

Eva Rossmann

Unter Strom

Ein Mira-Valensky-Krimi



Hubschrauber sind nicht einfach zu verstecken. Ich suche die Nummer des Gemeindeamts von Treberndorf und rufe an. Eine freundliche Konservenstimme teilt mir mit, dass ich die Amtszeiten verpasst habe. Schicksal. Aus der Schweinsschulter könnte ich ein Ragout machen. Vielleicht exotisch gewürzt ...

Ingwer hab ich, wie meistens, im Kühlschrank. Ich schneide ein großes Stück davon ganz fein. Ich röste ihn gemeinsam mit Speckstreifen und ein wenig Öl in einem großen Topf. Ich könnte mit der Pressestelle des Verteidigungsministeriums telefonieren. Wie hat der Pressesprecher bloß geheißt? Am besten an etwas anderes denken, dann fällt es mir wieder ein. Ich schneide eine Zwiebel fein, gebe sie dazu in den Topf und rühre um. In der Gemüselade habe ich noch ein paar Karotten und ein Stück Kürbis gesehen, sie sind nicht mehr ganz frisch, aber ich war die letzten Tage ja auch nicht da. An Gemüse

vergreift sich Oskar nur in Notfällen. Ich gebe Karottenstückchen und Kürbiswürfel dazu, die paar Knoblauchzehen könnten auch nicht schaden. – Wie hat der Pressesprecher also geheißt? Irgendetwas mit „M“. Ich hab mit ihm zu tun gehabt, als es um dubiose Geldflüsse beim Ankauf dieser Eurofighter gegangen ist. Ich glaube nicht, dass er mich besonders mag. Trotzdem. Ich kriege das brutale Knattern der Hubschrauber nicht aus dem Kopf. Wer darf mitten in meinem Weinviertel Krieg spielen? Ich gehe zum Laptop und suche in meinem elektronischen Telefonbuch nach seiner Nummer. Der Geruch ... Brandbombe? Von einem Hubschrauber aus? Mist! Der Topf auf dem Herd! Die Zwiebel ist ziemlich dunkel. Löschaktion! Sofort! Ich sehe eine angebrochene Flasche mit karibischem Rum auf der Arbeitsfläche stehen, es zischt und dampft. Rum. War gar keine schlechte Idee. Zum Glück hab ich die

Knoblauchblättchen noch nicht im Topf gehabt, die wären jetzt braun und bitter. Ich gebe sie dazu und rühre weiter. Ist gerade noch einmal gut gegangen. Man sollte kein neues Ragout probieren und dabei recherchieren. Angeblich können wir Frauen ja mehrere Dinge gleichzeitig. – Na ja. Ich muss niemandem erzählen, dass das bei mir beinahe nicht geklappt hätte. Ich nehme den Topf vom Herd, schnuppere noch einmal, riecht eigentlich sehr gut. Dann fülle ich ihn halbvoll mit Wasser und stelle die Hitze aufs Maximum. Die abgelöste Speckschwarte könnte ich eigentlich auch dazugeben, verleiht dem Ganzen ein leicht rauchiges Aroma, das nichts mit dem ziemlich langen Anrösten zu tun hat.

Unter „Verteidigungsministerium“ hab ich keinen Eintrag gefunden. Natürlich könnte ich in der Redaktion anrufen ... aber vielleicht habe ich was unter „Heer“ gespeichert. Jetzt kann dem Ragoutansatz nichts passieren.

Irgendetwas wummert gegen die Schiebetür zur Terrasse. Ich sehe hin. Gismo. Ich hab versehentlich die Tür zugemacht. Die Sonne ist inzwischen weg. Sorry, Katze! Ich öffne die Tür, sie sieht mich aus kreisrunden Augen vorwurfsvoll an. Oh, etwas Thymian wäre auch noch fein. Ich gehe zu meinen Kräutertöpfen, zupfe einige Zweige ab. Besonders üppig wächst er nicht mehr. Da merkt man, dass es schon Herbst ist.

Gismo steht inzwischen an der Küchenzeile und maunzt, eigentlich ist es schon fast Gebrüll. Ich werfe die Thymianzweige und dann noch zwei Chilischoten, die ich immer im Tiefkühler habe, in den Topf.

Seltsam, üblicherweise mag meine Katze Schweinefleisch nicht besonders. Und das Gemüse im Topf wird sie schon gar nicht interessieren. Zumal keine schwarzen Oliven mit drin sind. Ich schneide die Schweinsschulter in große Stücke und Gismo

brüllt weiter. – Wirst du jetzt wunderbar, alte Dame? Testhalber lasse ich ein kleines Stück Schwein fallen. Sie verschlingt es gierig, schnurrt, fixiert das Fleisch auf meinem Brett. Kann es sein, dass ein wolliges Freiland-Mangalitzza-Tier für sie ganz anders riecht als ein herkömmliches Schwein? Na gut, ich finde ja auch, dass es deutlich besser schmeckt. Wie zufällig fallen noch zwei, drei kleine Stücke auf den Boden. Unfälle, sonst nichts. Nie würde ich meine Katze beim Kochen füttern. Ich bin ja nicht Oskar. Die Flüssigkeit kocht, ich lege das Fleisch ein, gebe etwas Neugewürz und ein ganz kleines Stück Zimtrinde dazu.

Unter „Heer“ gibt es eine Nummer, daneben steht ein „P“ – könnte Presseabteilung bedeuten. Ich tippe die Ziffern in mein Mobiltelefon. Fünfmal Freizeichen. Ich will schon die Beenden-Taste drücken, als jemand drangeht. Mira Valensky, Chefreporterin vom „Magazin“, stelle ich mich vor. Ich hätte einige