

Verband deutscher Schriftstellerinnen und Schriftsteller Ostbayern (Hg.)

GENUSSVOLLES OSTBAYERN

Kulinarische Geschichten und raffinierte Rezepte



Verband deutscher Schriftstellerinnen und Schriftsteller Ostbayern (Hg.)

GENUSSVOLLES OSTBAYERN

**Kulinarische Geschichten und
raffinierte Rezepte**

SüdOst Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-95587-780-4



Für uns, die Battenberg Gietl Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PSO
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100 % erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

1. Auflage 2021

ISBN 978-3-95587-780-4

Alle Rechte vorbehalten!

© 2021 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

www.battenberg-gietl.de

INHALT

10

Marita A. Panzer

Vorwort

Der Appetit kommt beim Lesen und Essen.

13

Hilde Artmeier

Paris, Rio, New York, Kallmünz

Rezept: Vanillekipferl

23

Edith Maria Ascher

Schlesische Weihnachts-Tunke

Rezept: Schlesische Weihnachts-Tunke

31

Fabian Bader

Von zwei Brücken

Rezept: Blaukraut (nicht Rotkohl)

37

Wolfgang Burger

Wieder mal in Berching

*Rezept: Schweinemedallions in
Champignon-Sahnesoße*

41

Marie-Anne Ernst

Kartoffelsalatrauma

Rezept: Garantiert traumafreier Kartoffelsalat



51

Colin Goldner

„Dass' der Sau graust“

Vegan Revolution auf der Passauer Herbstdult

Rezept: Veganer Leberkäs

59

Wolf Hamm

Der Klosterschmarrn

Rezept: Klosterschmarrn

67

Elfi Hartenstein

Der große Fang

Rezept: Hechtenkraut

77

Ingrid Kellner

Suppennudeln

Rezept: Suppennudeln

81

Gabriele Kiesel

Von alten Gewohnheiten und rätselhaften Fundstücken

Rezept: Fuchsenfouda

89

Julia Kathrin Knoll

Das Lächeln der Kaiserin

Rezept: Gänseleberpasteten mit Champignons

95

Angela Kreuz

Neulich im Supermarkt

Rezept: Halloumi-Burger mit Grillgemüse



101

Carola Kupfer

Henkersmahlzeit

Rezept: Wärmende Tomatensuppe

111

Anne Lienert

Operation Apfelstrudel

Rezept: Apfelstrudel

117

Oliver Machander

Onkel Ambos

Rezept: Schweinsbraten auf altböhmische Art

129

Gabriel Maier

Vier Bratwürscht für ein Halleluja!

Rezept: Bauernseufzer mit Sauerkraut

139

Marita A. Panzer

Marzipanrosen

Rezept: Marzipantorte

143

Sabine Rädisch

Der Bruchpilot

Rezept: Oma Ellis Kürbissuppe

157

Claudia H. Spelic

Geburtstagsüberraschung

Rezept: Zwiebelkuchen



167

Rolf Stemmler

Eine alte Speis' – mit Zauber?

Rezept: Oberpfälzer Bröselschmarrn

175

Thyra Thorn

Der Knödelwurf

Rezept: Semmelknödel

185

Horst Vocks

Höllbach

Rezept: Krebsuppe einfach

191

Ingrid Werner

Heimat

**– oder warum es für Niederbayern wirklich schwer ist,
es bis nach München zu schaffen**

Rezept: Böfflamott

202

Die Autorinnen und Autoren





VORWORT

DER APPETIT KOMMT BEIM LESEN UND ESSEN.

Das Kochen – auch das Backen und Braten – gehört zu den ältesten Kulturtechniken. Allerdings erst mit der Beherrschung des Feuers machten die Menschen einen entscheidenden Schritt vorwärts: nämlich hin zur Herdstelle in Höhlen und Hütten. Nun war das Zubereiten der Speisen in anderer bzw. bekömmlicher Weise möglich. Denn aus Getreide konnte Brot gebacken und das rohe Fleisch gebraten werden. Auch wurde die Nahrung durch das Erhitzen gesünder, verdaulicher und haltbarer, was eine Vorratshaltung für schlechte Zeiten ermöglichte.

