

Sechs Gänge mit Unbekannten

In Berlin, Paris und New York liegt sogenanntes Underground-Dining schon lange im Trend. Die Gastgeber bewirten fremde Menschen in ihrem eigenen Zuhause. Doch auch in Wildeshausen öffnet eine Frau seit einiger Zeit Unbekannten ihre Haustür, um für sie zu kochen: Verena Kleffner besitzt das erste offiziell angemeldete Privat-Restaurant Niedersachsens.

VON SWANTJE FRIEDRICH

Wer bei Verena Kleffner ein Dinner buchen will, wird bei einem Besuch ihrer Homepage myflyingtable.de enttäuscht. „Bereits ausgebucht“, steht dort im Terminkalender bis Ende Mai. Dass die Idee, in ihrem eigenen Wintergarten ein kleines Restaurant zu eröffnen, ein großer Erfolg werden würde, hätte sie selbst nicht gedacht, erzählt Kleffner. Zwar sei Kochen ihre Leidenschaft, auch habe sie gerne Gäste im Haus, „der eigentliche Anstoß aber kam von meinem Mann“.

Vor anderthalb Jahren sah Timo Kleffner im Fernsehen einen Beitrag über Menschen, die sogenanntes Underground-Dining anbieten. In ihren eigenen Wohnungen bewirten sie wildfremde Gäste – ein Trend, der vor allem in den Metropolen dieser Welt um sich greift. Er erzählte seiner kochbegeisterten Frau davon, die von der Idee sofort angetan war. Allerdings: So ganz „underground“ wollten die Kleffners in ihrem beschaulichen Heimatort Wildeshausen dann doch nicht sein. Und so machte sich die Stewardess auf einen langen Weg durch die örtlichen Behörden, erfüllte bürokratische Auflagen, absolvierte Hygiene-Kurse und ließ sogar ihre Küche inspizieren. Heraus sprang eine gewerbliche Zulassung für den ersten „Private Dinner Club“ Niedersachsens.

„Ein bisschen komisch haben die Beamten schon geschaut“, erinnert sich Verena Kleffner. „Sie glaubten wahrscheinlich nicht, dass Menschen einen fremden Wintergarten dem Luxus-Restaurant vorziehen könnten.“ Dass die Zweifel unbegründet waren, zeigt ein Besuch in ihrer Villa. Dort bereitet Verena Kleffner gerade den sechsten und letzten Gang ihres Januar-Menüs für ihre noch unbekanntesten Gäste vor. „Schokoladenkameraden“ hat sie das Dessert genannt: Eine Variation von Parfait, Kuchen und einer weißen Mousse – angerichtet wie in einem Sterne-Restaurant.

Dinner mit Fremden

Von ihrer offenen Küche aus blickt sie direkt auf die Tafel, an der auch dieses Wochenende wieder zehn Besucher Platz nehmen werden. Zunächst seien vor allem befreundete Gruppen gekommen, erzählt die Köchin. Einen Platz im privaten Restaurant können aber auch einzelne Personen und Paare reservieren. Voll besetzt ist die Tafel am Ende dennoch: „Richtig spannend ist es immer dann, wenn hier wildfremde Menschen zusammen essen und trinken.“ Anekdoten weiß Kleffner einige zu erzählen. So erinnert sie sich, wie zwei ältere



Verena Kleffner kocht für Fremde: Die Hobbyköchin betreibt ein privates Restaurant in Wildeshausen.

FOTOS: PHILIPP JESKE

Gäste unabhängig voneinander bei ihr einen Platz buchten. „Am Tisch stellten sie dann fest, dass sie vor über 60 Jahren Sandkastenfreunde waren.“

Während für manche Gäste der Reiz vor allem darin besteht, neue Gesichter kennenzulernen, profitieren andere von dem gewissen Maß an Privatheit im Wintergarten-Restaurant. Vor langer Zeit habe ein verliebtes Paar einen gemeinsamen Abend bei ihr verbracht, „später erfuhr ich, dass beide verheiratet waren und eine Affäre hatten.“ Nett sei es trotzdem gewesen.

Und, dass es nett bei Verena Kleffner ist, sprach sich schnell herum, nicht nur durch Mund-Propaganda. Auch Medienberichte sorgten für Aufsehen, so verzeichnet die

Gastronomin mittlerweile Besucher von weither. „Es ist schon komisch, dass unter meinen Gästen selten Wildeshausener sind.“ Aber aus Frankfurt und München waren schon welche da, erzählt Kleffner stolz. Sehr praktisch für die Gäste also, wenn die nicht mehr fahren müssen und sich gleich im benachbarten Landgasthaus einquartieren können. „Manchmal saß ich mit den letzten bis um vier Uhr morgens am Tisch.“ Sobald der letzte Gang serviert ist, gesellt sich oft auch die Gastgeberin zu ihren Gästen – natürlich nur, wenn die es wünschen, betont sie.

Die Gastronomin ist eigentlich von Beruf Stewardess, ihr Mann, Timo Kleffner, fliegt als Pilot eine Boeing 737. Der „Private Din-

ner Club“ ist ein gemeinsames Projekt: Während sie hinter dem Herd steht, serviert er die Getränke und erledigt den Abwasch. Ein- bis zweimal im Monat arbeitet Verena Kleffner zurzeit noch als Flugbegleiterin. Wo immer sie landet, lässt sie sich inspirieren. „Ich habe schon Kochkurse in den verschiedensten Ländern belegt“, erzählt sie. Für zu Hause bevorzuge sie jedoch die mediterrane Küche, da gebe es am wenigsten Schwierigkeiten mit den verschiedenen Geschmäckern.

Vorbereitungszeit: zwei Tage

Ob es denn gar nicht merkwürdig sei, ständig fremde Leute im Haus zu haben, werde sie manchmal gefragt. Die Antwort wird von einem breiten Lächeln begleitet: „Nein, die sind doch alle sehr nett.“ Eine kleine Einschränkung gibt es dennoch. „Manchmal ist es ziemlich anstrengend, ständig Gastgeberin zu sein. Zumal, wenn man auch noch einen anderen Beruf hat.“ Während Kleffner ihren Wintergarten früher samstags und sonntags geöffnet hatte, überlegt sie, künftig kürzer zu treten. „Fünfmal im Monat ist genug“, sagt sie.

Für die gesamte Zubereitung nimmt sie sich zwei bis drei Tage Zeit, „schließlich gibt es bei mir kein Convenience-Food“. Das macht sich auch beim Preis bemerkbar: Für das Sechs-Gänge-Menü mit Aperitif, selbst gebackenem Brot und Espresso zahlen ihre Gäste 65 Euro. Das scheint es ihnen aber wert zu sein, viele kämen auch ein zweites Mal wieder, sagt Kleffner. „Möglicherweise genießen sie auch, dass es bei mir im Gegensatz zu anderen Restaurants keine Sperrfrist gibt – noch nicht.“



Der Wintergarten der Kleffners dient als Gaststube des ersten offiziell angemeldeten Privat-Restaurants in Niedersachsens.