

GUDRUN GRÄGEL

Pasta *Criminale*

Gardasee-Krimi



GMEINER



GUDRUN GRÄGEL
Pasta criminale

AMORE E MORTE AM GARDASEE Doro hat das große Los gezogen. Ihr Vater schickt sie nach Valeggio sul Mincio am südlichen Gardasee, um für seine Fernsehreportage passende Orte, Rezepte und Geschichten aufzutun. Ihr Freund Vinc soll sie dabei unterstützen. Italien, bezahlter Urlaub – nichts wie los. Vor Ort sind Vinc und Doro dann die heimlichen Stars, jeder will von der Reportage profitieren.

Doch plötzlich herrscht Alarmzustand. Ein Tourist wurde vergiftet, und das kurz vor dem berühmten Tortellinifest auf der Ponte Visconteo. Polizei, Festkomitee und die gesamte Gastronomie sind geschockt und in heller Aufregung. Was und vor allem wer steckt dahinter? Top secret, sagt Valeria Malvaldi, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit rund ums Fest und Besitzerin des bekanntesten Lokals vor Ort. Worte, die Doro hellhörig werden lassen.

Gewohnt unkonventionell nimmt die junge Köchin mit Kultcharakter ihre eigenen Ermittlungen auf.

© Michelle Bettendorf



Gudrun Grägel, 1964 in Augsburg geboren, lebt mit ihrer Familie im bayerisch-schwäbischen Königsbrunn. Das Schreiben ist längst zu ihrem zweiten Beruf geworden. Ihre Ausbildung auf dem Gebiet der Pädagogik/Psychologie und ihr pharmazeutischer Beruf liefern perfektes Hintergrundwissen für ihre Krimis.

Motivation für ihre kulinarische Krimireihe ist die Liebe zu Italien, zu Land und Leuten und zu ihrer Protagonistin Doro Ritter, Köchin mit kriminalistischem Gespür, unerschütterlichem Optimismus, einer gehörigen Portion Impulsivität und ungebremsster Neugierde. In »Pasta Criminale« lässt die Autorin am südlichen Gardasee morden und ermitteln.

GUDRUN GRÄGEL

Pasta criminale

Gardasee-Krimi

GMEINER



Personen und Handlung sind frei erfunden.
Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen
sind rein zufällig und nicht beabsichtigt.

Immer informiert



Spannung pur – mit unserem Newsletter informieren wir Sie
regelmäßig über Wissenswertes aus unserer Bücherwelt.

Gefällt mir!



Facebook: @GmeinerVerlag

Instagram: @gmeinerverlag

Twitter: @GmeinerVerlag

Besuchen Sie uns im Internet:

www.gmeiner-verlag.de

© 2022 – Gmeiner-Verlag GmbH

Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch

Telefon 075 75 / 20 95 - 0

info@gmeiner-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Lektorat: Susanne Tachlinski

Herstellung/Kartengestaltung: Julia Franze

Umschlaggestaltung: U.O.R.G. Lutz Eberle, Stuttgart

unter Verwendung eines Fotos von: © NOLIMITPICTURES /
istockphoto

ISBN 978-3-8392-7157-5

Für Brigitte

Für Martin und Flo

Für Nadja Pasquali, Veggio

Der Tag ist so lang, das Nachdenken ungestört, und die herrlichen Bilder der Umwelt verdrängen keineswegs den poetischen Sinn, sie rufen ihn vielmehr, von Bewegung und freier Luft begleitet, nur desto schneller hervor.

(Goethe, Italienische Reise, September 1786)

PERSONEN

Doro Ritter, 27 Jahre, begeisterte Köchin – und manchmal neugieriger, als für sie gesund ist

Vincent Wolkenberg, genannt **Vinc**, meist an Doros Seite
Sascha Ritter, Sterne- und Fernsehkoch mit Gourmettempel »Macis« in München

Stammtisch im »Il Mulino«, signori im besten Mannesalter, so um die 50:

Umberto Zanardini, Wirt des »Il Mulino«

Davide Renzi, Weingutbesitzer

Alfredo Corini, Apotheker

Renato Belotti, Carabinieri

Salvatore Lonati, Juwelier

Massimo Voltolini, Arzt

Angelo Serra, Koch

Rosalia Zanardini, Umbertos Frau

Erminia Fenucci, Rosalias Mutter

Ayna und Oumon, möchten in Italien ein neues Leben anfangen

Signora Lorana Renzi, Davide Renzis Mutter

Rocco Renzi, Davides Neffe

Evelina Bondi, wohnt in Valeggio

Das alte Ehepaar **Facconi**

Valeria Malvaldi, leitet das edle Familienristorante »La Rosa« in Valeggio sul Mincio

Filmteam:

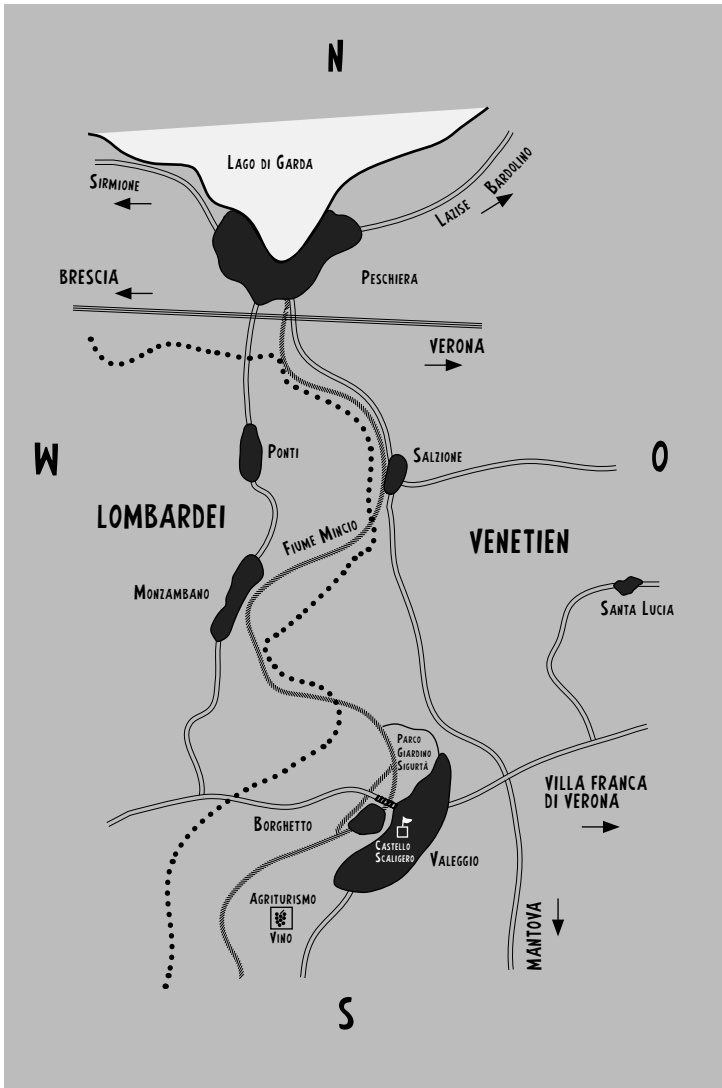
Paul Mayerhöfer, Kamera

Basti Stegmann, Regie

Flo Kleinert, Ton

Rambo, in Abwesenheit: Doros dunkelgrau getigelter Kater, seines Zeichens Herrscher des Viktualienmarktes, der Küche des »Macis« und natürlich Chef von Vinc und Doros Wenigkeit

Pipo, in Anwesenheit: seines Zeichens Promenadenmischung. Sein Lieblingsmensch ist Umberto.



PROLOG

Die Wellen schwappen leise gegen die bunt lackierten Holzplanken der Fischerboote, die im Wasser des alten Hafens schaukeln. Versonnen beobachten Menschen, die dicht gedrängt im Schatten der großen Schirme einer kleinen Bar sitzen, die gemächliche Beschaulichkeit. Dank dunkler Brillen vor der Helligkeit der Sonne geschützt, träumen sie sich mit dem Glitzern der Strahlen, die sich ihren Weg durch die kühlen gelben, orangen und roten Erfrischungen in eisbeschlagenen Gläsern brechen, in eine Oase aus sorgloser Zeit. Eine Möwe begleitet schreiend den Dampfer, der seine Passagiere über den Benaco schippert und jetzt am Pier anlegt. Eine Mensentraube ausspuckend – auf der Suche nach den vollkommenen Tagen.

KAPITEL 1

VERDE METALLIZZATO E PUZZA DI BENZINA – GRÜNMETALLIC UND STINKT NACH BENZIN

Bella Italia, giugno – Italien, Juni

»Ciao, Greta.« Eine letzte Umarmung, dann steige ich in Vinc' metallicgrünen Opel Corsa, Baujahr 1998, und ziehe die Tür mit Kraft zu. Will ja nicht, dass Vinc mich auf der Strecke verliert. Ich kurble das Fenster runter.

»War schön bei euch! Und danke für den Proviant.« Ich klopfe auf unser Brotzeitpaket. »Obwohl ich die nächsten zwei Tage nichts zu essen brauche. Ihr habt uns heute regelrecht gemästet.«

Greta lacht. »Hast du dir verdient, Doro. Du hast uns letztes Jahr gerettet, als unser Küchenchef ausgefallen ist. Und nicht nur in der Küche, du weißt schon.« Sie hat sich ans offene Fenster gelehnt.

»Dauert das noch länger?«, fragt Vinc. »Dann sollten wir vielleicht noch mal aussteigen.«

»Gib schon Ruhe, wir sind gleich fertig«, bremse ich seine Ungeduld.

»Vinc, du Armer«, zeigt Greta Mitgefühl, »hast kein leichtes Leben mit Doro.«

»Da sprichst du ein wahres Wort gelassen aus.«

»Hey! Vorsicht, ich sitze daneben.«

»Wie könnte ich das vergessen.« Vinc tätschelt liebevoll mein Knie.

Greta gibt das Fenster frei. »Ciao, ihr Lieben. Und Doro, keine Leichen, verstanden?«

»Großes Indianerehrenwort«, verspreche ich mit ernster Miene und hebe die Hand zum Schwur. »Ich werde nur Paps' braves Töchterlein sein und die TV-Reportage vorbereiten, für den großen Maestro ›Sascha Ritter‹, seines Zeichens Sternekoch und berühmt im TV und in der Gourmetwelt.«

Greta klopft aufs Autodach und gibt somit das Startzeichen. Der Rest der Familie winkt und Vinc dreht den Zündschlüssel.

»War ein schöner Tag«, resümiere ich wehmütig.

»Ganz nach deinem Geschmack, nicht wahr?«

»Nur kein Neid, mein Schatz«, kontere ich und rekle mich im Beifahrersitz. Ich weiß, was Vinc meint. Der Besuch in Limone bei meiner Schulfreundin Greta und ihrem Mann Adriano samt familiärem Anhang war total Doro-lastig.