Infolge der gekochten Nahrung, die leichter zu verzehren war, veränderten sich bei den frühen Menschen allmählich das Gebiss und der Kauapparat: Die Zähne wurden kleiner, wodurch das Sprechen und die Sprache, d.h. die menschliche Kommunikation, gefördert wurde.

Im Laufe der Jahrtausende verfeinerte sich auch der Geschmack der Menschen: Die Kochkunst entstand, die besondere Speisen zubereitete. Wer sie nachkochen wollte, brauchte eine Anleitung. So hielt man die Rezepturen schriftlich in Kochbüchern fest.

War die Kochkunst in Europa zunächst nur für die höchsten und höheren Gesellschaftsschichten von Bedeutung, wie Adel und Bürgertum, die sich Köchinnen und Köche leisten konnten, verbreitete sie sich im Laufe der Zeit bei allen Menschen, die wohlschmeckende Speisen liebten. Diese Vorlieben waren jedoch landschaftlich verschieden. So entstand die nationale bzw. regionale Küche, allen voran die französische Küche der „Haute cuisine“. Mit vermehrter Mobilität der heutigen Menschen wurden manche Gerichte weit über die nationalen Grenzen hinaus bekannt und beliebt, beispielsweise Spaghetti, Pizza, Döner, Sushi, Pommes frites usw.

Trotzdem erhielten sich hie und da noch Besonderheiten in der regionalen Küche, wie Münchner Weißwürste, Nürnberger Lebkuchen, Pfälzer Saumagen, aber ebenso Kartoffelschmarrn in der Oberpfalz und Schweinsbraten in Niederbayern.

Auch die hier versammelten 23 Autor*innen haben ihre Lieblingsgerichte und kulinarischen Vorlieben. Beides, Rezepte und Geschichten dazu, vereinen sie nun in diesem Buch, um den Genuss beim Kochen, Backen, Braten und Lesen noch zu vergrößern.

Bei den landläufigen Kochbüchern gibt es drei Arten: Rezeptbücher für die Berufsausübung, Anleitungen für Auszubildende und Kochbücher für Hobbyköchinnen und -köche. Wir fügen nun noch eine Variante hinzu: ein Lesebuch mit Rezepten für genussfreudige Leseratten.

Denn der Appetit kommt nicht nur beim Essen, sondern auch beim Lesen.

Wohl bekomm's!

Marita A. Panzer



Vanillekipferl

Für den Teig:

125 g Zucker

200 g Butter

250 g Mehl

200 g gemahlene Mandeln

2 Eigelb

Außerdem:

das ausgekratzte Mark einer Bourbon-Vanilleschote
oder 1 Tütchen echter Vanillezucker

3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Einen Mürbeteig zubereiten, eine Weile kalt stellen.

Rollen von etwa 2 cm formen, davon knapp 1 cm
schmale Scheiben schneiden.

Aus den Scheiben kleine Kipferl (Hörnchen) formen,
im 220 Grad heißen Ofen 10 Minuten sehr blass
backen.

Das ausgekratzte Vanillemark mit dem Puderzucker
gut vermischen und auf einen Teller geben.

Die Kipferl noch lauwarm im Vanillezucker wälzen.

Hilde Artmeier

PARIS, RIO, NEW YORK, KALLMÜNZ

Denk einfach an die Kohle, Kleine“, grunzt Pjotr und kramt Mütze und Strumpf aus dem Handschuhfach. „Alles okay?“ „Nichts ist okay. Umso mehr, wenn ich die Ausbuchtung in der Brusttasche seiner schwarzen Jacke richtig deute. Dennoch nicke ich.

Draußen ist es ruhig. Klar, um drei Uhr morgens schläft der normale Bewohner von Kallmünz. Nur wir beide kauern hier im frösteligen Frühlingsdunkel, horchen auf jedes noch so leise Geräusch, beobachten die alte Villa am Ortsrand, in der sich die langen dreißig Minuten, während derer wir schon hier sitzen, nichts gerührt hat. Und trotz der kühlen Nachtluft schwitzen wir.

