

Ines Eberl wurde in Berlin geboren, ist promovierte Juristin und lebt in Salzburg. Sie ist Mitglied der International Thriller Writers und der Crime Writers' Association. Im Emons Verlag erschienen »Salzburger Totentanz«, »Jagablut«, »Totenkult« und »Teufelsblut«. Lesen Sie mehr über die Autorin unter www.ineseberl.com oder auf ihrer Autorensseite auf Facebook.

INES EBERL

Blunzengröstl

KULINARISCHER ALPENKRIMI

Dieses Buch ist ein Roman. Handlungen und Personen sind frei erfunden. Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen sind nicht gewollt und rein zufällig.

emons:

Für Viktor und Isabelle

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Umschlagmotiv: © mauritius images/Alamy

Umschlaggestaltung: Tobias Doetsch

Gestaltung Innenteil: César Satz & Grafik GmbH, Köln

Lektorat: Lisa Kuppler

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2015

Kulinarischer Alpenkrimi

ISBN 978-3-95451-547-9

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:

Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

Dieser Roman wurde vermittelt durch die AVA international GmbH

Autoren- und Verlagsagentur.

www.ava-international.de

*Beim Bordeaux bedenkt,
beim Burgunder bespricht,
beim Champagner begeht man Torheiten.*
Jean Anthelme Brillat-Savarin

PROLOG

Der Singvogel liegt auf einem bläulichen Flammenbett. Sein Kopf ist zur Seite gedreht, und die Füße haben sich während des Flambierens zu Fäusten verkrallt. Auf dem runden Bäuchlein verdampft Armagnac. Die Hitze lässt die zarte Haut des Vögelchens beben, als schläge darunter das Herz, das sich mit allen anderen Organen noch immer im Inneren befindet. Die Aromen von Braten und Pflaumenschnaps überlagern den modrigen Geruch des Wassers.

Ich starre auf die mit einer weißen Serviette umwickelte Kokotte. Das Plätschern unter mir ist lauter geworden. Wellen schlagen gegen das Ufer, schwappen an die Holzpfähle und lecken zum Steg hinauf. Aber die Geräusche dringen kaum in mein Bewusstsein. Ich nehme nur noch meinen Atem wahr und das Zischen, wenn kleine Bläschen in dem brennheißen Pfännchen zerplatzen.

Was da in seinem eigenen Fett brutzelt, ist eine gemästete Gartenammer, eine Fettammer – ein Ortolan. Es heißt, diese Vögel kosten auf dem Schwarzmarkt bis zu zweihundert Euro das Stück. Wenn man sie überhaupt bekommt. Denn eigentlich steht ihre Art unter Schutz. Früher wurden die Vögel in Netzen gefangen und durch das Ausstechen der Augen geblendet. Angeblich beflügelte das ihren Appetit, sodass sie sich mit Hirse, Hafer und Feigen vollfraßen und das begehrte Bauchfett ansetzten. Dann wurden sie geschlachtet – durch Ertränken in Armagnac.

Die Lider der Fettammer sind halb geschlossen, darunter schimmern wie Globuli kleine weiße Kugeln. Man hat den Vogel wohl zum Mästen nur zwei Wochen im Dunkel gehalten und die Augen nicht entfernt.

Die einzelne Kerze auf dem groben Holztisch lässt den winzigen Braten golden schimmern. Sein Duft ist verführerisch. Mein Widerstand erlahmt. Ich schiebe den Löffel unter den

Vogel und hebe ihn auf meinen Teller. Ein See aus Fett breitet sich auf dem glänzenden Porzellan um die Gartenammer herum aus.

Eine Windböe wirft sich gegen die Holzwände und lässt die alten Bretter ächzen. Die Kerzenflamme zuckt, und der Rotwein zaubert rote Reflexe auf das schwere Silberbesteck mit dem Monogramm. Die Schneiden der Messer glühen, und auf den Gabelzinken tanzen Funken.

Obwohl ich der einzige Gast dieses Festmahls bin und niemanden mit meinem Anblick belästigen kann, stülpe ich die Serviette über den Kopf, wie es das Ritual verlangt. Ich will nicht nur den Bratenduft ganz nah an meiner Nase halten, ich habe auch das Gefühl, als könnte ich damit die Scham über mein frevelhaftes Tun verbergen.

