

Normalerweise würde er einen ganzen Monat benötigen, um eine derart große Menge Gromperen zu verbrauchen, wie man Kartoffeln in Luxemburg nannte. Doch falls alles gut lief, würde er diese fünfhundert Kilogramm binnen einer Woche verkochen. Denn morgen begann die Schueberfouer, die luxemburgische Version des Oktoberfests. Auf der Place du Glacis gab es dann drei Wochen lang Liebesäpfel und Zuckerwatte, außerdem Fahrgeschäfte und Schießbuden. Vor allem aber galt die Schobermesse Kieffers Landsleuten als willkommenen Anlass, sich endlich einmal wieder an Luxemburger Klassikern satt zu essen. Festdeeg si Friessdeeg, wie man im Großherzogtum sagte, und so stopfte man sich auf der Kirmes voll: mit Gebakene Fësch, Fierkel um Spiess und Gromperekichelcher, vor Fett triefenden Reibekuchen.

Kieffer liebte Gromperekichelcher. Schon seit vielen Jahren versuchte er, einen Stand auf der Schueberfouer zu bekommen – ein schwieriges Unterfangen, da der Glacis deutlich kleiner war als die Münchner Theresienwiese und die Luxemburger Kirmes aus allen Nähten platzte. Aber dieses Jahr hatte er endlich eine der heißbegehrten Lizenzen ergattern können. Wochenlang würde er nonstop Fisch und Kartoffelpuffer frittieren. Kieffer überlegte, wie viel Speiseöl er für dieses Unterfangen wohl brauchte. Besser er bestellte gleich noch ein paar Hundert Liter, dann war er auf der sicheren Seite.

Durch seine Kellerpartie erfreulich erfrischt stieg er die Treppe in den noch leeren Schankraum des »Deux Eglises« hinauf. Er ging in sein Büro im hinteren Teil des Restaurants und nahm die Rechnung des Trierer Großhändlers zur Hand, von dem die Gromperen stammten. Als Kieffers Blick auf die Gesamtsumme fiel, stutzte er. Der Koch griff zum Telefon und wählte die Nummer des Großhändlers.

»Gemüse Meinhardt, Guten Tag.«

»Guten Morgen, Wolfgang.«

»Hallo, Xavier. Was gibt's?«

»Ich rufe wegen der Kartoffeln an. Mit deiner Rechnung stimmt was nicht.«

»Wieso?«

»Ich habe »Rose de France« bestellt, biologischer Anbau, aus der Auvergne.« Kieffer hatte eine ganz bestimmte, vorwiegend festkochende Kartoffelsorte geordert. Er experimentierte für seine in der ganzen Stadt berühmten Gromperekichelchen seit Jahren mit verschiedenen Varianten, und »Rose« war für Reibekuchen am besten geeignet.

»Und? Hast du die falschen bekommen?«, fragte der Großhändler.

»Nein, das nicht. Aber auf der Rechnung steht, dass die Kiste 19,44 Euro kostet, und das kann ja wohl nicht stimmen.«

»Einen Moment.«

Kieffer hörte Tastaturklackern. Er zündete sich eine Zigarette an und wartete. Nach etwa einer halben Minute meldete sich sein Lieferant zurück. »Das Problem ist, dass es sich bei dieser Sorte um einen Exoten handelt. Das Angebot ist sehr begrenzt.«

»Weiß ich, Wolfgang. Aber im Juni hat die Kiste noch die Hälfte gekostet. Und seitdem hat sich der Preis verdoppelt?«

»Leider ja. Irgendjemand muss viel ›Rose de France‹ gekauft haben. Deshalb ist der Preis durch die Decke gegangen. Wenn du es mir nicht glaubst, dann guck dir die Notierung an der Matif an.« Die Matif war die Pariser Rohstoffbörse, an der die Preise für Weizen, Schweinehälften oder Sojabohnen festgelegt wurden – und auch die für Kartoffeln. Alle Großhändler orientierten sich an den Kursen, die dort täglich festgelegt wurden.

»Ich zweifle nicht an deinen Worten, Wolfgang. Aber der doppelte Preis ...«

»... vielleicht hätte ich dich nach Bestelleingang noch mal anrufen sollen, Xavier. Tut mir leid. Aber wenn du so große Mengen benötigst, solltest du dir vielleicht einen Future kaufen.«

»Einen was?«

»Eine Kaufoption, die dir garantiert, dass du die Ware zu einem vorher fixierten Preis geliefert bekommst. Kann man im Internet machen.«

Kieffer schnaufte ärgerlich. »Mensch, Wolfgang. Ich wollte Kartoffeln kaufen. Ich bin Koch, kein Börsenhändler.«

»Es tut mir leid, aber die Lebensmittelpreise schwanken in letzter Zeit wieder sehr stark. Keine Ahnung warum, ich habe mir den Mist nicht ausgedacht. Hör zu: Ich gebe dir zwanzig Prozent auf die Rechnung, weil du so ein guter Kunde bist. Oder meinetwegen nehme ich sie auch zurück. Aber nächstes Mal musst du mir einfach Bescheid sagen, wenn deine Order ein Limit hat, okay?«

Order? Limit? Nichts davon fand Kieffer okay. Wenn er sich mit derartigem Unsinn hätte herumschlagen wollen, hätte er einen Job bei einer Investmentbank auf dem Luxemburger Kirchberg angenommen, statt Gromperekichelcher zu frittieren. Aber es half ja nichts – keine Kartoffeln, keine Kirmes. Der Koch dankte dem Großhändler für dessen Entgegenkommen und legte auf. Es würden die unprofitabelsten Reibekuchen in der Geschichte der Schueberfourer werden, aber immerhin die besten.