Das heißt, ich schwitze.

„Mach dir nicht in die Hosen“, raunt Pjotr in väterlichem Tonfall. Dann zieht er etwas metallisch Glänzendes aus der Brusttasche. „Ist ja nicht das erste Mal, dass ich so was mache.“

„Mensch, lass bloß die Knarre hier!“ Ich schnappe nach Luft. „Verdammt, das war nicht ausgemacht.“

Er lacht nur, zieht sich den Strumpf übers Gesicht, öffnet lautlos die Wagentür. Einen Wimpernschlag später ist er schon hinter der mannshohen Fliederbuschhecke verschwunden.

Eigentlich ist mein Job kinderleicht. Nur warten, hieß es, Chauffeurin spielen, die Gegend beobachten. Doch als ich das Handy aus der Hosentasche ziehe und einschalte, merke ich, dass die Hände mir nicht gehorchen wollen. Was, wenn doch irgendein Nachbar nach einem Besäufnis bei Freunden nach Hause torkelt und mich erkennt? Was, wenn die Bullen ausgerechnet in dieser einsamen Gegend Streife fahren? Was, wenn die Köchin aufwacht, die im Erdgeschoss der Villa ein Zimmer bewohnt, und Pjotr sie über den Haufen knallt?

Ich lasse das Fenster auf der Fahrerseite herunter, werfe besorgte Blicke hinaus, atme die frische Nachtluft ein, lausche angestrengt. Nichts. Weder Schritte auf dem Asphalt noch der Motor eines sich nähernden Autos. Nur das Wasser der Naab plätschert kaum hörbar ans nahe Ufer, und in der Ferne blinken Laternen, irgendwo bei der steinernen Brücke. Die Scheinwerfer hingegen, die abends die wie über allem schwebende Burgruine erstrahlen ließen, oben auf dem Schlossberg über den schlafenden Häusern, sind längst erloschen.

Seufzend mache ich das Fenster wieder zu, greife in die Tüte mit den Vanillekipferln, die Niko für mich gebacken hat, schiebe mir eines in den Mund und könnte jauchzen vor Glück. Butterzart, ein unvergleichlicher Geschmack nach gemahlenden Mandeln, perfekt abgerundet mit einem Hauch Bourbon-Vanille, die Königin der Gewürze, nach deren Duft ich süchtig bin. Für mich ist immer Vanillekipferlzeit, nicht nur an Weihnachten. Auch wenn Niko als gelernter Konditor ständig seine schöne schmale Nase darüber rümpft.

Vermutlich sitze ich nur wegen ihm hier. Wie soll ich ihm sonst beweisen, dass ich auch einmal etwas zustande bringe, das Geld abwirft. Also richtig Geld, nicht nur das bisschen, das meine Chefin mir jeden Monatsersten bezahlt. Wenn nur Pjotr mir keinen Strich durch die Rechnung macht. Der hat sich nicht im Griff.

Ich lasse mir das nächste Vanillekipferl auf der Zunge zergehen und muss an den versuchten Kunstdiebstahl in der Ostdeutschen Galerie denken, vor drei Monaten in Regensburg. Geklaut wurde nichts, dafür hat man den Nachtwächter erschossen, der im Museum den

Alarm ausgelöst hatte. Pjotr hat sich zwar nur in Andeutungen ergeben. Aber mir ist klar, dass er dahintersteckt. Warum habe ich mich nur auf diesen Mist hier eingelassen?

Sechs Wochen ist das jetzt her. Da hab ich Pjotr zum ersten Mal getroffen. Am Ende meiner Probezeit, da hinter der Hecke in Bettys Villa, wie ich meine Chefin seit Kurzem nenne. Vor gut fünfundzwanzig Jahren, als Baronin Bettina von Birkengrund frisch verheiratet und wie ich heute Anfang zwanzig war, sah sie einfach umwerfend aus. Auf den Schnappschüssen, die über der Chaiselongue im Salon hängen, schimmert in jedem Blick und jeder Geste das Topmodel durch, als das sie vor ihrer Heirat durch die Welt jettete. Das ganze Repertoire hatte sie drauf, von aufreizend-verrucht über naiv-unschuldig bis zu verwegen-draufgängerisch.

