

**CARSTEN
SEBASTIAN HENN**

Der letzte Caffè

pendo

EIN KULINARISCHER KRIMI



»Vater kennt sich sehr gut aus mit Weinen, da wird er sich freuen.«

Der Wein war ihm von einem Mitglied seiner weit verstreuten Sippe empfohlen worden. Das bunte Etikett mit einer gezeichneten, vollbusigen Frau und der Drehverschluss bezeugten diesem zufolge die hohe Qualität des Inhalts.

»Dann hier entlang«, sagte Giulia. »Rilkes Lieblingszimmer zeige ich dir später und auch die Sammlung historischer Instrumente mit dem Pianoforte, auf dem Franz Liszt während seines Aufenthalts musiziert hat.« Sie gingen durch das Schloss, bis sie an eine lindgrün gestrichene Holztür kamen, an die sie klopfte. Von drinnen schallte es laut: »Herein, Herrgott noch mal.«

Sie beugte sich zu Adalbert, ganz nah an sein Ohr, sodass ihre Locken sein Gesicht berührten und leicht kitzelten. »Er ist nicht gut drauf, die Jagd heute Nacht war nicht erfolgreich.«

Giulia öffnete die Tür, und Adalbert sah einen hochgewachsenen Mann, der eine Flinte polierte. Der Lauf der Waffe war auf ihn gerichtet.

»Sie sind also das Bürschchen aus Deutschland?«

Adalbert verbeugte sich. »Hamburg, um genau zu sein. Die kosmopolitische unter den deutschen Städten, eine bedeutende Hafenstadt wie Triest ...«

»Jajaja, genug der Anwanzerei. Zudem kenne ich Hamburg. Oder trauen Sie mir das nicht zu?«

»Ähm, doch, selbstverständlich. Ich dachte nur ...«

»Beim Studieren können Sie gerne denken, aber hier geht es um Manieren. Dass ich Sie in meinem Haus beherberge, verdanken Sie einer sehr alten Freundschaft. Wissen Sie eigentlich, was für eine Ehre es ist, hier nächtigen zu dürfen?«

»Selbstverständlich, es ist ...«

»Nichts wissen Sie!«, fuhr der Marchese ihm über den Mund. »Von dem hier weiß niemand etwas. Denn wenn es jemand wüsste, wären wir in Gefahr.« Er wies auf eine Wand mit unzähligen Bildern, deren zentrales durch einen roten Samtvorhang geschützt war. Der Marchese zog diesen so zärtlich zur Seite, als entblöße er den Busen einer Frau. Zum Vorschein kam ein handgeschriebenes Stück Papier in einem goldenen Rahmen, leicht vergilbt, doch die Schrift von wundervoller Eleganz, die Buchstaben auf sanften Wellen tanzend, fast melodisch wirkte es. Die Unterschrift des Verfassers sah dagegen aus wie dichter Wald, in den es keinen Weg hinein und hinaus gab.

»Rilke suchte lange Zeit nach einem geeigneten Ort, um die Elegien zu schreiben. Eine Vielzahl von Briefen belegt, welche hohe Bedeutung er den äußeren Schaffensbedingungen beimaß.« Der Marchese schien die Worte mehr zu dem Manuskript als zu Adalbert zu sprechen. »Während eines Besuches auf diesem Schloss spazierte er an den Klippen vorbei, da hörte er im Wind eine Stimme, die ihm die Worte ›Wer, wenn ich schrie, hörte mich denn aus der Engel Ordnungen?‹ zurief. Davon inspiriert, begann er seine erste Elegie mit ebendiesen Worten. Und Jahre später sprach der Wind hier wieder zu ihm.« Seine

Fingerspitzen näherten sich dem Papier, wollten es berühren, doch dann zuckte er zurück, wie erschreckt von sich selbst. Ernst sah er Adalbert an. »Können Sie das lesen? Und übersetzen? Angemessen übersetzen?«

Adalbert nahm das Manuskript näher in Augenschein und erschauderte. Es stammte von Rainer Maria Rilke, eine *Duineser Elegie*, keine Frage, doch dem Text zufolge keine, die der Welt bekannt war.