Mit spitzen Fingern greife ich die Gartenammer und schiebe sie, die Füße voran, ganz in den Mund. Nur der Kopf und der Schnabel schauen heraus. Der kleine Körper ist so heiß, dass ich hastig Luft durch die Zähne ziehe. Rasch atme ich ein und aus. Es klingt in meinen Ohren, als hechele ein Hund. Aber das Aroma umschmeichelt bereits meinen Gaumen. Es ist unwiderstehlich. Ich mache die Augen zu. Langsam schließe ich die Kiefer um den Brustkorb des Vogels und drücke ihn zusammen. Ich höre das Knacken der brechenden Knochen, und ein Schwall von Innereien und Fett ergießt sich in meinen Mund. Ich schmecke dunkles Wildfleisch, gebratenes Fett und das eisenhaltige Aroma der Organe. Darüber schwingt eine fruchtige Note von Feigen und flambiertem Armagnac.

Ganz langsam fange ich an zu kauen. Ich spüre die knusprige Haut auf der Zunge und das heiße Fett, das meinen Gaumen hinabrinnt und ihn fast verbrennt. Hastig ziehe ich mit den Lippen Kopf und Schnabel in den Mund, zermalme beides minutenlang mit den Backenzähnen, um auch ja nichts von dem verbotenen Genuss zu verschenken. Ich kaue andächtig und koste den Geschmack so lange wie möglich aus. Endlich schlucke ich den ganzen Bissen hinunter.

Ich öffne die Augen. Unter der Serviette ist es heiß und

feucht. Mein Gesicht glüht. Ich fühle mich schuldbewusst, aber auch seltsam entspannt und zufrieden, ja, glücklich. Eine Schicht des aromatischen Bauchfetts liegt noch auf meiner Zunge. Tropfen davon trocknen auf meinem Kinn. Ich ziehe die Serviette vom Kopf und wische mir das Gesicht ab. Das Licht der Kerze lässt den alten Rotwein im Glas glühen, aber ich nehme keinen Schluck. Ich will den Geschmack des Ortolans so lange wie möglich in Erinnerung behalten. Ich weiß, dass ich nie wieder einen essen werde.

Ein hinter vorgehaltener Hand unter Köchen verbreitetes Gerücht besagt, dass der französische Präsident François Mitterrand auf dem Sterbebett als letztes Mahl eine Fettammer verlangt habe. Um als Gourmet von dieser Welt zu gehen? Oder um zum letzten Mal im Leben etwas Verbotenes zu tun? Und sei es auch nur, ein Häppchen brühheiße Vogellinnereien und Knöchelchen im Mund zergehen zu lassen. Die Anekdote scheint mir nun die reine Wahrheit. Ich picke mit dem Zeigefinger noch ein letztes Stückchen Rückenhaut von meinem Teller und lege es auf meine Zungenspitze.

Auf dem Steg sind Schritte zu hören. Ich halte den Atem an. Angst kriecht mir den Rücken hinauf, überzieht ihn mit einer Gänsehaut und umschlingt mich mit ihren kalten Tentakeln. Ich bekomme keine Luft mehr. Ich hätte die Flucht ergreifen sollen, als noch Zeit dazu war. Doch ich habe meiner Gier nachgegeben.

EINS

Ein guter Koch ist ein Mörder. Er kennt sein Opfer persönlich und hat seine Entwicklung vom ersten bis zum letzten Tag verfolgt. Er weiß, wo es lebt, was es isst, und kennt seinen Tagesablauf. Hat ein Koch sein Menü beschlossen, ruft er den Bauern seines Vertrauens an. Damit ist das Schicksal seines arglosen Opfers besiegelt. Natürlich wurde es nur geboren und aufgezogen, um eines Tages geschlachtet zu werden und auf dem Teller eines geschätzten Gastes – also Ihrem Teller – zu enden.

Ich selbst war auch einmal so ein Auftragsmörder. Bis ich eines Tages die Kochjacke mit meinem aufgestickten Namen an den Nagel gehängt habe. Vor einer gefühlten Ewigkeit studierte ich an der Pariser Kochakademie »Le Cordon Bleu«. Ich würde mich sogar als klassisch ausgebildeten Koch bezeichnen, der jederzeit wieder in einer Vorbereitungsküche Knochen für eine Demi-glace rösten oder wunderbare Confits herstellen könnte. Einige der besten Restaurants der Welt waren meine Wirkungsstätte. Aber wenn meine Bekannten ins Kino oder ins Theater gingen, stand ich in irgendeiner Küche und wickelte einen Block Foie gras in Küchenmull oder drehte durch, weil mein Souschef Migräne hatte oder die Fischlieferung nicht pünktlich und das Restaurant ausreserviert war. Irgendwann bewegten sich meine Sozialkontakte außerhalb der Arbeit gegen null, und ich zog die Reißleine.