Am besten aber gefällt mir das Hochzeitsfoto. Der Baron und seine Betty, er ergraut und mit würdevoller Miene, sie platinblond und mit den Schätzen der Adelsfamilie ihres Gatten geschmückt. Ein Feuerwerk aus blitzenden Diamanten, leuchtenden Smaragden und funkelnden Rubinen.

Doch ich schweife ab. Also, zu Baronin Bettinas Fünfzigstem war alles geladen, was in der Gegend Rang und Namen hat. Wie hatte ich gewienert, geschrubbt und gebürstet, damit die abgetretenen Parkettböden und zerschlissenen Teppiche halbwegs vorzeigbar aussahen. Bis auf die paar Antiquitäten in der renovierungsbedürftigen Villa, den bordeauxroten Bentley und den jahrhundertealten Familienschmuck, den sie wie alles andere von ihrem früh verstorbenen Mann geerbt hat, hat die Chefin ja nichts vorzuweisen. Okay, auch noch die wuchtigen Holz- und Marmorplastiken, mit denen sie Haus und Garten dekoriert, Letzterer ein verwünschtes Reich mit knorrigen Eichen, Buchen und einem riesigen Walnussbaum. Stundenlang kann sie darüber erzählen. Wie über ihre vielen Fernreisen und die zahlreichen Bekannten, die meisten mehr oder weniger erfolgreiche Künstler und Künstlerinnen wie sie selbst oder alteingesesse-

ne Unternehmer, von denen nicht jeder so standesgemäß ist, wie er vorgibt.

Nehmen wir zum Beispiel Pjotr Huber. Sein Vater war der angesehenste Antiquitätenhändler in Regensburg, ein knallharter Geschäftsmann mit perfekten Manieren. Vor zwei Jahren ist er überraschend gestorben, und seither leitet Pjotr das Geschäft. Mehr schlecht als recht, wie man hört. Lieber treibt er sich überall dort herum, wo es etwas umsonst gibt. Spielt den Charmeur, prahlt mit vergangenen Erfolgen, versucht ständig, meiner Chefin das Meißner Porzellan abzuluchsen. Nicht mal bedankt hat er sich, als ich ihm nach dem fünfgängigen Menü auf Bettys Geburtstagsfeier Hut und Mantel reichte.

Zwei Tage später stand er dann plötzlich vor meiner Mansardenwohnung in der Charles-Palmie-Straße, eine Flasche billigen Whisky in der Hand. Anfangs dachte ich, er wollte mich zuerst abfüllen und anschließend in die Kiste mit mir. Aber ich vertrage einiges. Und außerdem war er aus einem anderen Grund gekommen.

Nach dem ersten Glas erfuhr ich, dass er seinen Namen hasste und es seiner Mutter, einer Konzertpianistin aus dem Spessart mit einer Vorliebe für Tschaikowski, immer noch verübelte, ihren einzigen Sohn nicht als Thomas oder Stefan ins Leben geschickt zu haben. Ausgerechnet Pjotr musste es sein. Doch es gibt schlimmere Schicksale. Vor allem, wenn man lieber das Spielcasino in Bad Füssing besucht, hätte ich fast gesagt. Das weiß ich von Bettys Köchin.

Antiquitätenhandel sei ein hartes Geschäft, jammerte er beim dritten und vierten Glas, und jeder müsse nun mal vorbauen für die Zukunft. So sexy Ex-Knacki-Bräute wie ich, genauso wie Einzelunternehmer mit nicht ganz so florierendem Laden.

