

„Bei mir gibt es nur Naturkost“

Würziger Lauch-Duft kommt aus der Küche. Marianne Fischer (33) verteilt noch schnell kleine Blumenvasen und Tageskarten auf den zehn Tischen. Fünf Minuten später sitzen schon die ersten Gäste im Lüneburger Naturkost-Restaurant „tafelrunde“. Büro-Angestellte machen Mittagspause, junge Mütter genießen frischen Salat, ihre Kinder krabbeln in der Spielecke herum. Das Lokal ist sehr beliebt. Dabei hatte die Wirtin einmal ganz andere Pläne ...

Vor vier Jahren studiert Marianne noch Sozialpädagogik. Nebenbei jobbt sie auf dem Wochenmarkt, verkauft Kartoffeln, Obst und Gemüse vom Bio-Bauern. Und immer wieder hört sie von ihren Kunden: „Ein Restaurant, in dem es nur Speisen aus Bio-Produkten gibt – das fehlt noch.“ Sie beendet im Sommer 2003 ihr Studium, bewirbt sich aber nicht mehr als Sozialarbeiterin. Längst hat sie entschieden: „Ich eröffne ein Lokal mit Naturkost!“

Sie fragt über 200 Menschen in der Lüneburger Fußgängerzone, was sie davon halten. „90 Prozent fanden meine Idee gut.“ Dann schreibt sie ein Konzept auf, geht damit zu einer Bank – und erlebt eine Enttäuschung: „Der Kredit wurde abgelehnt. Die Bank glaubte

meinen Zahlen nicht.“ Der Traum vom eigenen Restaurant scheint zu platzen.

Aber ein Freund hilft ihr, vermittelt einen privaten Geldgeber. Mit 30 000 Euro renoviert die Single-Frau in zwei Wochen ein ehemaliges, 120 Quadratmeter großes Büro im Stadtzentrum, baut eine Küche ein, kauft Stühle, Tische, Besteck und Geschirr. Sie gibt eine Anzeige in der Tageszeitung auf und verteilt rund 5 000 Flyer.

Im April 2004 eröffnet sie ihr Naturkost-Restaurant. Die ersten Rezepte hat sie aus Kochbüchern. Die Zutaten kauft sie auf dem Wochenmarkt und bei Bio-Bauern in der Umgebung. Inzwischen entwickelt Marianne aber eigene Köstlichkeiten, verbindet zum Beispiel gerösteten Feta-Käse mit Portulak, mixt Senf-Vinaigrette mit Akazien-Honig. Eine Köchin hat sie trotzdem noch eingestellt. „Immer mehr Gäste wollen gute Bio-Speisen. Das schaffe ich nicht mehr allein.“

Christine Dittmann



Bei Marianne (33) stehen rund 20 Gerichte auf der Speisekarte, z. B. Dinkel-Bärlauch-Bratlinge mit Gemüse-Salat