

dot
books

MICHAEL BÖCKLER

TÖDRLICHE DELIKATESSEN

aus Venedig
und dem Veneto



KRIMI-HÄPPCHEN

ergibt. Er wird häufig in Barriques ausgebaut und hat eine lange Lebenserwartung. Aufgrund dieser aufwändigen Entstehung ist der Amarone natürlich teurer als ein normaler Valpolicella. Bekannte Spitzenerzeuger sind Allegrini, Bertani, Romano dal Forno, Masi und Quintarelli. Wie gesagt, das kann kräftig ins Geld gehen. Es lohnt sich, nach preiswerteren Amarone della Valpolicella Ausschau zu halten. Am schönsten ist es, mit dem Auto in den Weinbergen nördlich von Verona herumzufahren und sich direkt bei den Winzern zu informieren.

Laura: Was ist in unserem letzten Glas? Riecht süßlich.

Sandro: Das ist ein Dessertwein. Er heißt Recioto della Valpolicella, auch eine sehr empfehlenswerte Spezialität dieser Region. Ähnlich wie beim Amarone werden die Trauben nach der Lese einige Monate getrocknet. Schließlich ist die Zuckerkonzentration so hoch, dass der Wein nicht mehr durchgärt, es bleibt eine Restsüße. Den Recioto gibt es übrigens auch vom Soave, als Recioto di Soave.

Laura: Das war eine kriminell gute Weinprobe, vielen Dank.

Sandro: Ja, und ganz ohne Weinleichen, wir haben ja nur verkostet. Und kein Wein war mörderisch schlecht, so dass wir auch kein Motiv hatten, einen Winzer zu erschlagen. Ganz im Gegenteil.

Laura: Ich habe bei dieser Weinprobe den Grappa vermisst, bzw. die Grappa, worauf Sprachpuristen Wert legen. Fahren Sie doch mal nach Bassano del Grappa, das Städtchen am Fuße des Monte Grappa ist berühmt für seine Grappa-Destillieren – zum Beispiel Nardini und Jacopo Poli. Der Digestivo wird aus gepressten Traubenschalen, dem Trester, destilliert. Also sozusagen aus den Überresten des Weines – deshalb war er früher der Schnaps für arme Leute. Entscheidend für die Qualität und das Aroma ist der Wein, aus dessen Trester die Grappa gewonnen wird. Gute Grappa reift jahrelang in Holzfässern.

Sandro: Wenn Sie schon in Bassano del Grappa sind, müssen Sie sich die Holzbrücke über den Fluss Brenta anschauen, sie wurde von dem großartigen Andrea Palladio entworfen. Wie man sich überhaupt vornehmen kann, auf einer Reise durchs Veneto auf den Spuren dieses klassizistischen Baumeisters zu wandeln. Palladio wurde 1508 in Padua geboren. Er begründete eine Villenarchitektur, die mit ihren antiken Säulen und Tempelgiebeln bis in unsere Tage fortwirkt. Die Palladiostadt schlechthin ist Vicenza – angefangen von der weltberühmten Villa La Rotonda, die schon Goethe verzückt hat, bis zum Teatro Olimpico. Nicht von ungefähr steht die Palladiostadt Vicenza auf der Liste des Weltkulturerbes. Fahren Sie entlang des romantischen Brentakanals, der von den schönsten Villen Venetiens gesäumt wird – das geht auch gut mit dem Fahrrad. Machen Sie Halt bei der Villa Malcontenta. Sie erinnern sich an die Kurzgeschichte aus Venedig? La Malcontenta heißt »die Unzufriedene«. Die Legende erinnert an eine Edelfrau aus Venedig, die von ihrem Mann hierher verbannt wurde. Von hier ist es nicht mehr weit nach Venedig mit der

Klosterkirche San Maggiore und der Pestkirche Il Redentore, die auch beide auf Pläne des genialen Andrea Palladio zurückgehen.

Laura: Deine Begeisterung für Palladio hat mich vom Thema abgebracht. Gerade waren wir ja noch in Bassano del Grappa. Direkt am Ponte Vecchio können Sie in der Schankstube von Nardini eine Grappa probieren. Dann sollten Sie einen Abstecher nach Marostica machen. Vom Castello Superiore hat man einen herrlichen Panoramablick. Außerdem ist Marostica berühmt für seine Kirschen. Auch Asolo ist nicht weit, Sie wissen schon, wo die Duse begraben ist – und Commissario Zuccarelli Verständnis für einen Totschlag zeigt.

