

Unverkäufliche Leseprobe des Ullstein Taschenbuchverlages



Alle Rechte vorbehalten.

Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar.

Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Ullstein Verlag

Weitere Infos unter:

<http://www.ullstein-taschenbuch.de>

Jörg Juretzka

Equinox

Roman

Ullstein

Sämtliche Figuren dieses Romans sind frei erfunden.

Für Cora und Verena
und
für Pädä und Christian

Speziellen Dank an AC/DC für ›Live Wire‹.

Umwelthinweis:

Dieses Buch wurde auf chlor- und säurefreiem Papier gedruckt.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.ullstein-taschenbuch.de

Ullstein Verlag
Ullstein ist ein Verlag des Verlagshauses
Ullstein Heyne List GmbH & Co. KG.
Originalausgabe
1. Auflage Juli 2003
© 2003 by Ullstein Heyne List GmbH & Co. KG
Redaktion: Rainer Wieland
Umschlaggestaltung: Thomas Jarzina, Köln
Titelabbildung: amana Germany GmbH (photonica), Hamburg
Gesetzt aus der Janson Text
Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling
Druck und Bindearbeiten: Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany
ISBN 3-548-25684-8

Giorgio stand an der Tür zu Pantry Nr. 4, nahm erst seine Armbanduhr und dann mich in kritischen Augenschein. Ich baute mich vor ihm auf in einer in jeder Hinsicht strammen Haltung. Richard E. Scott hatte mir noch einen dreifachen Bourbon aufgenötigt, den ich, wenn ich mir das Ergebnis besah, vielleicht besser ausgeschlagen hätte.

»So gerade noch pünktlich«, knurrte Giorgio.

Doch es ist schwer, jemandem etwas auszuschlagen, der einem gerade fünf Prozent angeboten hat. Fünf Prozent von fünfzehn Millionen Dollar.

»Es haben sich einundzwanzig Leute eingetragen. Fast alles Frauen«, betonte er irgendwie doppelbödig. Für einen Augenblick stellte ich mir ihn und die verschrumpelte Hollywoodlegende mit dem Katzenfutter-Atem vor und begann mich insgeheim zu fragen, welche Dienste das Berufsbild ›Animateur‹ eigentlich so alles einschloss.

»Hast du dir eine Liste gemacht, was du so brauchst?«

»Allesimkopf«, antwortete ich, so knapp es nur ging. Legt sich einem irgendwie schwer auf die Zunge, dieses Zeugs aus Kentucky.

»Dann komm mit«, befahl Giorgio und ging voran.
»Masimoto wartet schon.«

Masimoto empfing mich mit einem Blick, wie man ihn etwas gönnt, das vor einem auf dem Teller ein Salat-

blatt in Bewegung bringt. Seit der Geschichte mit dem Reis ... Eine ungeklärte Frage holte mich ein. Wenn es Masimoto gar nicht um Reis ging: Was war da wohl versteckt gewesen, in dem originalen Basmati-Sack? Noch so ein Rätsel. Und was tat ich? Entnervt sah ich an mir und meiner blödsinnigen Verkleidung hinunter und fühlte gleichzeitig den Aufwärtsdrang eines mächtigen Rülpsers. Mit Whisky kam ich schon immer eher schlecht zurecht.

Richard E. Scott hatte während unserer Reise eine ganze Reihe von Einkäufen im Duty-free getätigt, alle fehlerfrei quittiert, bis er schließlich die kubanischen Zigarren erstand und ihm die Kasse plötzlich den kompletten Kontostand berechnete. Plus den Dispo. Genau das Gleiche wie bei Jochen. Danach rückte die Bank natürlich nichts mehr raus. Und das schien einer ganzen Anzahl von Kunden so ergangen zu sein, wenn ich an das Theater am Morgen im Duty-free zurückdachte und Elenas milde Verzweiflung ... Elena. Elena, Elena, Elena. In ihrer Kabine war sie auch nicht gewesen. Nur die graue Maus aus der Wäscherei, mit der sie sich die Bude teilte. Und die hatte sie seit dem Morgen nicht mehr gesehen.

