Verena Kleffner ist Köchin und Gastgeberin im eigenen Heim. In ihrem Privatrestaurant „MyFlyingTable" verwöhnt sie bis zu zwölf Gäste mit einem Sechs-Gänge-Menü.

FOTO: PRIVAT

Dinner wie bei Freunden

Flugbegleiterin Verena Kleffner führt ihr eigenes Privatrestaurant

Nur acht offizielle Privatrestaurants gibt es in Deutschland. Eines davon ist Verena Kleffners Refugium. Ihre erste Leidenschaft ist das Fliegen, ihre zweite das Kochen. Beide vereint sie. Im Norden empfängt sie an vier Abenden im Monat in ihrem Wintergarten ihre Gäste. Ihr Mann, A320-Kapitän Timo Kleffner, unterstützt sie dabei. Bis Ende des Jahres stehen die Menüs schon fest und alle Termine sind ausgebucht: eine Erfolgsstory.

NIKOLA WEISS FRA NU

Mehr Informationen

www.myflyingtable.de

Ungewöhnliche Kreationen: Weltweit schaut Verena Kleffner in die Kochtöpfe und holt sich auch im Layover kulinarische Inspirationen für ihre Menüs.

FOTO: PRIVAT

Kabine

Boarding completed" – alle Gäste sind da. Es ist kurz nach 19 Uhr an diesem sonnigen Samstagabend im niedersächsischen Wildeshausen. Flugbegleiterin Verena Kleffner beginnt auch diesen „Umlauf" mit einem Briefing, doch zwei markante Unterschiede zu ihrem Arbeitsalltag im Flugzeug sind dabei nicht zu übersehen: Sie hält das Briefing selbst und hat dabei einen Aperitif in der Hand. „Das Wichtigste vorweg: Ist es okay, wenn wir uns alle duzen? Wer das nicht möchte, darf das gerne sagen und wird für den Rest des Abends geächtet", erklärt sie mit einem unübersehbaren Augenzwinkern ihren elf Gästen die ungeschriebenen Gesetze des Crewlebens. Natürlich geht es für Verena Kleffner gerade auf keinen Flugeinsatz. Statt der blauen Uniform trägt sie eine Schürze, denn Sie ist heute Köchin und Gastgeberin im eigenen Heim. An vier Abenden im Monat verwöhnt sie dort bis zu zwölf Gäste mit einem Sechs-Gänge-Menü. Wann immer es der Einsatzplan zulässt, wird sie dabei von ihrem Mann Timo Kleffner, Kapitän auf A320, unterstützt. „Er setzte mir damals auch diesen Floh ins Ohr, als er mir von einer Reportage über das sogenannte Underground Cooking erzählte, die er gesehen hatte", berichtet die Flugbegleiterin von der Anfängen. „Ich wollte schon länger etwas Eigenes auf die Beine stellen, und so war die Idee geboren." Da alles legal sein und Hand und Fuß haben sollte, stand zunächst ein langer Marsch durch die Behörden an, die ein solches Konzept noch gar nicht kannten. Jetzt betreibt sie einen „Private Dinner Club", das erste offizielle Privatrestaurant in Niedersachsen. Mit allem, was dazugehört: „Unsere Küche muss an jedem Tag im Monat ‚tipptopp' aussehen, denn das Gesundheitsamt kann jederzeit kontrollieren", berichtet die Unternehmerin von den Begleiterscheinungen.

Liebevoll dekorierte Dinner-Tafel. Seit zwei Jahren betreibt Verena Kleffner in ihrem Wintergarten das einzige Privatrestaurant Niedersachsens.

FOTO: PRIVAT

> „Wir haben Besucher aus ganz Deutschland, sogar aus England und Schweden waren schon Gäste da."