»Mal im Ernst, Vinc, ich glaub, die haben sich alle echt gefreut, dass wir den Abstecher nach Limone gemacht haben.«

»Stimmt. Du hast ihnen aber auch den Arsch gerettet. Wenn im Hotel in der Hauptsaison der Küchenchef ausfällt, läuft das unter Katastrophenalarm. Dass du die Küche dann letztes Jahr für den Rest der Saison gerockt hast, da darfst du dich guten Gewissens ein bisschen bauchpinseln lassen. Von deinen ... wie soll ich's nennen ... kriminalistischen Einbringungen gar nicht zu reden.«

Ich werfe ihm ein Flugküsschen zu. »Danke für die Blumen. Kriminalistische Einbringungen, das hast du süß gesagt. Klingt manchmal ein bisschen anders bei dir, wenn du von meiner Spürnase sprichst.«

»Ehre, wem Ehre gebührt«, legt Vinc nach.

»Das wird ja heut ein Riesenblumenstrauß. Vorsicht, sonst bilde ich mir noch was drauf ein.«

»Schatz, wenn du eins nicht bist, dann eingebildet, da mache ich mir keine Sorgen.«

Das lasse ich mal kommentarlos wirken.

»Und denk an dein Versprechen.«

»Was meinst du?«

»Keine Leichen. Heißt im Klartext: Misch dich nicht in fremde Angelegenheiten.« Sagt's und grinst unverschämt.

»Was denkst du von mir?«, frage ich empört und hebe dennoch als Zeichen meines guten Willens die Hand zum Schwur. Dass ich vorsichtshalber, nur für alle Fälle, die Finger der anderen Hand kreuze, muss er ja nicht wissen.

Draußen fliegt ein nächtliches Lichtermeer an uns vorbei, auf dem See blinken vereinzelt rote und grüne Markierungslichter der Fischerboote. »Sind bestimmt nicht nur Fischer unterwegs. Stell dir vor, wir beide in eine flauschige Decke gewickelt, auf einem sanft schaukelnden Boot, mitten auf dem Gardasee ...«

»Tranige Decke trifft es auf so einem alten Kutter wohl besser, aber mit dir immer, Schatz.«

Ich verschränke die Hände im Nacken. Jetzt, am Abend, ist wenig Verkehr, da werden wir nicht zu spät ankommen. »Wir gönnen uns ein paar Urlaubstage auf Paps' Kosten, danach nehmen wir die Recherche für seine Fernsehreportage in Angriff.«

»Mich drückt da sowieso kein schlechtes Gewissen«, erklärt Vinc. »Wenn der liebe Sascha seine Verwandtschaft für seine Prominenzauftritte einspannt, darf er gerne ein bisschen dafür zahlen. Trifft ja keinen Armen.«

»Genau, bezahlter Urlaub quasi. Und Paps ist keiner, der auf dem Geldsack hockt. Wichtig ist ihm nur, dass wir seinen Auftritt gut vorbereiten, damit er glänzen kann.«

Das ist nämlich der Grund unseres Aufenthalts hier in Italien. Genauer in Valeggio sul Mincio, nahe dem südlichen Gardasee. Wir logieren hier seit ein paar Tagen im »Il

Mulino«, dem Hotel-Restaurant von Umberto und Rosalia Zanardini, sollen geeignete Orte mit Flair finden, Geschichten, Anekdoten und lauter solche Dinge auf tun, mit denen mein Vater seinen Fernsehbeitrag würzen kann. Als bekannter TV- und Sternekoch hat er auch hier in Italien einen Namen, seine Kochsendung flimmert seit ein paar Monaten über die italienischen Bildschirme. Jetzt soll er fürs Bayerische Fernsehen eine Reportage über Land und Leute drehen, rund um's Kulinarische natürlich.

»Weißt du, ich hab zwar die Leidenschaft und das Talent zum Kochen von Paps geerbt und Köchin ist mein absoluter Traumberuf, aber ich brauch keinen Stern. Ich arbeite total gern in seinem Gourmettempel in München, im ›Macis‹, ich mag Menschen und Kontakte, aber so eine Präsenz wie Paps – nee danke. Hintergrund ist mir da lieber«, lasse ich Vinc an meinen Gedanken teilhaben.

»Zum Glück.« Er wischt sich über die Stirn. »Hätte mir grade noch gefehlt, als Prinzgemahl der berühmten Doro Ritter hinterherdackeln zu dürfen.«

»Och ...«, sage ich nur.

»Das würde dir so passen. Da hab ich andere Pläne.«

»Solange die mit mir zu tun haben.« Ich drücke seine Hand. Dann gähne ich lautstark.

»Mann, Doro«, beschwert sich Vinc, »hör auf damit, das ist ansteckend.«

»Sorry, Schatz, kommt nicht wieder vor. Aber die Fahrt von Limone nach Valeggio zieht sich echt ewig. Man umkurvt ja den halben Gardasee«, sage ich und kann grade noch einen weiteren Gähner unterdrücken. »Obwohl es 'ne total schöne Strecke ist. Und hat auch was, wenn's dunkel ist.«

Vinc nickt und gönnt sich einen schnellen Seitenblick auf die Lichter der Orte entlang des Wassers. Und auf mich natürlich. Ich kraule seinen Nacken.

Eine Weile genießen wir schweigend die nächtliche Welt am See. Beleuchtete Städtchen, Menschen, die sich treiben lassen, sich langsam auf den Heimweg machen, der See mit seinen glitzernden Ufern und aufleuchtenden Wellenkämmen. Romantik pur.

Ist spät geworden, klar, wir wollten den Tag ausnutzen, aber egal, hat sich voll gelohnt.

