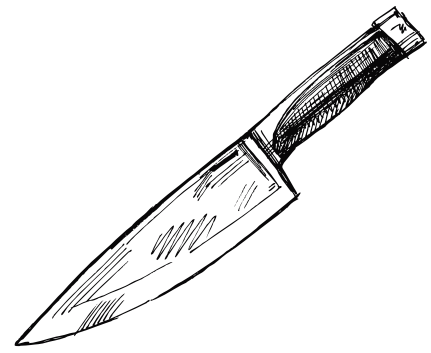


Kulinarische Krimis



Über den schmackhaften Reiz an kulinarischen Krimis. Dieses Mal: Kommissar Kluftringer von Volker Klüpfel und Michael Kobr.

Kluftringer ist Kult. Daran gibt es nichts zu rütteln. Die Leserschaft von über fünf Millionen verkauften Büchern sieht das genauso. Das humorvolle Autorenduo Volker Klüpfel und Michael Kobr haben mit ihrem naiven, leicht knausrigen und kauzigen Ermittler wohl den Nerv der Zeit getroffen. Trotz seiner Macken ist Kluftringer aber auch ein haarscharfer Ermittler, der sich vollends auf seine Intuition verlassen kann und das Herz am rechten Fleck hat. Sein Zuhause ist ihm heilig, seine Familie sein ein und alles – ganz im Gegensatz zu seinem unliebsamen Bekannten Dr. Langhammer, mit dem er sich die unglaublichsten Rangeleien liefert, die allesamt für herzhaft Lacher sorgen.

Angesiedelt sind die mittlerweile acht Bände alle im Allgäu, das gleichzeitig auch die Heimat der beiden Autoren ist. Die Schauplätze werden optimal in die spannenden Handlungen eingebunden, die Bräuche und Lebensweisen liebevoll nachgezeichnet. Kluftringer hat in seinen Fällen in den unterschiedlichsten Bereichen zu ermitteln, ob in seiner direkten Heimatgemeinde, während eines Laienspiels, eingeladen bei einem Krimidinner oder beim Jahrmarkt.

Kulinarische Experimente – nein, danke

Essen ist für Kluftringer nicht nur bloße Nahrungsaufnahme. Ganz im Gegenteil. Jedoch bevorzugt er Gerichte, die er kennt – allen voran seine Leibspeise, die Kässpätzlen, die ihm seine Frau Erika jeden Montag kocht. „Und doch liebte er diese deftige Kost. Besonders die Zwiebeln. Wenn es nach ihm ginge, könnte man das Verhältnis von Spätzlen und Zwiebeln ruhig umkehren, so dass man eher Zwiebelspätzlen hätte. Denn irgendwie hatte man immer zu wenig Zwiebeln“ (aus „Milchgeld“).

Kluftringer schätzt die Kochkünste seiner Frau. „Aber nur, wenn sie normal kochte und ihn nicht – wie heute Abend – zwang, sich Tiere [Anmerkung: Muscheln] einzuverleiben, über die er sich nicht einmal einen Film anschauen würde, garniert mit Gewürzen, deren Namen er nicht kannte, die wiederum aus Ländern stammten, in denen er niemals Urlaub machen würde“ (aus „Milchgeld“).

Kulinarische Experimente sind bekanntlich gar nicht Kluftringers Fall. Schon gar nicht, wenn er aus Versehen ungarische Käsespätzln statt seiner geliebten Leibspeise bestellt. „Er nahm noch ein paar Bissen des lukullischen Zwitters

zu sich, wobei er einmal mehr feststellte, dass der Grundsatz seines Vaters in solchen Situationen – „Der Hunger treibt's nei!“ – nicht auf jede beliebige Konstellation von Lebensmitteln anwendbar war“ (aus „Seegrund“).

Brotzeit oder Sitzmöbel?

Neben seinen oftmals nervenaufreibenden Fällen lebt Kluftringer ein sehr beschauliches Leben. Seine Frau Erika umsorgt ihn, mit dem Ehepaar Langhammer teilen die beiden viele Hobbys, sehr zum Leidwesen des Kommissars, denn sein Companion Dr. Langhammer ist ein notorischer Alleskönner und Besserwisser. „Meine Frau ist berühmt für ihre Canapées“, jauchzte der Doktor und drückte seiner Frau auch gleich einen Kuss auf die Wange. Kluftringer runzelte die Stirn. Was solle schon dabei herauskommen, wenn man eine Brotzeit nach einem Sitzmöbel benannte“ (aus „Erntedank“).