»Ist das etwa eine unveröffentlichte ...«

»Habe ich Sie gebeten, Fragen zu stellen oder zu rezitieren?«

Ein trockenes Räuspern drang aus Adalberts Kehle.

*Kaffeebaum, seit wie lange schon ist's mir bedeutend,
wie du die Blüte beinah ganz überschlägst
und hinein in die zeitig entschlossene Frucht,
ungerühmt, drängst dein reines Geheimnis.
Wie der Fontäne Rohr treibt dein gebog'nes Gezweig
abwärts den Saft und hinan: und er springt aus dem Schlaf,
fast nicht erwachend, ins Glück seiner süßesten Leistung.
Nur wir vergessen so leicht, was der lachende Nachbar
uns nicht bestätigt oder beneidet. Sichtbar
wollen wir die Tasse mit Caffè heben, wo doch das sichtbarste Glück uns
erst zu erkennen sich giebt, wenn wir es innen verwandeln.*

Der Marchese blickte ihn lange an. »Noch klingt Ihr Italienisch, als führten Sie einen groben Säbel statt eines feinen Floretts. Aber das werden wir Ihnen schon austreiben!« Er trat näher, überragte Adalbert dabei um einen guten Kopf. »Und wehe, Sie kommen auf dumme Gedanken, was meine Tochter angeht. Dann werfe ich Sie eigenhändig die Klippen hinab.«

»Ach, Papa«, maulte Giulia. »Mach ihm doch nicht solch eine Angst.« Sie wandte sich an Adalbert, der es bevorzugte zu schweigen. »Papa macht nur Spaß, das ist so seine Art.«

Die Flasche Trollinger würde hoffentlich das Eis brechen, dachte Adalbert. Auch wenn es meterdick war. »Hier, ein Geschenk aus meiner Heimat. Ein wohlfeiler Wein, generös aus in badischer Sonne gereiften Trauben gewonnen. Für einen Kenner wie Sie!«

Der Marchese warf einen kurzen Blick auf den Wein. »Wollen Sie mich beleidigen? Ein Trollinger mit Schraubverschluss? Ist das hanseatischer Humor? Dann zeige ich Ihnen, was Triester ist!«

Er warf die Flasche ansatzlos aus dem geöffneten Fenster. »Ich bin nicht wenig dazu angetan, Sie gleich wieder meines Hauses zu verweisen. Trollinger! Da saufe ich ja lieber Bier!«

So etwas Beschämendes wie heute würde Adalbert nie wieder passieren! Und wenn er

sich dafür eingehend mit Alkohol beschäftigen müsste! Er würde sich eintrinken, bis ihm nichts mehr fremd war, was aus Trauben gepresst wurde.

»Ich werde es wiedergutmachen«, sagte Adalbert und verbeugte sich, wobei er sich Schritt für Schritt rückwärts in Richtung Tür bewegte.

»Wenn Sie gestatten, würde ich mich gerne auf mein Zimmer zurückziehen, um die italienische Sprache und den Wein zu studieren.«

»Der erste kluge Satz von Ihnen, Hanseat. Tun Sie das, von mir aus die ganze Nacht durch.«

Genau so machte Adalbert es. Die ganze Nacht durch paukte er Italienisch, unterbrochen nur von der Lektüre eines Weinlexikons von einem gewissen Hugh Johnson. Es war eine besondere Hölle, über faszinierende Weine zu lesen und sie nicht zeitgleich trinken zu können. Aber gleich morgen würde er sich in einer Triester Weinhandlung eindecken. Ab morgen würde Wein in seinen Adern fließen!

Das würde sicher Eindruck beim Marchese machen.

