

Stewardess Verena Kleffner (46) betreibt zu Hause

Küchenduft statt Höhenluft

Als Kind backte sie blaue Bananentorte, heute zaubert sie Kalbsfilet und Crème brûlée – im Wintergarten ihrer Villa in Wildeshausen. Ihre Rezepte bringt sie von ihren Flügen in alle Welt mit nach Hause



Am Anfang ein fruchtiger Aperitif. Bevor es losgeht, stoßen Verena und Timo mit ihren Gästen auf einen schönen Abend an



Voller Einsatz: Die Tagliatelle werden selbst gemacht. So schmecken sie eben am besten



Stilvolle Tischdekoration. Verena hat inzwischen einen großen Fundus an Geschirr und Besteck

Letzte Woche war sie in China, nächste Woche geht es nach Dubai, nächsten Monat nach Brasilien. Ihr Beruf bringt sie an die schönsten Orte der Welt – und genau dort findet sie die Ideen für ihren zweiten Job. Verena Kleffner betreibt den ersten „Private Dinner Club“ Niedersachsens, den sie passend „My Flying Table“ getauft hat. Mehrmals im Monat kocht die 46-Jährige in ihrer eigenen Küche für Fremde.

Auf die Idee brachte sie ihr Mann Timo (43). Der Pilot sah vor zwei Jahren eine Sendung über „Underground Cooking“. Der Trend kommt ursprünglich aus Kuba, wo sich Fremde ganz unromantisch aus Geldnot an einem Tisch zusammenfanden, um gemeinsam zu kochen und zu essen. Verena meldete ihr Restaurant aber ganz legal an, drei Monate später bekochte sie die ersten Gäste, ihr Mann servierte und schenkte Getränke aus.

„Ich wollte den Tisch einmal im Monat voll bekommen. Seit dem ersten Termin ist kein einziger Tisch nicht voll geworden.“

Für 2013 sind keine Plätze mehr frei

Inzwischen ist die Stewardess bis Dezember ausgebucht, sogar aus London kamen schon Gäste. Die könnten unterschiedlicher nicht sein. „Es saß schon ein Hamburger Reeder mit seidenem Einstecktuch neben einem bis zum Hals tätowierten Gast.“

Solch klangvolle Menüs wie der „Libellentanz“ oder die „Sommersehnsucht“ bringen eben alle an einen Tisch. „Ich schaue unterwegs in fremde Töpfe, habe überall auf der Welt Kochkurse gemacht“, erzählt Verena. „Ich mag es, wenn klassische Gerichte mit

Die Menüs klingen wie Verheißungen

einem Twist daherkommen. Statt Tomate mit Mozzarella gibt es bei mir einen cremigen Büffelmilchmozzarella mit Weinbergpfirsichen und Pinienkernen.“

Verena arbeitet nur noch in Teilzeit als Stewardess. So hat sie genügend Zeit, die Abende zu planen. „Das erfordert zwei Tage Vorbereitung. Ein Gang muss zum anderen passen, ich will saisongerecht kochen und mich keinesfalls wiederholen.“

Während Verena am Herd zaubert, bewirten ihr Mann Timo die Gäste



ein Privatrestaurant

Ihre Inspiration bekommt Verena in ihrem geliebten Beruf als Flugbegleiterin



Dass ständig fremde Leute in seiner Küche sitzen, findet das Paar überhaupt nicht merkwürdig. „Es ist wunderbar. Unsere Gäste kommen alle mit guter Laune und großer Erwartung. Wir haben auch schon ein paar Freundschaften geschlossen.“

Verena hat inzwischen viele Anekdoten parat. „Einmal hatte eine Gruppe bei uns gebucht und wir haben uns nach getaner Arbeit zurückgezogen. Im Nullkommanichts war der Tisch in der Küche verwaist und unsere Gäste saßen mit uns im für zehn Menschen zu kleinen Wohnzimmer“, erinnert sie sich. „Zwei Sandkastenfreunde haben sich nach 60 Jahren an unserem Tisch wiedergetroffen.“ Rührend.

„Heute stehen wir kopfschüttelnd und staunend vor unserem Erfolg. Und sind sehr glücklich.“

Gelernt ist gelernt: Aus ihrem Beruf als Flugbegleiterin bringt Verena ihre Servierkünste mit



Köstliches Menü: Lachs mit rotem Kaviar, Kalbsfilet mit Kräuterkruste und Himbeermuffin



Fotos: Volko Lienhardt; picture-alliance