

# Kulinarische Krimis



Über den schmackhaften Reiz an kulinarischen Krimis. Dieses Mal: Ella Danz.

Im Jahr 2006 lässt Schriftstellerin Ella Danz den sympathischen Kriminalhauptkommissar Georg Angermüller aus ihrer Feder entstehen. Ebenso wie ihre Hauptfigur ist die Autorin im oberfränkischen Coburg geboren und hegt eine Leidenschaft für unverfälschte, schmackhafte Lebensmittel, aus denen mit viel Liebe und handwerklichem Geschick allerhand wohlschmeckende Köstlichkeiten entstehen. Ihre Krimis rund um den genießerischen Kommissar sind ein angenehmer Mix aus spannenden Verbrechen, packenden Geschichten, menschlichen Schicksalen und den privaten Erlebnissen des Hobbykochs Angermüller. Daher sind nicht nur die Morde stets an kulinarischen Schauplätzen angesiedelt, auch der Kommissar selbst verbringt am liebsten jede freie Minute in der Küche, um für sich und andere zu kochen: „In der Küche zu stehen, die Lebensmittel zu fühlen, zu schmecken, zu riechen, sie zu bearbeiten und zu einem neuen, köstlichen Ganzen zu komponieren, das war für ihn immer noch die beste Ablenkung von den Mühen des täglichen Lebens, ob nun privater oder beruflicher Natur“ (aus „Ballaststoff“).



## Schorsch, Claus & Steffen

Den 40-jährigen Oberfranken Georg Angermüller – von seinen Freunden liebevoll Schorsch genannt – hat es der Liebe wegen nach Lübeck verschlagen. Hier lebt er nun seit über zehn Jahren mit seiner Ehefrau Astrid und den Zwillingen Julia und Judith. Dienstlich gibt er mit seinem um knapp zehn Jahre jüngeren Kollegen Claus Jansen ein gut eingespieltes Paar ab, beim Essen jedoch scheiden sich die Geister, da für seinen Partner Essen ausschließlich der Nahrungsaufnahme dient und das am liebsten in Form von ungesundem Fast Food – was bei den täglichen Mittagspausen schon mal für erhebliche Unstimmigkeiten bei der Wahl des Lokals sorgt: „Jansen hätte seine Portion Gyros mit Pommes auch sofort an der Imbissstheke verzehrt, doch er kannte die Abneigung von Angermüller, eine Mahlzeit stehend zu sich zu nehmen“ (aus „Steilufer“).

Ganz anders ist da Angermüllers Freund und Kollege, Gerichtsmediziner Steffen von Schmidt-Elm, mit dem er sich immer wieder ein privates kulinarisches Match auf höchstem Niveau liefert. Auch zu familiären Anlässen genießt es Angermüller, schon den Tag zuvor mit Vorbereitungen in der Küche zu verbringen, um beispielsweise zu Ostern ein Buffet zu zaubern, das einem allein bei der Aufzählung der Speisen das Wasser im Mund zusammenfließen lässt.

Jeder seiner Fälle bringt Georg Angermüller immer wieder neue kulinarische Begegnungen. Sie führen den Kriminalhauptkommissar an Schauplätze und zu Menschen, bei denen ebenfalls der Genuss im Vordergrund steht. Und nicht nur die unterschiedlichen Küchen und Gerichte

## Krabben im Mürbteigschiffchen

4 Personen, aus dem Buch „Osterfeuer“

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Für den Teig:            | Für die Füllung:           |
| 200 g Weizenmehl         | 5 Eier                     |
| 100 g Butter             | 200 g Crème fraîche        |
| Salz, Pfeffer            | Frühlingszwiebel (gehackt) |
| 1/2 TL Kümmel (gemahlen) | 300 g Krabben              |

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die kalten Butterstückchen, Salz, Pfeffer und Kümmel sowie 80 Milliliter kaltes Wasser zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und so viel Wasser zufügen, dass er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. In Alufolie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Kleine Förmchen mit Butter einfetten und mit dem Teig auslegen. Für die Füllung Eier und Crème fraîche verquirlen, Frühlingszwiebel, Salz, Pfeffer und 200 Gramm von den Krabben beifügen, alles gut vermischen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad eine halbe Stunde backen. Nach dem Backen die restlichen Krabben auf den Törtchen verteilen und mit frischen Kräutern garnieren.

ziehen die Aufmerksamkeit des Feinschmeckers auf sich, sondern auch die Menschen, die er kennenlernt und mit denen er immer wieder einen kulinarischen Austausch sucht. Einziger Nachteil dieser fruchttragenden Bekanntschaften ist, dass sich der Kommissar meist schwer tut, Gourmets als Mörder zu verdächtigen, was bei seinen Kollegen regelmäßig auf Kritik stößt.