Der Professor hatte Quartier im Grandhotel Duchi D'Aosta an der Piazza Grande bezogen. Von seinem Fenster aus blickte er nun auf den Fundort der Leiche. Warum war sie nur an diesem öffentlichen Ort abgeladen worden? Warum solch ein Zeichen setzen? Als wollte der Täter ganz Triest diesen Mord mitteilen. Dafür ging er das große Risiko ein, beobachtet zu werden. Die Polizia würde sicher Anwohner der angrenzenden Häuser zu der fraglichen Nacht befragen, vielleicht hatte dieser Jemand gerade seinen Hund ausgeführt oder nicht schlafen können und gedankenverloren auf den Platz geblickt, als es geschehen war. Hatte der Täter die Leiche getragen oder von einem Wagen abgeladen? Im ersten Fall konnte das Verbrechen nur in der Nähe stattgefunden haben.

Die Mordmethode, dachte der Professor, während er seine Brille putzte, mochte ein wortwörtliches Zeichen sein. Jemand wurde angeschwärzt. Oder es sollte die Schwärze der Seele des Opfers zeigen. Adalberts Blick wanderte am Rathaus empor. Die Fassade im eklektischen Stil sorgte für Monumentalität, daraus erhob sich der Uhrenturm mit zwei Mohren in Bronze, die die Stunden schlugen. Adalbert erinnerte sich, im Volksmund heißen sie Michez und Jachez. Eine verkohlte Leiche unter zwei Mohren, die dieser die Stunde schlugen. War dies etwa eine Kampfansage an ganz Triest?

So oder so musste er den Täter dringend zu Fall bringen. Dafür drehte er sich nun rasant um und schritt auf die fünf Fotos zu, die er an eine vehement angeforderte Pinnwand gespießt hatte. Sie zeigten die Mitglieder der Vereinigung von Triests besten Barista. Ihr Name lautete *Figli del vapore*, Kinder des Dampfes. Eine Art Geheimbund oder nur ein Kreis von Freunden? Was verband die fünf, was machte ihre Vereinigung aus? Die Fragen häuften sich zu Beginn eines neuen Falles immer, als stünde man im Wald und kehre Blätter auf einen Haufen, doch die Bäume hörten einfach nicht auf, neue zu verlieren.

Zuerst galt es, die wichtigste Frage zu klären: Wer war der oder die Tote? Nur Nummer

1 schied bisher aus.

Nummer 1

Niccolò Tergeste. Der Forscher. Giulias Mann war bekannt dafür, dass niemand so lange, so intensiv, pedantisch und klug an Kaffeerezepten arbeitete. Er wusste genau, welche Mühle mit welchem Mahlgrad und welcher Menge für welche Röstung ideal war. Cafés zahlten ihm hohe Summen, damit er ihre Maschinen perfekt einstellte. Es gab kein Kaffee produzierendes Land, das er geschmacklich nicht erforscht hatte. Von den Riesen Brasilien und Indonesien bis zur Wiege des Kaffees in Äthiopien. Niccolò war ein Forscher, dem kein Geschmack fremd war, ja der Kaffeearten suchte, sie jagte, kostete es, was es wolle.

Nummer 2

Giacomo Altare. Das Wunderkind. Gerade einmal einundzwanzig Jahre alt, spielte Giacomo Altare auf den Espressomaschinen wie ein großer Meister auf einem Piano. Altare war für die Leichtigkeit seiner Bewegungen berühmt, er vollführte das Aufbrühen eines Kaffees als einen perfekten Tanz – und das, obwohl er mit seinen properen Wangen wie eine kleine Putte wirkte, ein kleiner Knabe, der aus dem Himmel auf die Erde gefallen war. Altare bevorzugte extrem leicht geröstete Bohnen, sogenannte Blond Roasts. Seine Kaffees waren nichts für Traditionalisten, erinnerten sie doch manchmal sehr an Tee. Doch Altare liebte gerade das Fruchtige, die Säure und Frische.

Nummer 3

Mario Rocchetta. Der Schweigsame. Ein groß gewachsener, ernster Mann, immer im schwarzen Anzug, der seine Haare mit Pomade nach hinten gestrichen trug und neben seiner Arbeit als Barista melancholische Lyrik schrieb. Im Gegensatz zu Niccolò ging es ihm nicht um die Vielfalt beim Espresso; er verfolgte ein klassisches, italienisches Ideal, das eine dunkle Röstung und eine herrliche Crema vorsah. Rocchetta näherte sich diesem Ideal an, indem er selbst Kaffees berühmter Röstereien vermahlte, sie cuvétéierte wie ein großer Winzer seine Weine. Im Gegensatz zu den meisten Triester Cafés gab es bei ihm nur Espresso, der in Triest Nero genannt wurde, und Cappuccino, der hier als *Caffelatte* bezeichnet wurde. Doch diese beiden waren von einer Tiefe und seidigen Textur, dass sie wie die Essenz des Kaffees wirkten, wie dessen reine, dunkle Seele.

