



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

„Mein Wintergarten ist ein Restaurant“

Hobby-Köchin Verena Kleffner (45) hatte eine mutige Geschäftsidee: Sie kocht in ihrem Zuhause Sechs-Gänge-Menüs. Die sie dort wildfremden Menschen serviert

Text: Uta Missling Fotos: Ulrike Schacht

Verena Kleffner (45) holt zwei herrlich duftende, knusprige Oliven-Ciabattas aus dem Ofen. Auf dem Herd köchelt eine hellgrüne Erbsen-Kokosmilch-Suppe. Verenas Mann Timo (42) 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 ihr

Mann leise: „Es ist jedes Mal wieder eine Überraschung. Wir wissen ja nie, wer am Abend zu uns kommt und letztlich hier mit 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 (www.myflyingtable.de) 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



tina-Autorin Uta Missling (r.) beim Küchenplausch mit Privat-Restaurant-Chefin Verena Kleffner

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



und haben Lust, andere Menschen kennenzulernen.“ Tischnachbarin Ella (65) nickt: „Mir geht das ganz genauso.“ Sie hat in der Zeitung darüber 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“, sagt Sonja (39). „Mein Mann hat mir nichts erzählt. Ich finde es toll hier, hätte aber sicher Hemmungen gehabt, wenn ich davon gewusst hätte. Jetzt freue ich mich.“ Der Hausherr schenkt Prosecco nach. Er erinnert sich: „Wir hatten schon viele Abende, an denen die Gäste als Fremde kamen und als Freunde gingen. Die haben sich an dem Abend verabredet.“

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. „Und ich wollte halt etwas machen, das es noch nicht gibt. Außerdem liebe ich es, mir neue Rezepte auszudenken. Manchmal gehe ich mit einem Kochbuch ins Bett und wache am nächsten Morgen mit einer neuen Idee auf.“

„Ein italienischer Sommertraum“ steht heute 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 Sal-

siccia, 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.

So kinderleicht wirkt das alles, doch was heute Abend hier so perfekt eingespielt aussieht, war ein langer Weg. Vier Monate hat Verena Behörden abgeklappert. Am Ende stand eine richtige Gaststätten-Lizenz. Die Gäste zahlen 65 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 es so gut läuft, hat Verena selbst nicht vermutet. „Damals bei der Eröffnung dachte ich noch, wir würden uns freuen, wenn wir zweimal im Monat einen Zwölfer-Tisch vollbekommen.“ Doch die Nachfrage ist riesig. „Wir könnten uns vergrößern, aber wir möchten diesen kleinen Rahmen behalten. Das ist ja gerade das Reizvolle.“ Und ihre Beziehung? Hat sich daran etwas geändert? Verena gibt zu: „Um ehrlich zu sein, habe ich mich neben Timo immer ein wenig unsichtbar gefühlt. Alle finden es toll, dass er Pilot ist. Jetzt kann ich mal zeigen, was ich draufhabe! Das macht mir Spaß. Und Timo ist auch stolz auf mich.“

Gegen halb eins verlassen die Gäste das Haus der Kleffners. Satt und glücklich. 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 nach so einem Abend.“ Selbstverwirklichung, gegenseitige Wertschätzung und kleine persönliche Rituale – die beiden haben gefunden, was ihre Liebe guttut. ■