

Kulinarisch "abheben" in Wildeshausen

von Birgit Reichardt, NDR.de

Bangkok, Dallas oder Johannesburg: "Ich schaue überall in die Töpfe". Weltweit holt sich Flugbegleiterin Verena Kleffner kulinarische Inspiration. Und sie hat keine Scheu, die internationalen Küchenchefs dafür um Zutritt in ihr Allerheiligstes zu bitten. "Nicht, wenn ich etwas spannend finde." Zurück im beschaulichen Wildeshausen verarbeitet sie das Gesehene dann selbst - in mehrgängigen Menüs, die sie in ihrer eigenen Küche zubereitet - für Fremde. Angelehnt an die Bewegung des sogenannten Underground-Dinings oder der Secret-Supper-Clubs betreibt sie in ihren eigenen vier Wänden ein Restaurant.

Kulinarisch abheben in Wildeshausen

1 von 5

Stand: 21.12.2012 16:43 Uhr



Verena Kleffner liebt es, für Fremde zu kochen. In ihrer Privatwohnung in Wildeshausen lädt sie regelmäßig zu mehrgängigen Menüs ein.

Kochen im "Untergrund"

Von den "Secret Supperclubs" hatte Kleffners Ehemann Timo gehört und seiner Frau geraten, ihre Kochleidenschaft auch in einem solchen "Club" auszuleben. Ursprünglich entstand die Idee aus wirtschaftlicher Not in Kuba, wo Menschen Unbekannte zum Essen einladen, um an Geld zu kommen. Vor allem die Briten griffen das Konzept auf, es entwickelte sich eine Art Szenekultur: Ambitionierte Hobbyköche laden Gäste nach Hause ein und nehmen für ihre Menüs offiziell nur eine Spende - denn legal ist das Privatkochen für Fremde eigentlich nicht. Deshalb wird es auch "Underground"- oder "Guerilla-Dining" genannt. Verena Kleffner wollte aber ungern im "Untergrund" kochen: "Ich habe gesagt, ich mach das, aber ich mach das legal, ich melde ein Restaurant an."

"Meine Küche ist jetzt gewerblich"

Gefühlte Tausend Auflagen hatte Verena Kleffner vor ihrem ersten Dinner-Abend erfüllt, Hygiene-Kurse absolviert und ungläubige Behörden-Mitarbeiter überzeugt. Jetzt ist "meine Küche nicht mehr privat, sondern gewerblich", lacht sie. Ständig könnte jemand klingeln und prüfen, ob alles in Ordnung ist, "und das passiert auch manchmal". Aber der bürokratische Aufwand habe sich gelohnt: Innerhalb eines einzigen Jahres machte sich der "Flying Table" der Stewardess sogar über die niedersächsische Grenze hinaus einen Namen. "Ein Schwede hat sogar im Urlaub hier Geburtstag gefeiert", sagt sie. Aus ganz Deutschland kommen Gäste, um mit Fremden am selben Tisch ein Menü zu genießen.

VIDEOS



VIDEO

Fliegerpärchen mit "Flying Table"

07.07.2012 | 18:00 Uhr

NDR Fernsehen: Nordtour

Verena Kleffner ist Stewardess. Und wenn sie mal zu Hause in Wildeshausen ist, lädt sie mit Piloten-Mann Timo zum Dinerabend. Auch die Nordtour hatte dort schon reserviert.

Video starten (04:34 min)

Lachs-Meerrettich-Türmchen und Leberkuchenmousse

Lachs-Meerrettich-Türmchen, Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen, Leberkuchenmousse mit marinierten Rumfrüchten stehen auf dem Dezember-Speiseplan. Im Januar wartet Rinderfilet al Balsamico mit Pastinakenpüree auf die Gäste, Lachstimbale im Februar - alle Menüs haben insgesamt fünf Gänge. "Zwei Tage Vorbereitung muss ich mir schon nehmen", erklärt die ambitionierte Hobby-Köchin, die noch nicht sagen kann, ob sie mit ihren aufwendigen Menüs bisher überhaupt etwas verdient hat. Aber "ich sehe mich selbst als Gastgeberin und nicht als Gastronomin und die Menschen fühlen sich wohl", so Kleffner. Bis 4.30 Uhr seien die Gäste an manchen Dinner-Abenden schon geblieben.

Wenn Fremde ans "private" Regal gehen

Verena Kleffner genießt es, für Fremde zu kochen. Nur einmal wurde es ihr "ein wenig komisch". Da sei ein Gast ganz selbstverständlich an ihr Küchenregal gegangen und habe die verschiedenen Öle herausgeholt und "irgendwie ist es ja doch meine private Küche - aber gut, das sind Gäste und die wollen natürlich wissen, wie ich das zubereite. Da muss man mal über seinen Schatten springen."

Der "Flying Table" in Wildeshausen boomt, doch die fliegende Köchin hat schon weitere Pläne: "Ich möchte gerne ein Kochbuch schreiben. Zwölf Menüs für zwölf Monate im Jahr. Das nenn' ich dann vielleicht mein "My-Flying-Table-Kochbuch". Möglicherweise inspiriert von Speisen aus zwölf Ländern der Erde.