

Verena Kleffner (45) hat ein privates Restaurant

„Ich koche für euch“

Seit einem Jahr zaubert die Hobby-Köchin Sechsgänge-Menüs für fremde Menschen. Und die tafeln dann in ihrem Wintergarten ...

Text: Uta Missling
Fotos: Ulrike Schacht



Sie ist die Ruhe selbst, sogar kurz bevor die Gäste kommen. „Ich habe mir einen Traum erfüllt, und das genieße ich“, sagt die Stewardess

Verena Kleffner holt zwei herrlich duftende, knusprige Oliven-Ciabattas aus dem Ofen. Auf dem Herd köchelt eine hellgrüne Erbsen-Kokosmilch-Suppe. Verenas Mann Timo schneidet das Fleisch für Vitello tonnato in dünne Scheiben. Sie klopft gerade ein bisschen Mehl an ihrer lilafarbenen Schürze ab, als es an der Haustür klingelt. Die ersten Gäste sind da. Mit einem strahlenden Lächeln werden sie von Verena begrüßt. Ihre Augen leuchten dabei. Man spürt, wie sehr sie es liebt, Gastgeberin zu sein. Während sie fröhlich plaudernd mit ihnen auf die Terrasse geht, sagt Timo leise: „Es ist jedes Mal wieder eine Überraschung. Wir wissen ja nie, wer am Abend zu uns kommt und hier am Tisch sitzen wird.“

Seit Juli 2011 führt die Stewardess ein kleines Privat-Restaurant in ihrem hübschen Haus im niedersächsischen Wildeshausen – mitten in einer Wohnsiedlung. Bis zu zwölf Gäste finden an der mit Liebe zum Detail dekorierten Tafel im Wintergarten Platz. Das Kennenlernen der Gäste findet an diesem lauschigen Abend aber erst mal im Garten statt. Beim Rhabarber-Aperitif wird schon nach kurzer Zeit gelacht und getratscht – über das Wetter, die vollen Straßen, die schönen Blumen und wie sie alle überhaupt auf dieses besondere Restaurant aufmerksam wurden. „Ich bin hier mal vorbeigejoggt und habe das Schild am Tor gesehen“, erzählt Carsten (43), der in der Nähe wohnt. „Das hat mich neugierig gemacht.“ Im Internet hat er dann erfahren, dass Verena hier fünf- bis sechsmal im Monat kocht. Alle vier Wochen gibt es Speisen aus einem anderen Land. Zum heutigen italienischen Abend hat er sich mit seiner Frau Petra angemeldet. Was sie an der privaten Atmosphäre gut finden? „Wir sind beide offen und haben Lust, andere Menschen kennenzulernen.“ Tischnachbarin Ella (65) nickt: „Mir geht das ganz genauso.“ Sie hat in der Zeitung über das Restaurant gelesen und ihrer Tochter zum 40. Geburtstag ein Essen geschenkt.

Alle sind neugierig, was der Abend an Gesprächen und Begegnungen bringt. „Ich wusste überhaupt nicht, was wir an diesem Abend machen“, erzählt Sonja (39). „Mein Mann hat mir nichts erzählt. Und ehrlich gesagt: Ich finde es toll hier, hätte aber sicher Hemmungen gehabt, wenn ich davon gewusst hätte. Jetzt freue ich mich, hier zu sein.“ Der Hausherr schenkt Prosecco und

Wasser nach. Er erinnert sich: „Wir hatten schon viele Abende, an denen die Gäste als Fremde gekommen und als Freunde gegangen sind. Die haben sich an dem Abend direkt verabredet. Total schön.“

Verena weiß, dass nun alle miteinander im Gespräch sind. „Jetzt kann ich mich beruhigt zum Kochen zurückziehen“, erklärt sie. Zwei Tage lang hat sie alles für diesen Abend vorbereitet. „Für mich ist das kein Stress. Ich hätte mir auch vorstellen können, Köchin zu werden, aber fliegen wollte ich auch schon immer.“ Die zündende Idee zu diesem Restaurant hatte eigentlich ihr Mann. „Es wäre doch schade, wenn nur ich in den Genuss ihrer Kochkünste käme, habe ich ihr gesagt“, erzählt er und streicht ihr sanft über die Schulter. Sie lacht ihn an. „Ich wollte halt etwas machen, das es noch nicht gibt. Außerdem liebe ich es, mir auch selbst neue Rezepte auszudenken. Manchmal gehe ich sogar mit einem Kochbuch ins Bett und wache am nächsten Morgen mit einer neuen Rezeptidee auf.“

„Die Riesengarnelen braten laut zischend in der Pfanne“

Heute steht „Ein italienischer Sommertraum“ auf der Speisekarte. Die Gäste genießen sechs Gänge – alles inklusive Blick in die offene Küche, in der Verena und Timo gelassen wirbeln. Niemand stört sich daran, wenn während des dritten Gangs, einem köstlichen Brotsalat mit Salsiccia, in der Küche leise die ersten Töpfe gespült werden, damit die hausgemachte Pasta wenig später darin kochen kann. Oder wenn die Riesengarnelen laut zischend in der Pfanne braten.

Was heute Abend hier so eingespielt aussieht, war ein langer Weg. Vier Monate hat Verena Behörden abgeklappert. Am Ende stand eine richtige Gaststätten-Lizenz. Die Gäste

zahlen 55 Euro pro Menü, der Wein kostet extra. „Dafür ist es auch etwas Besonderes“, sagt Henry (46) und genießt das Dessert, überbackenen Pfirsich auf Vanillecreme.

Dass das Restaurant so gut läuft, hat Verena bei der Eröffnung nicht vermutet. „Damals dachte ich noch, wir würden uns freuen, wenn wir zweimal im Monat einen 12er-Tisch vollbekommen.“ Doch die Nachfrage ist riesig. „Wir könnten uns vergrößern, aber wir möchten diesen kleinen Rahmen behalten. Das ist ja gerade das Reizvolle.“

Ob sich in ihrer Beziehung etwas verändert hat seit damals? „Um ehrlich zu sein,



„Auf einen schönen Abend“, prosteten sich die Gäste im Wintergarten der Kleffners zu



Sie ist die geborene Gastgeberin. „Ich liebe es, Gäste zu verwöhnen“, sagt Verena über sich

habe ich mich neben Timo ein wenig unsichtbar gefühlt“, gibt Verena zu. „Alle finden es toll, dass er Pilot ist. Jetzt kann ich mal zeigen, was ich draufhabe. Das macht mir Spaß. Und er ist auch stolz auf mich.“

Gegen halb eins verlassen die Gäste das Haus der Kleffners. Satt und zufrieden. Beim Abschied sind sich alle einig: „Wir kommen wieder.“ „Gern“, sagt Verena lachend und schließt die Tür. Jetzt gibt es erst mal ein Glas Wein und Käsebrot. „Das machen wir immer noch so einem Abend.“

GUT ZU WISSEN

Mit Fremden tafeln

Angefangen hat alles mit dem Trend „Underground Dining“, der vor einigen Jahren von London nach Berlin herüberschwappte. Hier treffen sich Fremde in Privatwohnungen, allerdings geheim – keine Genehmigung, keine Lebensmittelkontrolle, keine Speisekarte. Anders als bei Verena Kleffner, die ihr Privatrestaurant „My Flying Table“ offiziell angemeldet hat. Infos und Reservierungen unter www.myflyingtable.de oder Tel.: 04431 942624. Es gibt in Deutschland insgesamt sieben private Restaurants.