



UTE BÖTTINGER

Friedrichsruhe

Ein kulinarischer Krimi

SPANNUNG

GMEINER



UTE BÖTTINGER
Friedrichsruhe

TÖDLICHER GENUSS Es wäre sein Tag gewesen. Die Auszeichnung seines Lebens. Der junge Sternekoch Olaf Ben Struck hätte sich an diesem Tag seinen zweiten Kulinarik-Stern ans Revers heften können – wäre er aufgetaucht.

Struck, Küchenchef im Gourmetrestaurant des Hotel Residenz am Jagd-
schloss, setzte vor allem auf beste regionale Hohenloher Produkte in seiner
Sterneküche und hatte viele Neider und Feinde ... Es gibt keine Anzeichen
für ein freiwilliges Verschwinden, aber auch keine Leiche. Nur eine unvor-
stellbar grausige Spur. Grund genug, um den Öhringer Hauptkommissar Karl
Friedrich Freiherr von Bühl und seine junge Kollegin Marie-Lena Dambach
auf den Plan zu rufen. Der reingeschmeckte Sauerländer und seine Hohen-
loher Kollegin, ein Frischling von der Fachhochschule, sind nicht gerade ein
Dream-Team. Die Ermittlungen im Fall des mysteriösen Verschwindens des
Sternekochs gestalten sich deshalb schwierig ...



Ute Böttinger, geboren im schwäbischen Herrenberg, lebt mit einem waschechten Hohenloher in einem 130-Seelendorf bei Öhringen. Die Journalistin und Autorin begann ihr Schreiben zunächst in der Lokalredaktion einer Tageszeitung, hat sich aber seit vielen Jahren freischaffend vor allem kulinarischen Themen zugewandt. Für namhafte Magazine war sie als Restauranttesterin unterwegs. Sie schätzt und liebt als »Reingeschmeckte« und leidenschaftliche Feinschmeckerin ihre Wahlheimat Hohenlohe, die als Genießerregion auch vom Land Baden-Württemberg ausgelobt wurde. Die vielen lukullischen Verführungen – Blootz oder Holunderblütensekt, Hohenloher Ziegenkäse oder schwäbisch-hällischer Landschweinschinken – hat sie in ihrem Debüt-Krimi spannend verpackt.

Bisherige Veröffentlichungen im Gmeiner-Verlag:
Hohenlohe – 66 Lieblingsplätze und 11 Köche (2013)

UTE BÖTTINGER

Friedrichsruhe

Ein kulinarischer Krimi

SPANNUNG

GMEINER



*Personen und Handlung sind frei erfunden.
Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen
sind rein zufällig und nicht beabsichtigt.*

Besuchen Sie uns im Internet:
www.gmeiner-verlag.de

© 2016 – Gmeiner-Verlag GmbH
Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch
Telefon 075 75 / 20 95 - 0
info@gmeiner-verlag.de
Alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2016

Lektorat: Claudia Senghaas, Kirchartd
Herstellung: Mirjam Hecht
Umschlaggestaltung: U.O.R.G. Lutz Eberle, Stuttgart
unter Verwendung eines Fotos von: © Visionsi – Fotolia.com
Druck: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany
ISBN 978-3-8392-4909-3

INHALT

1. *Kalte Vorspeise – Hors-d'oeuvre froid*
2. *Suppe – Potage*
3. *Warme Vorspeise – Hors-d'oeuvre chaud*
4. *Fisch – Poisson*
5. *Hauptplatte – Grosse pièce/relevé*
6. *Warmes Zwischengericht – Entrée chaude*
7. *Kaltes Zwischengericht – Entrée froide*
8. *Sorbet – Sorbet*
9. *Braten mit Salat – Rôti, salade*
10. *Gemüse – Légumes*
11. *Süßspeise oder Nachtisch – Entremets ou Dessert*
12. *Würzbissen – Savoury*
13. *Nachtisch oder Süßspeise – Dessert ou Entremets*

*»Haltet ein festliches Mahl und trinkt süßen Wein!«
(Nehemia 8,10)*

TOMAHAWK-STEAK VOM FRÄNKISCH-HOHENLOHISCHEN LANDSCHWEIN

Typisch für das Tomahawk-Steak ist der frei geschabte Knochen.