»Was hat Katzenminze mit deinem Opel Corsa zu tun?«, frage ich, um meinem Schlafbedürfnis entgegenzuwirken.

Vinc schaut mich an wie ein Auto.

»Nase zur Straße«, empfehle ich gut gelaunt und setze mich ein wenig auf.

Was Vinc befolgt, ohne allerdings meine Frage zu beantworten.

»Ich sag es dir: die Farbe. Von den Blättern. Dieses Mint-metallic. Nur riechen tut er anders.«

»Sehr witzig. Ist mal wieder so ein typischer Doro-Vergleich.«

Stimmt, kann ich nicht widersprechen. Ich grinse zufrieden in mich hinein.

»Hörst du das?« Vinc lauscht mit geneigtem Kopf.

Ich hör nix. Außer der Stimme im Radio, die im Hintergrund von aktuellen Ereignissen in Italien berichtet. Ich glaube aber nicht, dass es das ist, was Vinc meint, denn sein Italienisch ist deutlich rudimentärer als meines und reicht nicht unbedingt für Nachrichten im Radio. Obwohl, er versteht mehr, als ich oft denke, bei ihm hapert es eher mit dem Sprechen. Da bin ich entschieden im Vorteil, denn mein sizilianischer Kollege in der Küche des »Macis« trainiert mich auf diesem Gebiet gnadenlos. »Was?«, frage ich deshalb.

»Der schnurrt wie dein Kater, wenn er ein Filetspitzlein ergattert hat.«

»Mein lieber Herr Wolkenberg, du willst doch nicht allen

Ernstes dein zugegebenermaßen äußerst gut in Schuss gehaltenes Auto mit unserem filigranen Katerchen Rambo vergleichen«, rufe ich ehrlich empört. Na ja, so ganz ehrlich auch wieder nicht. Gute sieben Kilo Lebendgewicht sind alles andere als filigran.

»Du vergleichst ja auch Katzenminze mit diesem unübertrefflichen Mintmetallic. Und außerdem, werd du mal 140 Jahre alt«, kontert Vinc.

»140?« Ich steige gerade verständnismäßig aus.

»Ja, mal so in den Raum gestellt. Ein Hundejahr entspricht ja auch sieben Menschenjahren.«

»Hä? Was stellst du denn heute für Theorien auf?«, frage ich. Also bitte, von Auto zu Katze zu Hund – das sind gedankliche Quantensprünge, die normalerweise in mein Ressort fallen.

»Dieses Schmuckstück hier ist gute 20 Jahre alt, Opel Corsa B, Sonderedition, Baujahr 1998. Durch die überaus liebevolle und fachmännische Pflege meiner Vorbesitzer und meiner Wenigkeit steht er heute da, wie er dasteht.«

»Willst sagen: Läuft, wie er läuft.«

»Genau«, bestätigt Vinc.

Wenn's um 'ne Frau ginge, müsste ich glatt eifersüchtig sein.

»Kannst du bitte einen anderen Sender einstellen?«, motzt er nach einer Weile.

»Scusa, amore mio, der Nachrichtensender ist perfekt, um mein Italienisch zu verbessern. Würde dir übrigens auch nicht schaden.«

»Hmm«, brummelt Vinc, dann lächelt er. Denkt wahrscheinlich das Gleiche wie ich.

»VHS, sage ich nur.«

Vinc nickt.

Vor drei Jahren haben wir uns kennengelernt. Volks-

hochschule Italienisch. War lustig. Und bei uns hat's sofort gefunkt.

»Du warst schon damals ehrgeiziger als ich.«

»Stimmt. Was italienische Vokabeln angeht, auf jeden Fall. Du warst mehr auf die Eroberung einer äußerst charmannten Person fokussiert ... Was ich neben Italienisch-Parlieren als sehr angenehm und zielführend empfand, muss ich zugeben.«

Ich lege meine Hand auf seine, die entspannt seitlich auf seinem Sitz liegt. Vinc hebt sie an und küsst meine Fingerspitzen. Ich lehne mich zurück, schließe die Augen ... Ein Gähner entfleucht mir.

»Doro!« Vinc lässt meine Hand los.

Schuldbewusst setze ich mich auf. »Mi dispiace, amore mio.«

»Da nützt dir auch kein Italienisch mit bayerischem Akzent.«

Ich linse rüber. Tut es doch!

Vinc nimmt wieder meine Hand, küsst die restlichen Finger. »Für dich ist's ja auch essenziell«, spinnt er seinen Faden weiter.

»Wie?«

»Italienisch sprechen, alles zu verstehen, sonst kommt dir noch was aus. Eigentlich hast du sowieso deinen Beruf verfehlt. Hättest zur Polizei gehen sollen. Oder Privatdetektivin werden.« Er grinst.

»Man kann nicht jedes Hobby zum Beruf machen«, sage ich gnädig, »und außerdem ist das keine Neugier, sondern ehrliches Interesse und Anteilnahme am Schicksal anderer Menschen.«

»Also ...«

»Pst! Horch«, unterbreche ich ihn.

Der Sprecher berichtet von einem Unglück im Süden Italiens.

»Es geht um ein Ghetto für die Erntehelfer einer Tomatenplantage. In Apulien. Ein paar Baracken sind abgebrannt. Zwei Arbeiter sind gestorben. Ursache unbekannt. Sie vermuten eine durchgebrannte Leitung«, übersetze ich für Vinc.

