

Kramp · Schneider · Henn

DAS
KRIMINELLE
KUCHBUCH



Killer, Schnüffler und Rezepte

KBV



Ralf Kramp ist Autor und Krimi-Fachmann aus der Eifel. Er besitzt Deutschlands größte öffentliche Krimibibliothek (30.000 Bände) und ist ein begeisterter Hobbykoch.

Ira Schneider ist Food-Journalistin, verfasst Kochbücher und Reportagen zu genussvollen Themen und setzt mit großer Leidenschaft Lebensmittel fotografisch in Szene. Foto: © Klaus Görden

Carsten Sebastian Henn gilt in Deutschland als König des kulinarischen Krimis. Er ist Autor und Gastrokritiker und außerdem Chefredakteur der Zeitschrift Vinum. Foto: © Mirko Polo

EIN KLEINER GRUSS AUS DER KRIMIKÜCHE

Oh, Sie lieben Krimis? Die im Fernsehen? Oder die Bücher? Na, das trifft sich ja gut – wir nämlich auch. Wenn wir ehrlich sind, können wir gar nicht genug davon kriegen. Es ist ein bisschen so wie bei besonders gutem Essen. Doch, ja, das kann man irgendwie schon miteinander vergleichen, das haben wir schon vor langer Zeit festgestellt.

Immer, wenn im Buch eine Speise beschrieben wird, die der Kommissar zu sich nimmt, wenn es in die Küche des Verdächtigen geht, oder wenn die Ermittlungen ins Restaurant führen, dann schaut man besonders genau hin. Oder beim Fernsehkrimi – Hand aufs Herz, Ihnen läuft doch auch das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie die dampfenden Speisen sehen, die unter Garantie köstlich duften. Der unweigerlich eingeschlagene Weg zum Kühlschrank muss dann immer ganz schnell zurückgelegt werden, damit man nicht die Auflösung und Verhaftung verpasst.

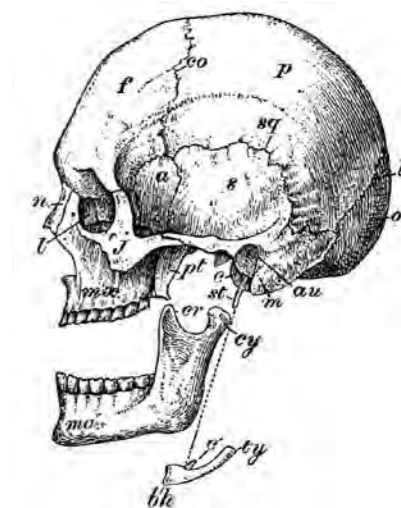
Wenn man erst einmal seinen Blick für die kulinarischen Momente in all den Krimis geschärft hat, begegnen einem plötzlich überall die größten Genüsse. Ja gut, Morde, Leichen und Verfolgungsjagden sind selbstverständlich auch mit im Spiel, aber die kann man ja wohl kaum zu Hause nachmachen, oder?

Nachkochen kann man zu Hause aber schon. Nachkochen und essen. Und sich dabei ein wenig so fühlen wie in dem Krimi, den man gerade gelesen oder gesehen hat. Sehen Sie, und da kommen wir ins Spiel, denn wir haben da etwas für Sie vorbereitet. Wir haben gelesen, gelesen, gelesen, wir waren im Kino und haben stapelweise DVDs geguckt, wir haben die Fernsehprogramme durchforstet und unentwegt gestreamt. Und dann haben wir gekocht. Alles, was Sie in diesem Buch finden, haben wir auf dem eigenen Herd ausprobiert, liebevoll dekoriert und fotografiert und hinterher mit Genuss verpeist. Wir haben gekocht, was Madame Maigret kochte, haben getrunken, was James Bond trank, und wir haben gegessen, was Miss Marple aß. Und dann haben wir alles für Sie aufgeschrieben, damit Sie ebenso viel Vergnügen daran haben können wie wir.

Probieren Sie es aus. Ziehen Sie die Schürze an und legen Sie los. Sie befinden sich in bester Gesellschaft, denn Sherlock Holmes, Jessica Fletcher und Kurt Wallander schauen Ihnen über die Schulter.

Wir wünschen Ihnen einen mörderisch guten Appetit!
Ralf Kramp, Ira Schneider und Carsten Sebastian Henn

»Mit Mord ist es wie mit Kartoffelchips.
 Du kannst nicht nach einem aufhören.«
 (STEPHEN KING)



© 2021 KBV Verlags- und Mediengesellschaft mbH, Hillesheim
 www.kbv-verlag.de · E-Mail: info@kbv-verlag.de · Telefon: 0 65 93 / 998 96-0

Layout: Sabine Hockertz, KBV
 Druck: Bastiandruck, Föhren

Printed in Germany
 ISBN 978-3-95441-545-8

Alle Rechte vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

MÖRDERISCHES AM MORGEN

Frisch gestärkt auf Mörderjagd
 Sherlock, Lord Peter, Miss Marple & Co..... 11
 Baked Beans.....16
 Orangenmarmelade.....17
 Frühstückscurry wie bei
 Sherlock Holmes.....19

Schwarz, stark, stimulierend
 Sam Spade, Philipp Marlowe – die harten Jungs.....21
 Gebratene Hühnerlebern.....25
 Scrapple.....26

MEUCHELEI AM MITTAG

VORSPEISE
Bunte Blüten, feine Speisen, miese Morde
 Die Nero-Wolfe-Romane von Rex Stout.....31
 Blinis.....34

Der kochende Agent
 Thomas Lieven – Weiberheld & Hobbykoch36
 Gefüllter Staudensellerie.....37

Der Bulle und die Esskultur
 Andrea Camilleris Commissario Montalbano38
 Arancini all'Adelina.....41

SUPPE
Bis den Zeugen das Wasser im Mund zusammenläuft
 Die Ermittler im Müncher Polizeipräsidium.....43
 Leberknödelsuppe46

Nichts wird so heiß gegessen, wie es gekocht wird
 Eine Leiche zum Dessert.....48
 Verschwundene Suppe51

Der Kommissar und die Cuisine populaire
 Georges Simenons Kommissar Maigret.....52
 Gratinierte Zwiebelsuppe54