»Sie kennen einander?«, fragte Giorgio förmlich, riss mich aus meinen Gedanken.

Masimoto und ich nickten, wenn auch mit einer Sparsamkeit, die an Geiz grenzte.

»Dann kann ich Sie ja wohl allein lassen.« Er warf mir noch einen strengen Blick zu und schob ab.

»So what? What is it you want?«, blaffte der Chefkoch, kaum dass die Tür hinter dem obersten Animateur ins Schloss gefallen war. Und zum ersten Mal spürte ich die Degradierung, die mein Fall vom Rang eines zweiten Borddetektivs bedeutete. Meine Welt war plötzlich voll

herrischer Vorgesetzter und meine alten Subordinations-schwierigkeiten manifestierten sich in einer Attacke von Halsstarrigkeit.

Den Teufel werd ich tun und dir die Liste jetzt auch noch ins Englische übersetzen, dachte ich, bockig, und dann fiel mir auf, dass ich noch gar keine Liste hatte.

»Nun«, fing ich an, mein Improvisationstalent zu melken wie schon lange nicht mehr, »zuall-lallerest mal Zssucker.« Dieser Scheiß-Bourbon. Saß einem auf der Zunge wie ein Sumo-Ringer. »Mehl natürlich, paar Kilo. Ei-eier, ganze Stiege, gemahlene Ha-saselnüsse, und dann ... Gelantine. Ha! Jede Menge Gelantine. Für Wa-hackelpudding«, erklärte ich Masimoto mit großem Ernst in seine zwischen Widerwillen und morbider Faszination schwankende Physiognomie.

Scheiße, sagte ich mir, du musst dich gleich unbedingt noch frisch machen. Giorgio hatte keinen Zweifel daran gelassen, wohin ich wanderte, sollte der Kochkurs kein Erfolg werden. Und ein haltlos lallender Kursleiter war bestimmt kein wirklich glücklicher Einstieg.

»Wa-hackelpudding«, wiederholte ich, gravitatisch, und der lang erwartete Rülps fand seinen Weg an die Luft.

Drei Männer, und zwar der Berliner (die Gattin weilte noch auf der Krankenstation, wo sie das Personal mit Schreikrämpfen auf Trab hielt, jedes Mal wenn sie das Bewusstsein wiedererlangte), ein dünner, bleicher Engländer mit kurzen Hosen, weißen Strümpfen und Sandalen und, putzmunter in seinem Rollstuhl, die Münchner Frohnatur mit dem eiskalten Händchen, der Läufer Leopold. Drei Kerls, das war alles. Drei Kerls und ich und achtzehn Weiber. Eine Hand voll blau oder lila gefärbter

Witwen darunter, doch die ging unter in dem Flächenbrand von flammendem Rot, dem Fanal der von Lebenshunger und der Begierde nach Heimzahlen getriebenen, gegen eine Jüngere ausgetauschten Geschiedenen. Eine ungesunde Energie ging von ihnen aus, Schwingungen, die an Magenknurren erinnerten. Jüngste der Damen war eindeutig Heather, die ausladende Texanerin.

»Bon après-midi«, begrüßte ich sie alle huldvoll und wirbelte eine Spitze meines Hercule Poirot. »Willkommen zu die erste Lektion von unsere kleine Unterweisung in die Kunst von die cuisine.« Ich musste kurz ein bisschen den Rotz hochziehen, doch ansonsten war ich frei von Beschwerden, schwebte eine knappe Handbreit überm Boden der in nachmittäglicher Ruhe wartenden vierten Großküche der *Equinox*.

Wir hatten Pfannen, Töpfe, Schüsseln zu Dutzenden in allen Größen, aus Kupfer wie aus Edelstahl, Messer in jedem Format, wir hatten riesige Herde und Öfen zur freien Nutzung, eine unvorstellbare Menge und Vielfalt an Lebensmitteln und Gewürzen zur freien Verfügung, dazu silbernes Besteck, weißes Porzellan, geschliffene Gläser, den Schlüssel zum Weinlager, wir hatten ganze Räume zum Warmhalten und Räume zum Kaltstellen, Gasflammen und Wasserbäder und Wurstmaschinen und Rührbottiche und was weiß ich. Wir hatten alles, einfach alles, was das Herz des Hobbykochs begehren kann. Alles. Plus einen Kochlehrer ohne auch nur den blassesten Schimmer von der Materie.