»Hab schon so in etwa verstanden. Ist kein Wunder, dass da mal was passiert!«, regt Vinc sich auf. »Denk an die Unterkünfte dieser Arbeiter. Nicht nur in Italien, überall in Europa. Schau dir die Container bei uns in Deutschland an, in die Saisonarbeiter reingepresst werden. Oft unter aller Menschenwürde. Ab und zu wird mal darüber berichtet, meistens, wenn was passiert, eben so ein Brand oder ein Virus, der sich in diesen Verhältnissen den Bauch vollschlagen kann. Bringt ein bisschen Mitleid für ein oder zwei Tage, bis ein anderes Thema Schlagzeilen macht.«

»Da hast du leider recht. Das sind Bilder, die nichts zu tun haben mit Urlaub und Dolce Vita. Die niemand sehen will in diesem Land der Sonne, der Heiterkeit und des Weines. Zu Hause 'ne Reportage im Fernsehen, okay, auf dem Sofa mit einem Glas Wein in der Hand – aber bitte nicht im Urlaub. Das ist leider allzu menschlich.«

Wir seufzen unisono.

Vinc drückt den Sendersuchlauf. Oldies und harmonische Schlager verdrängen langsam meine düsteren Gedanken.

»Bitte nicht mitpfeifen«, stöhnt Vinc über meine etwas disharmonische musikalische Untermalung.

»Was willst du? Ist doch besser als Gähnen«, lasse ich seine Beschwerde an mir abprallen und pfeife weiter.

Mal sehen, was Greta uns eingepackt hat. »Hmhm! Sandwich mit Tomaten und frischen Kräutern. Lecker. Alles aus dem Garten. Mozzarella. Willst du mal abbeißen?«

Vinc schüttelt den Kopf. »Ich muss erst die legendäre Lasagne von Gretas Schwiegermutter verdauen. Wie

kriegst du bloß schon wieder was in dich rein? Bei dem, was du isst, müsstest du kugelrund sein.«

Ich zucke mit den Schultern und schnuppere am aufgeklappten Sandwich. »Der Wahnsinn! Die Tomaten riechen wie Tomaten«, schwärme ich und beiße in das belegte Weißbrot. Ein Tomatenkern spritzt an die Frontscheibe.

Wir sind da. Vinc lenkt seinen Liebling auf den öffentlichen Parkplatz, schräg gegenüber vom »Il Mulino«. Wir schleichen uns durch den Hintereingang rein und hoch auf unser Zimmer. Heute haben wir keine Lust mehr auf den Stammtisch unten in der Osteria, in dessen Kreis wir inzwischen aufgenommen wurden. Seit wir vor ein paar Tagen angekommen sind, haben sich die Herren geradezu mit euphorischen Vorschlägen bezüglich geeigneter Kulissen und Geschichten für Paps' Fernsehreportage überschlagen. Für Insidertipps natürlich eine ideale Informationsquelle. Wobei Paps und seine Bekanntheit keine unbedeutende Rolle spielen. Bis jetzt haben wir allerdings erst wenig Stoffsammlung betrieben und eher unsere eigenen Ziele verfolgt. Zum Beispiel Greta und Adriano in Limone besucht. Aber morgen geht's los. Valeria Malvaldi, eine alte Freundin von Paps und Chefin vom »La Rosa«, dem Ristorante in Valeggio, das die weltbesten Tortellini herstellt, will uns in die Welt der Pasta und Tortellini einführen. Diesen Titel beansprucht Umberto Zanardini für seine Kreationen übrigens auch – und wahrscheinlich einige andere, die sich hier im Ursprungsort der Tortellini dieser lokalen Köstlichkeit verschrieben haben. Ich habe mich noch nicht ganz entschieden.

»Ich freu mich auf morgen«, murmle ich Vinc ins Ohr, aber der träumt schon längst von irgendetwas Angenehem, dem Lächeln auf seinem Gesicht nach zu urteilen.

Wahrscheinlich von mir, hoffe ich, kuschle mich an mein Schlafmonster und lasse mich wegtragen in andere Gefilde.

Auch mal schön. Ausschlafen, Programm erst ab elf. Was für Vinc heißt, schnurcheln bis mindestens um neun. Ich bin um halb acht schon fit, organisiere mir unten in der Küche eine Thermoskanne Kaffee und ein cornetto. Das Tablett stelle ich auf dem Nachtschränkchen ab, ziehe die Vorhänge auf – was Vinc nicht stört – und schlüpfte dann mit meinem Buch in der Hand wieder unter die Decke. Der ultimative Wahnsinn.

Da aber die Wirkung des cornetto nicht ewig vorhält und auch Vinc' Magen zu knurren anfängt, fällt es uns nicht schwer, pünktlich um elf bei Valeria im »La Rosa« einzulaufen.

Valeria entschuldigt sich gleich, dass sie nicht sehr viel Zeit habe. »Meine Lieben, ich muss leider früher weg. Die Damen vom Festkomitee für das Tortellinifest haben ein unerwartetes Problem und brauchen meine Hilfe. Wir machen trotzdem keine Hektik. Was wir heute nicht schaffen, zeige ich euch ein anderes Mal, d'accordo?« Ein kurzes Lächeln weicht schnell wieder einer äußerst bersorgten Miene.

»Kein Stress, Valeria. Sag einfach, wenn du wegmusst, uns wird nicht langweilig«, nehme ich ihr das schlechte Gewissen. »Was für ein Problem gibt es denn?«

»Segretissimo, Doro. Scusa, ich darf nicht darüber sprechen. Ma cominciamo, sonst wird es zu knapp.« Sie klatscht energisch in die Hände, aber der Schatten bleibt. Da weißt du gleich, wie sie arbeitet, ihr Ristorante führt. Schnell, effektiv, mit Leidenschaft.

