

Leseprobe aus:

Michael Böckler

Mörderischer Jahrgang



Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf rowohlt.de.

MICHAEL BÖCKLER

Mörderischer Jahrgang



Ein Wein-Krimi
aus Südtirol

Rowohlt Taschenbuch Verlag

Originalausgabe

Veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek
bei Hamburg, September 2016

Copyright © 2016 by Rowohlt Verlag GmbH,
Reinbek bei Hamburg

Redaktion Heike Brillmann-Ede

Umschlaggestaltung yellowfarm gmbh, Stefanie Freischem

Umschlagabbildungen go-images,
imageBROKER/Christian GUY/mauritius images

Satz DTL Dorian Postscript, InDesign,
bei Pinkuin Satz und Datentechnik, Berlin

Druck und Bindung CPI books GmbH, Leck, Germany

ISBN 978 3 499 27177 9

Prolog



Auch Flaschen haben es gerne ruhig. Vor allem dann, wenn sie in einem alten Gewölbekeller lagern und zuvor mit einem vortrefflichen Lagrein befüllt wurden. Der Rotwein benötigt Zeit und Muße, um bei idealen Bedingungen seinem Riserva-Status entgegenzureifen.

Dem mitternächtlichen Besucher musste man zubilligen, dass er ausgesprochen leise zu Werke ging. Aber ganz bestimmt nicht aus Rücksichtnahme – im Gegenteil, es sollte sich bald zeigen, dass er dem Wein übel gesinnt war. Dem Lichtkegel seiner Taschenlampe folgend, schlich er entlang großer Gitterboxen, von denen jede einzelne unzählige Flaschen enthielt.

Plötzlich ein Scheppern. Erschrocken machte er das Licht aus. Jetzt war es zappenduster. Das blecherne Geräusch schwappte hin und her, verstummte schließlich. Er knipste die Taschenlampe wieder an. Eine Katze starrte ihn mit gelb-grün leuchtenden Augen an, fauchte, sprang über einen umgeworfenen Blecheimer und verschwand hinter einem Weinregal.

«Blödes Vieh», murmelte die Gestalt, wobei weder die geflüsterte Stimme noch die schattenhafte Figur verrietten, ob es sich um einen Mann oder eine Frau handelte.

Wenige Schritte später blieb der Besucher vor einer Box stehen und richtete die Taschenlampe auf eine Tafel mit Nummern und Buchstaben. Mit dem Smartphone machte er ein

Foto. Er hatte Handschuhe an, solche aus Latex. Dann zog er aus der Mitte eine Flasche etwas nach vorne. Sie trug kein Etikett und hatte wie alle anderen auch keine Kapsel über Flaschenhals und Korke. Als Nächstes zählte er von oben und von der Seite die genaue Position der markierten Flasche ab. Er klemmte sich die Taschenlampe unter den Arm, zog ein Papier aus der Hosentasche und notierte sich die Stelle. Zur Sicherheit machte er erneut ein Foto.

Mit der Kanüle einer Spritze stach er in einen kleinen Glasbehälter, um eine leicht rötlich schimmernde Flüssigkeit aufzuziehen. Vorsichtig führte er die spitz zulaufende Hohlzahn zwischen Korke und Flaschenhals – und injizierte die Flüssigkeit. Anschließend nahm er den Korke in Augenschein. Es war nichts zu sehen. Er schob die Flasche behutsam zurück in ihre Ausgangsposition und achtete darauf, dass sie von all den anderen nicht zu unterscheiden war. Er lächelte zufrieden. Er oder sie. Zu erkennen war das nicht. Aber es gab ohnehin keinen Beobachter – bis auf die Katze. Und die Flaschen hatten keine Augen.