Wäre da nicht diese rasend machende Ahnung gewesen, dass ich zur gleichen Zeit, nur halt irgendwo anders auf diesem Schiff, zwei brutale Morde aufklären und mir dabei auch noch die Taschen voll stopfen könnte, bis sie auf dem Boden schleiften, ich hätte mich höllisch amüsiert. Ah, das

und Giorgios unverhüllte Drohungen. So aber kreisten meine Gedanken nur darum, wie ich maximale Kürze der Veranstaltung und maximale Zufriedenheit der Teilnehmer in Einklang bringen konnte.

»Wir fangen an mit eine typisch fronsössisch Hors d'œuvre: biscuits provençale.« War vielleicht keine schlechte Idee, hatte ich mir gedacht, mit einer Disziplin anzufangen, in der ich zumindest ansatzweise so was wie Praxis hatte. Und das war eben Backen. Kekse backen.

»Cookies?«, fragte eine nörgelige Stimme. Der ganze Haufen umstand mich halbkreisförmig in ehrfürchtigem Abstand, der lodernde Buschbrand der ersten Reihe nur unterbrochen von Leopold in seinem Chopper, und die nörgelige Frage war eindeutig von weiter hinten gekommen. Wie immer.

»Wenn der Gentleman einmal vortreten könnte?«, winkte ich ihn mir sofort nach vorn. Etwas ungehalten, so ins Licht gezerzt zu werden, kam er dann aber trotzdem angeschlichen auf seinen Sandalen, gepiesackt von der Stille der Pause, die ich machte, und der daraus resultierenden allgemeinen Erwartungshaltung. Ah, die Macht über die Menge. Ich wartete, bis er direkt vor mir stand.

»I mean, cookies aren't ...«, begann er, doch ich fiel ihm augenblicklich ins Wort.

»Sir!«, ranzte ich ihn an, kalt lächelnd dabei. »Da ist eine Menge préparation von eine Menge Leute nötig gewesen, uns die schöne pantry zu reservieren und diese schöne cooking lesson möglichen zu maken. Ich will doch sehr 'offen, Sir, dass auch Sie erweisen diese effort die nötige respect!« Er lief ein bisschen an, der Engländer, doch ringsum war zu spüren, wie sich zwanzig Leute fest vornahmen, nicht ebenfalls unangenehm aufzufallen und so

vor aller Augen abgekanzelt zu werden. Von da an, kann ich sagen, lief die Kochkürs beinahe wie von selbst.

Ich hätte sie mit den Händen kneten lassen sollen, wegen der sinnlichen Erfahrung, doch mir lief die Zeit davon, und so schmissen wir die Zutaten einfach in den großen Rührbottich, und als die Masse anfang, wie ein Teig auszu-sehen, griff ich kurz in die Sporttasche und streute noch zwei Hände voll grüner Krümel in den Trog.

»What's that?«, fragte mein nörgeliger Freund von der Insel misstrauisch.

»Herbes de provence!«, strahlte ich in die Runde. »Sie maken, naturellement, das ›provençale‹ an die ›biscuit provençales!« Und ich lachte triumphierend und ein paar lachten tatsächlich mit. Kryszinski, glatt rasiert und im Grunde wie geschaffen für den Job.

Ausrollen und ausstechen musste ich sie dann natürlich lassen, sonst hätten sie mir womöglich geflennt, doch ich machte einen Wettbewerb draus, und so hatten wir schon nach ein paar Minuten das erste Blech im Ofen.

»Für die zweite cours«, kündigte ich an, während manche noch rollten und stachen, »wir 'aben eine specialité! La terrine verte à l'alsacienne!«

Da erklangen schon die ersten Stöhner, weil sich der aufgeblasene Titel nach einer komplizierten Zubereitung anhörte, doch ich konnte sie beruhigen.