Dazu kommen die kräftige Marmorierung und die dicke Speckauflage.

Gut zwei Wochen lang muss dieses Meisterstück im Trockenraum reifen.

Dann darf es sich Dry Aged Pork nennen.

Im Geschmack: kernig-nussig, was Feinschmecker natürlich zu schätzen wissen.

Nur das Fleisch alter Landrassen wie eben das Fränkisch-Hohenlohische Landschwein kann zum Dry Aged Pork werden. Eine artgerechte Haltung auf einer Schweineweide mit viel Auslauf und damit auch das entsprechende Futter machen dieses Qualitätsfleisch zu etwas Besonderem.

Das nicht viel braucht: Mit grobkörnigem Salz und Pfeffer kräftig gewürzt kommt das Tomahawk-Steak in die heiße Pfanne.

Auf der Schwarte stehend wird das gute Stück scharf angebraten, dann erst kommen die beiden Seiten dran.

Die Würze ganz nach Geschmack: Salbei, Thymian, Rosmarin, ein paar Zitronenzesten vielleicht.

Nach der Pfanne geht es zum Relaxen in den 80 Grad heißen Backofen.

15 Minuten lang.

Dann die Kostprobe für den Gourmet: eine feste Speckschicht, zartes Fleisch und ganz viel Saft.

PROLOG

Gregor Dimir traf um fünf Uhr früh in der Großanlage ein. Der Schlachthofvorarbeiter stempelte wie gewohnt und machte sich auf den Weg ins Kühlhaus. Bevor am späten Vormittag die ersten Fränkisch-Hohenlohischen Landschweine zum Schlachten angekarrt wurden, mussten am frühen Morgen die ›Schweine-Restbestände‹ aus dem Kühlhaus verarbeitet werden. Das war sein Job. Die mit blauem ›P‹-Stempel deklarierten Teile waren allesamt für die Zerkleinerungsanlage bestimmt. Neben den an Haken säuberlich akkurat aufgezogenen Hälften gab es auch eine große Wanne mit losen Fleischstücken und Innereien. Gregor Dimir kannte seine Aufgabe. Bis um sieben Uhr, also in gut zwei Stunden, hatte er Zeit, um das Fleisch am Haken und aus der Wanne durch den riesigen Hackwolf zu drehen. Um sieben Uhr kamen die Kollegen zum üblichen Arbeitsbeginn. Gregor Dimir bekam seine einsame Sonderschicht gut entlohnt. Ricarda Brenner hatte ihn vor rund einem Jahr auf diese ›Mehrarbeit‹ angesprochen. Die noch junge Erbin des Imperiums von Rüdiger Brenner wusste ihre väterlichen Fußstapfen gut zu gebrauchen. Brenner wäre stolz auf seine toughie Tochter, die resolut die Interessen des Familienbetriebes durchsetzte. Gregor Dimir war einer der wenigen Arbeiter, die noch von ihrem Vater eingestellt wurden. Er stand ihr auch zur Seite, als nach dem Tod Brenners alle anderen langsam, aber sicher dem Betrieb den Rücken kehrten. Der neue Besen, den Ricarda

einsetzte, kam nicht gut an. Böse Zungen sagten ihr psychopathische Züge nach.

Die Fleischteile in der Wanne waren gut einige Tonnen schwer, und Gregor Dimir schaltete die Zerkleinerungsanlage an und machte sich an die Arbeit. Zügig und routiniert wuchtete er die Fleischstücke aus der Wanne aufs Fließband. Bei einem größeren Teil zögerte er kurz und dachte sich: Schon merkwürdig, so eine Schweineschulter, sieht fast aus wie der Körperteil eines Menschen ...

Gregor Dimir schaltete kurz vor sieben Uhr den Hackwolf ab. Die große Wanne mit dem fein zerkleinerten Fleisch schob er ins Kühlhaus zurück. Gleich würden die Arbeiterinnen eintreffen, um das Hackfleisch zu portionieren und zu verpacken. Die komplette Charge war für einen großen Discounter bestimmt.

