

# Bärlauchtrüffel

„Irgendwann bringe ich den Professor um, irgendwann bring ich ihn um!“

„Jetzt sag doch so was nicht, Thaddäus.“

„Wieso nicht, Nora? Er hat Charlotte vergiftet. Das steht fest.“

„Das steht eben nicht fest, Thaddäus. Das nimmst du lediglich an. Beweisen kannst du es nicht. Also beruhige dich und nimm deine Tropfen!“

„Erwin Reichwein, dieser hochnäsige Professor der Önologie, hat Charlotte vergiftet. Professor der Önologie, ha, dass ich nicht lache! Ausgerechnet der will seinen Studenten erklären, wie man Weine keltert und reifen lässt. Davon hat der doch keine Ahnung. Sein Keller ist genauso feucht wie unserer. Da verschimmeln alle Korken. Und unsere Katze Charlotte hat er vergiftet. Das steht fest!“

„Was feststeht, Thaddäus, ist, dass du vergangene Woche die Zweige seines Goldregens gekappt hast, die auf unser Grundstück ragten. Und letzten Herbst hast du alle seine Weintrauben mit Benzin übergossen und angezündet. Euer Kleinkrieg ist wirklich nicht zum Aushalten.“

„Nora, ich habe ihm seinen Scheißtrollinger flambiert, weil der Kerl ständig seinen stinkenden Mercedes vor unserem Küchenfenster parkt. Und du weißt selbst, wie er beim Losfahren immer derart aufs Gaspedal tritt, dass die Rußwolke

aus dem Auspuff uns jeden Morgen die Küche verpestet und das Frühstück vermiest. Er sollte nur mal sehen, wie das ist, wenn man dauernd Benzingeruch in der Nase hat. Und um seine sauren Trauben war es nun wirklich nicht schade.“

Nora kennt diese Diskussionen zur Genüge. Sie enden immer damit, dass sich Thaddäus die spärlich verbliebenen Haare rauft und sich ans Herz greift. Und tatsächlich, kaum hat er den letzten Satz gesagt, rauft sich Thaddäus die Haare und greift sich ans Herz. Nora träufelt zwanzig Tropfen Baldrian auf einen Teelöffel und flößt ihrem Mann die Medizin ein. Danach geht es ihm besser. Aber abregen will er sich nicht. Im Gegenteil: Sein Ärger wallt erneut auf.

„Dieser so genannte Professor gibt einfach keine Ruhe. Wir wohnen seit dreißig Jahren in diesem Haus. Und nie hatten wir Probleme mit den Nachbarn! Kaum zieht dieser Reichwein in die Mathildenvilla, da geht der Ärger los. Erinnerst du dich, als er letztes Jahr seine Leiter in unseren Garten stellte, um die Kirschen von seinem Baum zu pflücken? Dabei gehören die Äste, die auf ein Nachbargrundstück ragen, den Nachbarn und folglich gehörten die Kirschen uns. So will es das Gesetz.“

„Das mag ja alles sein, Thaddäus, aber du hättest ihn nicht mit dem Gartenschlauch nassspritzen und hernach die Äste absägen müssen. Der arme Baum! Und die Lungenentzündung, die sich der Professor geholt hat, geht auch auf dein Konto. Deshalb brauchst du dich gar nicht zu wundern, dass er nach seiner Genesung alle unsere Rosen tranchiert hat; keine einzige ließ er übrig. Sämtliche Blüten und Knospen warf er auf unseren Komposthaufen. Sogar meine geliebte *Diana* verschonte er nicht. Und im Grunde ist das deine Schuld!“

„Meine Schuld? Jetzt hört sich aber alles auf. Reichwein hat angefangen! Wer stopft denn immer sein welches Laub in unsere Mülltonne? Ich nicht! Und wer mäht sonntags in aller Herrgottsfrühe seinen mickrigen Rasen? Ich nicht! Und wer hat die stimmungswaltigen Frösche absichtlich in seinen Gartenteich gesetzt? Ich nicht! Seit Wochen kann ich nachts nicht mehr schlafen, weil die blöden Viecher endlos quaken. Der Lärm ist nicht auszuhalten. Und Reichwein lacht sich ins Fäustchen.“

Nora seufzt.

