



Die Farbe von **Tomatenkonfit**

und andere kriminalistische Kostproben aus dem dengg.

Der Schrei gellt durch das alte Gemäuer, gefolgt von dem Scheppern eines metallenen Gegenstands, der auf dem Steinboden aufschlägt. Die gemütliche Betriebsamkeit, das leise Gemurmel, das Klappern des Bestecks auf feinem Porzellan nimmt ein jähes Ende. Für Sekunden breitet sich erschrockene Stille im Lokal aus. Die Gäste blicken irritiert von ihren Tellern auf.

Signora Brunello, die gerade ein pochiertes Kaviarei serviert, erstarrt in ihrer geschulten Bewegung. „Nein! Nicht schon wieder!“ Sie versucht sich vor dem Gast, der trotz eines kurzen Schreckens mit wässrigen Augen und leicht geöffneten Lippen den vor ihm schwebenden Teller fixiert, nichts anmerken zu lassen. Zum Glück sind die Gäste nicht lange abgelenkt, und sofort baut sich die gewohnte kulinarische Lärmkulisse wieder auf.

Unterdessen sackt im oberen Stock der französische Küchenchef René wie in Zeitlupe in sich zusammen und sinkt lautlos mit dem Oberkörper neben dem Kalbstafelspitz auf die Anrichte. Tomatenkonfit tropft träge auf den Boden.

Signora Brunello nickt Gigi zu, die geradezu extrem konzentriert den Weinkelch poliert, und stürzt zum Speisenaufzug. „René?“ Sie steckt den Kopf weiter in den Aufzugschacht. „René? Was ist passiert?“ Zu spät spürt sie den stählernen Griff an ihren Knöcheln, mit dem sie mühelos hochgehoben und wie ein abserviertes Brötchen in den dunklen Schacht geworfen wird. Ihr entfährt im Fallen nur ein erstauntes „Ach“, bevor sich die Klappe hinter ihr schließt.

Charmant wie immer lächelt Juan den attraktiven Frauen im Gastgarten zu und stellt die Teller mit Hummerrisotto

und lauwarmem Sommersalat ab. Die Damen merken nichts von seiner Anspannung. Hinter der Bar wischt sich der Kellner den Schweiß von der Stirn und fächelt sich mit der Speisekarte Luft zu. Er lockert seinen Kragen. „Verdammt! Was ist los mit mir?“ Juans Herz rast. So schnell, dass es nicht nur an den weiblichen Gästen liegen kann. „Gigi! Ich gehe in den Keller und hole den Chateau du Tertre. Und Tisch drei hätte gerne noch ein Dessert!“ Langsam und schwer atmend steigt er die geschwungene Treppe in den Keller hinab.

In der Küche schäumen Chris und Marc konzentriert einen Avocadocappuccino. Die zwei Jungköche haben die Köpfe zusammengesteckt und während Chris den Rührbesen schwingt, gießt Marc langsam die Sahne in die Suppe. Keiner der beiden merkt, ganz in das Vermischen der grünen Emulsion vertieft, wie sich ein Schatten über ihre Rücken legt.

Rida steht im hinteren Raum und bügelt die Tischwäsche, während Marica neue Desserts entwirft. Irritiert blicken die beiden zu dem großen Käfig, der Ridas Hamsterzucht beherbergt. Die Nager sind heute so unruhig, laufen hektisch herum und stoßen seltsame hohe Töne aus. Marica bückt sich zu den Tieren. „Was ist los, meine Kleinen? Was habt ihr denn?“ Als sie sich aufrichtet, steht Chicco neben ihr. Der Kochlehrling hält in der einen Hand ein blinkendes Messer, von der anderen tropft ihm zäh eine rote Flüssigkeit. Die Hamster quieken laut.

Am Ende der Bar, etwas abseits von den Gästen, sitzt Madame Olga, die Chefin des Hauses. Eine Zigarette in der Rechten, ein Kleiner Brauner vor ihr, scheint sie das Geschehen im Lokal gelassen zu beobachten. Nur wer sie wirklich kennt, weiß, dass ihrem Blick nichts entgeht. Sie hat sofort bemerkt, dass einer der dunkel gekleideten Gäste von Tisch drei eine frappante Ähnlichkeit mit einem ihrer früheren Angestellten hat. Benni B., so hieß der große starke Kellner, war damals während der Zubereitung eines Cappuccinos plötzlich verschwunden. Mit ihm die Edelstahlkanne zum Aufschäumen von heißer Milch.

Gigi, die inzwischen die Desserts für Tisch drei aufgenommen hat, will zum Speisenaufzug. „Bleib hier!“ zischt Madame Olga streng. „Ich übernehme das!“ und drückt, während sie vom Barhocker gleitet, ihre Zigarette aus. Gigi zuckt zusammen und weicht zurück. „Jamaika-Rum-Eis“, flüstert sie, ohne ihre Chefin direkt anzusehen, in Richtung Tisch drei. Und wiederholt, immer noch mit gesenktem Kopf, aber diesmal viel vehementer, mit leichter Panik in der Stimme: „Jamaika-Rum-Eis!“ Madame Olga starrt irritiert auf ihre jüngste Kellnerin. Doch es bleibt ihr keine Zeit herauszufinden, weshalb Gigi die nicht gerade ungewöhnliche Bestellung entweder unverständlich flüstert oder eine Oktav höher schreit. Denn während Madame Olga noch die Augenbrauen leicht genervt hochzieht und den Mund fragend öffnet, springen die beiden Gäste von Tisch drei auf, hetzen zur Bar und stürzen sich auf die Chefin des Hauses ...

Wer sind die Herren von Tisch drei? Und was passiert mit Madame Olga? Was ist ein Avocadocappuccino und wie schmeckt Jamaika-Rum-Eis? Fragen über Fragen? Antworten und einiges mehr finden Sie im dengg.

PS: Alle Ähnlichkeiten mit dort arbeitenden Personen sind rein zufällig und nicht beabsichtigt. Oder ..?

Text: Andrea Rumpold-Zobl

café • bar • restaurant dengg
Riesengasse 11–13, 6020 Innsbruck
Tel.: 0512/58 23 47
Fax: 0512/93 60 88
E-Mail: dengg@chello.at
www.dengg.co.at

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. von 8 bis 1 Uhr
Sa. abends

Ruhetag: Sonn- und Feiertag