»Terrine verte de *Chartreuse* à l'alsacienne«, raunte und zwinkerte ich vielsagend, »sehr facile zu préparer!« Und da freuten sie sich alle wieder.

Wir legten direkt los. Gott sei Dank waren die Anweisungen für die Zubereitung auf die Gelatinepackungen aufgedruckt, und als ich selbst mit frenetischem Kratzen am Kopf die Mengenverhältnisse nicht hochgerechnet

bekam (der verdammte Bourbon saß mir zwar nicht mehr auf der Zunge, dafür aber sonst wo im Schädel), blickte ich einfach prüfend in die Runde und fragte streng: »Wer kann das kalkülieren?«, und bei Gott, sie rissen sich drum.

Als man sich auf eine Zahl geeinigt hatte, kippte ich als Erstes (zu viel Getuschel und Gekicher und Geraune) zwei Flaschen des klebrigen grünen Likörs mit der angeblich ach so aphrodisierenden Wirkung in einen großen Topf und füllte mit Wasser auf, wobei ich allerdings einen Liter abzog. Gemeinsam rührten wir Zucker und Gelatinpulver ein, hoben den Pott auf den Herd, ließen die Gasflamme fauchen, und als oben der Dampf aufstieg, schnappte ich mir die etikettlose Flasche aus der Sporttasche und füllte den fehlenden Liter in die giftig grüne Brühe.

»What's that?«, wollte eine nörgelige Stimme misstrauisch wissen.

»Arôme fluide!«, strahlte ich ein ums andere Mal, und weil sich noch ein kleiner Rest in der Flasche fand, hielt ich sie mir kurz unter den Schnäuzer. Keuchte »Für eine immer frische Atem!«, und lachte wie ein Schwachkopf, und die meisten lachten mit.

Wir hatten das grüne Zeugs noch nicht ganz in die vorgekühlten Schälchen gefüllt, da waren die ersten Kekse schon fertig.

»À consommer chaude!«, rief ich, sofort. »Zum warm essen!«, rief ich sofort noch mal. »Aber attention! Nicht verbrenne die 'übsche Kussmünd!«

Was für ein Schäker du doch sein kannst, Kristof, beobachtete ich mich selbst. Und alle, alle, angefangen mit den lodernd Gefärbten, stimmten mir zu.

Doch der allgemeinen Zustimmung zum Trotz meinte ich, eine unterschwellige Unruhe zu spüren, eine nicht

recht erfüllte Erwartung, wie wenn Weihnachten wieder nur Socken und lange Unterhosen unterm Baum liegen ... Dann kam's mir. Natürlich! Ich holte ihn aus der Hose, und wenn ich ein bisschen länger damit gewedelt hätte, sie wären in Hypnose gefallen, so starrten sie ihn an.

»Und zu die biscuits empfehle isch ...« Einundzwanzig Augenpaare hingen gebannt am Schlüssel zum Weinlager. »... eine Tröpfchen Pouilly Fumée!« Und ein sanftes, vielstimmiges »Aaaaaahhhh!« verriet mir, mal wieder genau richtig gelegen zu haben.

Waren gar nicht so übel geworden, die Kekse, musste ich nach einmal Reinbeißen feststellen. Einmal Reinbeißen, mehr nicht. Und auch nur ein winziges Schlückchen vom süßen Weine. Ich hatte, anders als meine Schäfchen, die sich die Knabberereien händeweise reinschoben und gläserweise nachspülten, heute noch eine Menge vor.

Der grüne Glibber war auf jede Menge flache Schüsseln verteilt und wurde nun in die Kühlkammer verfrachtet. Jetzt, wurde mir schlagartig klar, ging es ans Kochen. Das richtige, echte, ernsthafte. Zutaten wollten geschnippelt, Soßen gerührt, Beilagen auf Bissfestigkeit gegart werden. Die komplette Show. Dies war der Punkt, ging mir auf, den ich innerlich ein bisschen vor mir hergeschoben hatte. Mit anderen Worten: Abgesehen von zwei höchst fragwürdigen Vorspeisen hatte ich nichts vorbereitet. Weder mental noch sonst wie. Mir wurde warm, und zu allem Überfluss schienen meine Lider ausgerechnet jetzt, mit einem Mal, mitten in der Darbietung, entschlossen, den Vorhang runterzulassen.