Vinc nimmt gerne einen Espresso, ich hatte genug Kaffee, dann startet Valeria die Führung rund um die Produk-

tion der berühmten Liebesknoten, der »Nodi d'Amore«. Sie öffnet eine Schiebetür und ich weiß sofort, dass es jetzt ins Allerheiligste geht. Ehrfürchtig betrete ich den Raum. Emsiges Geschnatter und flinke Hände umgeben uns. Valeria spricht ein paar Worte zu den vier Frauen, die am großen Holztisch sitzen, weiße Schürzen umgebunden, die Haare mit einem ebenso weißen Kopftuch verdeckt. Sie sind die Künstlerinnen, die die berühmten Nodi d'Amore herstellen.

Die Frauen kichern, als Valeria ihnen erzählt, wer wir sind und dass sie vielleicht ins Fernsehen kommen, und präsentieren uns dann stolz, mit welcher Perfektion und Geschwindigkeit sie die Pasta produzieren. Wow! Ich bin auch schnell, aber das hier ist Höchstleistung. Wie sie die hauchdünnen Platten in kleine Quadrate rädeln, mit dem Daumen einen Klecks von der vorbereiteten Masse draufstreichen, dann klapp und zu, von Ecke zu Ecke zum Rechteck gelegt und zu den typischen Tortellini geformt. Und die halten auch noch.

»Setz dich ruhig dazu und probier es aus«, schlägt Valeria vor und die Frauen nicken begeistert.

Vinc setzt sich neben mich, verzichtet aber auf jegliche Versuche.

Während ich mein Bestes gebe, hat sich Valeria in die Ecke gestellt und lauscht konzentriert ins telefonino. Ab und zu zwinkert sie mir aufmunternd zu, flüstert dann eindringlich ins Handy und gestikuliert mit der freien Hand, als müsse sie die Menschheit davor bewahren, wie die Lemminge ins Meer zu springen. Ich widme mich weiter den Teigtäschen.

Die Frauen kichern wieder, als sie meine Anstrengungen beobachten, aber sie nicken anerkennend. Na, immerhin. Die fertigen Teile werden sorgfältig zum Trocknen auf große Holzbretter geschichtet, die dicht übereinander in ein Vorratsregal geschoben werden, um später in leckeren Varia-

tionen die Gäste zu erfreuen. Egal ob mit Kürbis-, Fleisch- oder Ricotta-Spinat-Füllung, das sind echte Meisterwerke – und ich weiß, wovon ich rede, denn bei unserer Ankunft haben wir im Ristorante gespeist und Grüße von Paps persönlich ausgerichtet. Höchstväterliche Anordnung.

Valeria steckt ihr telefonino in die Hosentasche und lässt uns von den Frauen vorführen, wie der Nudelteig immer wieder, ohne zu reißen, durch die Nudelmaschine gezogen wird, bis er nur noch ein 0,3 Millimeter dicker, hauchdünner Lappen ist, quasi durchscheinend. »So dünn wie Seide, da musst du die Zeitung durchlesen können«, sagt sie stolz. Dann drängt sie weiter.

Das war das Allerheiligste Raum eins, jetzt werden wir weitergeleitet zum Allerheiligsten Raum zwei. Die Küche. Wo die weltbesten Tortellini, die Nodi d'Amore, eine Minute in siedende Brühe geworfen und dann mit wenig Butter und Salbeiblättchen angerichtet werden. Ein Traum. Dass ich ihre Küche betreten darf, ist eine besondere Ehre, für mich mein persönliches Highlight. Valeria ist einfach die Koryphäe, wenn es um Tortellini geht. Danke, Paps, schick ich eine mentale Botschaft nach München.

»Wisst ihr, woher der Name der Nodi d'Amore stammt?« Valeria schaut uns so erwartungsvoll an, dass wir, selbst wenn wir die Geschichte kennen würden, verneint hätten. Wir kennen sie aber tatsächlich nicht.

Valeria erweitert begeistert unseren Horizont und weihet uns in die sagenumwobene Entstehung der Nodi d'Amore, der Liebesknoten, ein. »Gegen Ende des 14. Jahrhunderts kämpfte der Mailänder Feldherr Gian Galeazzo Visconti mit seinen Truppen gegen die Mantuaner. Als sie an den Ufern des Flusses Mincio die Stellung hielten, erzählte man ihnen, der Mincio sei von wunderschönen Nymphen bevölkert, die manchmal aus dem Fluss kämen, um am Ufer zu

tanzen. Allerdings seien sie mit einem alten Fluch behaftet, der sie zwingt, das Aussehen grässlicher Hexen anzunehmen. Eines Nachts sah der junge Hauptmann Malco die geheimnisvollen Geschöpfe tatsächlich tanzen. Als er auf sie zugeht, flohen die Wesen schnell in den Fluss zurück. Nur eine blieb zurück – und Malco entdeckte unter dem hässlichen Hexenmantel eine wunderschöne Nymphe. Die beiden verliebten sich unsterblich ineinander und schworen sich ewige Treue. Silvia, die Nymphe, musste jedoch vor Sonnenaufgang in den Fluss zurück. Als Pfand ihrer Liebe gab sie Malco ein goldenes Taschentuch mit einem zarten Knoten. Die Liebe der beiden blieb nicht lange geheim und eine eifersüchtige Hofdame denunzierte die schöne Silvia als Hexe. Die Nymphe sah nur eine Chance für ihre Liebe: Malco musste ihr in die Unterwasserwelt folgen. Ohne zu zögern, stürzte er sich in die Fluten und hinterließ am Ufer das geknotete goldene Taschentuch. Seitdem ist es unter den Frauen von Valeggio Tradition, an Festtagen einen dünnen Nudelteig auszurollen und daraus kleine Tortellini zu formen, die sie liebevoll »Nodi d'Amore«, Liebesknoten, nennen und in zerlassener Butter mit Salbeiblättchen anrichten.« Valeria seufzt gerührt.