Die Gäste des heutigen Abends kennen sich nicht, das kleine Briefing hat das Eis aber sofort gebrochen. Diesmal kommen die meisten von ihnen aus der näheren Umgebung, was jedoch eher ungewöhnlich ist. „Wir haben Besucher aus ganz Deutschland, sogar aus England und Schweden waren schon Gäste da. Ein Paar aus Spanien möchte bald zum zweiten Mal kommen und richtet seinen Urlaub sogar extra nach einem freien Termin bei mir aus", erzählt Verena Kleffner. Und die sind rar: Bis Ende des Jahres stehen die Menüs schon fest und alle Termine sind ausgebucht. Viel Berichterstattung in der Presse und Mundpropaganda sorgen für einen enormen Erfolg, mit dem die Flugbegleiterin anfangs selbst nie gerechnet hätte. „Ich könnte noch viel mehr Termine anbieten, doch das würde mir zu stressig!" Denn es ist nicht immer ganz einfach, das Fliegen und Kochen unter einen Hut zu bekommen, trotz M2-Teilzeit. „Die Termine für MyFlyingTable liegen immer in der Monatsmitte, weit genug entfernt von potenziellen Bereitschaftsdiensten", erklärt Sie ihre Planung. „Flüge requested ich dann mit genügend Abstand davor und danach, was dank meiner guten Seniorität auch immer klappt." Bisher musste sie noch nie einen Termin absagen, auch wenn es manchmal knapp war. „Ich saß bei jedem Streik bisher irgendwo fest. In Atlanta rettete mich nur der spontane Tausch mit einem Kollegen vor Ort, dessen Crew vor unserer zurückfliegen sollte. Er hatte Freunde dort und war froh, länger bleiben zu können." Denn schon vor den eigentlichen Dinner-Abenden braucht die passionierte Köchin zwei bis drei Tage Zeit für Vorbereitung und Einkauf. Alles ist frisch und selbst gemacht.

Das schmecken auch die Gäste des heutigen Abends. Ein mehrstimmiges „Hmmmm!" ertönt von der liebevoll dekorierten Dinner-Tafel bei den ersten Bissen von Thai-Nudeln, Kalbs-Involtini und Erdbeer-Mousse. Währenddessen arbeitet Verena Kleffner im Hintergrund entspannt am nächsten Gang in ihrer offenen Küche, Timo serviert und kümmert sich charmant wie ein First-Class-Flugbegleiter um den Getränkeservice. Neben den Insider-Infos aus der Fliegerwelt ist es auch dieser Rollenwechsel, der nicht nur das Gastgeberpaar, sondern auch die Gäste an dem Konzept fasziniert. „Wir hatten schon einige Male einen ehemaligen Vielflieger von uns zu Gast. Er steckt sich zur Feier des Tages immer seine alte Senator-Nadel an und findet es ganz toll, von einem Kapitän den Wein präsentiert zu bekommen", schmunzeln die beiden. Auch am heutigen Abend ist ein Ehepaar schon zum dritten Mal zu Gast bei Kleffners und bekommt zur Feier des Tages ihre „Frequent-Eater-Karte" überreicht: Nach zehn Abendessen ist der elfte Besuch am MyFlyingTable gratis.

Gegen 22:30 Uhr ist der letzte Gang verspeist, die Gäste sind satt und glücklich und das Gastgeberpaar hat nun Zeit, sich zum Digestif und norddeutschen Schnack zu seinen Gästen zu gesellen. Auch hier profitieren Verena und Timo Kleffner von ihren sozialen Fähigkeiten, die in der Fliegerei unerlässlich sind: „Es stört uns nicht, fremde Menschen bei uns im Haus zu haben. Wir werden schnell mit jedem warm, so exotisch die Gruppe auch manchmal ist." Das gesellige „Debriefing" dauert noch bis weit in die Nacht. Als sich gegen ein Uhr die letzten Gäste mit einer Umarmung verabschieden, hat man das Gefühl, den Abend mit langjährigen Freunden verbracht zu haben. Das ist eine Erfahrung, die mindestens so viel wert ist wie das himmlische Essen selbst. ■