Sandro: Dass man Padua besuchen muss, versteht sich von selbst. Die Arena-Kapelle mit den weltberühmten Fresken Giotto, die Basilika Sant'Antonio – und zum Entspannen zwischendurch das Caffè Pedrocchi. Treviso, nicht nur wegen des Radicchio. Und natürlich Verona, der ersten Stadt, kommt man von Norden über den Brenner, die typisch italienisches Flair vermittelt. Falls Sie keine Karten für Verdis Aida in der Arena haben, macht nichts, flanieren Sie durch die schöne Altstadt, kaufen Sie auf der Piazza delle Erbe frisches Obst oder Funghi porcini. Gehen Sie in die Bottega del Vino und bestellen Sie ein Risotto all'amarone – dazu vielleicht ein Glas Valpolicella. Und am nächsten Tag könnten Sie am Gardasee die Seele baumeln lassen. Am kleinen Hafen von Torri del Benaco einen Cappuccino trinken. An der romantischen Punta San Vigilio vorbei nach Garda fahren und weiter nach Lazise. Oder wenn es unten am See zu turbulent ist, von Torri die kurvige Straße hinauf nach Albisano, sich dort auf eine Bank vor der Kirche San Martino setzen und den Blick über den See genießen.

Laura: Wer Michael Böcklers Roman „Verdi hören und sterben“ gelesen hat, der wird bei diesem Blick an eine sympathische, alte Dame denken, die sich nicht weit von hier bei einem Sturz ins Rosenbeet das Genick gebrochen hat. Zu Andrea Palladio fällt mir noch was Makabres ein: Seine Leiche wurde nie gefunden.

Sandro: Wirklich? Das bringt mich dazu, Ihnen zum Ausklang unserer kriminell-kulinarischen Reise durchs Veneto noch eine weitere Kurzgeschichte anzukündigen. Sie spielt ganz in der Nähe von Torri del Benaco und Albisano, in den Hügeln oberhalb des Gardasees.

IN NOME DEL PADRE

Die Trauer konnte man dem alten Herrn schon von weitem ansehen. Mit hängenden Schultern und gramgebeugtem Kopf war er aus der kleinen Kirche getreten. Einige Minuten nachdem sich die letzten Klänge des Ave Maria in den kalten Mauern verloren hatten. Jetzt blieb er stehen, er drehte sich um und warf einen schmerzerfüllten Blick zurück. Ein letzter Abschied von dem aufgebahrten Sarg aus poliertem Walnussholz, illuminiert von einigen hundert Kerzen. Davor, auf dem Marmorboden, ein kunstvoll arrangierter Teppich aus weißen Rosen. »In nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo« Er nahm das Einstecktuch aus seinem schwarzen Anzug und trocknete sich die Augen.

Nach einer angemessenen Pause setzte der Professore, so nannte man ihn hier, eine dunkle Sonnenbrille auf, wohl um seine Trauer zu verbergen – obwohl er nahezu alleine auf dem alten Friedhof war. Nur ein Pater begleitete ihn auf dem kurzen Weg hinüber zu dem Grab vor den beiden frisch gepflanzten Zypressen. Und eine Dame, die sehr viel jünger war als er, in einem schwarzen Kleid und fast ungeschminkt.

Vor dem Granitstein angekommen, der noch keine Inschrift trug, falteten sie die Hände und sprachen ein stilles Gebet. Eine Geigenspielerin, die in respektvollem Abstand gewartet hatte, setzte den Bogen an und intonierte ein Adagio von Georg Friedrich Händel. Obwohl der Professore, der aus Deutschland stammte und vielleicht achtzig war, oder schon älter, bereits seit Jahrzehnten in einer Villa oberhalb des Gardasees lebte, hatte er sich seine Vorliebe für Händel bewahrt. Für Händel und Chopin.

Als sich die letzten Klänge des Adagio zwischen den Grabsteinen verloren hatten, legte der Professore eine weiße Rose nieder. Er gab dem Geistlichen die Hand, dieser murmelte einige unverständliche Worte, dann ging er langsamen, aber festen Schrittes hinüber zum schmiedeeisernen Tor, hinter dem eine schwarze Limousine wartete. Der jungen Signora, die ihm folgte, schenkte er keine Aufmerksamkeit. Er schien alleine mit sich und mit seinen Erinnerungen. Ein livrierter Fahrer öffnete ihm die Tür. Die Frau ging zu ihrem Fiat, setzte sich ans Steuer und wartete. Als sich die Limousine schließlich in Bewegung setzte, folgte sie ihr.

Es war nicht weit bis zum Castello, wo ein Nebenraum für sie reserviert war. Dort wurden ihnen zwei Gläser mit einem vielfach ausgezeichneten Prosecco Spumante gereicht. Dem würdigen Anlass durchaus angemessen. Wortlos prosteten sich die Signora und der

Professore zu. Dann nahmen sie an einer langen Tafel Platz. An den Kopfenden saßen sie sich gegenüber, weit voneinander entfernt. Was nichts machte, denn es sah kaum so aus, als ob es eine Konversation geben würde.

Der Professore sah durch die geöffnete Tür ins Nebenzimmer und nickte. Der Pianist schloss kurz die Augen, dann begann er mit leisem Tastenanschlag den Marche funerales aus Chopins Sonate Nummer zwei.

Als Antipasto wurde ihnen ein Carpaccio vom Schwertfisch serviert, in hauchdünne Scheiben geschnitten, mit Olivenöl und etwas Zitrone beträufelt, auf einem Bett von Rucola-Blättern. Nach der ersten Gabel tupfte er sich mit der Stoffserviette die Lippen ab, um vom Calvarino zu kosten, einem exquisiten Soave Classico Superiore von Pieropan. Die pikante Nase sollte ebenso trefflich mit dem Carpaccio vom Schwertfisch harmonieren wie mit den folgenden »Gnocchi di patate al tartufo nero«, Kartoffelgnocchi mit schwarzem Trüffel.