1



Baron Emilio von Ritzfeld-Hechenstein entstammte einem Geschlecht, das über viele Generationen im Rheingau ein Schloss besessen hatte und renommierte Weinlagen, die vorzugsweise mit Riesling bestockt waren. «*Tempi passati*», murmelte Emilio, der seinen alten, verbeulten Landrover, von Bozen kommend, über die Serpentina hinauf nach Signat steuerte. Eigentlich widerstrebte es ihm, an die vergangenen Zeiten zu denken, aber gelegentlich passierte es doch. Dem entschwundenen Wohlstand trauerte er nicht nach. Auch vermisste er den familieneigenen Riesling nur in seltenen Momenten der Melancholie. Nach dem Bankrott seines Vaters, der sich darüber das Leben genommen hatte, und dem leidvollen Tod seiner Mutter hatte er allerdings zunächst einige Jahre gebraucht, um den Kummer zu überwinden und sich an die Mittellosigkeit zu gewöhnen. Später hatte er sich glücklos in verschiedenen Berufen versucht, um schließlich eine wunderbare Metamorphose zu vollziehen: Er wandelte sich zum Privatdetektiv.

Die Tätigkeit gefiel ihm – schon alleine deshalb, weil man sich nach Belieben Auszeiten gönnen konnte. Nach Belieben? Nun, halt so lange, bis sich die Notwendigkeit des schnöden Gelderwerbs bemerkbar machte, weil die Rücklagen aufgezehrt waren. Aber noch war es nicht so weit. Weshalb am heutigen Tag nichts dagegensprach, eine seiner bevorzugten

Buschenschänken anzusteuern. Denn das war das Beste an seiner aktuellen Lebenslage: Ihn hatte es nach Südtirol verschlagen! Manche hielten dieses Fleckchen Erde für das gelobte Land. Ganz so weit würde er nicht gehen – aber es gab Momente, da fehlte nicht viel.

Noch eine Kurve, ein Stück geradeaus, dann kam die Abzweigung, die nach links zum Patscheiderhof führte. Es gab Gäste, die legten einen Teil des Weges auf Schusters Rappen zurück. Emilio erschien das widersinnig zu sein. Entweder gab es eine Straße, oder es gab keine. Das Auto stehen lassen, um zu Fuß zu gehen? Einverstanden, aber nur wenn der Tank leer war.

Er brachte den Landrover direkt neben einigen Stufen zum Halten, die hinunter zur Wirtschaft führten. Beim Aussteigen stützte er sich auf seinen Gehstock, den schon sein Großvater im Gebrauch hatte. Der Knauf war aus massivem Silber, mit dem eingravierten Wappen derer von Ritzfeld-Hechenstein. Emilio, der aufgrund einer ominösen Schussverletzung mal hinkte, dann aber auch wieder nicht, hatte sich an den Stock gewöhnt. Er war ein Mann in den besten Jahren und machte einen fitten Eindruck. Da war ein antiker und auf Hochglanz polierter Gehstock ein extravagantes Accessoire. Sein Stock hatte darüber hinaus eine Besonderheit: Der Griff ließ sich entriegeln. Mit dem verborgenen Degen hatte sein Großvater einmal die Unschuld einer Weinprinzessin verteidigt. So ging die Legende. Stockdegen waren heutzutage verboten; Emilio hielt das für eine vernünftige Regelung. Es reichte völlig, wenn nur er einen im Gebrauch hatte. In seinem nicht immer gefahrlosen Beruf musste das kein Nachteil sein.

Kopfschüttelnd sah er zwei Wandersleuten hinterher. Warum war diese Spezies Mensch oft so hässlich angezogen? Das

würde er nie begreifen. Er selbst trug rahmengenähte Budapest, die ihn nach seiner festen Überzeugung überleben würden. Sein Sakko war schon etwas abgeschabt, aber von bestem schottischem Tweed. Und seine Hornbrille war so aus der Mode geraten, dass sie schon wieder schick war.

Emilio nahm ein Buch aus dem Auto, ließ kurz den Blick vom markanten Dolomitengipfel des Schlern über den Bozener Talkessel schweifen, dann ging er leicht hinkend zur Treppe, klemmte den Stock unter den Arm und bewältigte anschließend die Stufen dynamisch und geschmeidig. Unten angelangt, stützte er sich wieder auf den Stock, diesmal auf der anderen Seite.