HAUPTGANG
Der Priester und das gestohlene Silber
 G. K. Chestertons Father Brown-Geschichten57
 Fischpudding.....60

Wer war zuerst da – das Ei oder der Mord?
 Alfred Hitchcock – Über den Dächern
 von Nizza63
 Quiche Lorraine.....66

Venedig sehen – und ermordet werden ...
 Die Brunetti-Romane von Donna Leon.....68
 Fusilli mit Olivenpesto.....72

Ein Rezept hätte ich da noch ...
 Lieutenant Columbo.....74
 Columbos Chili.....78
 Scaloppini de Veau à la Papa Columbo.....80

Mann, Mann, Mann
 Mord mit Aussicht.....82
 Muschis Gulasch87

DESSERT
Ein Dessert, das Sie nicht abschlagen können
 Mario Puzos »Der Pate«.....89
 Cannoli Siciliani.....92

Ein Apfel am Tag ruft den Mörder herbei
 Agatha Christies Ariadne Oliver.....94
 Meringen.....96

Ein monströses Mörder-Menü
 Die Schlemmerorgie98
 Eisbombe Richelieu102

NIEDERTRACHT AM NACHMITTAG

TEATIME
Abmurksen und Tee trinken
 Miss Marple, Kurt Wallander
 und ein Toter im Herbstwald.....107
 Englischer Kümmelkuchen112
 Kanelbullar.....115
 Blaubeermuffins116

PICKNICK
Schüsse, Sonne und Sandwiches
 Fünf Freunde, Poirot und Harriet Vane –
 alle zieht es ins Grüne119
 Erdbeerscones124
 Kirschkuchen nach Enid Blyton127
 Scotch Eggs.....129
 Pork Pie.....130

ABGANG AM ABEND

DINNER
Die kleinen grauen Zellen im Eierkopf
 Agatha Christies Hercule Poirot135
 Omelette aux fines herbes141

Pochiert, nicht gerührt
 James Bond – Im Auftrag Ihrer Majestät143
 Dover Scholle mit Welsh Rarebits148
 Eggs Benedict mit Sauce Mouseline.....151

Der übliche stumpfe Gegenstand
 Roald Dahls »Lammkeule«152
 Geschmorte Lammkeule156

Mord ist ihre Leibspeise
 Angela Lansbury als Jessica Fletcher.....158
 Risotto mit Safran160

Ein Bissen vorm Morgengrauen
 Ermittlungen bei Nacht und Nebel162
 Curry-Sauce166

Danksagung.....167
 Bildnachweis.....168



TEE Das Getränk, das munter macht,
 aber nicht berauscht 14

BIER I Klar gibt's Bier auf Hawaii 33

GINGER-BEER Ein Fläschchen voll besonderem Saft..... 50

PESTO Mord per Pesto 70

WEIN Rot wie Blut..... 76

EIFEL-EI Haute Cuisine am schönsten Arsch
 der Welt..... 85

HOLUNDERWEIN Leckere Beeren vom Friedhof 101

BRANDY Ein Toast auf den Vater des Krimis 110

BIER II Verschlossene Räume
 und gefüllte Humpen 120

LOLLIS Entzückend, Baby! 123

LIKÖR Süßes Gift ohne tödliche Wirkung..... 138

VEILCHENPASTILLEN Ein Schurke mit blumigem Geheimnis 145

COCKTAILS Ein eiskalter Typ 147

LEBER & CHIANTI Interesse am Inneren seiner Mitmenschen..... 155

WHISKY Harter Stoff für harte Kerle 165

»Nach einem Abendessen, bei dem der andere Mann vergiftet wurde, sind Sie nicht zum Arzt gegangen. Sie waren auch nicht im Krankenhaus. Sie haben nicht einmal darum gebeten, dass Ihnen der Magen ausgepumpt wird. Mr. Gerard, das ist das verdammt beste Beispiel für gute Staatsbürgerschaft, das mir je begegnet ist.«
(MORD À LA CARTE / MURDER UNDER GLASS, 1978)

EIN REZEPT HÄTTE ICH DA NOCH ...

In der Welt der Reichen und Schönen fällt jemand wie er auf: Lieutenant Columbo von der Mordkommission des *Los Angeles Police Department*.

Wenn er vor einer der feudalen Villen von Beverly Hills hält und mit zerknittertem Regenmantel, ausgelatschten Schuhen, struppigem Haar, stoppeligem Kinn und Brandlöchern im Schlips aus seinem schmutzfarbenen 1959er Peugeot 403 Cabrio aussteigt, einen qualmenden Zigarrenstumpfen zwischen den Fingern, muss er häufig erst seinen Polizeiausweis vorzeigen, bevor die Beamten ihn überhaupt zum Tatort durchlassen.

Peter Falk spielte 69 Folgen lang auf unnachahmliche Weise den sympathischen Schussel, den das Erfolgs-Autorengespann Richard Levinson und William Link erschaffen hatte. Kaum zu glauben, dass einmal Bing Crosby für diese Rolle vorgesehen sein sollte.

Auf den ersten Blick traut man diesem Polzisten so gut wie gar nichts zu. Er wirkt einfältig, unbeholfen und nicht besonders scharfsinnig. Die Mörderinnen und Mörder der amerikanischen Fernsehserie COLUMBO (1968–2003), die im Gegensatz zu anderen Krimireihen von Beginn einer jeden Folge an bekannt waren, glaubten stets leichtes Spiel mit dem Ermittler zu haben. Und damit lagen sie gründlich schief.

Columbos derbes Äußeres ist Fassade: Hinter seiner zerfurchten Stirn arbeitet ein messerscharfer Verstand, dem kein noch so kleines Detail am Schauplatz des Verbrechens entgeht.

Die Verdächtigen lullt er mit seiner gespielten Naivität so lange ein, bis sie ihre ersten fatalen Fehler machen, anhand derer er sie am Ende überführt.

Am besten kann Columbo nachdenken, wenn er in *Barney's Beanery*, einem trödeligen Laden am Santa Monica Boulevard sein geliebtes Chili isst. Der Wirt Bert wirft ihm Phantasielosigkeit vor, da er zwar jedes Mal die Karte studiert, dann aber doch immer nur das Chili bestellt.

