



BRIGITTE GLASER

KIRSCHTOTE

Der Badische Krimi



emons:

»In der Schule hat er sie nicht vergessen, deshalb ist er sich jetzt sicher, dass sie gestohlen wurde.«

»Dann könnte der Einbruch wirklich etwas mit der Skihalle zu tun haben.«

»Das denk ich auch. Aber Konrad zuckt dazu immer nur mit den Schultern und sagt nichts.«

Teresa seufzte.

»Glaubst du, er verheimlicht dir etwas?«

»Ach je ...«, meinte sie gedehnt.

»Katharina! Ich weiß nicht, wie ich mit der Brühe weitermachen soll. Wann muss ich die Knochen, wann den Tafelspitz ins Wasser legen?«, drängelte Carlo, den Kopf in der Durchreiche.

»Ich ruf dich an, wenn ich ein bisschen Luft habe«, verabschiedete ich mich von Teresa. Ich legte den Hörer auf und nickte den Stammtischbrüdern zu.

»Jetzt könnet Saschwaller ihre Winfässer leer sufe, wo des mit dere Hall klappt«, verkündete der Schindler Blasi, der sich an diesem Tisch seit Jahren seinen letzten Rest Verstand versoff.

»Für irgendetwas musses jo guet si«, bestätigte ihn der Weber Gustl, der ihm dabei seit Jahren Gesellschaft leistete.

Der Dritte im Bunde, der Ehmman Karle mit seinem breiten Bauernschädel, nickte wie immer zu den Kommentaren der beiden.

»Natürlich freuen wir uns sehr, dass der Regionalverband sich so eindeutig, und das betone ich, so eindeutig für die Änderung des Regionalplans von 1995 ausgesprochen hat«, empfing mich die Stimme des Sasbachwaldener Bürgermeisters durch das Radio in der Küche. »Ich denke, es ist eine gute, eine richtungsweisende Entscheidung für unsere Gegend. Die geplante Skihalle wird nicht nur die rückläufigen Touristenzahlen in unserer Gemeinde wieder in die Höhe treiben, nein, von unserer Halle werden auch all unsere Nachbargemeinden, sogar die ganze Region profitieren.«

»War der Konrad Hils schon dran?«, fragte ich Carlo und hob den Kochdeckel. Carlo hatte das Wurzelgemüse und die Markknochen ins Wasser gegeben.

»Ich hab nicht aufgepasst. Was muss ich jetzt machen?«

»Schäl drei Zwiebeln und spick sie mit Lorbeer und Nelken. 'ne halbe Hand voll Pfefferkörner und eine Hand voll Salz dazu. Wenn die Brühe siedet, langsam den Tafelspitz hineingleiten lassen.«

Carlo entstammte einer Dynastie neapolitanischer Pizzabäcker. Sein Großvater hatte in den späten Sechzigern die erste Pizzeria in Achern eröffnet, sein Vater hatte diese in der Zwischenzeit um mehrere Filialen im Hanauer Land und im Achertal erweitert. Aber Carlo wollte dieses kleine Imperium nicht einfach übernehmen. Er träumte von einem Crossover neapolitanischer Pizzabackkunst und badischer Küche und wollte sich deshalb in seiner Kochlehre mit badischen Spezialitäten vertraut machen. Hier in der Gegend gibt es viele

Gasthöfe mit einer ausgezeichneten regionalen Küche, nicht zuletzt das Lokal meines Bruders in Waldulm. Warum Carlo sich ausgerechnet die Schnitzelküche meiner Mutter zum Lernen ausgesucht hat, war mir bei der Auswahl schleierhaft. Carlo erzählte, dass er als Kind einmal ihre Spätzle mit Soße gegessen habe und davon so begeistert gewesen sei, dass er sich bei seiner Bewerbung daran erinnert habe. Nun war meine Mutter weder eine gute Köchin noch eine gute Lehrherrin, und Carlo hatte es schon mehr als einmal bereut, bei der Entscheidung seinen Erinnerungen aus Kindertagen gefolgt zu sein. Als Einziger in der Linde (bei Erna wusste ich es nicht so genau) war er regelrecht froh über Marthas Beinbruch. Als ich ihren Posten übernahm, freute er sich wie ein Schneekönig. Er fragte mich Löcher in den Bauch zu allem, was Kochen und Köche betraf. Er war helle und schnell und meist guter Laune. Für mich ein Lichtblick in der badischen Tristesse.