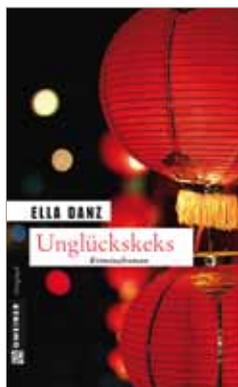
### Tagesthemen ohne Klischees

Ella Danz greift in ihren bislang acht Fällen tagesaktuelle Geschehnisse und brisante Gesellschaftsthemen auf. So beleuchtet sie im Band „Geschmacksverwirrung“ die furchtbaren Zustände der Massentierhaltung und die fadenscheinigen Vorgehensweisen der Lebensmittelindustrie, macht in „Steilufer“ auf Ausländerpolitik, Fremdenhass und Integration aufmerksam und zeigt in „Rosenwahn“ die kulturellen Schwierigkeiten türkischer Migrantinnen auf, ohne jedoch ins Klischeehafte abzudriften.

Genau diese Mischung aus unterhaltsamem Kriminalroman mit exquisiten Gaumenfreuden und gesellschaftskritischem Hintergrund machen die Geschichten rund um Georg Angermüller zu einer spannenden Lektüre und Ella Danz zu einer „Agatha Christie des Gourmetkrimis“ (NDR Kultur).

Trotz der vielen kulinarischen Verlockungen – oder gerade deswegen – weist die Autorin aber mit Bedacht auf den respektvollen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln hin, schließlich war das Thema Nachhaltigkeit selten so aktuell und wichtig wie heute: „Natürlich hätte ich euch lieber einen unserer guten Ostseefische serviert, aber die neue Hiobsbotschaft ist, dass selbst Hering inzwischen so weit abgefischt ist, dass man ihn lieber nicht verzehren sollte. Deshalb musste ich eine Alternative wählen. Es heißt eben immer, erst nachdenken. So ganz spontan nach Lust und Laune den Einkaufskorb füllen, das ist lange vorbei“ (aus „Ballaststoff“).

Gourmandisen und Krimifans kann man die Kriminalromane von Ella Danz rund um den sympathischen Kommissar Georg Angermüller nur wärmstens ans Herz legen. Als Leser taucht man ein in verschiedenste Gesellschaftsschichten voller unterschiedlicher Charaktere, interessanter Handlungen, die bis zuletzt spannend bleiben und natürlich verlockende kulinarische Köstlichkeiten beschreiben. Diese Zutaten sowie Danz' erfrischender Schreibstil machen von Band zu Band Lust auf die Geschichten und Rezepte, von denen sich jeweils eine erlesene Auswahl auf den letzten Seiten findet, um zu Hause nachgekocht zu werden. ◀



### Unglückskeks (2014)

Die chinesische Mafia in Lübeck? Steckt wirklich organisierte Kriminalität hinter dem Tod eines unbekanntes Chinesen? Kommissar Georg Angermüller steht vor einem Rätsel. Niemand kennt den Toten, niemand vermisst ihn. Also bleibt ihm nichts anderes übrig, als den Theorien seines Chefs nachzugehen – bis er am Krankenbett seiner Frau auf eine andere Fährte stößt.



### Geschmacksverwirrung (2012)

Angermüllers Stimmung passt zum tristen und grauen Novemberwetter in Lübeck. Erst vor kurzem zu Hause ausgezogen, fühlt er sich in den neuen vier Wänden noch ziemlich fremd. Und dann wird ausgerechnet in der Nachbarwohnung der Journalist Victor Hagebusch tot aufgefunden. Der Mann ist an Gänseleberpastete erstickt ...



### Kochwut (2009)

Ein entsetzlicher Fund auf Gut Goldenbrook: In der Vorratskammer liegt Christian von Goldenbrook – eiskalt und tot. Hausherr des Gutes ist der berühmte Meisterkoch Pierre Lebouton, Star der Kochsendung „Voilà Lebouton“. Bei seinen Ermittlungen stößt Angermüller auf eine Feindschaft unter den Mitarbeitern der Kochsendung, den Show-Kandidaten und den Bewohnern des Gutes.



### Osterfeuer (2006)

Die erfolgreiche Kochbuchautorin Trude Kampmann wollte das Osterwochenende mit ihren Freundinnen nutzen, um ihnen die Schönheiten ihrer ostholsteinischen Wahlheimat zu zeigen und sie mit eigenen Kreationen aus der Landhausküche zu verwöhnen. Als eine der Freundinnen zwei Tage später tot im Mühlteich gefunden wird, sind Ruhe und Frieden endgültig dahin.