

# Unverkäufliche Leseprobe

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.



Es ist ein sonniger Herbsttag, die Berge leuchten vor tiefblauem Himmel, das Laub färbt sich bunt und man möchte gleich in die Pilze gehen. Aber Kommissar Jennerwein muss zu einem ungewöhnlichen Tatort: eine Restaurantküche, in der ein Kochclub seine Treffen veranstaltet, nun ein Mordschauplatz. Die Hobby-Köche, die dort üblicherweise genussvoll Rezepte ausprobieren, sind im idyllisch gelegenen Kurort wohlbekannt und hoch angesehen. Aber jetzt wird überall heftig spekuliert: Wer hasst das Opfer so sehr, dass er sogar vor einem Mord nicht zurückschreckt? Welche Rivalitäten köchelten unter der Oberfläche? Kommissar Jennerwein stellt fest, dass er es mit einem höchst unübersichtlichen Tatort zu tun hat. Die Spuren führen in so viele verschiedene Richtungen. Um den wahren Tathergang zu enthüllen, müssen sich Jennerwein und sein Team überraschende Ermittlungsmethoden einfallen lassen. Und das kann gefährlich werden.

»Autor Jörg Maurer ist Meister seines Fachs, er kann Erzählstränge wunderbar miteinander verweben und er bleibt dabei leichtfüßig und unterhaltsam.« *Anne Strauch, SR 3 Krimitipp*

Bestseller-Autor **Jörg Maurer** stammt aus Garmisch-Partenkirchen. Er studierte Germanistik, Anglistik, Theaterwissenschaften und Philosophie und wurde als Autor und Kabarettist mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit dem Kabarettpreis der Stadt München, dem Agatha-Christie-Krimipreis, dem Ernst-Hoferichter-Preis, dem Publikumskrimipreis MIMI und dem Radio-Bremen-Krimipreis.

Weitere Titel von Jörg Maurer:

›Föhnlage‹, ›Hochsaison‹, ›Niedertracht‹, ›Oberwasser‹, ›Unterholz‹, ›Felsenfest‹, ›Der Tod greift nicht daneben‹, ›Schwindelfrei ist nur der Tod‹, ›Im Grab schaust du nach oben‹, ›Stille Nacht allerseits‹, ›Am Abgrund lässt man gern den Vortritt‹, ›Im Schnee wird nur dem Tod nicht kalt‹, ›Am Tatort bleibt man ungern liegen‹, sowie ›Bayern für die Hosentasche: Was Reiseführer verschweigen‹, und im Scherz Verlag ›Bei Föhn brummt selbst dem Tod der Schädel‹

Die Webseite des Autors: [www.joergmaurer.de](http://www.joergmaurer.de)

Weitere Informationen finden Sie auf [www.fischerverlage.de](http://www.fischerverlage.de)

Jörg Maurer

*Den letzten  
Gang  
serviert  
der Tod*

ALPENKRIMI

FISCHER Taschenbuch

Aus Verantwortung für die Umwelt hat sich der S. Fischer Verlag zu einer nachhaltigen Buchproduktion verpflichtet. Der bewusste Umgang mit unseren Ressourcen, der Schutz unseres Klimas und der Natur gehören zu unseren obersten Unternehmenszielen.

Gemeinsam mit unseren Partnern und Lieferanten setzen wir uns für eine klimaneutrale Buchproduktion ein, die den Erwerb von Klimazertifikaten zur Kompensation des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes einschließt.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.klimaneutralerverlag.de](http://www.klimaneutralerverlag.de)



Erschienen bei FISCHER Taschenbuch  
Frankfurt am Main, September 2021

© 2020 S. Fischer Verlag GmbH,  
Hedderichstr. 114, D-60596 Frankfurt am Main

Abbildung (Pilze): © photovs – Can Stock Photo Inc.  
Satz: Dörlemann Satz, Lemförde  
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-596-70540-5

