahr und bis zu nächsten Mal, mit einer zufriedeneren Lösung für die Gäste.