Heute lebe ich auf einer Nordseeinsel und schreibe ziemlich erfolgreich Kochbücher – wenn ich nicht wegen einer kulinarischen Reisereportage für ein Gourmet-Magazin unterwegs bin. So wie an diesem schwülheißen Augustnachmittag.

Noch vor Sonnenaufgang war ich auf Sylt mit meinem frisch erworbenen Oldtimer-Cabrio, einem Austin Healey Sprite MkI – Baujahr 1961 –, in Richtung Österreich aufgebrochen. Obwohl ich fast einen Meter neunzig und blond bin, fühlte ich

mich am Steuer des kleinen Roadsters wie Sean Connery als James Bond. Das Auto hatte die Farbe von frisch geschlagener Zabaione. Die Frontscheinwerfer dieses Modells erinnern an hochstehende Glupschaugen, was ihm in Oldtimer-Magazinen den Spitznamen »frog« – Frosch – eingebracht hat. Leider arbeitete unter der runden Motorhaube nur zweiundvierzig Komma fünf PS.

Es war schon später Nachmittag, als mein Frosch und ich endlich das Salzkammergut und den Wolfgangsee erreichten. Wir ließen St. Gilgen links liegen und folgten der Straße Richtung Bad Ischl. Eigentlich war eine Reise nach Wien geplant, um für einen Artikel über die dortige Beisl-Kultur und das neue Kneipenessen zu recherchieren. Aber dann war ich beim Alfons Schuhbeck in München meinem Freund Anton Zott über den Weg gelaufen, einem Restaurant-Kritiker alter Schule. Am Beginn meiner Laufbahn als Koch hatte er ein paarmal meine Arbeit gelobt und meiner Karriere damit den entscheidenden Schub verpasst. Danach hatte ich jede Menge Angebote angesagter Restaurants bekommen und die ersten Aufträge von Gourmet-Magazinen. Ich war Anton zu Dankbarkeit verpflichtet.

Antons Kolumnen, die unter dem Kürzel »A–Z« erschienen, waren unter Köchen gefürchtet. Ehrliche Küche fand darin ein ebenso ehrliches Lob, wie Betrug am Gast einen in Gourmet-Kreisen tödlichen Verriss nach sich zog. Der Fresszirkus, wie ich die herumziehenden Feinschmecker insgeheim nenne, mied ein von Anton schlecht bewertetes Lokal wie der Teufel das Weihwasser. Am Tag nach Erscheinen der Kolumne konnte sich der kritisierte Wirt praktisch nach einem neuen Wirkungskreis umsehen.

Am Ufer des Wolfgangsees standen Campingbusse, die sich unter tief hängende Weiden duckten. Der See war nicht so karibikblau, wie er in den Filmen aus den fünfziger Jahren erscheint. Kleine Wellen liefen über sein stumpfgraues Wasser und ließen ihn wie ein altes Waschbrett aussehen. Windböen schüttelten die Obstbäume in den Gärten vor den malerischen

Häusern. Vor mir lag eine Bergkette. Darüber türmten sich dunkle Wolken.

Ein Wohnwagen-Gespann zog an mir vorbei. Dann ein Mofafahrer, dessen Schal wie eine Standarte hinter ihm herflatterte. Die letzten Sonnenstrahlen verschwanden hinter den Wolken. Um mich herum wurde die Welt grau. Am Straßenrand parkte ein weißes Mercedes-Cabrio. Wie von Zauberhand senkte sich das Dach schützend über den Fahrer und die roten Ledersitze. Ein paar Meter weiter falteten zwei Radfahrer Plastikponchos auseinander, die sich sofort blähten, als wollten sie wie Drachen in die Luft steigen. Ein Windstoß trieb Äste und Laub über die Straße und schüttelte mein kleines Cabrio durch. Der Wetterbericht hatte zwar Regen angesagt, aber das, was sich da über den Bergen zusammenbraute, schien etwas Ernsteres zu sein.