Eines Tages werde ich mal ein bisschen schlafen müssen, dachte ich, doch bis dahin ...

»And now?« Die Texanerin kam auf mich zugewogt, Glas in der einen, Keks in der anderen Hand, Wangen so

rot wie die Augen, ein sinnenfrohes williges Lächeln quer über die weiche Hügellandschaft ihres Gesichts geschmiert. »What's next? I bet ... with *you* ...«, sie legte den Kopf schräg und schnurrte wie eine Tigerkatze von gut und gerne zweihundert Pfund, »... it has to be something *wild and exotic!*«

Ich weiß nicht, wieso, aber dazu fiel mir nur eins ein. Müsste obendrein schnell gehen, sagte ich mir, und das brachte die Entscheidung. Ich hob mein Glas – leer – und bimmelte ein Löffelchen dagegen.

»Messieurdamen«, rief ich in die Runde, und vor allem die *dames* ließen alles stehen und liegen und strömten nur so herbei wie eine Herde neugieriger Rindviecher. Oder vielleicht sollte ich »neugierig« tauschen gegen »brünstig«. Da war ein ungesundes Funkeln in all den blutunterlaufenen Augen, und die Art, in der sie mich mit Blicken abtasteten, schien nur eine Vorstufe darzustellen zu, wie soll ich sagen, deutlich manuelleren Fortsetzungen. Sie brauchten Beschäftigung, so viel war klar.

»Isch denke mal«, hob ich die Stimme, »Sie alle 'aben schon mal gekostet von die Chili con Carne.« Zustimmendes Brummen und Nicken. Gleichzeitig besaß ich nur die vagesten, die schwammigsten Vorstellungen davon, woraus genau sich dieses Gericht zusammensetzt. Deshalb fügte ich sofort hinzu: »Aber noch nie«, ich senkte die Stimme wieder, verschwörerisch, »'aben Sie gekostet eine Chili wie die Chili à la Pierre!« Das, sagte ich mir, ist mal ein Versprechen, das du halten kannst, Pierre. Garantiert.

Ich schnaubte mir zwei Lines weg und steckte mir eine Zippe an, ließ mich ächzend auf den Klodeckel fallen. Meine Herde war beschäftigt, hackte Zwiebeln, pürierte

Tomaten, holte Rotwein aus dem Lager und die unter Elsäßer Flagge segelnden und mit Chartreuse versüßten Vodka Jellies aus der Kühlung.

Zwiebeln, Tomaten, dazu noch Bohnen, mutmaßte ich. Und ansonsten Carne, also irgendein Hackfleisch. Und Chili. Wie der Name schon sagt. Nun denn. Die Kristalle taten ihre Pflicht und ich raffte mich auf. Die Zeit drängte.

Als ich den Einkaufswagen mit den Bohnen und dem Hackfleisch und dem Chili unter energischem Krachen durch die Pendeltüren schob, fuhr einundzwanzig Köpfe zu mir herum. Lauter leicht betretene, milde schuldbe- wusste Mienen. Kein Mensch hackte Zwiebeln, pürierte Tomaten oder war mit sonst einer Vorbereitung beschäf- tigt. Stattdessen schlabberten sie alle glasigen Augen Vodka Jellies hinein in gefährlich entgleiste Gesichtszüge.

Die Backbleche mit den Keksen, fiel mir auf, waren leer. Leer gefegt.