Dass die Terrasse bis auf den letzten Platz belegt war, störte ihn nicht. Er saß ohnehin lieber alleine in der alten, holzgetäfelten Bauernstube. Er bestellte vorneweg etwas Speck, danach einen Tris aus Spinat-, Speck- und Rohnenknödel und natürlich ein Glas Vernatsch vom hauseigenen Weinberg.

Emilio las im mitgebrachten, antiquarischen Buch über die Geographie und Geschichte Südtirols, vom «Land im Gebirg» zwischen dem Alpenhauptkamm und dem Gardasee, von den Pässen und Engstellen, die Klausen genannt wurden und wo die jeweiligen Landesherren ihre Zollstellen errichtet hatten.

Mit den Fingern nahm er den Speck vom Holzbrett. Dazu einen Schluck vom Vernatsch. So ließ es sich leben.

Er blätterte gerade zurück zu einem Kapitel, das das Ende der römischen Herrschaft im heutigen Südtirol beschrieb und vom Germanenführer Odoaker und den Ostgoten handelte, als ihm eine willkommene Unterbrechung serviert wurde: nämlich die sehnsüchtig erwarteten Knödel.

Emilio legte das Buch zur Seite und schaute schmunzelnd auf seinen Teller. Es amüsierte ihn immer wieder, dass es sich

beim Tris um vier Knödel handelte. Der Topfenknödel wurde offenbar nicht mitgezählt.

Ob es bei ihm einen Trauerfall gäbe, fragte die junge Bedienung teilnahmsvoll. Dabei deutete sie auf seine schwarze Krawatte.

Emilio hatte vergessen, sie abzunehmen. Er zog sie aus dem Kragen und öffnete den obersten Knopf.

«Hast recht, ich komme gerade von einer Beerdigung in Meran. Eine Tante von mir ist gestorben und heute beigesetzt worden.»

«Mein Beileid.»

Er rollte den Schlips zusammen und steckte ihn in die Sak-kotasche.

«Danke. Aber Tante Theresa war schon alt und eigentlich gar keine richtige Tante, doch wir haben sie immer so genannt. Tante Theresa war die beste Freundin meiner Mutter. Sie hat sie um fast zwei Jahrzehnte überlebt.»

«Trotzdem traurig.»

Er nickte. «Das stimmt. Aber sie hat ihr Leben gelebt, bis zum Schluss. Dann ist sie einfach eingeschlafen und nicht mehr aufgewacht.»

«Der Herrgott hat's gut mit ihr gemeint.»

*

Später dachte er noch etwas über Theresa nach und über die Tatsache, dass ursprünglich sie es gewesen war, die ihn mit einem Auftrag nach Südtirol gelockt hatte. Vor zwei Wochen hatte er sie das letzte Mal in ihrer Villa in Meran besucht. Da war sie zwar schon etwas verwirrt gewesen und hatte ihn mit seinem Vater verwechselt, aber der Eierlikör hatte ihr ge-

schmeckt wie eh und je. Die Bedienung hatte wohl recht: Der Herrgott, an den er nicht glaubte, hatte es mit Tante Theresa gut gemeint.



Phina stand im Weinberg und sah mit Stolz auf die Reben, die voller noch unreifer Trauben hingen. Sie musste lächeln. Denn damit hing auch der sprichwörtliche Himmel voll praller Trauben. Es versprach, ein gutes Weinjahr zu werden. Allerdings hatte sie gelernt, sich nicht zu früh zu freuen. Bis zur Ernte konnte noch viel geschehen: Es könnten Schädlinge auftauchen, es könnte zur unrechten Zeit wie aus Eimern regnen, oder, noch schlimmer, es könnte hageln. Alles schon da gewesen.

Sie hatte die Rebschere in der Hand und tat etwas, was ihr eigentlich schwerfiel, von dem sie aber wusste, dass es der Weinqualität zugutekam: Sie schnitt gezielt Trauben heraus, in der Absicht, den Ertrag zu reduzieren. Umso mehr Kraft und Leidenschaft würden in die verbleibenden Trauben schießen – und damit auch in den Wein, der später aus ihnen gekeltert wurde. Mit geschultem Blick entfernte sie gelegentlich auch Blätter, die zu viel Schatten spendeten. Das war eine Gratwanderung, denn ein Zuviel an Sonne war ebenso verkehrt. Auch Trauben konnten einen Sonnenbrand bekommen, da waren sie den Menschen ähnlich. Außerdem bot das Blattwerk Schutz vor Unwetter und Hagel.