1. KAPITEL

KALTE VORSPEISE – HORS-D'OEUVRE FROID

Donnerstag, 16. Juni 2016

»Das glaube ich jetzt nicht. Das ist ja wohl das Allerletzte ...!« Petra Scharminski holte tief Luft. Schnaubte trotzdem vor Wut. In gut zwei Stunden sollte laut Skript die Kamera abfahren. Spot an, Fokus auf die Bühne und auf Moderatorin plus Ehrengast. Petra Scharminski stand dennoch unerschütterlich fest mit ihren beiden langen Beinen auf den provisorischen Holzbrettern mitten auf dem Öhringer Marktplatz. Es war heiß und zudem schrecklich schwül an diesem frühen Donnerstagnachmittag. Ungewöhnlich für Mitte Juni. Die Fernsehmoderatorin schwitzte und strich sich wiederholt die inzwischen pappigfettige Haarsträhne aus dem Gesicht. Und wartete. Wartete auf Olaf Ben Struck. Ihren Ehrengast heute auf der Bühne.

»Bullshit. Wo bleibt dieser Scheiß-Sternekoch?«

Abgemacht war sein Erscheinen zwei Stunden vor Beginn der Veranstaltung. Genug Zeit für die Maskenbildnerin in der provisorischen Garderobe, die im Blauen Saal des Öhringer Schlosses untergebracht war, und für die Korrekturen und Feineinstellungen beim Probelauf auf der Bühne. Ja, reichlich Zeit bis zur Liveübertragung. Erfahrungswerte, die bis jetzt immer geklappt hatten.

»Petra, Liebste, das wird nichts mehr«, rief Regieassistent Norman Renscher von links hinten. »Wir müssen die Reißleine ziehen.«

»Doppelt Bullshit.« Petra Scharminski wusste, was Reißleine ziehen heißt. Dreimal schwebte dieses Damoklesschwert während ihrer 20-jährigen Moderatorenlaufbahn über ihr. Dreimal Desaster.

Ein Aus für die Sendeanstalt, jetzt hier vor Ort anzusagen, war fast so etwas wie eine Vollstreckung. Nicht

nur, dass der Programmdirektor Amok laufen würde. Für Scharminski wäre das nun die Garantie für den Abschiedemodus. Was hieße: die Zukunft auf einer Hinterbank im Sender zu verbringen. Schließlich war sie nicht mehr die Jüngste, und die jungen Kolleginnen im Background scharrtten schon lange mit attraktiveren Hufen. »Ruf noch mal auf seinem Handy an und natürlich im Hotel.« Sie fauchte Renscher wütend an, wusste aber schon, dass das nichts bringen würde.

»Baby, das mach ich doch schon seit einer Stunde. Der Koch ist weder im Hotel zu erreichen, noch auf dem Handy, und im Krankenhaus bei seiner Frau ist er heute Vormittag auch nicht aufgetaucht.« Norman Renscher wählte wiederholt die Nummer auf dem Display. Fehl-anzeige. Das Handy von Struck schien tot, kein Verweis auf die Mailbox. Kein Ton. Kein Mucks. Also dann eben noch einmal das Hotel.

»Hallo? Hier Norman Renscher vom Süddeutschen-West-Sender. Entschuldigen Sie, dass ich schon wieder anrufe, aber Herr Struck ist immer noch nicht da.«

Pub, schon wieder dieser nervtötende FernsehfuZZi, Melissa Yarata, die am Empfang vom Hotel *Residenz am Jagdschloss* stand, schüttelte genervt den Kopf.