„Ich mach dir einen Vorschlag, Thaddäus. Damit du auf andere Gedanken kommst, gehen wir heute Abend zu Oliver Saibling ins *Carpe Diem*. Wir speisen fein, und schon sieht die Welt ganz anders aus. Was meinst du?“

„Wie Recht du doch hast, Nora. Dem alten Zausel soll es nicht gelingen, mich über den ganzen Tag hinweg zu ärgern.“

Mit Handschlag und näselnder Stimme begrüßt Starkoch Oliver Saibling das Ehepaar Pöntzgens und führt seine Stammgäste höchstpersönlich zu ihrem Lieblingstisch. Seit er zum Fernsehkoch aufgestiegen ist, tönt seine Stimme vorzugsweise aus der Nase. Dienstags ist es nicht erforderlich zu reservieren. Dennoch ist der Gourmettempel gut besucht. Nora und Thaddäus genehmigen sich das Vier-Gänge-Menü. Die Consommé vom Hirsch verfeinert Saibling mit hauchdünnen Streifen vom Vikunja, einer argentinischen Kamelart. Der zweite Gang, Zanderparfait an Thymianschaum, mundet dem Ehepaar ebenfalls vorzüglich. Auch die Barbarie-Entenbrust könnte nicht besser zubereitet sein. Der Drei-Sterne-Koch ist berühmt für seine ungewöhnlichen Kreationen. Die Ente serviert er gespickt mit grünem Pfeffer, der

drei Wochen in altem Balsamessig maceriert hatte. Dazu reicht er *pommes dauphines*. Die Kartoffelkrapfen sind mit Feigenmousse gefüllt und zergehen auf der Zunge. Als Dessert kredenzt der Küchenchef seine neueste Schöpfung: *nougat glacé au caramel*. Thaddäus und Nora sind begeistert. Das Nougateis ist mit einem Gittermantel aus feinstem Karamell überzogen. Und der Clou des Ganzen: Im Eis verborgen liegt eine beschwipste Amarenakirsche.

„Unglaublich, welch unterschiedliche Zutaten Saibling kombiniert. Alles vereint sich auf Gaumen und in der Nase zu einem Feuerwerk des Hochgenusses. Die drei Sterne hat er sich redlich erkocht. Nur etwas weniger Arroganz stünde ihm gut“, flüstert Nora ihrem Thaddäus zu und tupft sich mit der Stoffserviette die Mundwinkel ab.

„Ganz deiner Meinung, Nora. Er ist ein Meister seines Fachs. Die Franzosen nennen seinesgleichen *cordon bleu*. Vor ein paar Jahren simmerte er noch als zweiter Küchenchef in der *Alten Scheune* vor sich hin. Nun sind ihm die Sterne und die Fernsehshow wohl zu Kopf gestiegen. Aber er kocht einfach göttlich.“

Nach dem Genuss des köstlichen Mahls, das sie mit einer Flasche roten Meursaults krönten, hoffen Pöntzgens zu Hause in wohligen Schlaf zu fallen. Sie verzichten auf den abschließenden Espresso, der sie nur wieder munter gemacht und ungeschützt dem Quaken von Reichweins Fröschen ausgesetzt hätte.

Für Pöntzgens ist die Nacht um fünf Uhr früh beendet. Die grünen Amphibien in Nachbars Gartenteich veranstalten ein Konzert von einer Lautstärke, die das Fortefortissimo aus Tschaikowskis *Symphonie pathétique* in den Schatten stellt – mit deutlich weniger Noten freilich.

Thaddäus Pöntzgens steht senkrecht im Bett. Seine Frau Nora gähnt und reibt sich die Augen. Sie klappt ein Augenlid hoch und sieht gerade noch, wie ihr Mann aus dem Zimmer stürmt und die Treppe hinunter stiebt. Nora hechtet ihrem Mann ins Erdgeschoss hinterher. Ihr schwant Böses. Sie kommt noch rechtzeitig genug um zu verhindern, dass Thaddäus mit seinem Luftgewehr auf die harmlosen, aber geschwätigen Frösche feuert. Sie reißt ihm das Gewehr aus der Hand und schleudert es in eine Ecke. Daraufhin fällt ihr Mann erschöpft in einen Sessel, rauft sich die Haare und greift sich ans Herz.

Nora zählt vierzig Tropfen ab – die doppelte Dosis hält sie unter den gegebenen Umständen für gerechtfertigt. Brav schluckt Thaddäus seine Medizin.