Doch gerade diese gemeinsamen Erlebnisse, bei denen eine Pointe auf die nächste folgt – sei es ein Ausflug ins Hallenbad, ein gemeinsamer Skitag, der Besuch eines Tanzkurses oder das Probeessen für die bevorstehende Hochzeit seines Sohnes – sind es, die den Wortwitz und die Sprachgewandtheit der Autoren in ihrer Brillanz zei-

Kluftringers Kässpätzlen

4 Portionen

500 g Mehl	(Emmentaler, Bergkäse,
5 Eier	Romadur, gerieben)
Salz, Pfeffer	7 Zwiebeln (gehackt)
300 g Käse	2 EL Butter

Mehl, Eier, 250 Milliliter Wasser und Salz mit dem Knetbalken so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft, dann einige Minuten quellen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit dem Spätzlehobel ins Wasser hobeln. Nach drei Minuten die Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Käse bedecken, pfeffern und im Ofen bei 90 Grad warm stellen. Zwiebeln in Butter bräunen. Auf den Kässpätzlen anrichten und mit grünem Salat servieren.

gen. Allerdings kann einem bei so mancher dieser Episoden der Gedanke kommen, dass die Autoren ihre ganz eigene Abrechnung mit ihrem Protagonisten führen, so als hätten sie es sich zum Hobby gemacht, ihn in den verschiedensten Situationen geradezu zu piesacken. Denn ganz ehrlich, Kluitinger lässt kein Fettnäpfchen aus. So dass er einem manchmal fast leid tun könnte.

Japanisch für Anfänger

Kluitingers Sohn Markus lernt im Laufe der Geschichten die japanisch-stämmige Yumiko kennen und lieben. Um seiner zukünftigen Schwiegertochter eine Freude zu machen, lädt Kluitinger seine Familie zu einem japanischen Abendessen ein, ohne nur im Geringsten zu erahnen, was ihn dort erwarten wird. „Im Augenwinkel beobachtete er dabei die Teller, die auf dem Band vorbeifuhren. Sie waren offenbar gebraucht, denn es befanden sich nur noch kleine Speisereste darauf. Ein Schauer lief ihm über den Rücken und er hatte auf einmal gar keinen Hunger mehr. [...] Zwei

Tische weiter langte eine junge Frau auf das Fließband und nahm sich einen der Teller heraus. [...] Kluitinger wollte seine Entdeckung eben den anderen mitteilen, da musste er fassungslos mit ansehen, wie sich auch Markus am Fließband bediente. 'Also Pfui Teufel, Markus, jetzt wart halt, bis er uns was bringt. Du wirst ja wohl nicht die Reste von den anderen essen wollen. Himmelherrgott, graust's dir denn vor gar nix?', zischte er“ (aus „Seegrund“).

Als Markus seinem Vater auf dem Nachhauseweg offenbart, dass er an diesem Abend tatsächlich rohen Fisch zu sich genommen hatte, hält er dies vorerst für einen gemeinen Scherz seines Sohnes. Die Bauchschmerzen folgen mit der Erkenntnis, dass sein Sohn die Wahrheit gesagt hatte. Abschließend ein wichtiger Tipp für alle zukünftigen Kluitinger-Leserinnen: Gewöhnen Sie sich gleich von Anfang an daran, während des Lesens von Ihren Mitmenschen verdutzt angesehen zu werden. Denn Sie werden es nicht vermeiden können, lauthals loszulachen. Und das ist auch gut so! ◀



Seegrund (2008)

Am Ufer des Alatsees bei Füssen liegt ein lebloser Taucher in einer riesigen roten Lache. Was zunächst aussieht wie Blut, entpuppt sich als eine seltene organische Substanz aus dem Bergsee. Kluitinger, der bei den Ermittlungen zu seinem Missfallen weibliche Unterstützung erhält, tappt lange im Dunklen. Der Schlüssel zur Lösung des Falls muss tief auf dem Grund des geheimnisvollen, sagenumwobenen Sees liegen. Viele scheinen etwas zu wissen, doch überall trifft der Kommissar auf eine Mauer des Schweigens.



Rauhnacht (2009)

Eigentlich sollte es für die Kluitingers ein erholsamer Kurzurlaub in einem Allgäuer Berghotel samt Live-Kriminalspiel werden – auch wenn das Ehepaar Langhammer mit von der Partie ist. Doch aus dem Spiel wird blutiger Ernst, als ein Hotelgast unfreiwillig das Zeitliche segnet. Kluitinger steht vor einem Rätsel, denn die Leiche befindet sich in einem von innen verschlossenen Raum. Und das alles während einer der berüchtigten Rauhnächte, über die man sich hier in den Bergen grausige Geschichten erzählt.



Grimmbart (2014)

Kluitinger lässt sich von seinem Intimfeind Langhammer überreden und fährt mitten in der Nacht zum Schloss in Bad Grönenbach, um nach dem Rechten zu sehen. Dort findet er die Frau des Barons ermordet vor. Sie wurde wie auf einem uralten Familienportrait her- und dann hingerichtet. Liegt die Lösung des Falls in der Familiengeschichte? Was hat der Mann mit den gelben Augen auf dem Gemälde zu suchen? Und warum verschwindet der Baron immer wieder im schlosseigenen Märchenwald?



Mahlzeit (2014)

Endlich essen wie Kluitinger, endlich in die Geheimnisse der Allgäuer Kochkunst eintauchen – mit dem Kluitinger-Kochbuch ist das nun möglich. All die Allgäuer Leckerbissen finden endlich ihre Würdigung: Krautkrapfen und Zwiebelrostbraten, Weißacker und Gschwollene, Pfannkuchen und Zwetschgendatschi. Und das Beste daran: Kommissar Kluitinger hat alle Rezepte kommentiert und mit Anmerkungen versehen, außerdem gibt Doktor Langhammer Weinempfehlungen zu ausgewählten Speisen.