»Mais, mais, mais«, rief ich sie zur Ordnung wie ein, tja, Leithammel, »abber sofort marsch, marsch zurück an die Arbeit!« Und unter viel mädchenhaftem Gekicher widmeten sie sich wieder ihren Aufgaben. Eine ganze Traube gruppierte sich um den Berliner, der sich ohne Pause Wein reinsaugte und sich pudelwohl zu fühlen schien, umgeben von so viel Material, während die Texa- nerin entschlossen wirkte, in Abwesenheit eines bestimm- ten Ersten Borddetektivs ihre Vaterkomplexe an dem dür- ren Engländer auszutoben. Neckisch gab sie ihm eins mit der Hüfte und hätte ihn damit um ein Haar in den Rühr- bottich geschickt. Selbst der Läufer Leopold bekam so langsam seinen eigenen, meist bläulilich getönten Ha- rem zusammen, den er auf seine ihm ureigene Art zu vi- talisieren verstand.

Nicht, dass ich mich einsam zu fühlen brauchte. Nein, bei Gott nicht. Was mal als Großküche angefangen hatte, schrumpfte mehr und mehr zusammen, bis sie vom Format her kaum noch von einer Kochnische zu unterscheiden war. Schwer zu erklären, ich weiß, doch es mochte damit zusammenhängen, dass vor allem die Feuerköpfe unendlich viele Utensilien von hier nach da zu tragen hatten oder mal eben schnell rausmussten und dann husch-husch wieder rein, und egal, wohin ich mich auch stellte, die Wege zwischen hier und da und raus und husch-husch wieder rein führten alle bei mir vorbei. Und es wurde eng jedes Mal, sehr eng. Mächtige Hüften schoben sich, langsam wie Eisberge an einem Schiffsrumpf, an meinen Arschbacken vorbei, gewaltige, von Mal zu Mal weiter freigelegte Dekolletés wogten unter meiner Nase durch, in die Parfümschwaden von einer Dichte stiegen, die kurz unterhalb der Quellwolkenbildung liegen musste.

Wo man hinblickte, standen Flaschen und Gläser herum, Wein floss in Strömen, Rauch aus Hunderten von langen, dünnen oder superlangen und superdünnen Zigaretten vernebelte die Decke, die Arbeitsmoral sank auf südseeinsulanisches Niveau.

Ich sah mich gezwungen, in die Hände zu klatschen und einen energischen Ordnungsruf vom Stapel zu lassen, oder ich hätte das Chili alleine kochen können.

»Was soll das 'ier sein«, rief ich mit finsterer Miene und drohend geschwenktem Holzlöffel, »eine Kochkürs oder eine Studenten-fête?«

Meine Strenge imponierte im gleichen Maße, wie der Verweis auf die Studenten schmeichelte, und so drückten sie alle brav ihre Kippen aus und begannen, in einer enormen Kasserolle das Hackfleisch und die Zwiebeln anzu-

braten und dann die Tomaten und die Bohnen, und gossen schließlich auf meine Anweisung hin mit Rotwein auf.

Doch kaum hatte ich erst den halben, dann nach kurzem Zögern den ganzen Beutel mit den schrumpeligen kleinen roten Schoten hinzugefügt, driftete die Klasse auch schon wieder auseinander zu Wein und Zigaretten und langen, trägen Blicken unter schweren Wimpern hervor, die jede meiner Bewegungen mit lauerndem Interesse verfolgten. Eine fast schon tropische Schwüle machte sich breit.

Mir wurde gerade bewusst, dass ich mich schon eine ganze Weile nicht mehr mit der Frage beschäftigte, *wann* ich den Kochkurs endlich zu Ende brachte, sondern nur noch *wie*, da ging die Tür auf und Jochen kam herein, zu viel beifälligem Gesumme und Getuschel und dem einen oder anderen anerkennenden Pfiff. Selbst ich strahlte ihn an wie eine Lichtgestalt, wie einen, tja, Retter in der Not.

Das kannst du nicht machen, mahnte ich mich.

Jochen kriegte nichts davon mit. Er kam direkt auf mich zu, die Miene voller Ernst, voller Wichtigkeit, fasste mich am Ellbogen und sagte: »Hast du eine Sekunde, Kristof? Ich muss unbedingt mit dir reden.«

Ah, die Luft draußen war gut, so gut. Kalt, sicher, aber dafür dankenswert frei von Duftstoff-Konzentrationen toxischen Ausmaßes.