„Da kommst du nie rein“, urteilte ich nach dem fünften Zuprosten. „Die Alarmanlage ist bombensicher.“

„Jede Alarmanlage hat mal einen Kurzen.“

„Vergiss es, Pjotr. Wenn die Chefin erfährt, dass ich dir den Tipp gegeben habe, bin ich meinen Job los. Und wo kriege ich einen neuen her?“

Eine solch unkonventionelle Arbeitgeberin wie die Baronin finde ich schließlich nie wieder. Die pfeift auf Lebensläufe. „Juwelenraub und Trickbetrügerei, wie amüsan“, meinte sie mit neckischem Lächeln, als ich ihr beim ersten Freigang die Kisten voller Werkzeug und Granitblöcke über die Straße schleppte.

„Nach diesem Coup brauchst du keinen Job mehr“, spöttelte Pjotr. „Da sonnst du dich für den Rest deines Lebens in der Südsee, Kleine.“

„Etwa mit Zwanzig zu Achtzig?“ Ich guckte ihn schief an. Die Südsee lockt mich nicht, und außerdem heiÙe ich Ruth. Ist das so schwer zu merken?

„Weniger Risiko, weniger Kohle.“

Ein schlagkräftiges Argument. Das leuchtete sogar meinem Niko ein, der selten mit etwas zufrieden ist und gerade in letzter Zeit an allem herummäkelt, was ich zu sagen habe. Wenn ich ihm rate, sich nach der Gesellenprüfung im Umkreis von Kallmünz nach geeigneten Räumen für seine Nobel-Confiserie in spe umzusehen, träumt er von Paris. Wenn ich an der Naab sonnenbaden will, will er nach Rio. Aber mich zieht es nicht in die Ferne. Und aus meinem Heimatort, diesem Kleinod im Oberpfälzer Jura, von dem sich schon Wassili Kandinsky und Gabriele Münter verzaubern lieÙen, gehe ich sowieso nicht weg.

Am selben Abend noch tüftelten Pjotr und ich den Plan aus. Klang ganz einfach: Die Baronin im Flieger nach New York, auf dem Weg zur Vernissage eines befreundeten Bildhauers, und die Köchin ohnehin schwerhörig. Der Tresor befindet sich im ersten Stock. Zweite Tür links, am Sekretär vorbei, hinter dem Ölschinken, auf dem sich lachende Nymphen und Faune tummeln, allesamt nackt und in erotische Spiele vertieft.

Einmal hab ich die Chefin überrascht, als sie vor dem geöffneten Safe in Jugenderinnerungen schwelgte. Die Juwelen von ihrem Hochzeitsfoto schimmerten an ihren Fingern und dem immer noch sagenhaften Dekolletee, im Safe funkelten ein Riesendiamant aus Indien und ein Brillanten-Diadem um die Wette, offenbar ein Geschenk von einem Banker, den sie bei einer Galerieeröffnung in Johannesburg kennenlernte. Wenn ich richtig rechnen kann, war sie damals schon verheiratet. Bei meiner Bemerkung lächelte sie nur versonnen, aber jedenfalls stand auf der Versicherungspolice im Sekretär was von einer Million.

Ob ich vielleicht die Zahlenkombination gesehen hätte, fragte Pjotr ungewohnt freundlich.

Klar hatte ich. Doch ich ließ ihn schmoren.

Nach zwanzig Minuten Herumgenörgle ging er zumindest ein wenig rauf mit den Prozentsätzen, und ich beschaffte ihm den Zettel, auf dem meine Arbeitgeberin die paar Nummern notiert hatte. Man sieht ihr das reife Alter zwar nicht an, aber manchmal neigt sie zur Vergesslichkeit. Zwischendurch kam mir dieser böse kleine Verdacht, dass Pjotr nur deshalb auf Vierzig-Sechzig einging, weil er mich am Ende doch übers Ohr hauen wollte. Aber wie sollte er das Ding ohne mich drehen?

Und jetzt sitze ich hier, knabbere an meinen Kipferln und warte. Neun Minuten sind schon rum. Was passiert bloß da drin?