Kieffer verließ sein Büro und stieg die Treppe ins Obergeschoss hinauf. Das »Deux Eglises«, oder »Zwou Kierchen«, wie es die Einheimischen auch nannten, war nicht sehr groß, das Erdgeschoss bot lediglich dem Schankraum Platz. Die Küche befand sich im ersten Stock. Er und die anderen Köche mussten deshalb viele Male am Tag die dreiundvierzig steinernen Stufen der gewundenen Treppe hinauf- und hinunterklettern. Kieffer machte das nichts aus; Bewegung war schließlich gesund, und dieses

Küchenstepping war in Wahrheit neben dem Schleppen von Kartoffelkisten oder Lammkeulen der einzige Sport, den er ausübte.

Oben instruierte er einen Vorbereitungskoch, für morgen früh einen Teil der Kartoffeln zu schälen und Teig für den Backfisch vorzubereiten. Die Küche seines Stands auf der Schueberfouer hatte eine Fläche von drei, höchstens vier Quadratmetern, und er war froh, sich die meisten Zutaten kochfertig anliefern lassen zu können. Dann ging Kieffer wieder auf den Parkplatz, zu seinem Lieferwagen. Er setzte sich hinein und kramte im Handschuhfach nach einem Album der B52s, das sich irgendwo zwischen Quittungsblöcken und zerknüllten Strafzetteln versteckte. Als er die Kassette gefunden hatte, steckte er sie ein und fuhr los.

Kieffers Restaurant befand sich in Clausen, einem der Luxemburger Unterstadtviertel. Im Westen und Süden umgeben vom Bockfelsen lag die ville basse im Alzette-Tal, weit unter der etwa fünfzig Meter darüber thronenden Oberstadt. Auf der Nordostseite Clausens erhob sich das Plateau de Kirchberg, auf das Kieffer nun zusteuerte. Sein Lokal lag direkt am Hang, und so musste man mit dem Auto zunächst im Schritttempo die schmale Rue Jules Wilhelm hinauffahren, bis zu einem mittelalterlichen Torbogen, der vor einer Haarnadelkurve die alte Stadtgrenze markierte. Dahinter schlängelte sich eine Millionewee genannte Serpentine den Hang empor. Oberhalb der Straße konnte Kieffer bereits die Hochhäuser auf dem Plateau sehen. Jedes Jahr wurden es mehr, und eines Tages würde der Kirchberg vollständig von ihnen bedeckt sein. In seiner Jugend waren dort oben noch große Wiesen gewesen, außerdem Kühe. Dann kamen die Bagger. Zuerst hatte sich die Europäische Union auf dem Berg angesiedelt. In den Neunzigern hatte dann die Finanzbranche Luxemburg für sich entdeckt, Äcker und Wiesen hatten Glasbunker um Glasbunker Platz gemacht. Inzwischen stellten Investmentbanker und Steuerberater auf dem Kirchberg die Mehrheit und hatten die Beamten der EU zahlenmäßig abgehängt, von den Kühen ganz zu schweigen.

Der Millionewee endete unterhalb der Luxemburger Philharmonie. Von dort steuerte Kieffer seinen Peugeot auf die Avenue John F. Kennedy. Am Ende der breiten Straße konnte er nun bereits das Riesenrad und die Fahrgeschäfte der Schueberfouer erkennen. Kieffer passierte die goldenen Doppeltürme des Europäischen Gerichtshofs, überquerte die Brücke, die sich über die zwischen dem Kirchberg-Plateau und der Stadt liegende Alzette-Schlucht spannte und fuhr auf den Glacis. Nachdem er einem Wächter seinen Ausstellerausweis gezeigt hatte, rollte er langsam einen der Hauptwege hinunter, vorbei an Autoscootern und Wurfbuden. Überall waren Messebauer damit beschäftigt, Stände zu errichten, Gabelstapler fuhren zwischen halb fertigen Kettenkarussells und Geisterbahnen hin und her. In nicht einmal vierundzwanzig Stunden würde die Schobermesse eröffnen, und wie stets bei derartigen Veranstaltungen erschien es völlig

undenkbar, dass die Aussteller bis dahin fertig würden. Kein Einziger der Stände, die Kieffer passierte, schien bereit für Kundschaft.