Während ihrer Arbeit dachte sie an Theresa und an die Berdigung von heute Morgen. Sie hatte die alte Dame gemocht. Sie war so etwas wie eine ältere, sehr viel ältere Freundin für

sie gewesen. Jetzt war sie nicht mehr da. An den Gedanken musste sie sich erst gewöhnen.

Phina sah auf, als sie ein Motorengeräusch hörte. Emilios Auto erkannte sie schon von weitem. Sie steckte die Rebschere in die Ledertasche an ihrem Gürtel und lief zum nahe gelegenen Gutshaus, vor dem Emilios rechtsgesteuerter Uralt-Landrover gerade zum Stehen kam. Er stieg aus und ging mit einem leicht abwesend wirkenden Blick auf sie zu.

«Na, du Rumtreiber», begrüßte sie ihn. «Ich hätt deine Hilfe in der Vinothek gebraucht.»

«*Mea culpa*, tut mir leid, aber ich war anderweitig beschäftigt. Du weißt ja, es gibt Termine, die ziehen sich unerwartet in die Länge.»

«Du bist nach der Trauerfeier gleich gefahren.»

«War besser so.»

Phina gab ihm einem Kuss auf den Mund.

«Du schmeckst nach Blauburgunder», stellte sie fest.

Er zog belustigt eine Augenbraue nach oben. «Falsch, du Angeberin. Vernatsch. Als ob du beim Küssen den zuvor getrunkenen Wein erkennen könntest. Das kann ja nicht mal ich.»

Sie sah ihn keck an. «War ein Spaß, hätte ja klappen können. Dann wäre ich in deinem Ansehen gewaltig gestiegen. Trotzdem brauche ich dich in der Vinothek. Für später haben sich einige Besucher angesagt.»

«Ich hab's befürchtet.»

Sie drohte ihm mit dem Finger. «Immer freundlich sein. Auch wenn's dir schwerfällt.»

«Natürlich, ich bin ja ein Meister der Verstellung.»

«Warum schaust du dann so griesgrämig? Denkst du an Theresa?»

«Nur ein bisschen. Aber wegen ihr schaue ich nicht griesgrämig aus der Wäsche. Was ist das eigentlich für ein Wort? Ein Griesgram ist notorisch schlecht gelaunt. Das bin ich nun wirklich nicht.»

«Na ja, ich weiß nicht. Ein kleines bisschen doch, jedenfalls in letzter Zeit. Könnte es sein, dass du etwas Abwechslung brauchst? Wie wäre es mit einem klitzekleinen Kriminalfall? Der würde dir guttun.»

Emilio winkte dankend ab. «Mir geht's doch gut, sehr gut sogar. Außerdem, was soll ich mit einem kleinen Kriminalfall? Wenn schon, dann ein großer.»



Im Unterschied zu Phinas Weingut, das südlich von Bozen an der Weinstraße gelegen und voller Charme war sowie im positiven Sinne Südtiroler Einfachheit ausstrahlte, präsentierte sich die Kellerei Pletzerhof im Meraner Burggrafentum schon von außen als moderner, fast avantgardistischer Betrieb. Die Gestaltung stammte von einem renommierten Südtiroler Architekten, der traditionelle Materialien gegen spiegelnde Glasflächen und rostige Stahlträger gesetzt hatte. Hieronymus Pletzer, der Eigentümer, war stolz auf sein Kellereigebäude. Nicht minder stolz war er auf seine Weine, bei denen er in gleicher Weise versuchte, Tradition und Moderne miteinander zu vereinen.

