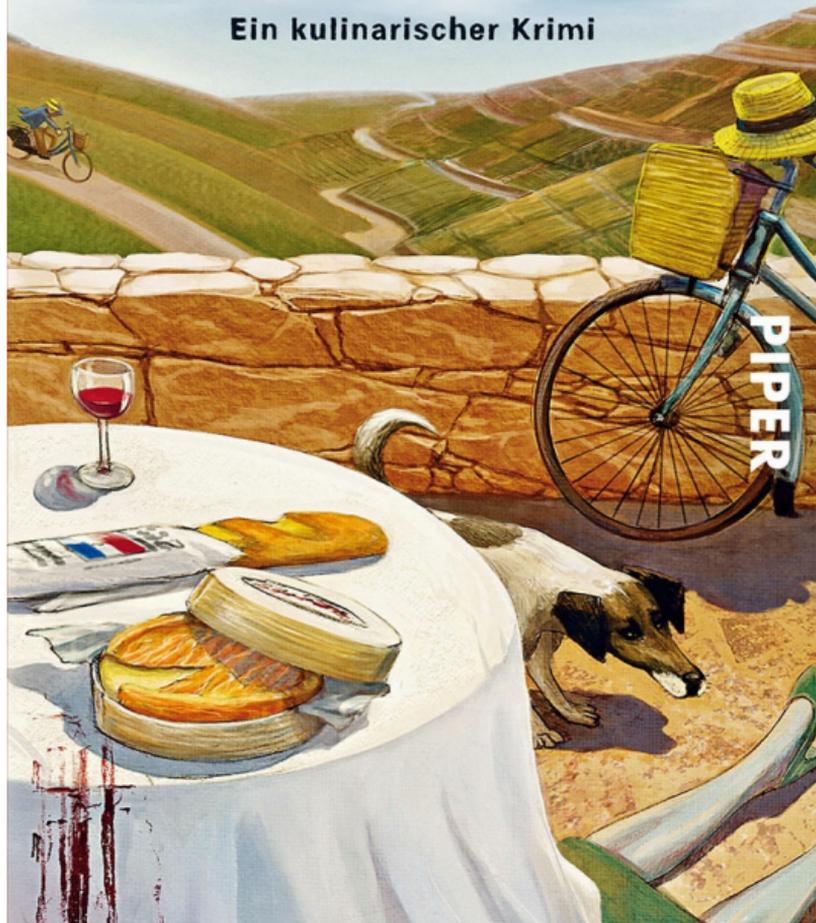


Carsten Sebastian Henn

Die letzte REIFUNG

Ein kulinarischer Krimi



ihm der Polizist nach, anstatt ihn zu verfolgen. »Sie ist nämlich meine Großtante.«

Bietigheim radelte trotzdem schneller.

»Und lassen Sie sich hier ja nie wieder blicken!«, brüllte Claude.

Einen Käse verloren – doch die Freiheit gewonnen. Ein gutes Geschäft.

Benno von Saber trug seinen Teil zur erfolgreichen Flucht bei, indem er gefährliche Beller von sich gab – soweit das einem Foxterrier seiner Größe möglich war. Bietigheim blickte weder auf die sanft gewellten Osthänge, die begehrte Pinot Noirs hervorbrachten, noch westwärts in die Ebene, wo Johannisbeersträucher standen und sich Weideland erstreckte. Er dachte an

Madame Poincarés Großneffen, den Polizisten. Der Professor hatte sich die Familie der Käserin anders vorgestellt. Wie genau, wusste er nicht, aber auf jeden Fall nicht so ... uniformiert.

Über Madame Poincaré hatte er seine wissenschaftliche Assistentin an der Universität Hamburg einiges zusammentragen lassen. Die Käserin war bereits vor über dreißig Jahren von ihrem Vater in die Geheimnisse der Herstellung des Vacherin d'Epoigey eingeführt worden und widmete sich dem Käsemachen rund 210 Tage im Jahr, ohne Pause, von Dezember bis Juli. Sie besaß neun Kühe, stellte jeden Morgen fünfzehn Käselaike her, und abends, wenn die Milch spärlicher floss, kam ein weiteres Dutzend hinzu. Die

früh verwitwete Madame hatte nie gelernt, viele Worte zu machen. Am Telefon war sie schroff gewesen, erst beim siebten Anruf hatte sie eingewilligt, den Professor zu empfangen. Aber er solle pünktlich sein und nichts Besonderes erwarten. Es sei nichts weiter dabei, Käse zu machen, und sie habe auch gar nicht lange Zeit für ihn. Madame Poincaré war ein alter Knochen, wie es sie nur noch selten gab. Sie hatte Bietigheim gleich an seine Großmutter erinnert, die durch den Krieg und die Zeit des Wiederaufbaus geprägt war, immer hart zu sich selbst und hart zu anderen. Sie hatte lange gelebt und war doch viel zu früh verstorben.

Als er sich von den Weinbergen entfernte, schließlich in Epoigey ankam,

sein Hollandrad vor der kleinen Käserei in der Rue Napoléon ordentlich auf den Ständer wuchtete und sich die Hosenbeinspangen abklemmte, bemerkte er sofort die himmlische Ruhe. Auf der Dorfweise waren nicht einmal die obligatorischen Pensionäre zu finden, die Boule spielten oder, falls ihnen der Sinn nicht nach Leistungssport stand, einfach still nebeneinander auf einer Bank saßen, wie Spatzen auf einer Überlandleitung. Sogar das chinesische Restaurant *Le Lotus bleu* hatte geschlossen. Kein Hund bellte. Am merkwürdigsten war allerdings die Weide hinter dem einfachen Bauernhaus, in dem sich die kleine Käserei befand. Sie war kuhlos. Weder sanftes Muhen erklang, noch das Geräusch Gras zermalmender

Mäuler. Eine Weide ohne Kühe, befand Bietigheim, war wie ein Coq ohne Vin. Hier sollten Montbéliard-Rinder stehen, deren Milch besonders viel Kasein aufwies, das für die Milchherstellung des Vacherin d'Epoigey so essenziell ist. Madame Poincaré verwendete ausschließlich Montbéliard-Milch. Das hatte sie ihm am Telefon durch ein Brummen bestätigt.

Unruhig blickte Bietigheim auf seine goldene Taschenuhr – zwanzig Minuten zu früh. Er hasste Menschen, die zu früh kamen. Es war bedeutend schlimmer, als verspätet einzutreffen. Bietigheims Pünktlichkeit war eine Viertelstunde zu spät, so gehörte es sich für einen Akademiker. Deshalb schlenderte er nun