Sein eigener sah zumindest bereits ganz passabel aus. Er besaß, anders als viele der anderen im nördlichen Teil des Geländes, bereits Wände, ein Dach sowie ein angrenzendes Zelt mit Bierbänken. Draußen flatterte eine Girlande mit mehreren kleinen Nationalflaggen in Rot-Weiß-Blau. Im Innenraum hinter der Theke war das Staatswappen angebracht, ein gekrönter roter Löwe auf blau-weiß gestreiftem Grund. Als Kieffer seinen Stand betrachtete, war er froh, beim Namen nicht nachgegeben zu haben. Da sie in gewisser Weise Luxemburger Fastfood anboten, hatte seine Souschefin Claudine dafür plädiert, ihre Frittierbude »McMousek« zu taufen. Der Wortwitz war nicht nach seinem Geschmack gewesen. Auf seinen Einwand, dass er mit diesen amerikanischen Burgerbratern nicht einmal im Entferntesten zu tun haben wolle, hatte Claudine beleidigt reagiert: Er besitze in etwa so viel Humor wie die Preußen jenseits der Grenze. Kieffer war hart geblieben. Nun hieß sein Stand »De Roude Léiw«, der Rote Löwe, und das war auch gut so.

»Moien, Claudine. Alles an der Rei?«

Kieffers Souschefin kniete auf dem Boden und machte sich gerade an der Verkabelung des Herds zu schaffen. »Moien. Alles gut, außer, dass wir noch keinen Strom haben, die Kirmesleitung was an unserem Zelt auszusetzen hat und die Menükarten längst gedruckt sein sollten.«

Der Koch entnahm der Gesäßtasche seiner Cordhose einen kleinen Notizblock und notierte sich die offenen Punkte. »Ich suche einen Elektriker und spreche mit den Spinnern von der Fouer. Die Karten kommen heute Mittag. Wie steht es mit Reservierungen?«

Claudine ließ von der Verteilerdose ab und stand auf. »Wir sind fast die ganze erste Woche gesteckt voll, und auch danach sieht es schon ganz gut aus. Wir werden uns eine goldene Nase verdienen.«

Kieffer beschloss, ihr lieber nichts von den Kartoffeln zu sagen und nickte stattdessen nur. Er würde für die zweite Woche billigere Gromperen auftreiben. Trotz dieses Patzers teilte er Claudines Einschätzung, dass die Kirmes ein gutes Geschäft für sie werden würde. Das »Deux Eglises« war bei den Einheimischen beliebt, weil es eines der wenigen Lokale war, das noch echte Luxemburger Kost servierte: Judd mat Gaardebounen, gepökelten Schweinenacken mit Saubohnen oder Wäinzoossiss mat Moschterzooss, Bratwürste in Senfsauce. Er hatte all seinen Stammkunden vom »Roude Léiw« erzählt – und da sich in der kleinen Stadt alles schnell herumsprach, wusste jeder Liebhaber frittierter Köstlichkeiten inzwischen, dass er hier sein würde. Kieffer fischte eine Ducal aus seiner Lederjacke. Vielleicht musste er doch eine weitere Fuhre der sündhaft teuren

»Rose de France« bestellen. Sie schmeckten einfach am besten, und es galt schließlich, seinen Ruf als Kichelchen-König zu verteidigen.

»Apropos Reservierungen, ich brauche für morgen Abend um sieben noch einen Tisch.«

»Für dich?«

»Ja. Pekka kommt vorbei. Und Valérie. Warum lachst du?«

Claudine nahm ein Klemmbrett von der Wand und trug die Reservierung ein. »Na, weil es komisch ist! 19 Uhr, Valérie G-A-B-I-N. Ich werde das Personal informieren, damit man ihr etwas Kaviar auf die Gromperekichelchen streicht.«

»Sie ist überhaupt nicht so«, brummte Kieffer. »Sie mag ehrliches Essen.« Trotzdem musste er zugestehen, dass Valérie in der Imbissbude für Außenstehende tatsächlich eine seltsame Vorstellung sein mochte. Nachvollziehbarerweise wollte Kieffer Valérie seinen Stand auf der Kirmes zeigen. Aber die Französin war eben nicht nur seine Freundin, sondern auch die Chefin des legendären Pariser Gastronomieführers Guide Gabin. Sie aß wöchentlich in Sternerestaurants auf der ganzen Welt, und die Vorstellung, dass La Gabin in einem Zelt Reibekuchen von einem Pappteller aß, war auf jeden Fall ungewöhnlich.

Kieffer freute sich auf das Treffen mit ihr, denn er hatte sie seit über vier Wochen nicht gesehen. Valérie war auf einer kulinarischen Tour durch Asien gewesen, danach in Russland. Er hatte schon befürchtet, sie würde ihr Treffen in Luxemburg absagen, doch bisher sah es so aus, als komme sie. Bereits in drei Stunden würde die Maschine aus Moskau auf dem Flughafen von Findel landen.

Kieffer lächelte. »Ich finde, unsere Gromperekichelchen hätten durchaus einen Stern verdient.«