



Die ganze Familie vereint: Der Enzweihinger Berghof wird von den Kinzingers gemeinsam betrieben – seit Generationen.

Ein echter Familienbetrieb

Jubiläumsfest auf dem Enzweihinger Berghof – Den Betrieb gibt es seit 50 Jahren, die Besenwirtschaft seit 25 Jahren

Den Enzweihinger Berghof gibt es mittlerweile seit genau 50 Jahren. Seit der Gründung ist er in Familienhand. Und auch die nächste Generation der Familie Kinzinger ist an dem Betrieb interessiert.

VON PHILIPP-MARC SCHMID

ENZWEIHINGEN. Acker- und Weinbau, Brennerei, Hofladen, Bäckerei, Besenwirtschaft – das sind die Geschäftsfelder, in denen die Enzweihinger Familie Kinzinger aktiv ist. Doch das war nicht immer so. Die Ge-

führt. Gleichzeitig sei auf Bullenmast umgesattelt worden. Mit diesem Geschäftsfeld ließ sich mehr Geld verdienen. In die Milchviehhaltung hätte hingegen sehr viel Geld investiert werden müssen. Im Jahr 2001 war dann aber auch mit der Bullenmast Schluss: zu wenig lukrativ.

In die zweite Generation ging der Berghof im Jahr 1978 über. Gerhard Kinzinger nahm die Geschicke in die Hand. Wenige Jahre später kam wieder ein neuer Geschäftszweig hinzu. Die Besenwirtschaft öffnete 1984 zum ersten Mal ihre Pforten. Damals noch in den Wohnräumen der Kinzingers. Heute findet der Besen in einem Anbau statt. „Aber unser Wohnzimmer gehört trotzdem noch dazu“, sagt Ruth Kinzinger. Darum, dass im Besen ordentliche Wurst auf den Tisch kommt, kümmert sich Albrecht Kinzinger, der Onkel von Gerd Kinzinger.

Genau zehn Jahre nach dem Besen wurde der erste kleine Hofladen eröffnet. „Das war damals eher eine Umnutzung der Garage“, scherzt Ruth Kinzinger über die damalige Größe der Geschäftsräume. Im Sortiment waren Weine, Wurst, Kartoffeln, Zwiebeln und wenige Handelsprodukte. Heute ist der Laden in einem extra Anbau untergebracht. Das Sortiment wurde stark vergrößert. Zum Beispiel um Honig, Mehl, Geschenkkörbe und Backwaren aus einer eigenen Bäckerei. Die Backstube gibt es seit 2007. Besonders beliebt seien das Bauernbrot und der Hefezopf.

Ein Hobby von Gerd Kinzinger ist das Brennen von Schnaps. Deshalb gibt's auf dem Hof seit 2000 auch eine kleine Brennerei. In den Kessel kommt dort nur Obst. „Und zwar alle Sorten, die hier bei uns



Ruth Kinzinger ist die Chefin in der Hofbackstube.

Fotos: Schmid

wachsen“, sagt er. In Sachen Alkohol ist die Familie übrigens erfahren: Seit Anfang an wird vom Berghof-Team auch Wein angebaut. Etwa 2,4 Hektar Weinberge besitzt die Familie in Enzweihingen und Horrheim.

Im Jahr 2004 fand das erste Hoffest in Enzweihingen statt. Ab morgen wird anlässlich des 50-jährigen Bestehens des Berghofes und des 25-jährigen Bestehens der Besenwirtschaft das fünfte Hoffest gefeiert. Zu diesem Anlass wird zum ersten Mal ein eigener Sekt präsentiert – ein wei-

teres neues Geschäftsfeld der Familie, die den Berghof noch lange Zeit betreiben will: „Die nächste Generation steht schon bereit“, sagt Gerd Kinzinger.

- Das **Berghof-Fest** findet ab dem morgigen Donnerstag (21. Mai) und bis zum Samstag (23. Mai) statt. An den ersten beiden Tagen wird zum Beispiel ein Schaubrennen in der Brennerei angeboten. Los geht's jeweils um 11 Uhr. Am Samstag wird ebenfalls ab 11 Uhr bewirtet.

ANZEIGE

Parkett

HolzLand Schweizerhof

78853 Vöhl - Enzweihingen • Telefon: 0337 - 67942 - 92228 • www.holzland-schweizerhof.de

schäftszweige des Berghofs entwickelten sich im Laufe der Zeit. Paul Kinzinger machte in den Jahren 1958 und 1959 den Anfang. Das war vor genau 50 Jahren.

Am Anfang bestand das Geschäftsprogramm aus Milchvieh, Nachzucht, Mutter-schweinen und Mast sowie Acker- und Weinbau. Bereits im Jahr 1977 gab es jedoch die erste gravierende Änderung: „Die Milchviehhaltung wurde aufgegeben“, sagt Gerd Kinzinger, der den Berghof heute