Rechts vor mir konnte ich das gelbe Schild einer Tankstelle erkennen. Ich beschloss, mir eine Pause zu gönnen und bei dieser Gelegenheit das Verdeck zu schließen. Außerdem hatte der Zeiger der Tankanzeige seit Salzburg einen beunruhigenden Sprung gemacht. Besser, ich füllte den Tank noch einmal bis zum Anschlag, bevor es an das letzte Stück der Reise ging.

Kaum hatte ich den Motor vor der Zapfsäule mit dem Aufkleber »Hier werden Sie bedient« abgestellt, als sich die Tür zu dem Glashäuschen im Hintergrund öffnete und der Tankwart herauskam. In klobigen Schuhen schlurfte er auf mich zu. Der grobe Strickjanker, den er über seiner Latzhose trug, hatte die gleiche graue Farbe wie seine Bartstoppeln. Ich stieg aus und streckte mich. Nach der schier endlosen Fahrt hatte ich das Gefühl, als spürte ich nach einer langen Seereise endlich wieder festen Boden unter den Füßen.

»S' Gott.« Der Tankwart stützte die Hände auf die Beifahrertür. »Einmal volltanken, Meister?«

»Gern.«

Der Mann nickte, nahm einen Zapfhahn in die eine Hand und öffnete mit der anderen den Tankdeckel. »Anschluss verpasst, was?« Er stieß den Zapfhahn in den Einfüllstutzen.

»Wie bitte?«

»Das Oldtimer-Treffen war letzte Woche. Diese Sternfahrt oder wie das heißt.«

»Ich bin nur auf der Durchreise.« Mein Frosch und ich sind Individualisten und hatten nicht vor, einem Autofahrer-Club beizutreten oder an organisierten Ausfahrten teilzunehmen. »Glauben Sie, dass das Wetter noch ein wenig hält?«

Der Tankwart richtete seinen Blick auf die Bergkette, wo sich die Wolken mittlerweile zu einer schwarzen Bank zusammengeschoben hatten. »Denk nicht.« Er zeigte auf die Ledersitze. »Ist das Dach von der Kiste denn dicht?« Es klang, als zweifelte er daran.

»Natürlich.« Bisher hatten mein Frosch und ich allerdings noch kein gemeinsames Schlechtwetter erlebt.

»Wo wollen S' denn hin?«

»Nach Altaussee.«

Der Mann hob die Brauen. »Bei dem Wetter? Mit dem Auto?« Er kniff die Augen zusammen und grinste listig. »Bleiben S' doch lieber noch ein wenig in der Gegend, bis die Regenfront abgezogen ist. Meine Schwester hat eine kleine Frühstückspension, gar nicht teuer und nur noch ein paar Kilometer von hier in Richtung St. Wolfgang.« Er beschrieb mit dem Arm einen Bogen bis zu einer Kirche am anderen Ufer des windgepeitschten Sees. Ein Surfer raste über das kabbelige Wasser, und winzige Boote tanzten auf den Wellen eines kleinen Jachthafens. »Das wird heut noch ungemütlich.« Wie um seine Wetterprognose zu bekräftigen, nickte er ein paarmal.

Für einen Augenblick schwankte ich. Heute frage ich mich, was geschehen wäre, wenn ich tatsächlich seinem Rat gefolgt wäre. »Ich fahre zu Freunden«, sagte ich stattdessen. »Und werde erwartet.« Damit richtete ich mein Augenmerk auf die Tanksäule.

Geradezu euphorisch hatte mir Anton von der prachtvollen Villa erzählt, die er mit seiner Frau Olga bewohnte – und von seinen eigenen Restaurantplänen. Mit wachsendem Grauen

hatte ich ihm zugehört. Wenn ich etwas nicht verstehe, dann ist es der Drang, unbedingt ein eigenes Restaurant besitzen zu müssen. Vielleicht ist es die Midlife-Crisis oder der ultimative Egotrip, der gut verdienende Leute dazu treibt, ihr hart erarbeitetes Geld in ein Fass ohne Boden zu werfen. In Gedanken sehen sie sich als Gastgeber durch einen stilvollen Raum mit teuren Gläsern, aufwendigem Blumenschmuck und jeder Menge Personal schlendern und die Komplimente ihrer alten Freunde entgegennehmen, während in der Küche der neue Stern des Kochhimmels werkt.

Aber die zu teuren Gläser werden zu Bruch gehen und die Rendite schwinden lassen, und die Blumen müssen täglich erneuert werden. Die Freunde werden sich ihr Lob mit jeder Menge Freidrinks honorieren lassen, am Anfang wie die Heuschrecken einfallen und irgendwann einfach weiterziehen.