Ich atmete tief durch und fragte mich, wie ich's anstellen sollte, redete mir aber gleichzeitig ins Gewissen.

»Hier, probier mal«, sagte ich und gab Jochen einen von den Keksen, die ich in meiner Hosentasche gebunkert hatte. »Selbst gebacken.«

Jochen blickte ernst in die abendlichen Nebelschwaden, die vom Meer aufstiegen und die *Equinox* umhüllten,

bis man meinen konnte, sie stünde still. Er suchte sichtlich nach Worten und knabberte derweil gedankenverloren den Keks.

»Kristof«, fasste er sich schließlich, fuhr herum und starrte mir direkt in die Augen, »wo genau warst du, als Fjodr geköpft wurde?«

Das traf mich etwas unvorbereitet. Nach dem Fiasko beim Karaoke hatte ich mich schnurstracks auf einen Rundkurs durch die Bars begeben und dort einer Tätigkeit gewidmet, die der Fachmann »beidarmiges Reißen« nennt, und als Resultat waren Orte und Zeiten in meinem Gedächtnis nicht in der gewohnten Schärfe abrufbar.

»Keine Ahnung«, gab ich nach kurzem Grübeln zu. Jochen nickte.

»Das ist es, Kristof«, sagte er mit der ganzen Feierlichkeit eines Grabredners, »das ist genau das, worüber ich mit dir sprechen wollte. Tatsache ist, Kristof ...«, hier legte er mir die Hand auf die Schulter und blickte mich an wie einen Hinterbliebenen, »du hast kein Alibi.«

Ich besah ihn mir mit höflichem Interesse. Jemand hatte ihm ins Gehirn geschissen, keine Frage, doch fehlten mir die Worte, ihm das jetzt mit der geboteten Schonung beizubringen.

»Noch 'n Keks?«, fragte ich stattdessen und schob ihm einen zwischen die Zähne. Er kaute hastig und wirkte mehr als nur ein bisschen verärgert.

Trotzdem, sagte ich mir, das kannst du nicht machen.

»Verstehst du nicht, was ich sagen will?«, fauchte er, kaum dass er den Keks runtergewürgt hatte. »Meine Ermittlungen sind zu dem Ergebnis gekommen, dass du der Hauptverdächtige in einem Mordfall bist! Und mit dem Wasser und dem Feuer wolltest du nach der Tat deine Spuren vernichten!«

»Ich muss wieder rein«, sagte ich, was ihn fast aus der Fassung brachte, »sonst brennt mir noch das Chili an.«

»Hier«, drückte ich ihm einen Teller in die Hand und lüftete nebenbei den Deckel der Kasserolle, griff nach einer Schöpfkelle, »probier mal unseren Wackelpudding.«

»Hör zu, Kristof«, raunte Jochen eindringlich und wollte das grüne Zeugs beiseite stellen, da packte ihn Heather am Arm.

»Have a taste«, forderte sie ihn mit viel Geplinker ihrer im Laufe des Nachmittages mindestens fünfmal nachgetuschten Wimpern auf, »have a lick!«

»Kristof, warum ich zu dir gekommen bin, ist Folgendes ...« Jochen versuchte das texanische Schwergewicht so gut es ging zu ignorieren, was nicht einfach ist, wenn man dabei von eben jener Person mit Löffel auf Löffel von schlabberigem Glibber gefüttert wird. »Ich werde Antonov über die Ergebnisse meiner Ermittlungen in Kenntnis setzen müssen«, schaffte er zwischen zwei Hapen zu quetschen.

»Doch ich fühlte mich verpflichtet, dir das als Erstem zu sagen. Von Mann zu Mann, wenn du verstehst, was ich meine.«

Ajeh.

»Jochen«, entgegnete ich und rührte mit der Kelle im Chili herum, während sich zwei lichterloh gefärbte, grell geschminkte, explosiv parfümierte Matronen an uns vorbeizureiben versuchten, »hast du mal daran gedacht, dass die beiden Morde in Zusammenhang stehen könnten mit dieser seltsamen Kreditkarten-Geschichte?«

Elena, dachte ich. Elena, Elena, Elena.