„Nora, so kann das nicht weitergehen!“, stöhnt Thaddäus.  
„Er oder ich!“

Nora schweigt beredt.

Am Nachmittag desselben Tages meldet sich Noras beste Freundin Regina König, die sich erst kürzlich von ihrem Lover getrennt hat, als er wegen seines Rückenleidens kaum mehr imstande war, sie zu befriedigen, und letztlich nicht nur sein Rücken ihm den Dienst versagte. Eine Zeitlang beeindruckte sie der Mann. Heute weiß sie nicht mehr warum, denn Norbert gehört eher zu der farblosen Sorte, die zu Hause bei Mutti besser aufgehoben scheint. Aber die geheimen Treffen im Hotel hatten etwas Prickelndes, Verbotenes. Gegenwärtig ist sie erneut auf Männerfang.

„Nora, *chérie!*“, säuselt sie ins Telefon. „Hast du schon gehört, dass unser Drei-Sterne-Koch Saibling ab nächste Woche in seinem Restaurant einen Workshop durchführt? Unglaublich, aber der Volkshochschule ist es gelungen, ihn

zu bezirzen. Er hat sie lange genug schmoren lassen. Jetzt lässt er sich tatsächlich herab, fürs *peuple* zu kochen. Das Seminar ist natürlich sündhaft teuer. Aber die Gelegenheit, vom Meisterkoch persönlich zu lernen, sollten wir uns nicht entgehen lassen. Was meinst du? Ich habe die drei letzten Plätze ergattert. Beziehungen sind einfach alles.“

„Eine wunderbare Idee, Regina. Gestern noch haben wir ganz vorzüglich im *Carpe Diem* gespeist. Ich bin sicher, dass Thaddäus auch Lust hat mitzukommen. Etwas Zerstreung kann ihm nur gut tun.“

„Also abgemacht, *chérie*. Der Kurs beginnt am Montag um 18 Uhr. Bitte seid pünktlich!“

Nora und Thaddäus treten am Montag darauf Viertel vor 18 Uhr über die Schwelle des *Carpe Diem*. Eine Minute vor sechs blendet Regina die versammelten Kochschüler mit ihrem Auftritt und genießt deren bewundernde Blicke.

Auf den Glockenschlag erscheint der Starkoch im Gastraum. Die Teilnehmer applaudieren, und Oliver Saibling verbeugt sich selbstgefällig. Ein spöttisches Grinsen kann er sich nicht verkneifen. Nora und Regina schmachten den aalglatten Saibling an, und ihre Augen glänzen vor Bewunderung wie Zuckerguss auf einem Sandkuchen. Thaddäus schießt hingegen tausend Blitze aus weit aufgerissenen Augen ab. Nur gelten sie nicht Saibling. Den sieht Thaddäus gar nicht. Die Blitze treffen auf Erwin Reichwein, den Professor der Önologie, der – ebenfalls in der Erwartung vom Starkoch zu lernen –, denselben Kurs gebucht hat und jetzt den Pöntzgens schräg gegenüber sitzt.

„Der hat uns gerade noch gefehlt“, raunt Thaddäus seiner Gattin zu, „Reichwein in unserem Kochseminar. Das kann ja heiter werden.“

„Heute Abend wagen wir uns an die einfache Küche, die so viel mühsamer zu kreieren ist, als die raffinierte. Hier die Speisenfolge: *Bouillon aux fruits de mer épicés au romarin grillé*.“

„Meeresfrüchte in klarer Brühe, mit gegrilltem Rosmarin gewürzt“, flüstert Regina Nora ins Ohr.

„Als Hauptgang arbeiten wir ein *faux bœuf bourguignon* vom Alpakalamm.“

„Ein falscher Burgunder Rindereintopf“, wispert Regina.

„Und zum Abschluss eine einfache *crème caramel au lait de bufflonnes*“, näselt Saibling in sein Ziegenbärtchen.

„K-ar-amellp-udding aus B-üffel-milch. K-lingt interessant“, stottert Regina.

Nora sieht skeptisch zu Thaddäus, der ebenfalls einen argwöhnischen Eindruck macht. Allerdings aus einem anderem Grund. Er blickt zu Reichwein hinüber, der ihn frech angrinst. Thaddäus schäumt die Galle. Nur der Gedanke an den Geruch kross gebratener Froschschenkel an Limonensauce beruhigt ihn. Thaddäus weiß auch, aus welchem Teich er die Frösche angeln wird.

