

Hausvorrat?»

Kieffer klopfte sich eine Ducal aus der Schachtel und nickte. Wenn sein Freund dies wünschte, würde er ihm so viel Rivaner bestellen, wie er wollte – allerdings war ihm nicht ganz klar, wofür Vatanen einen Hausvorrat brauchte. Soweit er sich entsinnen konnte, war der Finne in den vergangenen zwei Wochen jeden Abend im »Deux Eglises« gewesen, hatte an seinem Lieblingsplatz an der Bar gesessen und eine Flasche Wein getrunken, als »Betthupferl«, wie er zu sagen pflegte. Gegen elf Uhr verließ Vatanen das Restaurant für gewöhnlich, mitunter wankend. Trank er danach zu Hause allein weiter? Kieffer war sich nicht sicher, ob er die Antwort auf diese Frage wissen wollte.

Er legte die Zigarette vor sich auf den Tresen. »Geht klar. Wenn du noch etwas anderes brauchst – Rotwein oder Olivenöl – dann ist jetzt die Gelegenheit.«

»Wieso? Bestellst du was?«

»Viel besser, Pekka. Ich fahre morgen an die Quelle.«

»Provence?«

»Toskana.«

Seit Jahren fuhr Kieffer einmal im Jahr nach Pistoia in der Nähe von Florenz. Dort besaß einer seiner Bekannten eine Ölmühle sowie ein paar Weinberge. Er würde gut essen, einen Haufen Weine und Öle probieren, um dann einige Tage später mit vollem Bauch und vollem Auto zurückzukehren.

Vatanen bedeutete Kieffer, ihm Rivaner nachzuschicken. »Klingt nett. Aber auch aufwendig. Ich dachte, du lässt dir fast alles liefern. Und wozu braucht ein Luxemburger Spezialitätenlokal eigentlich Olivenöl?«

Vatanen hatte nicht ganz Unrecht. Es war in den vergangenen Jahren immer schwieriger geworden, sich die Tage für diesen Trip freizuschaffen. In seinem Restaurant war einfach zu viel zu tun. Und das Öl benötigte Kieffer für die Gerichte im »Zwou Kierchen«, wie die Einheimischen sein Lokal nannten, in der Tat kaum. Luxemburger Spezialitäten schwammen eher in Butter als in Olivenöl.

»Das Olivenöl ist für mich privat. Mein verstorbener Lehrmeister Paul Boudier, der hat mich damit angefixt.«

»Inwiefern?«

»Er war aus Südfrankreich, aus Arles. Paul hat immer gesagt, dass er es seltsam findet, dass viele Nordeuropäer sich zwar enorme Mühe mit der Auswahl ihrer Hausweine machen – selbst zum Winzer fahren und so weiter – aber ihr Olivenöl im Supermarkt kaufen. Er hatte seine speziellen Lieferanten, in seiner Küche standen bestimmt zehn verschiedene Olivenöle. Ich bring dir ein paar Flaschen mit, zum Probieren.«

»Warum nicht. Fährst du mit deinem klapprigen Lieferwagen da runter? Das dauert doch ewig.«

Kieffer schüttelte den Kopf. »Ich fahre nicht alleine, sondern mit einem alten Schulfreund, Alessandro. Er hat einen großen Mercedes-Van.«

»Ist der auch Koch?«, fragte Vatanen.

»Nein, Weinhändler. Er beliefert halb Luxemburg. Ihm gehören da unten Weinberge, außerdem die Ölmühle. Er fährt alle paar Wochen runter, um nach dem Rechten zu sehen. Und morgen nimmt er mich mit.«

Kieffer erhob sich von seinem Barhocker. »So, ich glaube, der Kachkéis wäre jetzt gut.«

»Ich hatte irgendwie gehofft, du hättest das vergessen.«

»Träum weiter, Pekka.«

Als Kieffer einige Minuten später mit zwei Tellern aus der Küche zurückkam, war Vatanen gerade dabei, sein Weinglas neu zu füllen. Der Koch stellte einen der Teller vor seinen Freund auf die Bar. Er hatte den Kachkéis auf eine Scheibe dunkles Landbrot gestrichen und etwas Dijon-Senf danebengekleckst.

»Guten Appetit, Pekka.«

Kieffer stellte den zweiten Teller ab und biss in sein eigenes Kachkéis-Brot.

Missmutig strich der Finne Senf auf seine Scheibe und führte sie zum Mund. Mit verkniffenem Gesicht biss er ab.

»Und?«

»Es sieht nicht nur aus wie Moltofill, es kaut sich auch so«, sagte Vatanen, »verklebt einem total die Beißleiste. Aber mit dem Senf geht's.«

Er setzte das Weinglas an und trank es halb leer. Dann senfte er nochmals nach und aß weiter.