Nie haben sich diese Wirte Gedanken über horrenden Fixkosten gemacht, über höchst verderbliche Ware und schwierige Mitarbeiter. Ständig müssen die Kühlung repariert und teure Geräte ausgetauscht werden, und weil die Kalkulation von Anfang an laienhaft war, zeigt schließlich auch irgendwann der Bankberater Nerven. Erst wird hektisch an der Speisekarte herumgefeilt, dann wird am Sonntag geschlossen, das Personal reduziert und auch noch mittags dichtgemacht. Irgendwann ist der Laden bankrott. Anton war vom Fach. Er hätte es besser wissen müssen.

Nachdem ich ihm von meiner geplanten Wienreise erzählt hatte, war er auf die glorreiche Idee gekommen, mich für ein paar Tage einzuladen. Um mir die Spezialitäten der Region nahzubringen, wie er gesagt hatte, aber in Wirklichkeit natürlich, um meinen professionellen Rat zu hören und meine Glückwünsche entgegenzunehmen. Wie gesagt – ich war ihm zu Dankbarkeit verpflichtet. Und so hatte ich beschlossen, pro forma einen Blick auf sein geplantes Restaurant zu werfen und ihm dann, um der alten Freundschaft willen, mit schonungsloser Offenheit davon abzuraten. Vielleicht konnte ich ja noch etwas retten. Das war ich ihm schuldig. Inzwischen hatte ich auch

über die Gegend recherchiert und mich mit meiner Mission sogar angefreundet.

Das Salzkammergut mit seinen fangfrischen Fischen bot sich als Thema für einen neuen Artikel – oder sogar ein eigenes Kochbuch – geradezu an. Landhausküche liegt seit Jahren im Trend, aber wie viele Lammkeulen von den eigenen Schafen und Blechkuchen mit alten Apfelsorten aus dem eigenen Obstgarten kann man schon machen? Mir schwebten ein paar schlichte Rezepte vor, die auch der urbane Landliebhaber in seiner Hightech-Küche, die er sonst nie in Betrieb nahm, herstellen konnte. »Easy Country Cooking« sollte mein neues Kochbuch heißen. Und hoffentlich genauso erfolgreich werden wie mein Bildband »Ski Style Cooking«, eine Rezeptsammlung herzhafter Schweizer Alpenküche, die sogar in Frankreich unter dem Titel »La Cuisine Chalet« erschienen war. Meine bewährte Nikon für stimmungsvolle Fotos hatte ich jedenfalls dabei. Hohe Berge, dunkle Seen, silbrige Saiblinge im Fischernetz – so etwas in der Art schwebte mir vor.

Das immer lauter werdende Gurgeln des Benzinschlauchs klang, als würde jemand neben meinem Cabrio ertrinken. Das Geräusch riss mich aus meinen Träumen.

»Oje«, sagte der Tankwart, zog den Einfüllstutzen heraus und hängte ihn an die Zapfsäule. Er trat ein paar Schritte zurück, bückte sich und spähte unter die vordere Stoßstange. »Das schaut aber nicht gut aus.«

»Wie bitte?« Ich brauchte ein paar Sekunden, bis ich gedanklich von pochiertem Saibling auf Wurzelgemüse zu meinem Auto zurückfand. »Ist was nicht in Ordnung?«

Der Mann deutete auf eine Stelle unter dem Kühler. »Da, schauen S' selbst.«

Ich ging nach vorn und sah sofort, was er meinte. Auf dem schwarzen Asphalt schillerte ein handtellergroßer Fleck. Seine Farben erinnerten mich an das Innere einer frisch aufgebrochenen Auster.

»Ist das Öl?«, fragte ich, als könnte es daran irgendeinen Zweifel geben.

»Wonach schaut's denn aus?«

»Hören Sie, ich *muss* heute nach Altaussee.« Meine nachfolgenden Termine in Wien waren fest ausgemacht, das Studio und der Food-Fotograf gebucht. »Und so groß ist der Fleck gar nicht.«

Der Tankwart zog einen schmierigen Lappen aus der Hosentasche und wischte sich die Hände daran ab. »Ich wollt nur drauf hingewiesen haben. Wenn Sie auf die Hebebühne fahren, kann ich ja mal einen Blick drauf werfen.« Er deutete mit dem Daumen über die Schulter auf eine Art Hangar neben der Autowaschanlage.