Nummer 4

Carlotta Antinori. Das Phantom. Von ihr wusste der Professor nur den Namen – weder, wo sie arbeitete, noch, was sie auszeichnete. Auf den wenigen Fotos, die sie zeigten, hielt sie sich stets im Hintergrund, wandte meist sogar den Kopf ab. Ihre langen dunklen Haare ließ sie ins Gesicht fallen wie einen Vorhang, der nie einen Blick auf die eigentliche Bühne gestattete. Es wurde gemunkelt, dass ihre Eltern enormen Reichtum besäßen und sie

eigentlich nicht arbeiten müsste.

Nummer 5

Elisabetta d'Adda. Die Künstlerin. Die Meisterin der Latte Art. Niemand trank ihre Kreationen, ohne vor der Zerstörung ein Foto zu schießen. Schablonen kamen bei ihr nicht vor, es war nur der Schwung ihrer Hand, die Kühnheit ihres Fingerspiels, die zu japanischen Tuschezeichnungen gleichenden Kakaopulvermeisterwerken führte und von ihr in einer Geschwindigkeit aufgebracht wurden, dass der Caffè trotzdem mit perfekter Temperatur an den Tisch kam. Sie gab Kurse für ihre Kunst, doch ihr Können ließ sich nicht erlernen. Es war ihr in die Wiege gelegt. Elisabetta war eine atemberaubende Schönheit. Wallende, schwarze Korkenzieherlocken, große, dunkelbraune Augen, die manchen an perfekte Kaffeebohnen erinnerten, gertenschlank gewachsen mit Beinen, die stets in High Heels endeten. Manch einer kam nicht in erster Linie wegen ihrer atemberaubenden Latte Art ins Café.

Der Professor musste zugeben, bei jedem von ihnen ausnehmend gerne eine Tasse trinken zu wollen. Umso bedauerlicher, dass es bei einem davon nicht mehr möglich wäre. Die Frage, bei wem, musste schnell beantwortet werden. Doch er war allein und konnte nicht fünf Personen gleichzeitig aufsuchen. Er brauchte Hilfe. Adalbert sah Benno an.

»Ja, mein Guter, ich weiß, dass ich deine habe. Auch die deiner Spürnase. Aber ich brauche mehr. Ich brauche ein Paar Fäuste und jemanden, der weiß, wie man sie einsetzt.«

Während er auf die Piazza Grande blickte, über die der Maestral Müll trieb, den er aus Abfalleimern geraubt hatte, stieg ihm der ungewöhnliche Geruch aus der Gerichtsmedizin wieder in die Nase.

Diesmal erkannte er ihn.

Es war der von frisch geröstetem Kaffee.

Wenige Minuten später sah der Professor den Telefonhörer an, als fände er dort eine Erklärung für das Verhalten seiner wissenschaftlichen Hilfskraft Rena Balingen.

»Haben Sie meine Worte akustisch nicht verstanden, oder findet sich der Fehler in Ihrem Intellekt?«

»Überhäufen Sie mich nicht gleich mit Komplimenten, sonst werde ich noch übermütig.« Rena lachte. »Also, ich soll tatsächlich Pit anrufen und ihm klarmachen, was für einen großen Gefallen Sie ihm damit erweisen, dass er zu Ihnen nach Triest kommen darf?«

»So ist es. Er hat immer solch eine Freude, mich zu unterstützen.«

»Aber er hilft Ihnen doch!«

»Papperlapapp. All diese Morde hätte ich auch ohne ihn aufgeklärt. Seine pure Anwesenheit hat meine Arbeit lediglich etwas beschleunigt. Wenn Menschen diesen