# 1

Simmert eine Brühe auf allerkleinster Flamme dahin, so dass sie nur ganz schwach blubbert, sprechen französische Köche davon, dass sie »lächelt«: *»Le bouillon sourit«*. Entstanden ist diese Niedergarmmethode am Hofe des französischen Herrschers Ludwig XIV. Man erzählt sich, dass der König, gelangweilt durch die Gespräche seiner Hofgesellschaft und von einem unbestimmten Heißhunger nach bäuerlich-deftigen Genüssen erfasst, von der überreich gedeckten, porzellan- und glasglitzernden Tafel aufstand und sich heimlich in die Schlossküche schlich, wo in einer großen gusseisernen Pfanne gerade Speck, Knoblauch und Selleriesamen angebraten wurden. Die fieberhaft arbeitenden Knechte und Mägde bemerkten den König wegen des vielen Rauchs nicht, Majestät beliebten nun lustvoll aus den verführerisch dahinbrodelnden Töpfen zu kosten. Wohl wissend, dass er damit gegen das strenge Hofzeremoniell verstieß, genoss er es nachgerade, mit der nackten Hand eine Kelle zu formen und auf diese Weise eine lauwarme Sauce nach der anderen zu schlürfen. Schließlich aber erkannte ihn sein alter blinder Diener Jean-Baptiste am unverkennbar majestätischen Gang und am Klappern der mit Diamanten verzierten Schuh schnallen. Mit einem Aufschrei ehrfürchtigsten Entsetzens fiel das Küchenpersonal auf die Knie und verharrete regungslos. Der König kostete noch dies und das, nagte ein Hähnchenbein ab, schleckte Kuchenteig,



entfernte sich schließlich lautlos aus der Küche. Immer noch wagte keiner den Kopf zu heben. Die versammelte Küchenbrigade hielt zwei Stunden in kniender Haltung aus, niemand tat auch nur einen Mucks. Schließlich erhob sich der diensthabende Maître de Cuisine vorsichtig, um den entstandenen Schaden abzuschätzen. So ziemlich alles war verdorben und verbrannt, verkocht und verkohlt, der brave Küchenmeister zerrauftete sich wehklagend die Haare. Auf einem der Herde jedoch stand ein Topf mit Brühe und eingelegtem Rindfleisch, der auf spärlichster Flamme dahinköchelte. Der zerknirschte Maître wollte den Topf schon wegschütten, probierte aber doch noch und entdeckte, dass die eingekochte Brühe köstlich, ja nachgerade königlich schmeckte. Das Simmern, das Köcheln und Brodeln auf kleiner Flamme, das schwelende Wallen und das schonende Schmoren – mit einem Wort: das Niedrigtemperaturgaren war erfunden.

Wenn es auch gute Gründe gibt, dem Wahrheitsgehalt dieser mündlich überlieferten Anekdote kritisch gegenüberzustehen, so ist doch eines sicher: Das Glücksgefühl des unmittelbaren, gierigen und beherrschten Naschens aus dem Kochtopf kann durch nichts übertroffen werden, auch nicht durch noch so raffinierte Darreichungsweisen auf noch so feinem Porzellan am noch so liebevoll gedeckten Tisch. Kein Service kann so gut sein, dass er dem Urgefühl des anarchischen Schlürfens und Schlabberns das Wasser reichen könnte. Keine noch so kunstvoll gearbeitete Sauciere mit einer noch so detailverliebten Schnaupe in Form eines feuerspeienden Löwen bringt die Sauce mehr auf den Punkt, als wenn sie mit einem schlichten Holzlöffel oder gar der bloßen Hand aus der Kasserolle geschöpft wird. Nie ist der Genießer der Speise näher, nie hört er ihr geheimnisvolles Zischen und Wispern deutlicher.

Der großgewachsene Mann in den braunen Kniebundhosen war diesem Zauber des ursprünglichen Genusses im Moment ganz und gar verfallen. Seine Nüstern blähten sich, seine Lider flatterten, genießerisch schloss er die Augen und beugte sich noch ein Stück weiter über den mächtigen Topf, der fast bis zum Rand gefüllt war mit der blubbernden Verheißung. Über der ländlichen, bequemen Kleidung trug er eine blütenweiße Kochschürze. Als er sich noch ein Stück reckte, hätte man ihn leicht für eine Figur von Carl Spitzweg halten können: **DER SAUCENSCHLECKER**, Öl auf Leinwand, 1856, Neue Pinakothek.