»Wie lang muss das Fleisch sieden?«, fragte Carlo mit dem Tafelspitz in der Hand.

»Je länger, desto besser. Aber mindestens zwei Stunden.«

Radio Regenbogen kündigte jetzt Konrad Hils an. Ich stellte das Gerät lauter.

»Die Zustimmung zur Änderung des Regionalplans ist völlig unverständlich«, begann Konrad, »sie verstößt an allen Ecken gegen geltendes Recht.«

Er sprach klar und ganz unaufgeregt, mit einem gepflegten alemannischen Slang in der Stimme. »Was haben die eigentlich entschieden, die ›Dipfelesschisser‹? Man hat die Gemeinde Sasbachwalden von einer ›Eigenentwicklungsgemeinde‹ zu einer ›Gemeinde mit besonderen Entwicklungsaufgaben‹ befördert. Und für diese besonderen Entwicklungsaufgaben darf die Gemeinde jetzt ein Naturschutzgebiet zerstören. ›Elegant‹ hat der zuständige Vertreter des Regierungspräsidiums das genannt. Uns ist das zu wenig. Wir schlagen ›graziös‹ vor oder besser noch ›ballettös‹. Ein Trampel, wer jetzt noch fragt, warum man denn vorher überhaupt die vielen Umweltgutachten zur Skihalle eingefordert hat. So jemand versteht eben einfach nichts von politischer Choreografie!«

Carlo kicherte leise vor sich hin, und ich hörte gebannt zu. Konrad war wirklich gut. Mit Spott machte er die Entscheidung der Regionalpolitiker lächerlich. Im Gegensatz zu der getragenen Rede des Sasbachwaldener Bürgermeisters sprach er witzig und bildhaft. Kein Wunder, dass man ihn mit José Bové, Frankreichs rebellischem Frontmann gegen McDonald's und Fastfood, verglich.

»Jedenfalls darf man gespannt sein, ob das Wirtschaftsministerium diese Art von Tänzchen noch weiter mitmacht«, fuhr er fort. »Auf alle Fälle haben wir Legelsauer beschlossen, bei den nächsten Wahlen verstärkt ›unelegante‹ Politiker zu wählen.«

»Katharina?« Mein Vater winkte mich zur Durchreiche. »Kannst du mal hoch zur Mama?«, flüsterte er. »Sie muss mal.«

Ich verdrehte die Augen, legte die Schürze ab und stapfte die Treppe hoch.

»Du kannst dir nicht vorstellen, wie unangenehm mir das ist«, empfing sie mich stöhnend. »Ich halte oft stundenlang ein, bis ich nicht mehr kann.«

»Du hättest im Krankenhaus bleiben sollen. Professionelle Krankenschwestern können

das viel besser als ich.«

»Jemand Fremdes so nah an mich heranlassen? Bist du verrückt?« Sie zog sich das lächerliche Nachthemd zurecht. »So was Unangenehmes muss schon in der Familie bleiben.«

Ich sammelte die schmutzigen Kaffeetassen und ausgelesenen Zeitschriften ein.

»Ich brauch neue Kreuzworträtsel. Und ein Fernglas, damit ich besser sehen kann, was auf der Kreuzung passiert. Papa hat eines in der Schreibtischschublade.«

Ich nickte, schüttelte ihr die Kissen auf und nahm dann die Bettpfanne.

»Hast du schon was Neues auf die Karte gesetzt?«, fragte sie, scheinbar nebenbei. Bemüht, der Frage kein Gewicht zu geben, blätterte sie eifrig eine Zeitschrift durch.

»Ein Carpaccio von der Roten Bete«, sagte ich, wohl wissend, dass sie dieses Gericht am meisten ärgern würde.