Es gibt im Laufe der ungewöhnlich langlebigen Serie mehrere Lokale, in denen Columbo speist, und er weicht mitunter auch auf Hamburger,

Sandwiches, Hotdogs oder Bratwürste aus, aber seinem Chili bleibt er treu. Er isst es mit Salz, ein wenig Ketchup und einer Handvoll zerkrümelter Mais-Cracker. Er mag sein Chili stark, aromatisch und ein wenig gefährlich. In der Folge Ruhe sanft, Mrs. COLUMBO (REST IN PEACE, Mrs. COLUMBO, 1990) warnt ihn die Kellnerin: »Sagen Sie Bescheid, wenn sich im Chili irgendwas bewegt, Lieutenant. Es ist von Mittwoch.« Columbo ist erfreut: »Genau so mag ich es!«

Mrs. Columbo ist in nahezu jeder Folge in seinen Erzählungen präsent, aber leibhaftig aufgetaucht ist sie nie. Sie behauptet, dass sein Chili ihn irgendwann umbringen werde, und später zwingt ihn sein Cholesterinhaushalt sogar, vorbeugende Tabletten zu schlucken.

Obwohl Chili in vielen Teilen der Welt auf dem Speiseplan steht, halten es viele Menschen in den USA für die typisch amerikanische Mahlzeit schlechthin, ein jederzeit überall erhältliches und erschwingliches Essen für den Durchschnittsbürger.

Doch Columbo hat auch für die Zuschauer im Laufe der Jahre immer wieder eine Überraschung parat. In TÖDLICHE TRENNUNG (MURDER BY THE BOOK, 1971) bereitet er geradezu fürsorglich ein Omelett für die am Boden zerstörte Hinterbliebene des Mordopfers zu und erklärt ihr das Geheimnis eines guten Omeletts: »Nur Milch, keine Eier!« Womit er sie auch schon zum Lachen bringt.

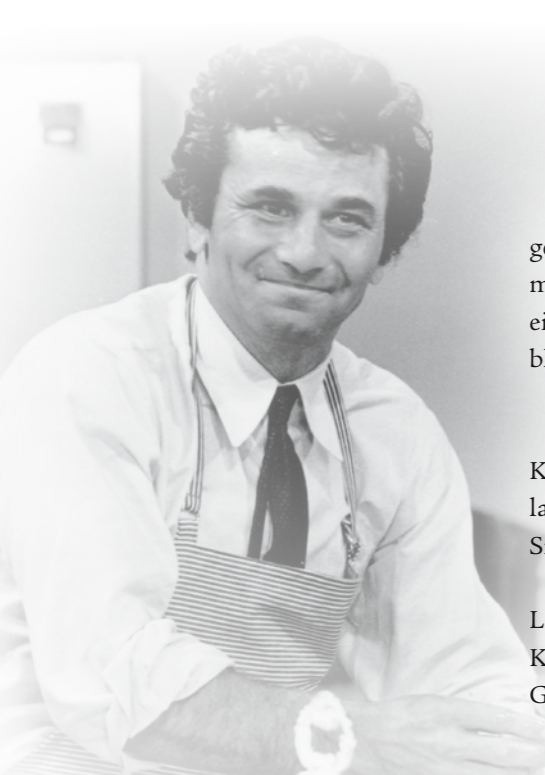
In der Folge DOPPELTER SCHLAG (DOUBLE SHOCK, 1973) lässt er sich von dem Mordverdächtigen, dem schmierigen Fernsehkoch Dexter Paris (Martin Landau in einer Doppelrolle als Zwilingsbrüder Dexter und Norman) vorführen, als der ihn vor Publikum als »Freiwilligen« vor die Kamera zerrt, um mit ihm eine Sauce hollandaise anzurühren. Als Columbo sich dabei als übertrieben verschämt und ungeschickt präsentiert, ahnt man schon, dass er seinem Widersacher in Wirklichkeit bereits eine Nasenlänge voraus ist. Dexter Paris präsentiert ihm einen Küchenmixer, mit dem man »schlagen, mixen ... und umbringen« kann. Und genau das hat er auch getan. Einen solchen Mixer mit blankgescheuertem Kabel hat er nämlich erst kürzlich dem steinreichen Erbonkel ins heiße, wohlduftende Badewasser geworfen.

In der Folge MORD À LA CARTE schließlich dreht sich alles ums Essen, und Lieutenant Columbo läuft als Hobbykoch zur vollen Form auf:



Man kann nur staunen: mit einer Hollandaise schmeckt einfach alles!





Der berühmte Restaurantkritiker Paul Gerard (Louis Jourdan) hat für sich eine Möglichkeit gefunden, auf ganz bequeme Art und Weise an Geld zu kommen, ohne viel dafür zu tun. Von mehreren Besitzern gehobener Restaurants erpresst er Geld im Gegenzug für gute Kritiken. Als einer von ihnen, Vittorio Rossi (Michael V. Gazzo), beschließt, nicht länger zu zahlen und ihn bloßzustellen, tötet ihn Gerard mit einer vergifteten Flasche Wein.

Columbo ermittelt in diesem Fall im lukullischen Milieu, und alle Köche, die ihren toten Kollegen sehr schätzten, versorgen ihn dabei mit den feinsten Leckereien: Kaviar, Räucherlachs, Foie Gras, gedünstete Muscheln, Panettone ... »Solange Sie an dem Fall arbeiten, werden Sie nie Hunger leiden!«, schwört einer von ihnen.

Längst ist Columbo dem mörderischen Kritiker auf der Spur. Als dieser ihn zum gemeinsamen Kochen am Abend einlädt, ahnt er bereits, dass er zum Schweigen gebracht werden soll. Paul Gerard hat für den Mord an Rossi das Gift des japanischen Kugelfischs (Fugu), der im Land der

aufgehenden Sonne eine geschätzte Delikatesse ist, verwendet. Es ist eines der gefährlichsten Gifte der Welt: das Nervengift Tetrodotoxin. Ein einziger Kugelfisch enthält genug davon, um dreißig Erwachsene zu töten. Um das Gift in den Wein zu bekommen, hat Gerard die Nadel des Druckluft-Flaschenöffners benutzt.