Der Topf kochte auf der allerniedrigsten Stufe, die ringförmig angeordneten Gasflämmchen hielten sich gerade noch am Leben, trotzdem warf das dickflüssige, goldfarbene Gebräu kinderhandtellergroße, geräuschvoll platzende Blasen. Sie erzählten etwas vom weiten, wild schäumenden Meer, aber auch von gewürzkräuterumflochtenen, sonnigen Berghängen. Vielleicht kündeten sie sogar von der evolutionären Ursuppe, in der vor vier Milliarden Jahren das Leben selbst entstanden ist. Herrlich betörende Gerüche stiegen auf, selige Verzückung spiegelte sich in der Physiognomie des Mannes. Seine Wangen röteten sich, er wedelte mit der Hand den Duft in die großporige, schmachtende Nase. Noch ein Stück weiter beugte er sich vor, hinter seinem Rücken wippte er mit einem Silberlöffel, der einem aufgeregten Hundepürzel glich. Ganz im Hier und Jetzt des dampfenden Elixiers versunken, bemerkte er den Schatten nicht, der hinter ihm erschien. Von einem Augenblick auf den anderen versank der Kopf des Saucenschleckers in der heißen Brühe, die schmatzend über ihm zusammenschwappte. Ob das Gurgeln von ihm oder von der heißen Flüssigkeit herrührte, war nicht mehr zu unter-

scheiden. Einige wenige Zuckungen liefen noch durch seinen Körper, der matt schimmernde Silberlöffel glitt ihm aus der Hand, und noch bevor dieser auf dem Boden aufschlug, war der Mann in der Kochschürze nicht mehr bei Bewusstsein. Nur die goldglänzende Bouillabaisse brodelte ungerührt auf kleiner Flamme weiter. Die Fischsuppe lächelte.

## 2

Der kleine bucklige Mann, der draußen vor dem Fenster stehen geblieben war, schnappte bei dem schrecklichen Anblick fassungslos nach Luft. Sein Mund öffnete sich zu einem Schrei, doch es kam nur ein heiseres Krächzen heraus. Kleine grellfarbige Punkte tanzten ihm vor den Augen, unwillkürlich schlug er die Hände vors Gesicht. Doch das Chaos in seinem Kopf ließ sich so nicht abstellen. Er wandte sich ab, sprang von der Stufe, auf der er gestanden hatte, und stolperte ein paar Schritte vom Fenster weg, über die Terrasse, auf die angrenzende Wiese zu. Seine Knie zitterten, er keuchte schwer. Was um Gottes willen war dort in der Küche geschehen? Hatte er jetzt völlig den Verstand verloren? War er nicht mehr Herr seiner Sinne? Und vor allem: Was hatte er getan? Er lief weiter. Als er die frisch gemähte Wiese erreicht hatte, die sich vor der Terrasse des Restaurants ausbreitete, beruhigte er sich wieder etwas. Es musste wohl eine Halluzination seines matschigen Hirns gewesen sein. Doch er wagte nicht zurückzuschauen. Vielmehr blickte er mit hervorquellenden Augen auf die frisch geschnittenen Grashalme und ballte die Fäuste, bis es schmerzte. Nein, das war kein Albtraum. Er hatte sich das nicht eingebildet. Jetzt hörte er undeutliche Stimmen aus Richtung des Hauses. Ganz, ganz vorsichtig blickte er sich um. Auf der Terrasse, zwischen den edlen Teaktischen und angeketteten Flechtstühlen war niemand zu sehen. Die Stimmen mussten