Wenn ich schon das Angebot der Frühstückspension seiner Schwester abgelehnt hatte, wollte der gute Mann wohl wenigstens selbst noch ein Geschäft machen. »Der Wagen fährt seit fünfzig Jahren klaglos«, behauptete ich. Nachdem ich ihn gerade erst gekauft hatte, war ich mir da allerdings nicht so sicher.

Der Tankwart warf sich den Lappen über die Schulter und stützte die Hände in die Seiten. »Vielleicht lassen S' den Ölstand sicherheitshalber in Ischl noch mal nachschauen.«

»Ich hoffe, das wird nicht nötig sein.« Ich warf einen Blick zur Anzeige auf der Zapfsäule. War der Tank etwa leer gewesen? Ich ließ mein Portemonnaie stecken, zog die Brieftasche hervor und entnahm ihr einen größeren Geldschein. »Stimmt so.«

»Ja, danke, Herr Hofrat.« Der Tankwart steckte das Geld umstandslos in die Hosentasche. »Die Nummer vom ÖAMTC ist 120. Ich mein, wenn S' doch mit der alten Mühle liegen bleiben.«

»Ja, vielen Dank.«

Um ihm zu signalisieren, dass unser Gespräch beendet war, drehte ich mich um und konzentrierte mich darauf, das Verdeck aufzufalten und den Wagen wetterdicht zu machen. Keine Sekunde zu früh, denn kaum hatte ich das Dach zugeklappt, fing es an zu nieseln. Ich hechtete hinter das Lenkrad und steckte den Schlüssel ins Schloss. Ein mächtiger Windstoß erfasste die

Fahrertür und schlug sie zu. Ich drehte den Zündschlüssel, und mit einem beruhigenden Knattern sprang der Motor an. Na bitte. Als ich zur Straße rollte, konnte ich den Tankwart im Rückspiegel noch immer vor den Zapfsäulen stehen sehen. Er hatte die Hände in den Hosentaschen vergraben und schaute mir nach. Dabei schüttelte er den Kopf.

Bis Bad Ischl waren es nur noch zehn Minuten, aber als ich aus dem langen Tunnel vor dem Ort herauskam, hatte ein kräftiger Landregen eingesetzt. Nur schemenhaft konnte ich links und rechts schroffe Felswände erkennen und unterhalb der Straße einen windgepeitschten Bergsee.

Hinter einem Dorf namens Hallstatt bog ich nach links in Richtung Altaussee ab. Ab hier führte die Straße nur noch in Serpentina bergauf. Mein Frosch wurde immer langsamer, irgendwann kamen wir nur noch im Kriechtempo voran. Schilder kündigten zwei lang gezogene Kurven an. »Kehre eins« und »Kehre zwei« stand darauf. Rechts von mir fielen die Gesteinsschichten einer mächtigen Felswand schräg ab, als hätten sie im Regen den Halt aneinander verloren und wollten jeden Augenblick auf die Straße stürzen. Gerade als ich überlegte, umzudrehen und in die Zivilisation zurückzukehren, erreichte ich eine Passhöhe, hinter der die Straße wieder abfiel. Hohe Nadelbäume standen am Straßenrand, das Wasser schoss den Berg hinab, aber mein Auto beschleunigte ohne mein Zutun, und vor mir tauchte der Wegweiser nach Altaussee auf. Erleichtert steuerte ich auf den Ort und das Ende meiner langen Reise zu.

Das abendliche Altaussee war finster und wirkte wie aus der Zeit gefallen. Spitzgiebelige Häuser mit efeuumrankten Holzveranden, die jedem Heimatfilm als Kulisse hätten dienen können, säumten die Straßen. In den Bauerngärten bogen sich die Stauden unter den Regenmassen. An den Straßenrändern hatten sich Wasserlachen gebildet, in denen sich das Licht der wenigen erleuchteten Holzsprossenfenster spiegelte. Keine Menschenseele war zu sehen, ich entdeckte niemanden, den ich nach dem Weg zu Antons Haus fragen konnte.

Hier wollte mein alter Freund mit einem Restaurant kulinarisches Neuland erobern? Was wollte er von mir hören? Ich fing an, mich über die undankbare Aufgabe zu ärgern, die er mir zugedacht hatte, und beschloss, anstandshalber eine Nacht bei den Zotts zu bleiben und gleich am nächsten Tag nach Wien weiterzufahren.