„Wir verwenden nur die besten Ingredienzien, denn nur damit kann ein perfektes Gericht gelingen.“

Die Teilnehmer nicken zustimmend und folgen Saibling ins Allerheiligste. Töpfe und Pfannen funkeln und blitzen. Alle Zutaten liegen zur Exekution bereit. Zwei Stunden später, nachdem Vor-, Haupt- und Nachspeise zubereitet sind, haben Küche und Gerätschaften ihren ursprünglichen Glanz verloren. Dafür brodeln Suppe und Eintopf auf einem verkrusteten Herd, während die *crème caramel* in ihrem Wasserbad im Backofen vor sich hin stockt. Die Spannung steigt. Eine kleine Gruppe Auserwählter deckt im Gastraum einen Tisch für

neun Personen. Dann serviert Saibling gönnerhaft das Festmahl. Die Ahs und Ohs wechseln sich im Stakkato ab. Einige Gourmets schmatzen selig, andere genießen still. Saiblings Miene verrät höchste Befriedigung. Wie ein Buddha thront er als Reinkarnation des französischen Meisterkochs Auguste Escoffier auf seinem Stuhl. Nur Thaddäus blickt mürrisch auf seinen Büffelmilchpudding. Der zanksüchtige Önologe hatte ihm den besten Assistenzposten streitig gemacht.

„Abgekartetes Spiel!“, mosert Thaddäus. „Ich wäre dran gewesen, Saibling beim Schneiden des Fleisches zu sekundieren. Aber Reichwein hat sich vorgedrängt. Das Köchlein und der Professor duzen sich außerdem. Kein Wunder, dass Saibling den vorzieht!“

„Saibling und der Professor kennen sich ewig, Thaddäus“, flüstert Regina. „Der Professor berät Saibling bei der Auswahl und Beschaffung der Weine. Nur letztes Jahr gab es mal ein Zerwürfnis wegen irgendwelcher Unregelmäßigkeiten mit den Abrechnungen.“

„Das erstaunt mich bei Reichwein nicht“, gibt Thaddäus hämisch grinsend zurück.

„Doch jetzt scheinen sie wieder ein Herz und eine Seele zu sein“, stellt Nora fest.

„Oder vielleicht doch eher wie Brust und Keule?“, Thaddäus kichert über seinen schlechten Kalauer, aber Regina und Nora glucksen vergnügt.

„*Gratin de courgettes à la fleur de lavande*“, posaunt der blasierte Koch den ersten Gang der letzten Speisenfolge wie eine Fanfare heraus.

„Zucchiniauflauf mit Lavendelblüten“, übersetzt Regina.

Auch der dritte Seminarabend beginnt *à la minute* mit demselben Ritual: Wie an den beiden Montagen zuvor ver-

sammeln sich die Teilnehmer im Gastraum. Der Meisterkoch betritt Punkt 18 Uhr den Saal, nimmt huldvoll wie seinerzeit Queen Mum die Ovationen seiner Fangemeinde entgegen und verkündet in herablassendem Tonfall die Menüfolge.

„*Caille farcie et sa crème de marrons.*“

„Gefüllte Wachtel mit Maronencreme“, wiederholt Regina auf Deutsch.

„Und als Dessert *terrine d'oranges à la menthe.*“

„Orangenpastete mit Pfefferminze“, murmelt Regina.

Reichweins Augen leuchten vor Begeisterung. An Süßspeisen kommt er nicht vorbei. Eines seiner wenigen Laster, wenn man von seiner Streitsucht absieht.

„Sie sehen, wir nähern uns der *haute cuisine*. Die Gaumenfreuden, die Sie gleich erleben dürfen, müssen Sie sich allerdings hart erarbeiten. Und wie ich Ihnen bereits letzte Woche den Mund wässrig redete, beschließen wir unser exklusives Kochseminar mit einem *café liègeois* und meiner neuesten *création*: den *chocolats à la crème de l'ail des ours.*“

Reginas Französischkenntnisse haben sich erschöpft.

„Irgendwelche Pralinen mit einer Creme aus irgendwas“, haucht sie Nora ins offene Ohr.