aus dem Inneren der Küche gekommen sein. Doch er konnte nichts erkennen. Eines war sicher: Er musste schleunigst weg von hier. Hastig drehte er sich wieder um und lief ein paar Schritte über den grünen Rasen, in Richtung des Herbstwaldes, der das Gelände von allen Seiten umgab. Die Beine versagten ihm anfangs fast den Dienst, er musste große Willenskraft aufbringen, weiterzurennen, sich nicht einfach auf den Boden fallen zu lassen und das Gesicht in den Händen zu vergraben. Das Bild des Mannes, dessen Kopf vollständig in der heißen Brühe versunken war, stand ihm immer noch vor Augen, es wurde größer und bedrohlicher, greller und unheimlicher, je schneller er rannte. Endlich hatte er den Waldrand erreicht, japsend und keuchend ließ er sich hinter einem großen Haselnussstrauch auf die moosige Erde fallen. Ein schmerzhafter Hustenanfall überkam ihn, er schnappte nach Luft und würgte. Aber ewig konnte er hier auch nicht liegen bleiben. Was sollte er tun? Über den kiesgestreuten Fußweg oder die asphaltierte Straße, die vom Restaurant nach unten ins Tal führte, käme er am schnellsten weg von diesem schrecklichen Ort. Aber dort konnte er gesehen werden. Im Wald hingegen konnte er sich aus. Da würde ihn niemand finden, dort wusste er Plätze, wo er sich verstecken konnte. Wenigstens so lange, bis er seine Gedanken wieder geordnet hatte. Siegfried Schlatt griff vorsichtig ins Gebüsch, um durch die Äste des Strauchs zu lugen. Das Gebäude war hundert oder hundertfünfzig Meter entfernt. Es lag still und friedlich da, kein Mensch war zu sehen, auch in der Küche rührte sich nichts. Wieder erfasste ihn eine Welle der Panik. Was hatte er getan? Und hatte ihn jemand dabei beobachtet? Gab es Zeugen? Er verfluchte sich dafür, vorher seinen geruhsamen Waldspaziergang unterbrochen und sich auf die Terrasse des Restaurants geschlichen zu haben, um von da aus einen Blick in die dreimal verdammte

Küche zu werfen. Aber die alte Schiefertafel am Weg hatte seine Neugier geweckt. Dort waren die Spezialitäten der Woche angeschrieben, auch viele Pilzgerichte waren darunter. Gebraten, gesotten, gedämpft, frittiert. Er wusste, dass am Dienstag Ruhetag war, trotzdem hatte er von drinnen Geräusche gehört. Wahrscheinlich bereiteten sie schon die Speisen für den nächsten Tag vor. Er war näher an eines der Fenster getreten, hatte Schatten über dem Herd gesehen, schließlich eine Gestalt in Kochschürze, die in der einen Hand eine *Abgestutzte Herkuleskeule*, in der anderen einen *Geschundenen Schirmling* hochhielt, um beide Pilze gründlich im Licht zu mustern. Das wollte er sich doch mal genauer anschauen, wie diese sogenannten Spitzenköche und Sternebrutzler die Pilze zubereiteten – oder vielmehr banausisch verstümmelten, verkochten und zu einem undefinierbaren Irgendetwas verrührten. Schlatt war in dieser Beziehung Purist. Seiner Überzeugung nach durften Pilze, wenn der Verzehr schon unbedingt sein musste, nur sekundenkurz angebraten und dann sofort unzerkleinert und ungewürzt genossen werden.

Siegfried Schlatt konnte bei diesem Thema durchaus mitreden. Er war Pilzexperte. Er kannte sie alle, die tausend Arten und hunderttausend lokalen Varianten. Er wusste, was der Unterschied zwischen einem *Blassen Birkenreizger* und dem täuschend ähnlichen *Zottenreizger* war. Gar nicht einmal vom Geschmack her: Pilzgerichte standen selten auf Siegfried Schlatts Speiseplan. Er hatte sogar ein bisschen Abscheu davor, in das wabbelige Fleisch zu beißen. Was ihn weitaus mehr faszinierte, war das Aussehen der vielgestaltigen Waldfrüchte. Schon als Kind hatte er stundenlang vor den ausladenden Hexenringen des *Fuchsigen Rötelritterlings* und *Wohlriechenden Schnecklings* gesessen, hatte irgendwann einmal Block und