Wenn der Blödmann die Knarre benutzt, dann sind wir geliefert. Erstens wünsche ich der Köchin nichts Böses und zweitens kann ich kein Blut sehen. Konnte ich nie. Hab immer sauber gearbeitet, darauf geachtet, dass alles auf anständige Weise gelaufen ist. Du alte Zimmerliese, lautete Nikos Kommentar zu diesem Punkt, von Gewissensbissen wird man nun mal nicht reich. Eigentlich hat er mich eher angegiftet. In letzter Zeit streiten wir ständig. Manchmal denke ich, er ist nur noch wegen den Vanillekipferln bei mir. Er liebt es, wenn ich mir beim Genuss seiner Leckereien die Lippen lecke.

Wieder ein Blick auf die Uhr. Zwölf Minuten. Wie lange dauert das denn noch? Wer hat eigentlich behauptet, dass die Zeit verfliegt? Wenn man wartet, angespannt, atemlos, dann scheint sie nicht in die Gänge zu kommen. Also denke ich an das Knistern der Scheine, die ich bald in Händen halten werde, an die vielen schönen Zahlen auf meinem Konto.

Ein Surren zerreißt die Stille.

Wie in Trance greife ich nach dem Handy. „Ja?“

„Es ist soweit.“

Als Stärkung schiebe ich mir ein letztes Vanillekipferl in den Mund. Dann schlüpfе ich in die Handschuhe, steige aus dem Wagen, schleiche in den Garten, die Terrassenstufen hinauf, leise, ganz leise, durch die angelehnte Glastür, den nachtdunklen Salon, über die Treppe in die erste Etage.

Die zweite Tür links steht offen, ein kleines schummeriges Licht zeigt mir den Weg, mein Herz klopft viel zu laut. Das Ölbild ist zur Seite geklappt, der Tresor geöffnet. Es glimmert und glitzert so sehr, dass mir schwindelig wird. Auf dem Boden vor dem Sekretär liegt eine zusammengekrümmte Gestalt. Nirgendwo ein Tropfen Blut, zum Glück.

„Da rüber“, raunt mir mein Gegenüber zu, das wie ein Schatten im Dunkel lauert und etwas Helles, Klobiges in den Händen hält.

Widerwillig packe ich die schlaffen Arme, ziehe den reglosen Körper zu der angewiesenen Stelle, gehe in die Knie, taste nach dem Puls. Nichts. Ein schneller Blick zu den Fenstern. Alles zu. Die Holzläden lassen keinen Schein nach draußen und keine neugierigen Blicke ins Innere.

Schon bin ich beim Safe, stecke die Juwelen in Pjotrs Beutel, der zu Boden gefallen ist, schiebe ihn mir unter den Pullover. Da sehe ich doch ein paar hässliche rote Flecken auf dem Perserteppich.

„Wir machen alles wie besprochen?“, vergewissere ich mich. Auch an meinen Handschuhen klebt Blut, stelle ich erschrocken fest. Mir wird speiübel.

„Natürlich“, sagt Baronin Bettina mit dieser sanft perlenden Stimme, die mich wie so vieles an ihr von Anfang an verführt hat. „Du tauschst den Schmuck gegen Bares, ich lasse mir den Schaden von der Versicherung ersetzen, und dann wird ehrlich geteilt.“

Sie trägt ihren getigerten Morgenmantel, wie herrlich er doch ihre sanften Rundungen betont, und stellt die Statue aus weißem Carraramarmor, die ich gestern noch abgestaubt habe, auf den Sekretär. Die badende Venus, auch sie ist voller Blut. Mit einer eleganten Bewegung hebt Betty dann den Revolver auf, der Pjotr bei dem Schlag auf den Hinterkopf aus der Hand gefallen sein muss.

„Also Fifty-Fifty?“ Angeekelt wische ich mir die Hände an der Hose ab und versuche, meinen rebellierenden Magen zu ignorieren.

Sie muss nicht wissen, wie mein eigener Plan aussieht. Sobald die Hälfte des Geldes von der Versicherung auf meinem Nummernkonto eingeht, fahre ich mit Niko und den Juwelen in den Süden. Nach langem Hin und Her hat er dem Urlaub an der Adria, meinem letzten Friedensangebot, dann doch zugestimmt. Und ich musste mich schließlich auch entscheiden. Entweder für Betty und ihre nervigen Fernreisen oder für Niko und seine göttlichen Vanillekipferl.