»Ist aber nicht gerade Haute Cuisine, Xavier.«

Kieffer nickte. »Das ist gar keine Cuisine. Das ist was, das du dir abends machst, mit einem Bier dazu, wenn du in der Jogginghose Fußball guckst.«

Der Koch vertilgte den Rest seines Brotes. »Luxemburgischer geht's auf jeden Fall kaum, und jemand, der seit über zehn Jahren hier wohnt, sollte das mal probiert haben. Und jetzt gib's schon zu. Besser als euer Hapansilakka schmeckt unser Kachkéis ja wohl allemal.«

»Kann ich nicht sagen.«

»Wieso? Aber ich dachte ...«

»... dass ich verfaulten Fisch esse? Freiwillig?«

Vatanen schüttelte den Kopf und biss erneut von seinem Kachkéis-Brot ab.

»Ich bin doch nicht bescheuert.«

2

Als Kieffer am nächsten Morgen aufwachte, hatte es gerade zu dämmern begonnen. Er drehte sich auf die Seite und schaute aus seinem Schlafzimmerfenster. Die kahlen Bäume in seinem kleinen Garten sahen so aus, als fröhen sie. Dahinter floss die Alzette entlang, schwarz und eisig, erst vor drei Wochen waren die letzten Schneereste am Ufer verschwunden. Ihn fröstelte. Er stand auf, zog sich eine abgetragene Strickjacke über und tapste die Treppe hinab, in die Küche. Als er den Kippschalter der Vibiemme umlegte, ging ein Zittern durch die riesige Espressomaschine. Kieffer hatte das Monstrum bei einer Restauraufösung zu einem Spottpreis erstanden, es machte viel besseren Kaffee als diese modernen Vollautomaten. Der Nachteil war, dass die Vibiemme zunächst warmlaufen musste, und das dauerte. Er kannte alte Diesel-Lkw, die schneller in Gang kamen. Kieffer setzte sich auf die Holzbank in der Essecke und schloss die Augen. Die Schulter an den warmen Heizkörper gelehnt, begann er, wieder wegzudämmern. Bevor er jedoch wieder einnicken konnte, teilte ihm die Vibiemme mit einem giftigen Fauchen und mehreren metallisch klingenden Schlägen mit, sie sei nun so weit. Der Koch stemmte sich hoch und ging zur Anrichte. Er arretierte den Siebträger, legte den Hebel um, und beobachtete, wie der Kaffee unter Dröhnen und Rasseln in die Tasse tröpfelte. Müde rieb er sich die Sandkörner aus den Augen. Ein Espresso würde an diesem Morgen nicht reichen. Deshalb wechselte er den Siebträger und wiederholte die Prozedur.

Alessandro hatte darauf bestanden, spätestens um 7.30 Uhr loszufahren. Nur so, hatte sein Freund ihm erklärt, würden sie es bis zum Abendessen nach Pistoia schaffen. »Wenn wir erst um zehn fahren, geraten wir bei Como in den Feierabendverkehr«, hatte er gesagt. Soweit Kieffer sich erinnerte, waren sie im vergangenen Jahr ebenfalls um 7.30 Uhr losgefahren und hatten dennoch drei Stunden im Stau gestanden. Aber Alessandro war der Fahrer, also bestimmte er.

Sein Schulfreund war stets sehr entschieden in diesen Dingen. Hatte Alessandro Colao sich einen Plan zurechtgelegt, war es in der Regel kaum möglich, ihn noch davon abzubringen. So war es auch dieses Mal gewesen. Der Koch erinnerte sich, wie sie vor

zwei Wochen in Alessandros Weinhandlung in Esch gegessen und ihre Reise besprochen hatten.

»Erst fahren wir nach Pistoia, in mein Apartment. Und am Abend gehen wir dann zu dieser neuen Osteria nahe dem Palazzo dei Vescovi. Habe ich bei meinem letzten Besuch entdeckt. Ich wette, du hast noch nie bistecca alla fiorentina gegessen, Xavier.«

»Wie bitte? Natürlich.«

»Wenn du das Steak in dieser Osteria probiert hast, das schwöre ich dir, dann wirst du mir zustimmen, dass du vorher vielleicht irgendwas anderes gegessen hast, aber kein bistecca alla fiorentina.«

Alessandro strich sich durch den kurzgetrimmten Vollbart, danach durch seine Meckifrisur. Seine Haare waren voll und tiefschwarz, es sah aus, als trüge der Weinhändler eine Sturmhaube, die nur einen kleinen Teil seines Gesichts freiließ.

Kieffer nippte an seinem Wein. Sie standen seit Längerem an der Theke des Verkaufsraums und tranken sich durch Alessandros beachtliche Sammlung von Chiantis und Montepulcianos, um, wie sein Freund es ausdrückte, »gedanklich ins Thema reinzukommen«.

