

# Wiesbaden Gastronomie Essen ist fertig

Von Christina Franzisket



Die Petzolds und ihr Eichentisch. Foto: Michael Schick

Bei den Petzolds in Wiesbaden gibt es deutsche Küche und Gastfreundschaft für Gäste aus aller Welt. Allerdings bewirten sie ihre Besucher nicht in einem Restaurant, sondern am eigenen Esstisch.

Schön warm ist es in der Altbauwohnung der Petzolds, mitten in Wiesbaden. Es duftet nach frisch gemahlenem Kaffee, unter den Füßen knarren Dielen. Kerstin Petzold kommt mit einem kleinen Tablett herein. Sie hat getöpferte Tassen neben einem Schälchen Süßigkeiten auf dem Tablett angerichtet und stellt es auf einem großen Eichentisch ab. An den Wänden hängen Bilder in alten Rahmen, aus einem Bauernschrank lugt Meißner Porzellan.

Zu dieser Urgemütlichkeit kommt hinzu, dass der pensionierte Lehrer und die ehemals selbstständige Reiseorganisatorin Gastgeber mit Leib und Seele sind. Ihre Leidenschaft ist das Essen. Andreas Petzold nähert sich dem Thema auf etwas ungewöhnliche Art in seinem Atelier im Hinterhof. Dort experimentiert er mit allerlei Ess- und Trinkbarem und macht Kunst daraus. Kerstin Petzold hingegen kocht gern und gut. Aus ihren Hobbys entwickelten die beiden Wiesbadener irgendwann eine erste Geschäftsidee: „Immer wenn wir Gäste hatten, wurde ein Event daraus“, sagt Kerstin Petzold. Sie überlegten sich „professionelle Gastgeber“ zu werden Aber nicht in einem Restaurant, sondern am eigenen Esstisch wollten sie ihre Gäste bewirten.

## Um's Geld geht es nicht

Die Gäste finden über das Internet zu ihnen. Auf der Webseite der Petzolds stehen die Termine, Menüs, Themenabende und andere Veranstaltungen rund ums Essen. Der Preis steht auch dabei. Er beinhaltet hauptsächlich die Kosten für Zutaten und Getränke. „Da bleibt nicht viel übrig“, sagt Petzold. „Aber wir machen das, weil wir gerne interessante neue Leute bei uns haben, gerne kochen und essen. Nicht um Geld zu verdienen“, sagt Kerstin Petzold.

An Abenden bei den Petzolds kommen immer höchstens 14 Gäste zusammen: „So viele passen an unseren Tisch, wenn er ausgezogen ist.“ An dem Eichentisch spielt sich alles ab, an seinen hölzernen Flanken haben schon viele Menschen gegessen, sich kennengelernt,

gelacht, diskutiert, von edlen Tropfen gekostet, Köstliches aus der Küche verspeist und auch mal zu tief ins Glas geschaut.

Andreas Petzold übernimmt gerne den unterhaltenden Teil an einem solchen Abend. Im Vorfeld informiert es sich über die regionalen Produkte, die zum Menü gehören. Bewaffnet mit Beamer, Zeitungsausschnitten und Literatur zum Thema hält er seine Gäste bei Laune, bis der nächste Gang serviert wird. Das Kochen übernimmt meistens Kerstin Petzold. Zuvor überlegen sich beide gemeinsam ein Menü aus vier Gängen, mal mit Motto wie „Frauen kochen anders“ oder „Schwein gehabt“. Zusammen gehen sie einkaufen, zum Metzger in der Nähe, zum Gemüsehändlers ihres Vertrauens. Kurz bevor die Gäste kommen, wird der Raum in schummriges Licht getaucht, leise Musik erklingt im Hintergrund und gedeckt wird passend zum Thema: „Mal mit Holzbrettern, rustikal, mal edel mit Porzellan“, sagt der Gastgeber, „wir hatten auch schon Plastikteller und Besteck“, fügt die Gastgeberin hinzu.

## **Meet the Germans**

Wenn es an der Tür klingelt öffnet immer Andreas Petzold: „Das ist schon immer spannend wer da kommt“, sagt er. Seine Frau wirbelt in der Küche. Dort dürfen die Gäste auch ihre Nase hereinstrecken.

Eine weitere Leidenschaft die das Ehepaar teilt, brachte nun die nächste Idee: „Wir verreisen gern“, sagt Andreas Petzold, „und entdecken dort die einheimische Küche“, sagt Kerstin Petzold. Unter dem Motto „Meet the Germans“ möchten sie nun auch ausländische Gäste oder Einwohner Wiesbadens in den Genuss deutscher Küche und Gastfreundschaft bringen. „Die Idee ist ganz einfach“, sagt Andreas Petzold, „wir laden Menschen aus aller Welt zu uns nach Hause ein zum Essen“, sagt er, „denn wo lernt man schon Land und Leute besser kennen, als an einem einheimischen Esstisch?“