Sie kochen und plaudern, und Columbo bereitet mit großem Geschick ein Gericht zu, dessen Rezept er einst von seinem Vater bekam: »Escalopes de Veau aux Cèpes« Er erklärt lachend: »Mein Papa nannte es ganz einfach Scaloppini.«

Natürlich entgeht Columbo dem Mordanschlag, mit dem Gerard ein letztes Mal versucht, seinen Hals aus der Schlinge zu ziehen. Der Kritiker gibt sich am Ende geschlagen und kann nur noch bedauernd sagen:
»Ich wünschte, Sie wären Koch geworden.«



Ein Koch-Duell der besonderen Art: Der schlampige Polizist entpuppt sich als passabler Koch, und der geübte Koch als schlampiger Mörder ...

ROT WIE BLUT

Eine der wohl besten Columbo-Folgen dreht sich um Wein. Die am 7. Oktober 1974 erstmals gesendete Folge trägt im Original den Titel ANY OLD PORT IN A STORM, nach einem berühmten Lied von Kerry Mills und Arthur J. Lamb. Im Deutschen wurde daraus WEIN IST DICKER ALS BLUT.

Von Wein weiß der zerknautschte Lieutenant zu Beginn der Folge noch recht wenig, aber dann holt er sich in einem anderthalbstündigen Crash-Kurs bei einem französischen Weinhändler das Grundwissen:

Columbo: »Wie kann man einen guten Wein vom Durchschnitt unterscheiden?«

Weinhändler: »Durch, hm ... den Preis.«

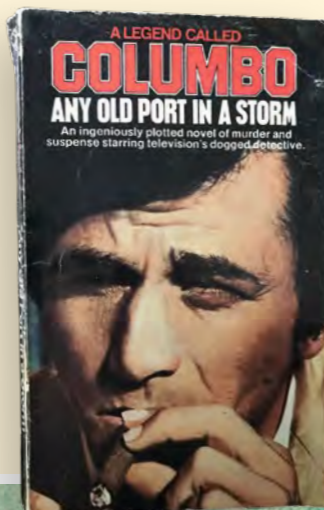
Der knifflige Kriminalfall dreht sich um Adrian Carsini, einen Winzer aus Überzeugung, meister-

haft gespielt von Donald Pleasance. Die Weinberge gehören allerdings seinem Halbbruder Rick, einem echten Hallodri, und der will alles an einen Massenweinproduzenten verkaufen. Adrian schlägt ihn deshalb bewusstlos, schleppt ihn in den luftdichten Weinkeller, fesselt ihn und schaltet die Klimaanlage aus – die all seine wertvollen Flaschen vor Überhitzung schützen soll. Rick stirbt schließlich. Und da gerade eine Hitzewelle über Los Angeles zieht, verderben natürlich auch all die edlen Weine.

Passend zum Thema macht sich Adrian Carsini für Columbo dadurch verdächtig, dass er einem seiner Gäste erlaubt einen sehr wertvollen Wein zu trinken – was untypisch

für ihn ist. Genauso passend ist es, wie Columbo versucht Adrian aus der Reserve zu locken: er lässt beim Abendessen einen durch Hitze geschädigten Wein servieren.

Kalifornien ist das bedeutendste Weinland der USA, 90 % der Gesamtproduktion stammen von hier. Es waren Italiener aus Norditalien und der Schweiz, die eine zentrale Rolle dabei spielten. 1883 wurden die ersten Reben in der Nähe von Los Angeles angelegt. Heute gibt es nur noch einen Weinberg im Los Angeles County, den als Appellation definierten Malibu-Newton Canyon. Vielleicht stammten von hier die Weine von Adrian Carsini, der Pinot Noir, Gamay und eine Bordeaux-Cuvée produzierte.



Ein Pieks, und das Gift ist drin. Der Druckluft-Entkorker wird hier als höchst ungewöhnliche Mordwaffe eingesetzt.



C O L U M B O S C H I L I

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprika
- 600 g gemischtes Hackfleisch (2 Teile Rind, 1 Teil Schwein)
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 1 Dose Kidney-Bohnen oder 250 g gekochte Pinto-Bohnen
- 1 Tube Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Chili
- Koriander
- edelsüßes Paprikapulver
- nach Geschmack und Columbo-Manier etwas Ketchup

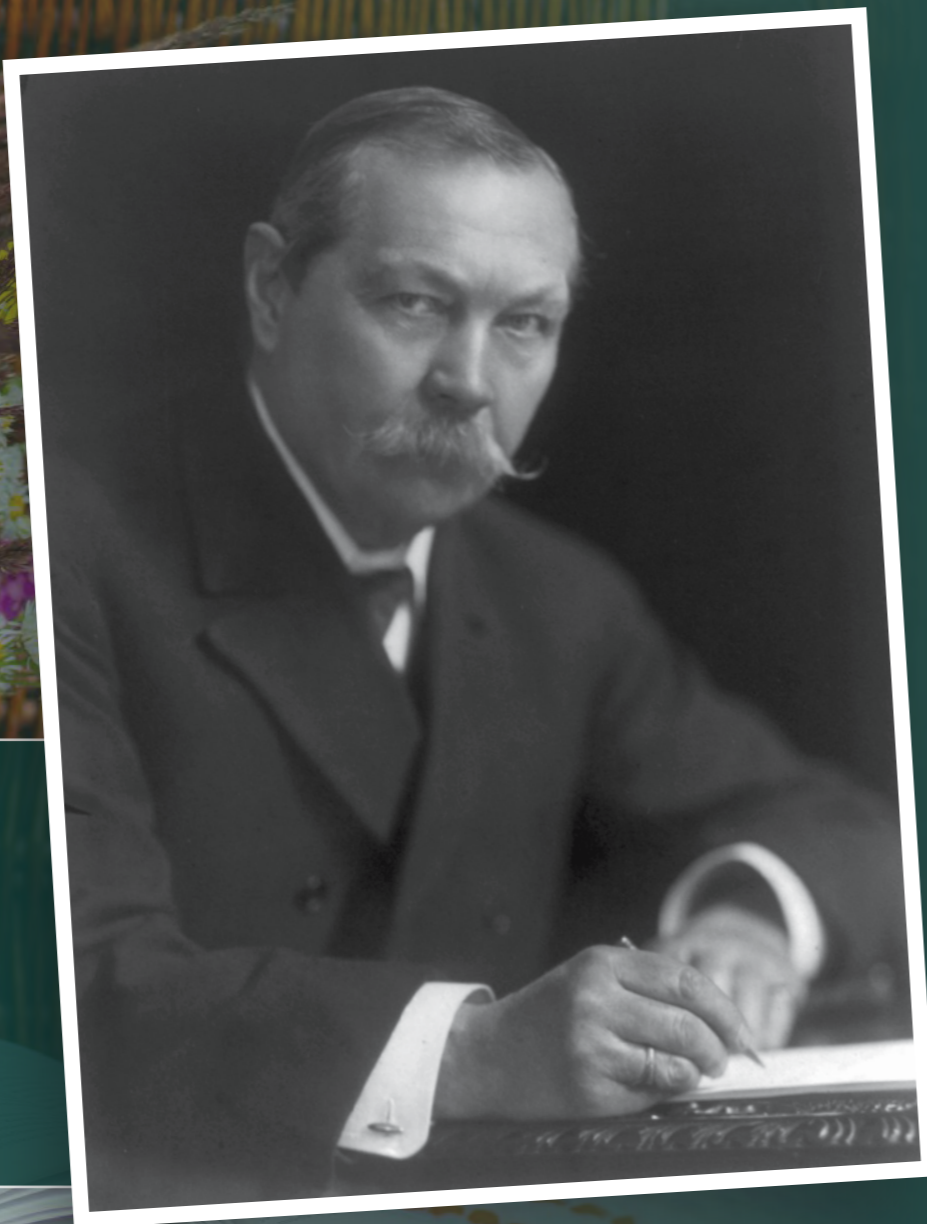
ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Die Paprika putzen und kleinschneiden. Die Paprika und die geschälten Tomaten sowie 1 TL Salz zum Hackfleisch geben. Die Masse etwas köcheln lassen und dann die Bohnen zufügen. Mit Tomatenmark, etwas Ketchup und den Gewürzen abschmecken. Noch etwas einköcheln lassen.