»Eine wunderschöne Geschichte«, bestätige ich und Vinc findet das auch.

Wundert mich allerdings nicht, dass Umberto und die Herren vom Stammtisch die Sage nicht erwähnt haben. Ist ihnen vielleicht ein bisschen peinlich, vor einer jungen deutschen Köchin und ihrem Freund mit so einem sentimentalen Liebesschmonz daherzukommen. Wobei ich wetten möchte, dass sie genauso stolz sind auf diese Verbriefung ihres Anspruches, die Tortellini erfunden zu haben, wie Valeria und die meisten Einwohner von Valeggio und dem Nachbarort Borghetto.

»Ihr kennt die Nodi d'Amore ja schon, aber bedient euch bitte. Doro, du kannst gerne ein paar Tortellini für euch in die Brühe werfen. Sascha hat erwähnt, nein, er hat überaus stolz erzählt, dass du ganz hervorragend in seine Fußstapfen passt.«

»Hört, hört! Und das aus dem Munde meines Vaters. Danke, Valeria, wir haben tatsächlich 'nen Megahunger«, nehme ich ihr Angebot ohne Skrupel an. Als Tochter von Sascha Ritter habe ich einen riesigen Vertrauensbonus bei Valeria und darf sogar in ihrem Allerheiligsten kochen.

»Lasst euch von Paolo eine Flasche vom Custoza geben. Antonio«, sie wendet sich an einen der Köche, die hier den Mittagsbetrieb vorbereiten, »du bist bitte unseren Gästen behilflich. Ich muss dann ... Ciao!« In ihrer unvergleichlich energetischen Art umarmt sie uns, drückt uns Küsschen auf die Wangen und eilt von dannen.

»Soso, segretissimo, topsecret also«, murmele ich.

»Ich hab mich schon gefragt, wann du das Thema aufgreifst.« Vinc wuschelt mir durch die Haare und hält sich ansonsten zurück, denn wir werden beobachtet – zumindest aus den Augenwinkeln. Antonio lächelt heimlich. Das hab *ich* aus den Augenwinkeln gesehen. Ich zwinkere ihm zu.

»Dich zerreißt es doch vor Neugier, ich kenn dich«, zieht Vinc mich auf.

»So schlimm ist es auch wieder nicht«, wehre ich mich, aber nicht überzeugend genug, weil mich natürlich brennend interessiert, was da los ist.

»Ich erfahr es schon noch«, verkünde ich und wende mich den Nodi d'Amore zu.

Vinc stellt die Teller bereit und macht sich dann auf die Suche nach Paolo.

KAPITEL 2

UN GRUPPO ILLUSTRÉ – EINE ILLUSTRÉ GESELLSCHAFT

Bella Italia, giugno – Italien, Juni

Zwei Tage später

Vor uns liegt die alte Scaligerburg, das Castello Scaligero, sozusagen die Skyline von Valeggio sul Mincio. Die beeindruckende Schönheit haut mich allerdings nicht vom Hocker, meine ganzen Sinne sind auf Verdauung gepolt. Wir waren bei Valeria zum Abendessen. Ein paar Details besprechen wegen Paps' Unterkunft und natürlich weil es einfach traumhaft schmeckt im »La Rosa«. Valeria serviert nicht nur die Nodi d'Amore mit der besonderen Fleischfüllung, sondern jede Menge andere Spezialitäten von Pasta über Wachteln bis hin zu leckeren dolci.

»Ich hätte nicht so viel essen sollen. Vielleicht nur eine Sorte Tortellini oder die Nachspeise weglassen«, jammere ich und weiß im Grunde meines Herzens, dass weder das eine noch das andere eine wirkliche Option gewesen wäre. Valeria Malvaldis Pasta ist zu verführerisch, egal ob Fleisch-, Kürbis- oder Spinat-Ricotta-Füllung. »Wenn's ums Essen geht, bin ich halt nicht sehr konsequent oder vernünftig, da kann ich schlecht Maß halten ...«

»Aber sonst schon?«, spottet Vinc.

»Haha. Sag mal, hast du Valerias Reaktion auch merkwürdig gefunden, als ich sie nach ihrem Segretissimo-Problem gefragt habe?«, lenke ich ab.

»Tja, Schatz, manche Geheimnisse trotzen sogar deiner neugierigen Nase.«

Hallo! Ist da einer schadenfroh?

»Wie wär's mit ein bisschen Bewegung? Kleiner Spaziergang zur Burg?«, setzt dieser Mensch noch einen obendrauf.

Ich schaue ihm prüfend ins Gesicht und befürchte, dass er das durchaus ernst meint. Vielen Dank. Wie ich meinen Schatz kenne, muss ich mir jetzt schnellstens eine überzeugende Ausrede einfallen lassen – und er lässt bestimmt nicht gelten, dass ich mich fühle wie im achten Monat schwanger.

»Ach du«, ich blicke skeptisch den steilen Weg zur Burg hoch, »lass uns lieber eine Abend-Siesta halten, ein bisschen kuscheln und so, und dann könnten wir uns noch ein wenig zu den signori an den Stammtisch setzen. Ich wollte noch eruieren, wen wir wie in die Reportage reinnehmen könnten«, locke ich Vinc zurück in unser albergo.