»Ach«, Jochen winkte ab und bekam einen weiteren Löffel voll verpasst. »Das ist längst aufgeklärt.« Zerfahren

suchte er seine Taschen ab, bis er einen Wisch zu fassen bekam. »Lies das«, forderte er mich auf, und Heather schnitt den nächsten Jelly an.

Ich überflog das Papier. Es war eine in Englisch verfasste Erklärung, dass die Firma Sapporo Electronix für jeglichen durch ihr Produkt Votix entstandenen finanziellen Irrtum haften würde. Jochens Schaden von – die Zahl war mit Kugelschreiber eingetragen, und ich dachte sofort daran, ihr drei Stellen zusätzlich zu verpassen – 18533 Euro würden ihm »bei nächster Gelegenheit«, was immer das heißen mochte, erstattet. Eine Absichtserklärung, in meinen Augen, ungefähr so verbindlich wie ein lauwarmer Händedruck und ein leutseliges Lächeln.

»Und?«, fragte ich. »Was schließt du daraus?«

»Wir kriegn alle unser Geld widder«, antwortete er und zwinkerte mit den Augen, die anfangen, deutlich entzündet auszusehen.

»Wir alle?«, echote ich. »Von wie viel Leuten reden wir denn hier?«

Jochen machte eine wegwerfende Handbewegung. »Paar hunnert«, meinte er leichthin, nahm der Texanerin das Schälchen ab und schlabberte alleine weiter.

Paar *hundert*, dachte ich.

»Gibs zu, Grisdof«, stieß er plötzlich hervor und stach mir fast ein Auge aus mit seinem Löffel, »es war Eiffersucht!«

Ein paar hundert Konten schwer- bis superreicher Leute leer gefegt. Sicher, es waren nur die Girokonten, doch das Beispiel des Texaners zeigte, dass manche von diesen Typen ständig für erhebliche Umsätze gerüstet sein wollten. Mal eben zehn Ferraris für die Filiale in Dallas erstehen oder eine Fischfarm in Norwegen oder ein Weingut in den Bergen von Pretoria. Schnäppchenjagd

auf hohem Niveau. Ich versuchte, mir eine ungefähre Durchschnittssumme vorzustellen und die dann mal ein paar hundert zu nehmen, und kam leicht ins Schwimmen.

»Mann, warm hier drin«, äußerte Jochen nach einer kontemplativen Pause und lockerte seine Krawatte.

Ich sah mich um und achtzehn Paar blutunterlaufener Augen belauerten uns wie jagdbares Wild.

Jochen hatte Recht. Es war warm hier drin. Heiß geradezu. Gedankenverloren hob ich die Schöpfkelle und probierte das Chili. Drehte mich, mir einen ätzenden Kommentar zum Vorwurf der Eifersucht zurechtlegend, dabei wieder zu Jochen, atmete ein. Atmete aus. Und der Erste Borddetektiv stand plötzlich nackt vor mir, nackt und schwarz und qualmend, mit gekreuzten Pflastern auf den Wangen, sein gerade noch so borstiges Haupthaar nur noch ein Halbrund kokelnder Flusen.

Mit einem Ruck schnappte ich mir das nächste Schälchen und stülpte mir den Vodka Jellie in einem Stück auf die Zunge wie einen Kühlpack über eine Brandverletzung.

»LIEBER ZU VIEL ALS ZU WENIG« wird noch mal den Stein am Kopfende meiner letzten Ruhestätte zieren.

»And ... how's it taste?«, wollte Heather wissen, und ich musste ihr die Kelle aus der Hand winden und den Deckel auf die Kasserolle knallen.

»Maybe a bibble bip boo hop«, versuchte ich am Geleeklumpen auf meiner Zunge vorbei zu formulieren.

Too hot, ja. A little bit. Mir brach der Schweiß aus. Das Zeug war Körperverletzung, das konnte man niemandem zumuten, es sei denn ...

Und mir kam eine Idee. Eine tolle Idee.