Aber heute war kein Tag, an dem er positive Gefühle hatte. Ganz im Gegenteil, er war niedergeschlagen, gleichzeitig wütend und ratlos. Im großen Verkostungsraum, von dem man durch eine schräge Glasfront auf die umliegenden Weinberge sehen konnte, saß er mit aufgestütztem Ellbogen an einem langen Tisch und stierte auf eine geöffnete Weinflasche. Sie war insofern bemerkenswert, als dass sie kein Etikett hatte. Aber das war nicht das Problem.

Er sah nicht auf, als es klopfte. Auch nicht, als Franz Egger zu ihm an den Tisch kam. Hieronymus starrte unablässig auf die Flasche, wie ein Kaninchen auf die Schlange, gebannt, reingungslos.

«Was gibt's?», fragte der Kellermeister, der seinen Chef noch nie so gesehen hatte.

«Wir haben ein Riesenproblem», antwortete Hieronymus mit kratziger Stimme.

«Hat der Wein Kork?»

Hieronymus lachte hysterisch. «Kork? Schön wär's.»

«Was dann? Hat er einen Böckser, tut er mäuseln?»

«Franz, du musst mir hoch und heilig versprechen, dass du mit niemandem darüber sprichst. Kein Sterbenswort. Haben wir uns verstanden?»

«So dramatisch? Versprochen, kannst dich auf mich verlassen. Also, was ist?»

«Wir werden erpresst.»

«Wie bitte?»

«Hast richtig gehört. Irgendein Saukopf will dreihunderttausend Euro von mir.»

Hieronymus deutete auf ein Schreiben, das neben der Weinflasche, einem halbvoll eingegossenen Glas und dem Flaschenöffner mit dem Korken auf dem Tisch lag.

«Da steht drin, dass in unserem Lager mit dem Riserva vier Flaschen vergiftet wurden. Der Giftstoff sei geruchlos, schwer nachweisbar und schon in kleinen Dosen tödlich.»

Egger blieb der Mund offen stehen.

«Zum Beweis», fuhr Hieronymus fort, «hat uns der Wahnsinnige die Position einer der Flaschen verraten. Ich hab sie vorhin aus dem Weinlager geholt. Jetzt steht sie hier.»

«Und? Ist der Wein vergiftet?»

«Woher soll ich das wissen? Willst du probieren?»

Hieronymus schob ihm das Glas hin.

Egger sah ihn entsetzt an. «Probieren? Ich denk nicht dran.»

«Der Erpresser sagt, dass er uns gegen Bezahlung die Po-

sition der anderen drei Flaschen verraten würde. Wenn nicht, könnten wir alles wegschütten.»

«Scheiße.»

«Der Lagrein soll Ende des Monats etikettiert werden und in die Auslieferung gehen. Für den ganzen Jahrgang liegen Bestellungen vor.»

«Ich weiß. Der beste Riserva, den wir je auf der Flasche hatten.»

Hieronymus nickte. «So ist es. Der Lagrein ist ein Kracher.»

egger nahm zögernd das Glas mit dem Wein und schnüffelte daran.

«Mir fällt nichts auf. Aromen von Bitterschokolade, Veilchen, ein bisschen Tabak und ein Hauch von Pilzen. Eine wunderbare Harmonie. Einfach perfekt.»

«Der Erpresser schreibt ja, dass das Gift geruchlos sei.»

«Wenn's so ist, dann stimmt's.»

Hieronymus knetete seine Hände. «Was machen wir jetzt?»

«Da darf keiner was davon erfahren», stellte Egger nach kurzer Überlegung fest. «Sonst traut sich niemand mehr, auch nur ein Glas von unserem Lagrein zu trinken. Selbst wenn nichts dran sein sollte an der Geschichte.»

«Sag ich doch. Darum hast du mir ja dein Schweigen versprechen müssen.»

«Wir könnten den Wein unserem Kater zum Schlabbern geben, der mag Lagrein.»

«Spinnst du? Du kannst doch nicht unseren Kater vergiften. Was ist mit deinem Labor?»

egger schüttelte den Kopf. «Kannst du vergessen. Ich kann das Mostgewicht bestimmen oder den biologischen Säureabbau, aber keinen Giftstoff nachweisen, dafür sind wir nicht eingerichtet.»

«Bleibt nur das Versuchszentrum Laimburg. Da könnten wir den Wein hingeben.»

«Ich denk, wir wollen es geheim halten.»

Hieronymus rautte sich die Haare. «Stimmt, damit würde es offiziell, die Polizei, die Presse. Ich darf gar nicht daran denken.»

«Die Polizei würde erst mal den ganzen Jahrgang beschlagnahmen.»

Hieronymus bekam Atembeschwerden. «Dann bin ich pleite», presste er hervor. «Ich brauch das Geld von dem Reserva.»

Der Kellermeister dachte angestrengt nach. «Dann wirst du zahlen müssen, eine andere Möglichkeit sehe ich nicht.»

«Dreihunderttausend Euro? Die bring ich nicht zusammen. Weißt ja selber, wie viel Geld ich in die Kellerei gesteckt habe.»

Egger roch erneut am Glas.

«Ich geb ihn doch unserem Kater.»

«Dann schmeiß ich dich raus.»

Egger erhob sich und ging auf und ab.

«Mir fällt nichts ein. Aber den Brief, den musst du ernst nehmen. Wir wollen ja niemanden umbringen mit unserem Lagrein.»

Hieronymus lehnte sich zurück und verschränkte die Hände über dem Kopf.

«Sag mal, du kennst doch die Phina Perchtinger aus Eppan?»

«Klar, wir waren zusammen auf der Weinbauschule. Warum?»

«Dann kennst auch ihren Freund, den Baron?»

«Den Baron Emilio? Ich kenn ihn nicht, aber ich weiß, dass es ihn gibt. Warum?»

«Der arbeitet als Privatdetektiv.»

«Richtig», bestätigte Egger, «aber er soll ein wenig g'spinnert sein.»

«Halb so schlimm. Wir waren einige Male zusammen beim Essen. Ich mag ihn.»

Egger wog zweifelnd den Kopf hin und her. «Ich weiß nicht.»

«Außerdem versteht er viel von Wein. Und er hat vom Landeshauptmann einen Orden bekommen für die Überführung eines Serienmörders.»

«Mag ja sein. Aber wie soll er uns helfen?»

«Hast du etwa eine bessere Idee?»

«Nein.»

«Ich denke, den Emilio können wir ins Vertrauen ziehen, der plaudert nichts aus. Vielleicht kann er uns einen Rat geben. Wir haben keine Erfahrung mit Erpressern, er wahrscheinlich schon.»

«Wenn du meinst.»

«Ich ruf die Phina an.»

«Hoffentlich hat der Baron Zeit.»

«Ich glaub, der hat ganz viel Zeit. Die Frage ist eher, ob er Lust hat.»



Schlutzkrapfen, oft nur Schlutzer genannt, zählten zu Emilios Favoriten der Südtiroler Küche. Dabei gab es sie in Variationen auch woanders. Sie waren den Ravioli nicht unähnlich. Er kannte die italienische Bezeichnung *ravioli tirolesi* für Schlutzkrapfen, oder auch *mezzelune*, wegen ihrer halbmondartigen Form. Es gab sie natürlich auch in Nordtirol, in Kärnten oder im Friaul. Oft unterschieden sie sich durch ihre Füllung. Im Schwäbischen gab es die Maultaschen. Wobei Emilio eine eigene Theorie hatte, wie die Maultaschen ins Schwabenland gelangt waren. Denn im 14. Jahrhundert lebte in Südtirol die legendäre Herzogin Margarethe von Maultasch, die das Ursprungsrezept von einer Reise mitgebracht haben könnte. Ähnlich hatte es sich nachgewiesenermaßen beim Trollinger zugetragen. Die Württemberger Traube war mit dem Südtiroler Vernatsch identisch. Im Namen war sogar die Herkunft versteckt: Trollinger hieß wohl ursprünglich «Tirolinger».

Am liebsten mochte Emilio die Schlutzer mit einer Füllung aus Spinat und Topfen – mit darüber gehobeltem Parmesan und mit zerlassener, hellbrauner Butter abgeschmälzt. Genau solche Schlutzkrapfen bereitete Phina gerade in ihrer großen Bauernküche vor.