GUT ZU WISSEN:

Für »Colombos Chili Habit« benötigt man außerdem eine Handvoll Tacos (Mais-Chips), die man zerkrümelt und über das Chili streut.





PICKNICK

»Picknicks sind sehr beliebt bei denjenigen, die sich in der ersten Phase zärtlicher Leidenschaft befinden.«

(ARTHUR CONAN DOYLE)

SCHÜSSE, SONNE UND SANDWICHES

»Ich weiß nicht warum, aber die Mahlzeiten, die wir bei Picknicks essen, schmecken immer viel besser als die, die wir drinnen haben«, schwärmt George in FÜNF FREUNDE BEIM WANDERZIRKUS (FIVE GO OFF IN A CARAVAN, 1946) angesichts all der hartgekochte Eier, Brot, Butter, Kuchen, Sandwiches und frischgepflückter Pflaumen, die sich vor ihr ausbreiten.

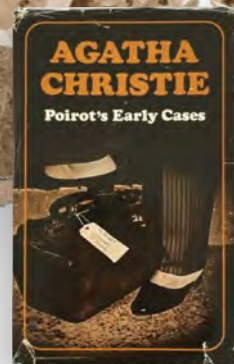
Anne, Dick, Julius und George sind immer an der frischen Luft. Sie schnüffeln Verdächtigen hinterher, spionieren Gangsternester aus und erkunden Ruinen. Bei alledem ist der Hund Timmy mit Freude dabei. Die englische Kinderbuchautorin Enid Blyton hat in den 40ern ihre kindlichen Hobbydetektive mit allem ausgestattet, was damals wohl echte Jungs und Mädels ausmachte. Mit ihrer Neugier spüren sie Verbrecher auf und bringen sie mit Mut und Geschick zur Strecke. Und sie haben immer Hunger. Für ein paar Sandwiches, Kirschtörtchen und selbstgemachte Limonade unter freiem Himmel ist immer Zeit – was Hund Timmy ebenfalls freut, denn es bleibt stets etwas übrig.

Die ersten vier Bücher der Reihe wurden während des Zweiten Weltkriegs veröffentlicht, ohne dass dieser in der Handlung irgendwie zur Sprache käme. Vor allen Dingen die Lebensmittelrationierung, die gerade in vollem Gange war (knapp acht Jahre nach Kriegsende strich die Regierung in London die Süßwaren von der Rationierungsliste, Fleisch und alles andere erst 1954), spielte überhaupt keine Rolle. Hartgekochte Eier wurden von den fünf Kinderdetektiven in rauen Mengen verzehrt, obwohl die wöchentliche Ration für Kinder bei drei Stück pro Woche lag (eins für Erwachsene!). »Darf jeder zwei Eier essen?«, fragt Anne nimmersatt – frische Luft macht eben Appetit.

»Oh nein, ich kann dieses Verlies nicht ertragen. Ich setze mich hier in die Sonne und packe die Sandwiches aus. Es ist fast Abendbrozeit.«
(ENID BLYTON – FÜNF FREUNDE AUF DER FELSEINSEL)

Vier Kinder, ein Hund und 240 Teile Rätselspaß.





Das einsam gelegene Hotel auf »Burgh Island« inspirierte Agatha Christie zu »Das Böse unter der Sonne« und zu »Und dann gab's keines mehr« (AND THEN THERE WERE NONE, 1939). Bei Flut ist es von Wasser umgeben und kann nur mit dem Boot oder dem abenteuerlichen »Sea Tractor« erreicht werden.



Die Faszination eines Picknicks aber erreicht nicht jeden. Und bei manchem Ermittler ist es anstelle eines unbeschwertem Freizeitvergnügens eher ein Mittel zum Zweck:

»Ich weiß, was ich gerne tun würde.«

»Was denn, Mann?«

»Ich würde gerne ein Picknick veranstalten.«

Colonel Weston starrte ihn an.

Dass Hercule Poirot, der Meisterdetektiv im Roman DAS BÖSE UNTER DER SONNE alle Gäste des Jolly Rogers Hotels zu einem Picknick im Dartmoor einlädt, ist für den kleinen Belgier ganz und gar ungewöhnlich. Mit seinen auf Hochglanz polierten Lackschuhen fühlt er sich bekanntermaßen auf hochflorigem Teppich oder gewachstem Parkett tausend Mal wohler als in Gottes freier Natur. Aber er verfolgt den kühnen Plan, bei diesem Ausflug den Mörder oder die Mörderin zu entlarven, und dafür erscheint ihm diese Inszenierung gerade passend.