»Garbadscho!« Sie spie das Wort voller Verachtung aus. »So was bestellt hier kein Mensch.«

»Wir werden sehen«, sagte ich. »Ich hab übrigens dafür die Restaurationsbrote von der Karte genommen.«

Sie sah mich wütend und sprachlos an. Diesen Augenblick nutzte ich, ihrem Krankenlager zu entweichen. Es war ein lächerlicher Machtkampf, den ich da mit meiner Mutter führte. Ich wusste es, und sie wusste es wahrscheinlich auch. Dieser giftige Ton zwischen uns hatte sich in meiner Pubertät entwickelt und danach nie verloren. Verschärft hatte er sich durch die Heirat meines Bruders. Nachdem Bernhard nicht, wie erwartet, die Linde übernahm, sondern in den Gasthof seiner Frau einheiratete. Nach den Vorstellungen meiner Mutter sollte jetzt ich, das einzige andere Kind, die Linde übernehmen. Aber das wollte ich auf gar keinen Fall. Je klarer ich das formulierte, desto hartnäckiger versuchte meine Mutter, mich vom Gegenteil zu überzeugen.

In der Küche hing der Duft von Rinderbrühe. Rinderbrühe bildete die Basis einer guten Meerrettichsoße. Ich rührte mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze und füllte diese mit der Rinderbrühe auf. Carlo sah mir aufmerksam zu. Ganz zum Schluss, damit er ja nichts von seiner Schärfe verlor, wurde der Meerrettich hineingerieben und die Soße mit Sahne, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

»Außer dem Tafelspitz wirst du nicht viel von deinen neuen Sachen absetzen. Heut tagt der Gesangsverein. Das sind Fleischesser. Aber mir kannst du mal so eine Rote Bete im Bierteig zum Probieren geben.«

Erna war auch nicht aufbauend, was meine neuen Gerichte betraf. Als sie mein verärgertes Gesicht sah, fügte sie schnell hinzu: »Aber morgen Abend kommen die Landfrauen, die probieren gern mal was Neues aus.«

Und so war es denn auch. Wir verkauften wie üblich unsere Wiener Schnitzel und Wurstsalate, der Tafelspitz lief auch ganz gut. Carpaccio und Rote Bete in Bierteig wurden aber nur ein einziges Mal bestellt. Carlo sah mich an dem Abend mehrfach zweifelnd an.

»So was muss wachsen, Carlo. Das kommt nicht von heute auf morgen«, versuchte ich ihm und mir Mut zu machen.

»Katharina, da will dich ein Gast sprechen«, verkündete Erna, bevor sie sich eine weitere Fuhre Wurstsalate auf die kräftigen Arme lud. »Der, der dein Gar-Dingsbums und das andere Zeugs gegessen hat.«

»Sag, 's dauert noch eine Viertelstunde. Wir müssen noch viermal Wiener und zweimal Tafelspitz fertig machen.«

Neugierig ging ich danach in die Wirtschaft, gespannt, wer der Gast war und was er mir zu meinem Essen sagen würde. Die Gaststube war gut gefüllt. Am Stammtisch hatten sich zu den drei Gesellen vom Nachmittag noch zwei weitere eingefunden. Am großen runden Tisch vor dem Tresen saßen drei ältere Ehepaare, der Aussprache nach aus dem Ruhrgebiet kommend, zwei Tische am Fenster waren mit jüngeren, Cola trinkenden Leuten besetzt, und im Nebenraum war der Männergesangsverein zum freien Singen übergegangen. »Am Brunnen vor dem Tore«, erklang es von dort mehrstimmig. Die jungen Leute verdrehten genervt die Augen. Erna, mit einem Tablett voller Weingläser bewaffnet, deutete mit dem Kopf auf einen jungen Mann, der allein am Vierertisch neben dem Eingang saß. Er erhob sich lächelnd, als er mich kommen sah. Der Mann war vielleicht eins siebzig, also gut zehn Zentimeter kleiner als ich, schlank, durchtrainiert, mit honiggelben Augen. Sein Lächeln war umwerfend.

»Sie sind also die Frau, die bei Carton in Paris, bei Gerer in Wien und bei Spielmann in Köln gekocht hat.«

»Woher wissen Sie das?«, fragte ich etwas perplex.

»Ich ess öfter bei Ihrem Bruder in Waldulm. Der lobt Sie in den höchsten Tönen.«

Wahrscheinlich aus schlechtem Gewissen, weil er die Linde nicht übernommen hatte und genau wusste, wie sehr mich unsere Mutter jetzt unter Druck setzte.