»Hallo, Herr Renscher und nein: Wir wissen auch nicht, wo unser Olaf Struck abgeblieben ist. Aber genau das habe ich Ihnen schon vor zehn Minuten gesagt.«

»Ja, ja, ja.« Renscher verdrehte die Augen und wiederholte hartnäckig seine Leier: »Frau Yarata, Sie haben doch gesehen, dass Struck heute Morgen das Hotel verlassen hat. Und er hat Ihnen glücklich und frohgelaunt noch zugerufen, dass er nach Öhringen fahren will, um zuerst seine Frau und seinen kleinen Sohn im Krankenhaus zu besu-

chen und dann seine Auszeichnung auf der SWF-Bühne entgegnenzunehmen.«

»Genauso war das, aber auch das wissen Sie ja schon. Gewundert hat mich allerdings jetzt im Nachhinein, dass er schon so früh in der Küche zugange war.«

»Wieso ist das ungewöhnlich?«, hakte Renscher nach.

»Na, als Chef de Cuisine ist es nicht unbedingt sein Job, sich am frühen Morgen um das Frühstück für die Gäste zu sorgen. Dafür gibt es unseren Harald Mann. Er ist der Gardemanager, also für die Kalte Küche zuständig und damit auch für das Frühstücksbüfett. Und natürlich Yvonne, unsere angehende Pâtissière, die für Caroline Struck jetzt eingesprungen ist.«

»Patis... was?« Das war eindeutig nicht Renschers Welt. Am anderen Ende der Leitung verdrehte Melissa Yarata genervt die Augen. »Na, ein Patissier ist quasi der Bäcker in der Küche. Kuchen, Torten, Dessert, Gebäck, Süßspeisen, Eierspeisen – eben das ganze Programm.«

»Okay, okay. Ich geb ja zu, dass ich in solchen edlen Residenzen selten zu Gast bin, ist einfach nicht meins.«

»Muss ja auch nicht. Sollte sich das allerdings ändern, freuen wir uns, wenn wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen«, konterte Melissa Yarata gekonnt charmant. Das ging Renscher natürlich runter wie Öl. Vielleicht schaffte er es ja tatsächlich mal vom einfachen Hiwi zum richtigen Regisseur beim Sender. Lange genug war er schließlich schon dabei.

»Und Norman! Was ist jetzt Sache?« Renscher schreckte auf, als er die Stimme von Petra Scharminski hörte.

»Tja, nix Neues, nada, nothing. Wahrscheinlich hat er die Flatter gemacht, der Sternekoch, zu viele Sterne und Weib und Kind.«

»Hast du sie noch alle?« Scharminski überschlug es die Stimme. »Davon träumen Dutzende Köche hier in Deutschland. In so jungen Jahren so eine Karriere. Ein zweiter Kulinarik-Stern. Weißt du überhaupt, was das bedeutet?« Scharminskis Augen funkelten. Etwas, was Renscher allzu gut gefiel.

»Jetzt, wo du so leidenschaftlich loslegst, Liebes, kann ich es mir in etwa vorstellen.«

Inzwischen kratzte er sich nachdenklich am Kinn. Dass Olaf Struck am Vormittag gar nicht im Krankenhaus auftauchte, obwohl er dies noch im Hotel angekündigt hatte, war schon mehr als merkwürdig.

*

Das würde kein guter Tag werden. Das wusste Friedrich schon, als er den rechten Fuß müde und schwer aus dem Bett manövrierte. Wieder einmal hatten ihn diese schrecklichen Alpträume gequält. Es war wie so oft in diesen unruhigen, schwarzen und bleischweren Nächten: Seine Frau stand plötzlich vor ihm und schaute ihn anklagend an. Dieser Blick ging ihm durch Mark, Bein und Blut. Minutenlang musste er sich in der Dunkelheit orientieren, um sich klar zu werden, dass das nicht die Realität war. Alexandra war tot. Schon seit fünf Jahren. Wohl aber in diesem ihrem Haus immer noch präsent. Und wieder einmal fragte er sich, wann er es wohl schaffen würde, dieser Vergangenheit den Rücken zu kehren. Okay, ich habe hier meinen Job und meine Freunde, fühle mich doch wohl in diesem provinziellen, aber schönen Hohenlohe, sinnierte er. Ein weites Land. Und für einen leidenschaftlichen Naturliebhaber wie ihn voller Abwechslung.