



INES EBERL

Blunzengröstl

KULINARISCHER ALPENKRIMI



emons: eBook

Kochjacke mit meinem aufgestickten Namen an den Nagel gehängt habe. Vor einer gefühlten Ewigkeit studierte ich an der Pariser Kochakademie »Le Cordon Bleu«. Ich würde mich sogar als klassisch ausgebildeten Koch bezeichnen, der jederzeit wieder in einer Vorbereitungsküche Knochen für eine Demi-glace rösten oder wunderbare Confits herstellen könnte. Einige der besten Restaurants der Welt waren meine Wirkungsstätte. Aber wenn meine Bekannten ins Kino oder ins Theater gingen, stand ich in irgendeiner Küche und wickelte einen Block Foie gras in Küchenmull oder drehte durch, weil mein Souschef Migräne hatte oder die Fischlieferung nicht pünktlich und das

Restaurant ausreserviert war. Irgendwann bewegten sich meine Sozialkontakte außerhalb der Arbeit gegen null, und ich zog die Reißleine.

Heute lebe ich auf einer Nordseeinsel und schreibe ziemlich erfolgreich Kochbücher – wenn ich nicht wegen einer kulinarischen Reisereportage für ein Gourmet-Magazin unterwegs bin. So wie an diesem schwülheißen Augustnachmittag.

Noch vor Sonnenaufgang war ich auf Sylt mit meinem frisch erworbenen Oldtimer-Cabrio, einem Austin Healey Sprite MkI – Baujahr 1961 –, in Richtung Österreich aufgebrochen. Obwohl ich fast einen Meter neunzig und blond bin, fühlte ich mich am Steuer des kleinen Roadsters

wie Sean Connery als James Bond. Das Auto hatte die Farbe von frisch geschlagener Zabaione. Die Frontscheinwerfer dieses Modells erinnern an hochstehende Glupschaugen, was ihm in Oldtimer-Magazinen den Spitznamen »frog« – Frosch – eingebracht hat. Leider arbeiten unter der runden Motorhaube nur zweiundvierzig Komma fünf PS.

Es war schon später Nachmittag, als mein Frosch und ich endlich das Salzkammergut und den Wolfgangsee erreichten. Wir ließen St. Gilgen links liegen und folgten der Straße Richtung Bad Ischl. Eigentlich war eine Reise nach Wien geplant, um für einen Artikel über die dortige Beisl-Kultur und das neue Kneipenessen zu recherchieren. Aber dann

war ich beim Alfons Schuhbeck in München meinem Freund Anton Zott über den Weg gelaufen, einem Restaurant-Kritiker alter Schule. Am Beginn meiner Laufbahn als Koch hatte er ein paarmal meine Arbeit gelobt und meiner Karriere damit den entscheidenden Schub verpasst. Danach hatte ich jede Menge Angebote angesagter Restaurants bekommen und die ersten Aufträge von Gourmet-Magazinen. Ich war Anton zu Dankbarkeit verpflichtet.

Antons Kolumnen, die unter dem Kürzel »A-Z« erschienen, waren unter Köchen gefürchtet. Ehrliche Küche fand darin ein ebenso ehrliches Lob, wie Betrug am Gast einen in Gourmet-Kreisen tödlichen Verriss nach sich zog. Der Fresszirkus, wie ich die herumziehenden Feinschmecker

insgeheim nenne, mied ein von Anton schlecht bewertetes Lokal wie der Teufel das Weihwasser. Am Tag nach Erscheinen der Kolumne konnte sich der kritisierte Wirt praktisch nach einem neuen Wirkungskreis umsehen.

Am Ufer des Wolfgangsees standen Campingbusse, die sich unter tief hängende Weiden duckten. Der See war nicht so karibikblau, wie er in den Filmen aus den fünfziger Jahren erscheint. Kleine Wellen liefen über sein stumpfgraues Wasser und ließen ihn wie ein altes Waschbrett aussehen. Windböen schüttelten die Obstbäume in den Gärten vor den malerischen Häusern. Vor mir lag eine Bergkette. Darüber türmten sich dunkle Wolken.