„Bärlauchtrüffel schmecken mild. Anders als Knoblauch harmoniert Bärlauch hervorragend mit dem leicht bitteren *goût* von Schokolade. Durch den Zucker verliert er etwas an Schärfe und verharrt nachhaltig im Abgang. Die Aromen verschmelzen zu einem himmlischen Genuss, der Ihnen das Paradies auf Erden bringen wird.“

Andächtig lauschen die Teilnehmer Saiblings butterweichen Ausführungen. Lediglich Thaddäus hört nicht hin. Er schwelgt in Mordfantasien. Während der letzten beiden Wochen war der Nachbarschaftsstreit mit Reichwein hoch-

gekocht. Tagtäglich lieferten sich die beiden Zankteufel wilde Schlachten.

Als gleich nach dem ersten Kochabend Reichweins Frösche wieder zu quaken begannen, hatte Thaddäus die Tiere aus dem Teich gefischt. Er brachte es aber nicht übers Herz, ihnen wie beabsichtigt die Schenkel auszureißen und sie scharf angebraten mit Limonensauce zu verspeisen. Er setzte die Frösche einige Kilometer entfernt an einem Badesee wieder aus.

Reichwein vermisste am folgenden Tag erst das frühmorgendliche Quaken, dann seine Frösche. Wutentbrannt entsorgte er daraufhin seine Küchenabfälle vor Pöntzgens Haustür. Als Thaddäus wie gewöhnlich um neun Uhr das Haus verlassen wollte, glitt er auf Reichweins Bananenschalen aus und rutschte die fünf Stufen seiner Eingangstreppe hinunter. Dabei prellte er sich den Steiß und schürfte sich beide Hände auf, mit denen er erfolglos versuchte sich an der Hauswand festzukrallen.

Der Streit drohte zu eskalieren. Nur mit Hinweis auf die damit verbundene Aufregung und auf sein schwaches Herz verhinderte Nora, dass Thaddäus die Polizei rief. Als Ersatz ersann er einen rohen Racheplan.

Die Zubereitung der Speisen ist in vollem Gang. Reichwein drängt sich wieder vor. Er füllt die Wachteln von Saiblings Gnaden mit einer pikant gewürzten Farce: einem Gemisch aus klein gewürfelten Esskastanien, Rosinen und Gänseleber. Thaddäus schäumt wieder im Hintergrund und formt einstweilen die Bärlauchtrüffelcreme zu kleinen Kügelchen, bevor er sie mit flüssiger Bitterschokolade übergießt.

Das Abschlussmahl zergeht auf den Zungen der Kochschüler wie eine Hostie aus dem Tabernakel des Petersdoms.

*Grandios* ist noch die schwächste Vokabel, mit der Saiblings Jünger seine und ihre Kochkünste preisen.

Reichweins Gier kennt keine Grenzen. Er stürzt sich auf das herbsüße Konfekt und hält erst inne, als er den letzten Bärlauchtrüffel vertilgt hat. Jetzt grinst Thaddäus. Sein Plan geht auf wie frische Hefe.

In der Nacht feiern die Seminarteilnehmer und Saibling in der Notaufnahme der Universitätsklinik ein unfreiwilliges Wiedersehen. Zuerst stellt sich im Mund der Gourmets ein starkes Brennen ein, dann kommen Schluckbeschwerden, Übelkeit und Erbrechen hinzu: der normale Verlauf nach dem Genuss von Herbstzeitlosen. Ihre Blätter sprießen zur selben Zeit wie die des Knoblauchgewächses und werden häufig mit denen des Bärlauch verwechselt.

Mit Bedacht hatte Thaddäus die Giftpflanze in den Trüffeln nicht allzu hoch dosiert. Nach ein paar Stunden ist für die meisten der Spuk vorbei. Lediglich Reichwein erholt sich nicht. Er gibt seinen Kochlöffel für immer ab und stirbt an einer Überdosis Colchicin, einem Kapillar- und Mitosegift, das die Blätter der Herbstzeitlosen reichlich enthalten. Thaddäus reibt sich vor Vergnügen die verschorften Hände. Er hatte Reichwein am Abend unbemerkt eine Pralinen-schachtel mit den falschen Bärlauchtrüffeln und einer Visitenkarte vom *Carpe Diem* in die Tasche gesteckt.

Dass Saibling nicht nur seine Sterne verliert, sondern das Lokal schließen muss und wegen fahrlässiger Tötung hinter Gitter landen wird, nimmt Thaddäus billigend in Kauf. So viel ist ihm der nachbarschaftliche Frieden schon wert.