Bei den Seezungenfilets zog er fast unmerklich eine Augenbraue nach oben. Ob es daran lag, dass er die Pinienkerne nicht mochte oder die Basilikumblätter?

Der Professore legte die Serviette zur Seite, gab dem Pianisten ein Zeichen aufzuhören, und stand auf. Aus dem Jackett nahm er ein zusammengefaltetes Blatt, er räusperte sich, dann begann er mit einer kurzen Trauerrede. Die wichtigsten Passagen, dort, wo er mit der Stimme hinaufging oder in einer rhetorischen Pause kurz verstummte, hatte er farbig markiert. Mit gesenktem Kopf folgte die Signora seinen Worten des Abschieds. Diese waren perfekt gewählt, sie rührten an die Seele, ohne allzu melodramatisch zu sein, sie priesen den Charakter und das Lebenswerk, ohne peinlich zu wirken, sie spendeten Trost und gaben neuen Mut.

Als er wieder Platz nahm, nickte ihm die junge Frau zu. Was ihm womöglich entging, denn ergriffen von seinen Worten musste sich der Professore einige Tränen aus den Augen wischen. Die Sonate von Chopin setzte wieder ein. Ein Coniglio wurde serviert, Kaninchen mit Kastanien und Funghi porcini. Dazu mit dem Fratta ein vorzüglicher Rotwein von Maculan. Als Dolce schließlich gab es Apfelkuchen, Torta di mele, garniert mit Erdbeeren. Dazu ein Gläschen Recioto della Valpolicella.

Der Pianist ließ seine musikalische Begleitung mit einer stimmungsvollen Sequenz aus der Regentropfen-Prélude von Chopin ausklingen, dann schloss er den Flügel und verließ den Nebenraum durch eine Seitentür. Der Professore nahm einen letzten Schluck aus dem Glas mit dem Recioto, rückte seinen Krawattenknoten zurecht und stand auf.

Seine Augen wanderten an den aufgelegten Gedecken entlang, gut zwanzig mochten es auf jeder Seite der langen Tafel sein. Mit einem Blick auf den Blumenschmuck äußerte er seine tief empfundene Abneigung gegenüber Tulpen. Auch könne er auf die Basilikumblätter bei

den Seezungenfilets gut verzichten. Der Calvarino von Pieropan wäre zwar ein hervorragender Wein, der seiner besonderen Wertschätzung jederzeit gewiss sei, aber als Begleiter eines Carpaccio vom Schwertfisch würde er einen Capitel Croce von Anselmi eindeutig vorziehen, er wäre kräftiger und gleichzeitig von großer Finesse. Wunderbar das vom Barrique geprägte Bouquet, das ihn an die Blumen in der Aussegnungshalle erinnere, und an warme Erde.

Wie ihr seine Trauerrede gefallen habe, wollte er von der Signora wissen. Ganz ausgezeichnet, versicherte sie, sogar noch besser als im letzten Jahr, irgendwie würdevoller.

Sichtlich geschmeichelt, stellte er wie beiläufig fest, dass einige Gedecke zu viel aufgelegt wären, schließlich habe es in den letzten zwölf Monaten so manchen bedauerlichen Todesfall in seinem Bekanntenkreis gegeben. Aber dem würde sie ja sicherlich Rechnung tragen – wenn es schließlich soweit sein sollte. Ansonsten hätte ihm die alljährliche Generalprobe seiner eigenen Trauerfeier gut gefallen. Das neue Sargmodell entspräche jetzt genau seinen Vorstellungen. Und das Adagio von Händel am Grab, sehr passend. Ihm wären aus Trauer um sein Ableben sogar selbst die Tränen gekommen.

Wie es denn um seine Gesundheit bestellt sei, wollte die Signora wissen, es stünde doch hoffentlich alles zum Besten.

»Ma certo, cara mia«, versicherte er. »Mein Arzt meint, ich würde gewiss hundert.«

»Dann sehen wir uns also im nächsten Jahr wieder«, sagte die Signora von der Trauerhilfe in Verona.

»Da bin ich sehr zuversichtlich«, erwiderte der Professore. »Aber bitte die Seezungenfilets ohne Basilikumblätter, zum Carpaccio vom Schwertfisch einen Capitel Croce. Und vielleicht sollten wir bei der Torta di mele die alberne Dekoration mit den Erdbeeren weglassen.«

Sie nahm ihren Block und notierte: »Keine Tulpen, kein Basilikum zur Seezunge, Capitel Croce ...«

»Das ist sozusagen mein letzter Wille«, sagte er lächelnd.

»... und den Apfelkuchen ohne Erdbeeren!«

*

Sandro: Das war's. Wir wünschen dem Professore eine langes Leben. Für uns heißt es jetzt Abschied nehmen. Grazie. Arrivederci!

Laura: E salute!