Meine Chefin nickt versonnen, als könne sie meine Gedanken lesen, und greift in ein Silberschälchen. Es steht neben der Venus und verströmt einen betörenden Duft.

Wieder reibe ich meine Finger an der Hose. Aber das verdammte Blut geht einfach nicht ab. Inzwischen ist mir so schlecht, dass ich mich sogar am Sekretär festhalten muss. Auch der Geruch aus dem Schälchen irritiert mich, er passt nicht hierher.

„Die Bullen werden Augen machen, wenn ihnen der Raubmörder aus der Ostdeutschen Galerie in den Schoß fällt“, sage ich, und meine Stimme klingt so matt, dass ich sie kaum wiedererkenne. Niko hat ja recht, Gewissensbisse bringen nichts. „Kompliment, ein wirklich gezielter Schlag.“

„Ich wusste schon bei meinem Mann, wo ich zuschlagen muss.“ Betty kichert. „Seit fünfzehn Jahren liegt er jetzt draußen unter dem Walnussbaum.“

Während ich grübele, woher mir der bittersüße Duft so vertraut ist, beginnt sie an etwas zu knabbern. Es scheint ihr zu schmecken. Ihr engelsgleiches Gesicht – im dämmerigen Lichtschein sieht es aus wie auf den Schnappschüssen im Salon – leuchtet mir verzückt entgegen. Mir hingegen dreht sich nun endgültig der Magen um. Ich muss hier raus.

„So, ich muss jetzt für New York packen.“ Sie leckt sich die Lippen und schnurrt wie ein sattes Kätzchen. „Und du, Chérie, verschwindest jetzt lieber.“

Sie hat recht. Sobald sie die Alarmanlage angeschaltet hat, wird es keine zehn Minuten dauern, bis es hier vor Polizisten wimmelt. Bei meiner Vorgeschichte denken die sicher gleich an mich. Aber bis dahin bin ich längst bei Niko, der mir ein Alibi verschaffen wird.

Betty gibt mir keinen Abschiedskuss, sondern spielt mit dem Revolver, den sie immer noch in der Hand hält. Erst jetzt sehe ich, dass sie Handschuhe trägt. Ohne ein Wort drehe ich mich um, stolpere zur Tür, benommen und verwirrt. Und endlich wird mir klar, woher ich diesen Geruch kenne.

Bourbon-Vanille ...

Und obwohl er gerade die versprochenen Kipferl für mich backen sollte, steht Niko plötzlich vor mir in der Tür. Wie ein junger Gott sieht er aus, mit seinem prachtvollen Six-Pack, der edlen schmalen Nase und den herrlich blauen Augen, die mich so kalt mustern, als wären sie aus purem Eis. Er streckt die Hand aus.

„Gib mir den Schmuck, Ruth“, sagt er lässig.

Auf einmal weiß ich, für wen er in Zukunft meine geliebten Vanillekipferl backen wird. Aber noch bevor ich etwas sagen kann, blitzt schräg hinter mir beim Sekretär etwas metallisch Glänzendes auf. Im selben Moment höre ich ein leises Klicken, und in der nächsten Sekunde kracht es schon.

Das etwas andere Kochbuch – für genussfreudige Lesefreundinnen und -freunde!

Kochen, Backen und Braten gehören zu den ältesten Kulturtechniken. Im Laufe der Jahrtausende entwickelten sich eine wunderbare Kochkunst und Rezepte, die man zunehmend in Büchern festzuhalten anfang. In diesem etwas anderen kulinarischen Buch des VS Ostbayern haben 23 Autorinnen und Autoren ihre Lieblingsgerichte und kulinarischen Vorlieben niedergeschrieben. Vom Brösel-schmarrn bis zum Böfflamot, vom Fuchsnfouda bis zum Flusskrebs, vom Vanillekipferl bis zum veganen Leberkäse: vielfältigste Gerichte erwarten Sie in diesem Buch. Und als Beilage: heitere bis spannende Geschichten rund ums Essen!

Heimat
battenberg
gietl verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH