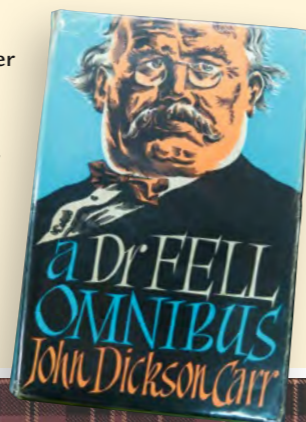
Und es gibt es noch eine weitere Gelegenheit, bei der er sich freiwillig der Unordnung des englischen Landschaftsgartens aussetzt: In der Fernsehserie AGATHA CHRISTIE'S POIROT lässt er sich auf ein weiteres Picknick ein – dieses Mal aus Herzensgründen. Er speist in der Folge DIE RUSSISCHE GRÄFIN UNTER FREIEM HIMMEL mit der von ihm verehrten Gräfin Vera Rossakoff. Während seine Angebotete sich auf der karierten Decke räkelt, sitzt er stocksteif auf seinem Klappstühlchen, und seine Zuneigung zu dieser Frau mit dem zweifelhaften Ruf lässt ihn Kräuter und Käfer ringsum vergessen.



VERSCHLOSSENE RÄUME UND GEFÜLLTE HUMPEN

Mit Dr. Gideon Fell und Sir Henry Merrivale schuf der US-amerikanische Autor John Dickson Carr (1906-1977) gleich zwei weltberühmte, exzentrische Detektive und gilt dank dieser Schöpfungen als einer der ganz großen Meister seines Faches. Der legendärste der beiden ist sicherlich der beliebte, geniale und besserwisserische englische Lexikograf Dr. Gideon Fell, der dem britischen Autor G. K. Chesterton, dem Schöpfer der Pater-Brown-Romane, nachempfunden ist.

Fell ist ein großer Biertrinker und -experte. Die Arbeit an der monumentalen Abhandlung über DIE GEWOHNHEITEN DES BIER-GENUSSES ENGLISCHER MENSCHEN ist neben dem Lösen von als unlösbar geltenden Kriminalfällen – häufig sogenannte *Locked Room Mysteries* – seine Hauptbeschäftigung. 23 Romane und mehrere Kurzgeschichten schrieb



Carr über diesen Mann, der stets in Mantel und Schlapphut umherschreitet und sich unter Zuhilfenahme von Gehstöcken fortbewegt. Seinen ersten Auftritt hat er Fell im 1932 erschienen

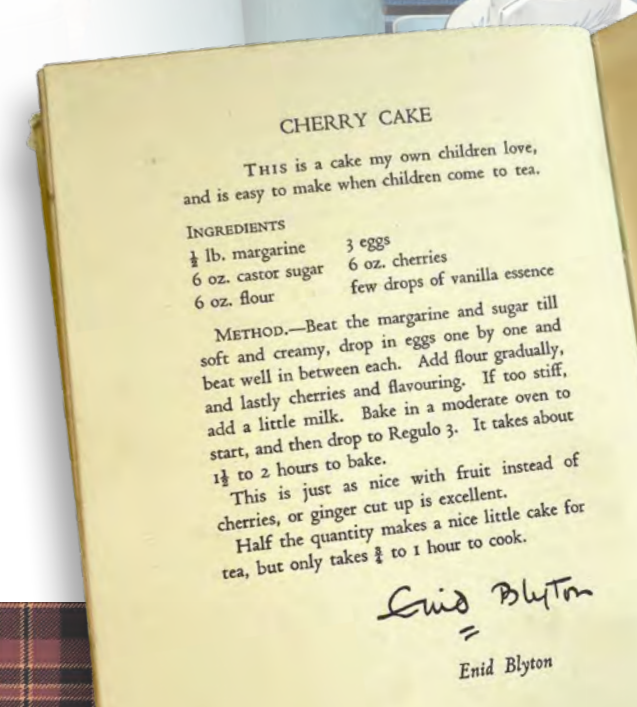
HAG'S NOOK, auf deutsch unter dem Titel TOD IM HEXENWINKEL.

Bei einer Zugfahrt mit dem Studenten Tad Rampole wird Fells große Bierleidenschaft deutlich: »(Rampole) lehnte sich, vom Wein angenehm benebelt, zurück und lauschte dem Geplauder seines Gastgebers. Obwohl er selbst es mit der Getränkefolge nicht genau zu nehmen

pfliegte, war er dennoch nicht wenig bestürzt von der Art und Weise, wie Dr. Fell seinem Wein ein Starkbier nachschüttete und beide gegen Ende des Mahles noch ein großes Helles folgen ließ. Trotzdem hielt er tapfer mit. »Was dieses Getränk angeht, Sir«, meinte der Doktor, und seine mächtige Stimme dröhnte durch den Wagen, »so vernehmen Sie, was das Alvislied dazu zu sagen hat: Bier bei den Menschen, Heiltrank bei den Alben, Rauschtrank im Riesenland. Hihi!«

Wenn Sie auf Dr. Gideon Fell anstoßen wollen: das beliebteste Ale der Insel ist das malzig-süße Newcastle Brown Ale.

In der Episode DAS PFEIFEN IM WALD der Fernsehserie FATHER BROWN, in der sich die Handlung vor der zauberhaften Kulisse der Cotswolds abspielt, lässt sich Pater Browns Haushälterin Mrs MacCarthy auch von einem aufziehenden Unwetter nicht davon abhalten, ein Picknick zu veranstalten. Zunächst scheint die Tatsache, dass die preisgekrönten Erdbeerscones nicht eingepackt wurden, die größte Katastrophe zu sein, doch dann





Trautes Glück beim Picknick:
Sie hat sich den beliebtesten
Junggesellen der Saison geangelt.

ereignet sich selbstverständlich ganz in der Nähe ein ruchloser Mord.

In Alfred Hitchcocks Klassiker **REBECCA (1951)** ist das Picknick der Inbegriff der noch unbeschwerten Zweisamkeit. Maxim de Winter (Sir Laurence Olivier) und seine zweite Frau (Joan Fontaine) erleben ihre Flitterwochen auf Wolke Sieben und im grünen Gras, aber bald schon schiebt sich dunkles Gewölke über ihre Ehe, denn es geht heim nach England, zurück auf den Landsitz Manderley, in dem die Schatten der Vergangenheit spuken ...

Vielleicht ist es der starke Kontrast, den das perfekte Picknickidyll mit all seiner Sinnenfreude zu der abscheulichen Untat bildet, der im Krimi stets so reizvoll daherkommt.

Schon im Altertum aß man in südlichen Gefilden gerne *alfresco*, aber das Picknick, wie wir es heute kennen, wurde überraschenderweise besonders in England kultiviert, einem Fleckchen Erde, in dem das Wetter sich mitunter recht zugeknöpft gibt. Mitte des 19. Jahrhunderts erblickte hier der klassische Picknickkorb das Licht der Welt.

Auch Queen Victoria liebte das Speisen im Freien. Beim Pferderennen in Ascot und beim Tennis in Wimbledon gehört das Picknick als gesellschaftliches Ereignis dazu, und beim Cricketspiel ist eine Teepause vorgeschrieben, bei der der Imbiss im Freien eingenommen wird.

Kein Wunder also, dass auch in der Kriminalliteratur zu gerne die Karodecke ausgebreitet und die Thermoskanne aufgeschraubt wird.

In **ZUR FRAGLICHEN STUNDE (HAVE HIS CARCASE, 1932)** macht Lord Peter Wimseys Vertraute, die Kriminalschriftstellerin Harriet Vane, einen Wanderurlaub im Südwesten Englands und entdeckt bei einem Picknick am Meer einen Toten auf einem Felsen. Harriet schießt eilends Fotos und sichert einige Gegenstände als Beweismittel mit, denn die Flut wird den Schauplatz bald überspülen. Als am nächsten Morgen Lord Peter im Hotel in Wilvercombe zu ihr stößt, machen sie sich gemeinsam an die Ermittlungen.

Ein Picknickkorb, aus dem auf mysteriöse Art und Weise das Geschirr verschwand, gibt dem Privatgelehrten Dr. Gideon Fell in John Dickson Carrs Roman **MORD AM NETZ (THE PROBLEM**



OF THE WIRE CAGE, 1939) Rätsel auf – von dem von dem erwürgten Mann, der mitten auf dem Tennis Court liegt, ganz zu schweigen.

Und ein ganz reales kriminalistisches anmutendes Rätsel gibt übrigens Agatha Christies Picknickkorb auf, der im Depot eines Londoner Museums ruht. Statt Melamingeschirr und kariertem Tuch finden sich darin einige 4.000 Jahre alte Tonscherben, ein Türknauf, ein Zeitungsblatt und ein Schlüssel. Der berühmten Autorin allerdings hat das gute Stück wahrscheinlich gar nicht gehört, sondern der zweiten Ehefrau ihres zweiten Ehemannes, des Archäologen Sir Max Mallowan.



ENTZÜCKEND, BABY!

Glatze, Sonnenbrille und Lolli im Mund – das kann nur Lieutenant Theo Kojak sein. Mit einer guten Portion zynischem Humor, gesundem Menschenverstand und teuren An-

zügen der New Yorker Marke Botany 500 ausgestattet – löst er die Fälle des Großstadt-Dschungels von Manhattan auf unkonventionelle Art. Zwischen Chinatown und East River taucht der Grieche dazu selbst ab in die dunkelsten Ecken der Stadt und setzt auf Lockvögel wie seine Assistenten Crocker und Stavros.

Zunächst war die Serie mit einem Zigaretten, Zigarren und Zigarillos rauchendem Kojak gestartet, der gerne schwarzen Kaffee trinkt. Zwei Laster, die dem Darsteller übrigens auch privat zugeschrieben werden. Da sich der Schauspieler Telly Savalas nach und nach das Rauchen mit Lollis abgewöhnte, setzte man ab der zweiten Staffel ebenfalls in der Serie süße

Lutscher statt Glimmstängel ein. Meist sieht man den Lieutenant mit roten Kirschlollis statt Fluppe. Hin und wieder sind im Übrigen auch Lollipops mit Orangen- oder Colageschmack im Einsatz.

Dass Kojak auf Tabak verzichtete, wurde zunächst in der Öffentlichkeit sehr gelobt, denn das Gesundheitsbewusstsein der US-Amerikaner stieg seit den 1960er Jahren stetig an, aber bald klagten die Zahnärzte ob des Zuckerkonsums und forderten zuckerfreien Süßstoff für Kojaks neues Laster. Sogar Lolli-Hersteller, die sich seit Ausstrahlung der Serie über eine rege Lollipop-Nachfrage freuten, wurden erfinderisch und kreierten mit Marken wie »Kojak Zero« eine zuckerfreie und zahnschonende Lolli-Variante.

KOJAK-LOLLIS

ZUTATEN:

- 250 g Zucker
- 7 EL Kirsch-, Orangen- oder Colasirup
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem:

- Backpapier
- Holz- oder Pappspieße
- Öl

ZUBEREITUNG:

Den Zucker mit dem Kirschsirup und dem Zitronensaft in einem kleinen Topf vermischen und langsam einköcheln lassen, bis sie anzieht. Ggf. noch etwas Wasser zugeben, damit die Masse nicht anbrennt. Den Topf in einen größeren Topf mit heißem Wasser stellen, sodass die Masse geschmeidig bleibt. Nun zügig mit einem zunächst in Öl getauchten Löffel Lolli-Kleckse auf ein Backpapier geben.

In jeden Kleck einen Holz- oder Pappspieß geben. Die Lollis fest werden lassen und von dem Backpapier abnehmen. In ein Glas stellen oder in einer Dose aufheben.



ERDBEER SCONES

ZUTATEN FÜR 18 STÜCK:

- 120 g frische oder gefrorene Erdbeeren
- 600 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 120 g kalte Butter
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- etwas Zitronenabrieb
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Glanzstreiche:

- 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlt

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren putzen und vierteln. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220 Grad Celsius Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben und die kalte Butter stückchenweise zugeben und unterkneten. Die Eier, die Milch und den Zitronenabrieb zugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Die Erdbeerstücke locker mit einarbeiten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem bemehlten Nudelholz zwei bis drei Zentimeter dick ausrollen. Nun mithilfe eines Scones-Ausstechers oder eines Glases circa 6 cm große Formen oder Kreise ausstechen.

Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Bei 220 Grad Celsius gute 15-20 Minuten backen lassen. Die Oberfläche sollte goldgelb sein.

TIPP:

Mit Clotted Cream servieren.





SCOTCH EGGS

ZUTATEN FÜR 1 PERSON:

- 2 Eier
- 180 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Anchovi-Essenz oder Senf
- 3 EL Mehl
- 3 EL Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

Eines der beiden Eier möglichst weich kochen (4-5 Minuten), in kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig schälen. Das Hackfleisch salzen, pfeffern und auf einem Teller etwas flachdrücken. Das gekochte Ei in etwas Mehl wenden und in die Mitte des Hackfleischs geben. Das Hackfleisch um das Ei herum gleichmäßig verteilen und andrücken.

Das zweite Ei verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Das ummantelte Ei durch das verquirlte Ei ziehen und dann in den Semmelbröseln wenden. Auf einem Teller etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Einen Topf oder eine hohe Pfanne etwa 2 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen. Sobald das Fett heiß ist, das ummantelte Ei von allen Seiten darin anbraten und die Hitze etwas reduzieren. Das Ei ist fertig, wenn es ringsum goldbraun ist.

BILDNACHWEIS

S. 8: John, Adobe Stock, S. 9: PRASERT, Adobe Stock S. 12: Snap stills, S. 15: Rodhullandemu, WikiCommons, S. 20: thanavut, Adobe Stock, S. 20, 21, 23, 30: WikiCommons, S. 32: karesch, Adobe Stock, S. 33: Alan Light, WikiCommons, S. 36: Ruslan Kudrin, Adobe Stock, S. 38: Commune di Scici, S. 39: RAI1 + Filippo Caranti aka Terrasque, WikiCommons + Marco Tambara, WikiCommons, S. 42: Elke Hötzel, Adobe Stock, S. 43: Bernd Malkus, S. 44: Monster4711, WikiCommons + kpa / Alamy Stock Photo + simone minth, Adobe Stock, S. 45: Ijaimages, Adobe Stock + Impress Own Production / Alamy Stock Photo, S. 46: Henry Schmitt, Adobe Stock, S. 49: picture alliance / Everett Collection + VIP-Images, S. 52: traction.fr, S. 54: Edhral, WikiCommons, S. 56: Harper&Brothers, WikiCommons, S. 59: Adrian Beney, WikiCommons, S. 62: A.F. ARCHIVE / Alamy Stock Photo, S. 63: Pictorial Press / Alamy Stock Photo, S. 64: Moviestore Collection Ltd / Alamy Stock Photo + ArtCookStudio, Adobe Stock, S. 65: ekim, Adobe Stock + Good Housekeeping Magazine, S. 68: Andreas Praefcke, WikiCommons, S. 69: JWS, Adobe Stock + Ziege2000, WikiCommons, S. 71: A. Savin, WikiCommons + Nik, Adobe Stock, S. 75, 76, 77: VIP-Images, S. 83: WDR / Frank Dicks, S. 84: Chris06, WikiCommons + Westwind, Adobe Stock, S. 87: focus finder, Adobe Stock, S. 88: Hans van Dyck / Anefo, WikiCommons, S. 89: A.F. ARCHIVE / Alamy Stock Photo S. 90: kpa Publicity Stills / Alamy Stock Photo, S. 91: RGR Collection / Alamy Stock Photo, S. 95: VIP-Images + dred2010, Adobe Stock + volff, Adobe Stock+ sergeka, Adobe Stock, S. 100: picture alliance / United Archives | United Archives/Impress, S. 103: Thomas Pajot, Adobe Stock, S. 107: RGR Collection / Alamy Stock Photo, S. 109: WikiCommons, S. 110: Midnightreary, WikiCommons + Africa Studio, Adobe Stock, S. 111: A.F. ARCHIVE / Alamy Stock Photo + Elenathewise, Adobe Stock, S. 112: Fotolyse, Adobe Stock, S. 118: George Grantham Bain Collection, WikiCommons, S. 120: ITV + Chaz, Adobe Stock, S. 121: Anagoria, WikiCommons, Johna Blinn: Celebrity Cookbook, S. 122: A.F. ARCHIVE / Alamy Stock Photo + BBC, S. 123: VIP-Images, S. 124: Jan, Adobe Stock, S. 134: Joop van Bilsen / Anefo, WikiCommons, S. 136: Murdockerc, WikiCommons + Michael Gwyther-Jones, WikiCommons, S. 136 u. 138: Mary Evans / STUDIOCANAL FILMS LTD / Alamy Stock Photo, S. 139: Pictorial Press / Alamy Stock Photo, S. 142: A.F. ARCHIVE / Alamy Stock Photo, S. 145: VIP-Images, S. 147: UNITED ARTISTS courtesy APL Archive / Alamy Stock Photo, S. 148: Phawat, Adobe Stock, S. 153: Anglia TV, S. 154: travelwitness, Adobe Stock, S. 157: freeskyline, Adobe Stock, S. 159: VIP-Images, S. 162: Smithsonian Collection, S. 163: Willem van de Poll, WikiCommons, S. 164: WDR, Willi Weber, S. 167: ARCHIVIO GBB / Alamy Stock Photo.

Cover: FA2010, WikiCommons + Mon Œil, WikiCommons, Ira Schneider / Die Fotoküche (2 Fotos)

Backcover: Rob Mieremet, WikiCommons + Yoni S.Hamenahem, WikiCommons

Die Rezeptfotos wurden von Ira Schneider / Die Fotoküche (www.ira-schneider.de) erstellt.

Alle weiteren Darstellungen haben wir entweder den Portalen »thegraphicsfairy.com« oder »pixabay.com« entnommen, oder sie sind gemeinfrei, aus privater Hand, im Besitz des KBV, oder wir konnten trotz intensiver Recherche die Urheber nicht ausfindig machen.