»Kuscheln und so klingt gut«, greift Vinc mein Stichwort auf und schlingt seinen Arm etwas fester um mich.

Will ich ihm auch geraten haben.

»Aber vorher können wir noch zur Burg hoch – müssen wir halt ein bisschen schneller laufen. Ist erst halb neun, der Abend ist noch jung.«

Wahrscheinlich gucke ich gerade ziemlich belämmert aus der Wäsche. »Meinst du das jetzt ...?« Mann! Der Typ verarscht mich! Beleidigt verschränke ich meine Arme vor der Brust.

»Schatz, hast du echt gedacht, ich falle auf dein Manöver rein?« Vinc ist sichtlich erheitert.

»Hättest ja wenigstens so tun können«, schmolle ich ein bisschen, bevor ich mitlache.

Eines der Dinge, die ich an Vinc liebe: Er hat denselben Humor wie ich. Na ja, fast. Manchmal bin ich selbst Vinc etwas zu derb, wenn mich ab und zu der verbale Teufel reitet.

Und er hat ja recht, der Abend ist echt noch jung, die Luft lau, und jetzt im Juni ist's total hell um die Uhrzeit. Ich schließe die Augen und atme tief ein. Es riecht ... würzig. Nach Sommer. Nach Leben. Würzig, ja, mir fallen eigentlich meistens kulinarische Vergleiche zu den Gerüchen des Lebens ein. Weil: Erstens bin ich ein kulinarischer Mensch und zweitens ein Nasenmensch. In der Summe ein kulinarischer Nasenmensch.

Bald findet hier auf der Ponte Visconteo das berühmte Tortellinifest statt und ich soll nach romantischen Plätzen suchen, Rezepte sammeln, die besten Tortellini-Köche finden ... Da kenne ich jetzt schon zwei Kandidaten, die dieses Privileg für sich beanspruchen – unseren Wirt vom »Il Mulino«, Umberto Zanardini, und Valeria Malvaldi, Chefin vom »La Rosa«. Und ehrlich gesagt, Valeria hat die Nase vorn – was ich natürlich nie zu Umberto sagen würde, schließlich hänge ich an meinem Leben. Denn das hab ich in den letzten Tagen gelernt: Wenn's um Tortellini geht, geht's um die Ehre.

»Bin ganz froh, dass Paps bei seiner alten Freundin im »La Rosa« logieren wird, da liegen 200 Meter Luftlinie zwischen uns. Du kennst ja Paps, der kann sehr vereinnahmend sein.«

»Ich kenne die Familie Ritter.« Vinc grinst unverschämt.

Dazu sag ich mal nix, weil ... ich gebe zu, Paps und ich ...

»Jedenfalls ist er bei Valeria genau richtig. Zwei Spitzenköche unter sich, extravagant, und ich glaub, die hatten sogar mal was miteinander«, spekuliere ich. »Wie findest du eigentlich Valeria?«

»Sympathisch. Passt super in das Ambiente vom »La Rosa« und ist, wie's scheint, genauso besessen von ihrem Ristorante wie dein Vater vom »Macis«.«

»Du triffst den Kern. War echt sehr interessant, als sie uns durch ihr Reich geführt hat. Sie kann zu Recht stolz drauf sein.«

»Mir schon klar, wenn's ums Kochen geht, bist du fast so verrückt wie dein Vater«, unterbricht Vinc meinen enthusiastischen Ausbruch.

»Betonung auf ›fast‹, mein Schatz, doch ja, zugegeben, ich war sehr beeindruckt von der Produktionsstätte der weltbesten Tortellini. Schmecken wirklich göttlich. Und dass ich in ihrer Küche kochen durfte, war mega.«

»Sie hält anscheinend große Stücke auf deinen Vater. Süß, wie sie sich auf ihn freut«, resümiert Vinc. »Und dank deiner familiären Beziehungen durften wir ja auch 'ne Sonderbehandlung genießen. War toll. Aber jetzt mal was anderes, Schatz, haben wir für morgen nicht mit Davide Renzi ausgemacht, sein Weingut zu besichtigen?«

»Stimmt, besprechen wir nachher noch am Stammtisch mit ihm. Vielleicht sollten wir langsam zurück, sonst wär ich natürlich schon zur Burg hoch.« Ich lächle fein.

Vinc zieht mich ein bisschen näher zu sich. »Pass auf, was du sagst, die Zeit reicht locker für die Burg. Allerdings wird es dann knapp mit einer Pause auf dem Zimmer.« Er zieht die Stirn in Falten, tut so, als würde er die Alternativen ernsthaft abwägen. Aber darauf falle ich nicht rein. »Hört sich gut an, dein Plan«, sagt er dann und minimale Lachfältchen verraten ihn. »Ein bisschen müssen wir uns schon ranhalten, wenn wir alle Termine schaffen wollen. Die signori übertrumpfen sich ja förmlich mit ihren Angeboten. Jeder will uns was ganz Besonderes zeigen, das unbedingt in die Reportage mit reinmuss.« Er dreht sich auf dem Absatz um und geht endlich in die richtige Richtung.

Sirenengeheul nähert sich, vorne an der Hauptstraße rast ein Polizeiauto vorbei, gefolgt von einem Krankenwagen. Mich fröstelt es plötzlich. Die Vorstellung, dass da so ein armer Mensch drinliegt, die mag ich gar nicht. Nicht an einem so schönen Abend. Da sollte es einfach allen gut gehen.