Nach einer gefühlten Ewigkeit und vielen Fehlversuchen fand ich endlich den richtigen Weg. Die Villa der Zotts lag auf einer Anhöhe am Ortsrand. Sie thronte über einer weitläufigen Rasenfläche. Es war ein mächtiges Landhaus mit einem weiß getünchten Erdgeschoss, einem mit verwittertem Holz verkleideten ersten Stock und drei Giebeln. Einer davon, quer zu den anderen gelegen, hatte zwei Fenster und einen kleinen Balkon. Die unvermeidliche Holzveranda zog sich über alle drei Stockwerke und überdachte einen großzügigen Balkon. Efeuranken kletterten an den Holzstreben empor, und in den Balkonkästen ließen regenschwere Geranien die Köpfe hängen. Im Erdgeschoss brannte Licht.

Ich fuhr die Auffahrt hinauf und folgte ihr um die Villa herum zur Rückseite. Regenwasser schoss über das Holzschindeldach, sammelte sich in schwarzen Lachen auf einem kiesbestreuten Vorplatz und drückte die Rosen zu Boden, die in einem Rondell angepflanzt waren. Die Eingangstür wurde durch ein kleines Glasdach geschützt und von zwei langen Hausbänken flankiert. Daneben standen ein Zementmischer und ein Stapel Stahlgitter. Ein Baugerüst stützte die Rückseite des Hauses wie ein altmodisches Korsett. Eine bedruckte Plane hatte sich gelöst und flatterte im Wind.

Ich ließ mein Auto direkt vor der Eingangstür stehen und rannte durch den Regen die drei ausgetretenen Marmorstufen unter das Glasdach hinauf. Aus der Nähe sah ich, dass der Anstrich der Tür erst vor Kurzem ziemlich unprofessionell erneuert worden war. Unregelmäßige Farbschichten klebten wie erstarrte Tränen Spuren auf dem grünen Lack, und an manchen Stellen schimmerte die Maserung des Türblatts durch. In Augenhöhe befanden sich zwei Jugendstil-Glasfenster, in

deren Bleifassungen rosa-weiße Lilien eingelassen waren. Ihre durchscheinenden Blätter wirkten wie Wasserpflanzen auf dem Grund eines Sees. Zwischen den Fenstern prangte ein goldener Türklopfer in Form eines Fischkopfes. Ein Namensschild oder eine Klingel suchte ich vergebens. Kein Laut war zu hören, nur das gleichförmige Rauschen des Regens und sein Trommeln auf dem Glasdach über mir. Eine eigenartige Stille schien das ganze Haus zu umgeben.

»Anton?«, rief ich, erhielt aber keine Antwort.

Der Gedanke schoss mir durch den Kopf, dass ich mich verfahren haben könnte. Eine innere Stimme ließ mich hoffen, dass es so war. Regen auf dem offenen Meer bin ich gewohnt, aber im Gebirge werde ich leicht klaustrophobisch. Und hier umgaben mich Berge, so hoch und schwarz, wie ich sie noch nie gesehen hatte.

»Anton!«, schrie ich.

Niemand meldete sich.

»Anton!«

Wenn ich jetzt gleich ins Auto stieg, konnte ich zum Abendessen in Wien sein. Lustlos und ohne große Hoffnung griff ich nach dem Türklopfer und ließ ihn dreimal auf seine Messingplatte fallen. Der Fisch – ein Karpfen, wie ich jetzt erkannte – wölbte seine wulstigen Lippen und starrte mich aus vorwurfsvollen Glupschaugen an. Nichts geschah. Ich klopfte noch einmal. Nichts – niemand zu Hause.

Da konnte man eben nichts machen, mein Fehler war das nicht. Erleichterung breitete sich in mir aus. Verlorene Tage in Altaussee und das unangenehme Gespräch mit Anton sollten mir erspart bleiben. Ich nahm mir vor, ihn am nächsten Morgen anzurufen, meinem Bedauern über unser verpasstes Treffen Ausdruck zu verleihen und dafür einen Besuch auf der Rückfahrt in Aussicht zu stellen. Den ich natürlich nicht gedachte, ihm abzustatten. Anton war alt genug, um zu wissen, was er tat. Wenn er sich an diesem gottverlassenen Fleck Chancen für ein Restaurant ausrechnete, dann hatte er bestimmt seine Gründe dafür.