

an dieser Stelle mit Rückfragen zu rechnen. Tatsächlich tat Kurti ihm den Gefallen.

»Weideschussprinzip?«

»Ja, die sanfteste aller Arten, ein Tier zu töten. Der größte Stress für so ein Rind ist ja die Selektion und die Fahrt zum Schlachthof. Das fällt da alles weg. Ein gezielter Schuss auf ein Tier aus der Herde, das war's. Kein Leiden, kein Transport. Und das kannst du sogar wissenschaftlich überprüfen. Wenn der Stress wegfällt, hat das Fleisch einen ganz anderen pH-Wert und ein anderes Wasserhaltevermögen.«

»Ich hätte nach dem vierten Bier auch ganz gern mal ein anderes Wasserhaltevermögen!«, rief Leo, dem der Vortrag von Maurice jetzt dann genügte. War schon okay, wenn ein anderer Grillfreund auch mal mit einem besonderen Fleisch kam, aber wenn hier einer

der Experte für extravagantes Grillgut war, dann ja wohl er, da konnten so ein paar sanft erschossene Viecher auch nichts dran ändern. Deswegen war für Leo an dieser Stelle der passende Moment gekommen, die Grillfreunde in seinen neuesten Plan einzuweißen. »Aber wenn wir schon beim Thema sind: Hat von euch schon mal jemand was vom Kōriyama-Rind gehört?«

Kurti schüttelte den Kopf, Maurice zuckte mit den Schultern, und Sascha hörte auf, in die Glut zu pusten. Volle Aufmerksamkeit, so mochte Leo das.

»Kōriyama-Rind, das ist was ganz Feines. Die kommen aus dem Nordosten Japans und werden mit getrockneten Kirschblüten gefüttert. Ihr wisst ja: Je energiereicher das Futter, desto stärker die Fettablagerung in den Muskeln. So, und diese Kirschblüten ergeben

die ideale Faserstruktur, nur eine ganz leichte Fettmarmorierung als Geschmacksträger, ansonsten aber zart und überaus saftig. Ich habe mal einen Flyer mitgebracht.« Leo legte einen Zettel auf den Tisch und signalisierte mit einem gönnerhaften Fingertippen, dass seine Freunde sich ihn anschauen mögen.

Kurti griff nach dem Papier und wurde blass. »Achthundertvierzig Euro das Kilo? Ist ja der absolute Wahnsinn. Das ist ja noch teurer als Kobe-Rind.«

»Das Geld ist ja erst mal egal. Viel interessanter ist, dass das Fleisch im Prinzip noch gar keine Zulassung hat, um hier bei uns in der EU verkauft werden zu dürfen. Aber es gibt natürlich Wege, trotzdem dranzukommen, wenn man es nur wirklich will. Und dreimal dürft ihr raten: Wer wird der Erste sein, der es in Deutschland grillt?« Leo zeigte mit beiden

Daumen auf sich. »Euer Freund Vossen. Habe ich mit der Metzgerei alles schon vereinbart, das wird 'ne ganz exklusive Geschichte.«

Kurti drehte den Flyer um und legte die Stirn in Falten. »»Fleisch und Feinkost Esser«? Du schwörst doch sonst auf den Metzger Schmitz.«

»Ja, der Schmitz.« Leo machte eine verächtliche Handbewegung. »Der kann Würste, Steaks und vielleicht Filet. Aber Kōriyama ist einfach eine Nummer zu groß für den.«

»Finde ich ehrlich gesagt nicht so gut«, monierte Maurice. »Der Esser breitet sich gerade wie eine Krake aus und macht die ganzen kleinen Metzgereien platt. Irgendwann hast du überall nur noch Ketten, die dann auch die Preise diktieren.«

»Och, Morri, jetzt komm nicht wieder mit *der* Leier. Das ist eben Kapitalismus, der

Größere frisst den Kleineren, der Starke den Schwachen. Du hast ja deinen Rinderstreichler aus der Eifel, dafür interessiert sich der Esser eh nicht.« Leo zupfte Kurti den Flyer wieder aus der Hand. »Ganz abgesehen vom Lieferanten. Ich ziehe diese Grillpremiere ganz groß auf. Hab sogar die Fachpresse eingeladen. Und stellt euch vor: Tom Kraske von der ›Flame‹ hat schon zugesagt.«

»Wow, die ›Flame‹ ist dabei?«, rief Sascha vom Grill rüber. »Dann müssen wir uns ja richtig schick machen an dem Abend, wenn wir alle in die Zeitung kommen.«

Ganz genau jetzt wäre der ideale Moment für Leo Vossen gewesen, seine Freunde darüber in Kenntnis zu setzen, dass für sie eigentlich kein Platz auf der Gästeliste vorgesehen war. Aber weil er sich gerade so schön in der Bewunderung seiner Kumpels sonnte, verschob