»Und dann weiter, nach La Spezia.«

»Was machen wir da?«, fragte Kieffer.

Statt zu antworten, goss Alessandro ihnen zunächst nach und suchte dann im Regal nach einer weiteren Flasche.

»Diesen Brunello di Montalcino müssen wir gleich noch probieren. Aber zu deiner Frage: Nahe La Spezia gibt es einen Typ, der hat die angeblich besten Moraiolo, und außerdem sehr gute Taggiasca.«

»Olivensorten?«

»Ja. Moment, ich hab was davon da.«

Alessandro lief an den Weinregalen vorbei, bis zur anderen Seite des Ladens. Kurz darauf kam er mit zwei Flaschen Olivenöl zurück. Er stellte sie vor Kieffer ab.

»Erst mal das hier.«

Alessandro goss etwas von dem goldfarbenen Öl in ein Schnapsgläschen. Kieffer nahm es und nippte daran. Wie sein Freund es ihm beigebracht hatte, zog er die Mundwinkel nach außen und presste die Lippen in der Mitte aufeinander. Auf Beobachter musste diese Grimasse wie ein sehr gequältes Lächeln wirken. Laut Alessandro war diese strippaggio genannte Methode jedoch die einzig korrekte Art und Weise, Olivenöl zu verkosten. Mit dem Öl auf der Zunge sog der Koch durch die Mundwinkel Luft ein,

wodurch sich Tröpfchen des Olivensafts in seinem ganzen Mund verteilen. Der Geruch von frisch gemähtem Gras stieg ihm in die Nase, gleichzeitig begann sein Rachen zu brennen. Er musste husten.

»Ganz schön pfeffrig, das Zeug.«

»Das sind die Moraiolo-Oliven. Wenn ihr Öl dir keine Tränen in die Augen treibt, ist es Mist. Und jetzt das Taggiasca.«

Wieder goss Alessandro einen Daumenbreit Öl in ein Gläschen. Dieses besaß eine andere Farbe, zu dem goldenen Schimmer gesellte sich ein rötlicher Ton, der das Öl kupferfarben schimmern ließ, als Kieffer das Glas gegen das Licht hielt. Erneut schlürfte er geräuschvoll. Dieses Mal musste er nicht husten. Der Geschmack des Taggiasca war völlig anders, mildsüß, mit einer fruchtigen Note.

»Ziemlich gutes Zeug. Und das kriegst du von dem Typen?«

»Das Taggiasca kommt aus Ligurien, das muss zu einer anderen Ölmühle. Man sollte die Oliven nach der Ernte nicht lang durch die Gegend fahren, dann werden sie schlecht. Aber das Moraiolo – ich will, dass er es in unserem Oleificio pressen lässt. Dann wäre es noch besser, ich könnte da mehr rausholen. Deshalb will ich mit ihm sprechen. Aber keine Sorge, du wirst dich nicht langweilen. Er betreibt einen großen Agriturismo, mit angeschlossener Käserei und anderem Zeug. Da habe ich uns einquartiert, das wird nett.«

Kieffer betrachtete Alessandro, während dieser an seinem Wein nippte. In seiner Jugend war der Italo-Luxemburger ein rappeldürerer Junge mit zu schmalen Schultern und zu großen Ohren gewesen. Mit Mitte dreißig war er dann plötzlich aufgegangen wie ein Hefezopf, neben ihm kam sich der auch nicht gerade schmächtige Koch geradezu schlank vor. Selbst die perfekt gebügelten, farbenfrohen Hemden, die Alessandro stets über der Hose trug, konnten seine Leibesfülle inzwischen nicht mehr kaschieren.

»Ich hätte jetzt Lust auf eine Zigarette«, verkündete Alessandro.

»Kein Problem.« Kieffer zog die Ducal-Schachtel aus der Tasche seiner Cordhose.

»Aber hattest du Maria nicht versprochen aufzuhören?«

»Habe ich auch. Aber wenn ich mit meinem alten Kumpel Chianti trinke, darf ich doch wohl mal eine Ausnahme machen?«

Kieffer hielt ihm die Packung hin. Alessandro schüttelte den Kopf.

»So verzweifelt, dass ich diese widerlichen Dinger rauche, bin ich dann auch nicht.«

Er verschwand hinter der Bar. Neben Weinflaschen, Espressotassen, Camparigläsern und anderen Utensilien stand im Regal dahinter ein Ölkanister aus Weißblech, nach dem Alessandro nun griff. Er kniff ein Auge zu und grinste.

»Das Geheimversteck für meine Zigaretten und andere Dinge, die Maria nichts angehen.«