»Trinken Sie ein Glas mit mir?«

Es war zwar nicht ganz fair, Carlo die Küche allein aufräumen zu lassen. Aber warum nicht?

»Ein Tannezäpfle«, sagte ich.

Er rief Erna zu sich und bestellte mein Bier und für sich einen Kirsch.

»Das Carpaccio war ausgezeichnet, und für den Bierteig, verwenden Sie da rohe Rote Bete?«

Alles an diesem Mann strahlte Selbstbewusstsein aus: die Art, wie er Erna zu sich bestellte, mich an seinen Tisch bat, die Beine von sich streckte, mich mit Wohlwollen taxierte.

»Ich koche sie etwas vor, sonst sind sie zu hart. Aber sie müssen noch Biss haben.«

Erna servierte die Getränke und sah mich vorwurfsvoll an. Ich wusste genau, was sie dachte: Was waren das für neue Sitten, sich noch während der Arbeitszeit zu den Gästen zu setzen und mit ihnen zu trinken? Das Kirschwasser servierte sie nicht wie in feineren

Häusern üblich in breiten Schwenkern, sondern in kleinen Schnapsgläsern. Mein Gastgeber leerte den Geist mit einem Zug und stieß dann ein genussvolles »Aah« aus.

»Es ist ein mittelmäßiger Schnaps«, sagte ich. »Es gibt viel bessere Kirschbrände als die von Bohnert.«

»Oh, wir haben auch andere. Einen, den wir fünf bis sieben Jahre in unseren Granitkellern lagern, so lange, bis er weich und vollendet ist.«

Er sah mich mit einem leicht bedauernden Lächeln an.

Fettnäpfchen, dachte ich.

»Sie arbeiten für Bohnert?«, fragte ich dann und nahm einen Schluck Bier.

Er nickte. »Willi Bohnert ist ein großer Feinschmecker. Wenn ich ihm erzähle, dass Sie hier kochen, wird er darauf bestehen, mal bei Ihnen zu essen. Sein neuestes Projekt ist übrigens ein Kochbuch. »Ortenauer Köche kochen mit heimischem Geist«, nur Gerichte, in denen ein hiesiger Brand vorkommt. Ihr Bruder steuert schon drei Rezepte bei. Ich bin sicher, Bohnert würde sich wahnsinnig freuen, wenn auch Sie etwas zu dem Buch beitragen würden.«

»Schöne Idee«, sagte ich. »Wenn ich Zeit habe, werde ich mir was dazu überlegen.«

»Kochen Sie länger hier?«

Er schenkte mir ein umwerfendes Lächeln.

»Eher nicht«, sagte ich vorsichtig und lächelte ebenfalls.

»Ich habe es befürchtet«, seufzte er theatralisch. »Dann muss ich wohl in nächster Zeit häufiger zum Essen kommen, bevor Sie wieder abhauen.«

»Tun Sie das«, sagte ich und stand auf.

Er hob zum Abschied leicht die Hand.

»Auf bald«, sagte er, und die honiggelben Augen blitzten.

Gut gelaunt ging ich zurück in die Küche. Die war noch ein einziges Schlachtfeld. Carlo hatte mit dem Aufräumen einfach gewartet, bis ich zurück war.

»Was soll ich mit dem Bierteig machen?«, fragte er.

»Wegschütten. Das geschlagene Eiweiß zerfällt. Deshalb können wir den Teig morgen nicht mehr verwenden«, sagte ich und begann den Herd sauber zu schrubben.

Als wir danach in die Gaststube kamen, kassierte Erna bei den letzten Gästen ab. Ich schnappte mir ein neues Tannezäpfle und setzte mich zu meinem Vater, der schon auf der Kachelofenbank hockte.

»Na, wie gefällt dir der Jäger?«

Der Alte deutete zu dem jetzt leeren Tisch neben dem Eingang.

»Kennst du ihn?«

»Achim Jäger, er ist der Aufkäufer vom Bohnert.«

»Aufkäufer?« Ich nahm einen Schluck Bier.

»Er kauft den Kleinbrennern ihren Schnaps im Auftrag von Bohnert ab.«

»Der kann mit den Bauern reden?«