Stift mit in den Wald genommen und sie gezeichnet. Das war ihm gut und immer besser gelungen, schließlich hatte er die bildenden Künste zum Beruf gemacht, und so war aus Rumpelstilzchen der gefragte Landschafts- und Pilzmaler Siegfried Schlatt geworden. Genau betrachtet sah er selbst eigentlich auch ein bisschen aus wie ein Pilz. Klein und gedrungen wie ein Röhrling, in der Körperhaltung nie kerzengerade, sondern immer leicht windschief, gekleidet in den Waldbodenfarben des Herbstes: goldenes Orange, sanftes Beige, Pistaziengrün. Eine sandfarbene Ballonmütze rundete den mykologischen Eindruck ab. Auch in Zeiten der digitalen Bildbearbeitung waren Schlatts malerische Künste gefragt, vielleicht sogar mehr denn je, denn er zeichnete die feinen Querschnitte der Fruchtkörper und die Oberflächenstruktur der Lamellen wesentlich anschaulicher als ein tumbes Computerprogramm das konnte. Schlatt war gut im Geschäft, viele Pilz- und Kochbücher waren mit seinen detailgetreu gezeichneten und gemalten Abbildungen versehen: der *Klebrige Gürtefuß* neben dem *Aprikosenwasserkopf* und dem *Widerlichen Stacheling*, alle zunächst frisch aus dem Boden geschossen, dann reif und in voller Größe, im Anschnitt, im Querschnitt, vor und nach dem Regen, auf Sand- und Morastboden ... Schlatts Haupt- und Staatsleidenschaft war die naturgetreue Abbildung von Pilzensembles. Wenn man vor einem seiner Ölgemälde stand, bekam man Lust, sich den appetitlich glänzenden *Beringten Kahlkopf* zu greifen, ihn herauszureißen und zu verspeisen. (Gut, dass das unmöglich war, denn ausgerechnet dieses lecker anzusehende Prachtstück war hochgiftig.) Seine Profession hatte Schlatt vor Jahren schließlich auch in das Waldrestaurant geführt. Er kannte den Besitzer, Rico Hubschmidt, der dem Ausflugslokal seinen Namen gab: Hubschmidt's. Er war eine Zeitlang Berater für das Restaurant gewesen, jetzt

prüften sie die Pilze selbst, mit einer angeblich todsicheren App. Lachhaft. Nicht, dass er deswegen groß beleidigt gewesen wäre. Aber in der Folge war der Kontakt zu Rico Hubschmidt und seinen Mitarbeitern eingeschlafen. Seis drum. Mit dessen Pilzzubereitungsarten war Schlatt sowieso nie einverstanden gewesen. Die edlen Gebilde wurden zerquirlt und zermanscht, totgekocht und bewusstlos gedünstet. Das Vornehmste und Erhabenste an einem Pilz, sein edles und hochsymbolisches Erscheinungsbild, fiel dem Getriebe eines gefühllosen Siemens-Küchenmixers zum Opfer. Was hatte er da vorher auf dem Schild gelesen: »Steinpilzsuppe nach Art der Bergbauern«. Wie bitte: nach Art der Bergbauern? Ab achtzehnhundert Höhenmetern wuchsen verdammt nochmal keine Steinpilze mehr!

Schritte. Knackende Äste. Laub wurde niedergestampft. Schlatt hielt den Atem an, seine Augen weiteten sich vor Schreck, seine Hände verkrampften sich in dem trockenen Moos. Er kauerte immer noch hinter seinem Haselnussstrauch und hoffte inständig, dass sich die Schritte wieder entfernten. Denn jetzt hörte er auch noch Stimmen, halb geflüstert, ganz in der Nähe, nur ein paar Meter weit weg von ihm.

»Er muss hier irgendwo sein ... einen Schatten gesehen ... über die Wiese gelaufen ...«

Sie suchten nach ihm. Sie hatten ihn also am Tatort bemerkt und jagten ihn jetzt. Es war keine Einbildung gewesen. Oder doch? Schlatt wurde übel vor Angst und Panik. Gleich würde ihn eine Hand an der Schulter packen und hochziehen. Doch jetzt waren die Stimmen verstummt. Und dann entfernten sich die Schritte im Laub. Vorsichtig und quälend langsam zog er ein Fläschchen aus seiner Hosentasche. Es enthielt garantiert naturbelassenes, eigenhändig aus ausgewählten Magic

Mushrooms extrahiertes Beruhigungsmittel. Gierig nuckelte er daran. Dann stand er langsam auf. Er sah an sich herunter und lächelte. Seine herbstmanöverfarbene Tarnkleidung hatte ihn wohl gerettet. Sie machte ihn eins mit dem Wald. Er nahm noch einen tiefen Schluck aus dem Fläschchen und kehrte dem albraumhaften Ort den Rücken. Bald war er im dichten Gehölz verschwunden, das sich um ihn schloss wie die matschige Kappe des *Schleimigen Wüstlings*, dessen Name allerdings in die Irre führte, denn dieser Pilz war durchaus essbar, er schmeckte angenehm nach Weißkraut und Rettich.