Unvorsichtigerweise ließ er sich dazu hinreißen, ihr allzu neugierig über die Schulter zu blicken. Sie stach aus dem ausgerollten Teig runde Formen aus, bestrich sie mit Ei, gab mit

einem kleinen Löffel die Füllung drauf, faltete sie zusammen und drückte die Ränder mit den Fingern fest.

«Alles klar?», fragte Phina.

Er nickte. «Absolut, die Vorgehensweise ist nicht so schwer zu verstehen.»

Im selben Moment wusste er, dass er einen folgenschweren Fehler begangen hatte.

«Na wunderbar», meinte Phina, «dann kannst du ja weitermachen.»

Er sah sie entgeistert an. «Wie bitte? Du meinst, ich soll jetzt mit meinen eigenen Händen Schlutzer anfertigen?»

«Ganz genau. Du hast ja gesagt, das sei einfach. Das ist es auch, außerdem ist alles vorbereitet.»

«In meiner Kindheit hatten wir eine Köchin.»

«Ihr hattet auch ein Schloss. Ist aber eine Weile her. Das Schloss ist weg, und du hast auch keine Köchin mehr. Ich koch zwar gern für dich, aber nur, weil ich mag, nicht, weil ich muss.»

«Dessen bin ich mir bewusst, das weiß ich auch sehr zu schätzen. Außerdem bin ich ein grenzenloser Bewunderer deiner ...»

«Spar dir deine fadenscheinigen Komplimente», unterbrach sie ihn lachend. «Hier, nimm den Ausstecher und fang einfach an!»

«Stattdessen könnte ich eine Flasche Wein aufmachen.»

«Gute Idee, aber erst die Schlutzer.»

«Ich gebe mich geschlagen. Aber ob das Ergebnis meinen eigenen Qualitätskriterien genügt, wage ich zu bezweifeln.»

*

Emilio, der nach anfänglichem Zögern zunehmend Spaß an der Tätigkeit fand, war fast fertig, als das Telefon läutete.

Phina nahm das Gespräch entgegen.

«Ah, du bist's», sagte sie.

Und nach kurzem Zuhören. «Ja, er ist hier.»

Sie hielt Emilio das Telefon hin.

Er zog die Augenbrauen nach oben und sah sie fragend an.

«Der Hieronymus Pletzer ist dran», sagte sie und verdeckte den Hörer mit der Schürze. «Er will dich ganz dringend sprechen.»

«Hieronymus wer?»

«Hieronymus Pletzer, der mit dem guten Lagrein, aus dem Burggrafenamt.»

«Ach so, der.» Emilio machte eine abwehrende Handbewegung. «Sag ihm, ich habe keine Zeit, ich bin beim Kochen.»

Phina konnte nicht anders, sie musste herzlich lachen. «Jetzt auf einmal. Komm, sprich mit ihm. Ich bitt dich. Ich glaub, er hat ein Problem.»

Emilio zog eine Grimasse. «Meinetwegen, gib schon her!»

Er wischte seine Hände an Phinas Schürze ab, dann nahm er den Hörer entgegen.

«Hieronymus, sei begrüßt. Was kann ich für dich tun?»

Er sah, dass sich Phina über seine gespielte Freundlichkeit amüsierte.

«Ich möchte nicht am Telefon darüber reden», antwortete Hieronymus, «aber ich hab ein gewaltiges Problem, da brauch ich deinen Rat, und zwar ganz dringend.»

«Ich kann morgen Vormittag bei dir vorbeikommen.»

«Geht's nicht noch heute? Ist wirklich eilig.»

Emilio schaute auf die Uhr, dann auf das Holzbrett mit den vorbereiteten Schlutzern. Und schließlich sehnsüchtig zur

bereitgestellten Flasche Wein. Er deckte mit der Hand die Sprechmuschel ab.

«Wie lange dauern die Schlutzer, bis sie fertig sind?», fragte er leise, an Phina gerichtet.

«Jetzt geht's schnell, nur noch in Salzwasser gar kochen, Parmesan, Schnittlauch, braune Butter, fertig.»

