

LITERATUR

Küchenmeisterdetektiv

Luc Caregari

Tom Hillenbrands Krimi „Teufelsfrucht“ ist ein - aus luxemburgischer Perspektive gesehen - seltener Glücksfall, geht es darin doch um Luxemburg, seine Menschen und seine Küche.

Wer sich mit den „Bestseller“-Listen des luxemburgischen Verlegerverbands ein bisschen auskennt, der weiß, was er schreiben muss, um bei der hiesigen Leserschaft Kauflust zu erzeugen: Ein Kochbuch, am besten eins, das irgendwie etwas mit Luxemburg zu tun hat. Oder sonst irgendein Buch mit luxemburg-spezifischer Thematik das also von heimischen Kapellen oder Höhlen handelt, von den Wäldern und Wanderwegen und all dem, was auf unserer weiten Flur kreucht und fleucht.

Kein Wunder also, dass das Erscheinen der „Teufelsfrucht“ die Branche in helle Aufregung versetzte: Ein Krimi, in dem auf moselfränkisch gekocht und manchmal sogar „geschwätzt“ wird, in dem Luxemburg so vorkommt wie auf den schönsten Hochglanzseiten der Tourismus-broschüren, und, vor allem, dessen Autor ein Deutscher ist, der nicht einmal hier lebt! Für gewisse Insider

musste das sich anfühlen wie ein Ritterschlag.

Doch alles der Reihe nach. „Teufelsfrucht“ ist der erste Roman des Autors Tom Hillenbrand, der bis vor kurzem noch Ressortleiter bei Spiegel-Online und freier Journalist für angesehene deutsche Blätter, wie die Financial Times Deutschland, war - zu viel Sozialkritik sollte man bei der Lektüre seines „kulinarischen Krimis“ also nicht erwarten. Vielmehr geht es um das Milieu der Schönen und Reichen, besser gesagt um die Hinterstübchen, in denen das exquisite Futter für die feine Gesellschaft zubereitet wird. Und wo es gelegentlich auch ziemlich blutig zugeht.

Nicht allzu blutig allerdings, denn „Ich mag keine Leichenbeschreibungen, die über Seiten gehen, mit Verwesungsprozessen und anderen schaurigen Details“, wie uns der Autor bei einem Präsentationssessen für Journalisten in einem feinen Gourmettempel - der in Frisingen steht und einer gewissen Léa Linster gehört - verriet. Also kein hard-boiled zu erwarten; Fans von James Ellroy oder David Peace schauen in die (Back-)Röhre, wohingegen Menschen mit einer Vorliebe für Martin Suter-Romane

sich freuen können. Gewisse Ähnlichkeiten zwischen Hillenbrand und dem Schweizer Bestseller-Autor sind nicht von der Hand zu weisen. Wie zum Beispiel die Konzentration auf ein bestimmtes Milieu, das natürlich stark an Suters „Business Class“-Geschichten denken lässt. Aber auch der Stil kommt dem des helvetischen Meisters hier und da ziemlich nahe: Lange Beschreibungen und introspektive Passagen unterbrechen den nicht selten mäandernden Bericht von den Ermittlungen des Kochs und Restaurantbesitzers Xavier Kieffer. Leider merkt man Hillenbrands Stil aber auch an, dass der Autor erst am Anfang seiner literarischen Karriere steht: Viele Stilelemente wirken aufgesetzt, und viele der Beschreibungen sind zu lang und damit der Erzählung und ihrem Fluss alles andere als dienlich.

Eigentlich schade, denn die Geschichte an sich klingt originell. Der Held im Krimi ist nämlich alles andere als ein Ermittler. Xavier Kieffer hat eine Ausbildung zum Meisterkoch hinter sich, aber nach 10 Jahren Arbeit hat er mit der Welt der Haute Cuisine in Paris gebrochen und sich in seine Heimat, das beschauliche Luxemburg, verkrochen um dort ein kleines aber

feines Restaurant mit einheimischen Spezialitäten zu eröffnen. Dieses läuft auch ziemlich gut und alles wäre in bester Ordnung, würde nicht eines Tages ein Gast tot in seinem Speisesaal zusammenbrechen. Zu allem Unglück ist dieser Unbekannte leider kein Nobody, sondern ein gefürchteter Tester des weltberühmten „Guide Gabin“. Xavier Kieffer drängen sich gleich mehrere Fragen auf: Wieso kommt der Tester in das Restaurant, wo Kieffer doch nie einen Gabin-Stern anpeilte? Wer hat ihn umgebracht? War es überhaupt Mord? Was hat Kieffers ehemaliger Mentor Paul Boudier mit der Sache zu tun? Und wieso taucht gerade jetzt sein verhasster Konkurrent, der Fernsehkoch Ricardo Esteban, wieder in seinem Leben auf?

Die kulinarische Antwort auf Doktor Schiwago

Fragen über Fragen, die den luxemburgischen Koch durch halb Westeuropa führen und wiederholt in akute Lebensgefahr bringen werden. Originell an „Teufelsfrucht“ ist, dass der Ermittler dezidiert keine Polizeifigur darstellt. Im Gegenteil, Kieffer muss öfters vor der Polizei



Mit ihm kommt man nicht unbedingt in Teufels Küche: Tom Hillenbrand.

weglaufen, um seine Ermittlungen zu retten. Denn weder der luxemburgische Kommissar Manderscheid, der mit seiner Pfeife und seiner immer schlechten Laune doch etwas zu karikatural daherkommt, noch dessen französische Kollegen schenken den Erkenntnissen Kieffers Glauben. Für sie ist er eher der erste Verdächtige. Ein bisschen, als ob Xavier Kieffer die kulinarische Antwort auf Doktor Schiwago wäre.

Nur soviel sei noch verraten: Interessant an Hillenbrands Buch ist besonders, dass der Autor es fertig bringt, eine globale Vision der Lebensmittelindustrie in seinen anekdotenschwangeren Krimi einzubinden, ohne dass dies zu plötzlich käme. Und: Zwar gibt es nicht viele Leichen in der „Teufelsfrucht“, aber auf einigen Seiten, besonders bei den Beschreibungen der Zubereitung von Junkfood in der Mikrowelle, geht es doch ziemlich unappetitlich zu!

Bei alldem stellt sich die Frage: warum ausgerechnet Luxemburg? Hätte das Ganze nicht auch in der pfälzischen Provinz spielen können? - „Ich habe mich in diese Stadt verliebt, als ich Mitte der Neunziger mal ein Praktikum auf Kirchberg absolviert

habe. Obwohl ich bis zum Schreiben des Romans nie mehr einen Fuß ins Großherzogtum gesetzt hatte, dachte ich sofort an Luxemburg, als ich begann, einen Handlungshintergrund zu suchen. So kam es, daß dieser Roman in Luxemburg spielt“, erklärt Hillenbrand, bevor er seine Überzeugung kundtut, dass er sicherlich mehr luxemburgische Wörterbücher besitzt als die meisten Journalisten im Raum.

Womit er wahrscheinlich Recht hat. Fazit: „Teufelsfrucht“ ist literarisch sicher kein großer Wurf, aber trotzdem dürfte der Roman ziemlich vielen luxemburgischen Lesern gefallen, und sei es nur wegen der amüsanten Anekdoten.

Tom Hillenbrand, „Teufelsfrucht“, erschienen bei Kiepenheuer&Witsch.

LIFESTYLE

**Aux trois épices**

(cw) - Herzhaft essen und gleichzeitig verreisen, das ermöglicht das neue afrikanische Restaurant „Aux trois épices“. Mit viel Liebe bereitet Blanche Hilbert, Inhaberin des kleinen,

in Bonnevoie gelegenen Restaurants die exotischen Speisen aus ihrem Heimatland Kamerun vor. Benannt nach den drei am meisten benutzten Gewürzen des Kameruns - Pfeffer, Ingwer und Peperoni - bietet die Speisekarte des „trois épices“ etliche Neuentdeckungen von Fisch, Hühnchen, Schwein und Rind bis hin zu vegetarischen Gerichten à la camerounaise. Auch das Bier aus Kamerun - das gleich in der Halbliterflasche serviert wird, den afrikanischen Wetterverhältnissen sei Dank - ist einen Versuch wert. Auf dem Speiseplan steht etwa der Klassiker aus Kamerun - das „Hühnchen DG“ - eine Abkürzung, die laut Blanche Hilbert eigentlich „directeur général“ bedeutet und das so benannt wurde, da es früher vor allem den Wohlhabenden vorbehalten war. Eine andere Spezialität ist „Ndole“, eine Gemüseart, die an Spinat erinnert und mit einer Paste aus weißer Erdnussbutter zubereitet wird. Weitere Entdeckungen sind gebackener Dorsch oder Garnelen serviert mit gekochten Bananen oder Reis. Die Gewürze für ihre vielfältigen Gerichte, beschafft sich Blanche Hilbert auf den Märkten von Paris und Brüssel. Am Liebsten jedoch lässt sie sich die Spezialitäten gleich von ihrer Mutter, die noch in Kamerun lebt, einfliegen. So stellt die Küche des „Aux trois épices“ nur ein Bruchteil der Speisen des Kameruns dar, in dem viele verschiedene Ethnien leben. Über die leckeren Gerichte und die originellen Schnäpse - etwa den Rhum-Ingwer-Digestif - gelangt der Restaurantbesucher früher oder später automatisch ins Gespräch mit der Besitzerin, die nicht nur gut kochen kann, sondern auch lebhaft über ihr Heimatland zu berichten weiß. Somit beschert ein Besuch im „Aux trois épices“ weit mehr als nur gutes Essen, es ist ein kleiner Ausflug auf einen anderen Kontinent. Das kleine Restaurant, das sich gleich um die Ecke des Supermarktes Coopérative in Bonnevoie befindet, hat mittags und abends geöffnet.

Aux trois épices, 1, rue Felix Blockhausen, L-1243 Bonnevoie. Tel. 26 29 67 41.

**Wäissen Haff**

(rw) - La paie vient enfin d'arriver et vous voulez encourager la conjoncture, sans verser dans le bcbg ? Alors, rendez-vous au « Wäissen Haff » à Sandweiler. Ouvert en 2006 dans une

ancienne ferme rénovée, le resto avec bar et terrasse suit, sans trop le maîtriser, le style « lounge ». S'il vaut le détour, c'est plutôt pour sa carte originale. A part les viandes grillées, ce sont les mets plus exotiques qui n'ont pas manqué de nous surprendre. Parmi les entrées, le pastrami au pain fait maison et au chutney épicé est une véritable révélation. Que ce soit le boeuf en wok, le curry aux scampis ou les sashimis, les plats se caractérisent par des ingrédients de qualité, des portions copieuses et des assaisonnements qui sont originaux sans être pénétrants. Parmi les desserts, laissez-vous tenter par le fondant au chocolat noir ou de l'assortiment de crèmes brûlées. Les vins enfin : parmi un choix de vins luxembourgeois et internationaux intéressant, nous avons apprécié le sauvignon blanc d'Afrique du Sud. Bilan positif donc, sauf pour la note salée - le menu du jour est une réelle alternative.

Wäissen Haff, 30, rue Principale, L-5240 Sandweiler. Tél. 26 70 14 11.