«Bist du böse, wenn ich mich nach dem Essen ins Auto setze?»

Sie zuckte mit den Schultern. «Nein, natürlich nicht. Ich hab dich ja selbst zur Annahme des Gesprächs genötigt.»

Er gab das Telefon wieder frei. «Okay, ich fahre in einer Dreiviertelstunde los. Hoffentlich ist es wirklich wichtig. Ich wollte mich gerade betrinken, jetzt muss ich nüchtern bleiben.»

Nach dem Auflegen sah ihn Phina mit runzelnder Stirn an.

«Du wolltest dich betrinken? Ist das wahr?»

«Natürlich nicht. Aber der Hieronymus soll merken, dass ich ein großes Opfer bringe.»

Sie schüttelte den Kopf. «Du hast einen seltsamen Humor.»



Sie saßen alle drei an dem langen Tisch im Degustationsraum der Weinkellerei Pletzerhof. Hieronymus Pletzer, sein Kellermeister Franz Egger und Emilio.

Hieronymus, der Emilio gerade alles erzählt hatte, schlug mit der Faust auf den Tisch.

«So, jetzt weißt du, warum es mir so eilig war. Und du verstehst, warum ich mich nicht an die Polizei wenden will.»

Emilio spielte mit dem Knauf seines Gehstocks.

«Klar versteh ich das. Aber was kann ich für dich tun?»

«Uns sagen, was wir machen sollen.»

Emilio grinste schief. «Ich weiß, was ich an eurer Stelle *nicht* machen würde, nämlich den Wein probieren.»

«Im Ernst, hast du einen Vorschlag?»

«Hmm.»

«Am besten, Sie finden den Erpresser», ereiferte sich Egger, «und werfen ihn in die Etsch.»

Emilio sah ihn lächelnd an. «Das ist eine etwas radikale Idee. Außerdem nicht zielführend. Denn auf diese Weise würden wir nie erfahren, welche Flaschen vergiftet sind.»

«Das ist wahr.»

«Also?»

Emilio dachte nach. «Ich möchte mir zunächst das Flaschenlager ansehen», sagte er, «anschließend reden wir weiter.»

Hieronymus stand auf. «Einverstanden, gehen wir!»

Egger ging voraus. Weil es schon am späteren Abend war, blieben sie unter sich, die Mitarbeiter waren bereits alle nach Hause gegangen. Hieronymus ließ Emilio einen Blick in den Barriquekeller werfen. Nicht, weil das etwas mit ihrem aktuellen Problem zu tun hatte, sondern weil der sein ganzer Stolz war. Die Wände aus rötlich schimmerndem Porphyrgestein und die kleinen Eichenfässer mit je zweihundertfünfundzwanzig Liter waren in ein fast sphärisches Licht getaucht.

Sie gelangten an eine große Eichentür, die unverschlossen war, und betraten ein hohes Gewölbe, das sich trotz des eingeschalteten Lichts nach hinten im Dunkeln verlor. In ihm standen über- und nebeneinandergestapelt große Gitterboxen mit Flaschen.

Emilio fand dieses Gewölbe in seiner Schlichtheit viel eindrucksvoller als den Barriquekeller.

«Hier lagert momentan ausschließlich unser Lagrein», erklärte Egger. «Wie Sie wissen, darf der Riserva frühestens zwei Jahre nach der Weinernte verkauft werden.»

«Wir haben sogar noch etwas länger gewartet», ergänzte Hieronymus. «Aber jetzt ist er so weit. Er ist phantastisch.»

«Die Flaschen müssen nur noch etikettiert und verkapselt werden. Ende des Monats soll die Auslieferung beginnen.»

«Wer wusste von dem geplanten Auslieferungstermin?», fragte Emilio.

«Das kann jeder wissen, den es interessiert. Steht sogar auf unserer Website.»

«Schade», sagte Emilio lakonisch.

Hieronymus blieb vor einer Box stehen.

«Hier war sie drin. Vierte Reihe von oben, siebte Flasche von links.»

«Ein Platz wie jeder andere.»