

Christoph Brüggentisch  
**DIE RIBOLLA  
VERSCHWÖRUNG**  
Bergischer Krimi



**SCYLLA VERLAG**  
Bergischer Krimi

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://portal.dnb.de> abrufbar.

**1. Auflage**

Taschenbuchausgabe Juni 2021

© 2021 Scylla Verlag UG (haftungsbeschränkt), Köln / Christoph Brüggentisch

Covergestaltung: Boris Brüggemann / Scylla Verlag UG

Grafik: iStock by Getty Images

Lektorat: Jeannette Graf / Fabienne Offermann

Korrektur: Nicola Henselmann / Erika Dönhoff

Buchsatz: Andreas Burbach

Druck und Bindung: Pressel Digitaler Produktionsdruck, Remshalden, Deutschland

Verlag: Scylla Verlag UG (haftungsbeschränkt), Köln / Bergisch Gladbach

ISBN: 978-3-945287-30-9

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische und sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Tatsächlich existierende Personen und ihre Unternehmen werden mit ausdrücklicher Zustimmung der betreffenden Personen genannt. Alle weiteren Personen und die Handlung des Romans sind frei erfunden. Etwaige Ähnlichkeiten mit tatsächlichen Begebenheiten oder lebenden oder verstorbenen Personen wären rein zufällig.

## Dorothea Koste dritte Ermittlung

für

Inge

Ursula und Hans

Gisela und Martin

&

Romana und Wolfgang

# DIE HAUPTAKTEURE

Paula Baumrot:	Ärztin
Dorothea (Dora) Kost:	Kriminalbeamtin
Jim Lord:	The Professional
Johannes Montus:	Restaurantkritiker
Dieter Schmitz:	Journalist
Günther Treibach:	Steuerberater
Robert Upper	Sommelier
Mino Urban:	Gastronom und Winzer
Maximilian (Max) von Lofte:	Künstler
Karl Willkens:	Patriarch
Kurt und Christian Willkens:	Jungwinzer

Ein Crossover-Krimidinner in 7 Gängen

# APERITIF

## Collio

Weinberge soweit sein Auge reichte. Die sonnenbedeckten Rebstöcke ergossen sich über die Berge der Colli Orientali del Friuli. Sie trugen den Schatz dieser Hügellandschaft in Form edler Trauben: Friulano, Pinot Bianco, Cabernet Franc oder Ribolla. Es war nicht einfach gewesen, dem Boden die Fruchtbarkeit einzuhauchen, die nötig war, um exzellenten Wein zu produzieren. Viele Generationen hatten sich daran versucht. Probleme hatte es immer gegeben: Die generelle Armut, die notwendige Investitionen unmöglich machte. Die Reblaus, die alte Rebstöcke vernichtete. Die Massenweinproduktion, die Qualität und Preise zerstörte. Das große Ziel war, in diesem Landstrich Topweine wie in der Toskana zu produzieren. Die Supertuscans hatten Weltruhm erlangt. Jeder Weinliebhaber auf der Welt wollte sie besitzen. Egal zu welchem Preis.

Soweit war man im Friaul noch nicht. Die Weine waren gut, besaßen aber noch keinen Kultstatus. Allerdings würde sich das bald ändern. Das globale Business begann sich für diesen Teil Italiens zu interessieren. Ausländische Interessenten streckten ihre Fühler aus. Das blieb auch ehrenwerten italienischen Kreisen nicht verborgen.

Die Einheimischen gaben dafür ihren Schweiß, ihre Kraft, ihr Blut und ihr Leben. Und sehr bald würde ein weiterer Mensch sterben.

## Frankfurt am Main

Es regnete, als hätte Gott eine neue Sintflut ausgerufen. Die Rollbahnen waren kaum mehr zu erkennen. Menschen suchten das Trockene. Sie glichen Tieren, die Noahs Arche bevölkerten. Ansonsten war die Zeit stehengeblieben. Die Passagiere, die auf verspätete Maschinen warteten, wirkten aufgebracht, müde oder nachdenklich.

Die beiden jungen Männer blickten durch die großen Fenster des Flughafens nach draußen. Auch sie hatten nachgedacht. Die finanziellen Abenteuer ihres Patriarchen hatten den Betrieb an der Obermosel in unruhiges Fahrwasser bugsiert und es war kein Ende abzusehen. Er hatte zu viele einsame Entscheidungen getroffen. Die Belange der anderen interessierten ihn nicht. Empathie war ihm ein Fremdwort. Sie mussten ihn stoppen.

„Ich bin froh, dass wir es tun.“

„Ja.“

„Wir hätten es viel früher tun sollen.“

„Vielleicht.“

„Noch ein paar Tage. Nie wieder Fehlentscheidungen auf Kosten des Unternehmens.“

„Nie wieder.“

Ihr Flug nach Italien wurde aufgerufen und sie gingen in Richtung ihres Gates davon.



# AMUSE BOUCHE

Collio

Es gibt Tage, an denen geht die Welt unter und es gibt Tage, an denen passiert Schlimmeres.

„Johannes Montus am Apparat.“ Er hielt das Smartphone in der linken und ein Glas Weißwein in der rechten Hand. Die Weinkritik dazu hatte er schon im Kopf.

„Hallo Johannes, hier ist Paula.“ Für Johannes Geschmack klang Paula Baumrots Stimme einen Ton zu hoch.

„Seid ihr schon in Triest?“, fragte sie.

„Nicht in Triest“, erwiderte Montus. „Wir sind in Prepotto, zwischen Triest und Udine, auf dem Weingut Casa Ribolla.“

„Und, erholt ihr euch gut? Schließlich muss Dora bald wieder bei der Kripo anfangen. Sie hat lange genug krankgefeiert.“

„Na ja, Paula, du weißt ja, Dora wäre lieber nach Südfrankreich oder in die Toskana gefahren.“

„Und dann kam deine Arbeit dazwischen, die du natürlich auf keinen Fall verschieben konntest“, sagte Paula.

„Du kennst meinen Redakteur nicht. Der will so schnell wie möglich einen exakten Abriss über die Weine aus dem Friaul. Schließlich liebe ich die hiesigen Weißweine und beherrsche ein wenig Italienisch. Aber sei ganz beruhigt. Ich habe vorher mit Dora gespro-

chen und sie war einverstanden. Du, als ihre Leibärztin und beste Freundin, solltest ihr den Urlaub gönnen.“

„Hm... Ich weiß nicht. Bei eurem letzten Aufenthalt im Friaul hat ein Typ versucht, euch zu killen. Also, ob Mord und Totschlag eine geeignete Referenz für eine intime Urlaubsreise sind ... Da bin ich skeptisch.“

„Na hör mal. Sieben Tage mit ihrem Helden, also mir, sind doch bestimmt Grund genug, hier zu sein.“

Nach einer dramaturgischen Pause ergänzte Johannes: „Außerdem wollen wir auch ein paar Restaurants unsicher machen.“

„Selbstredend.“

„Und Dora hat so viele Krimis mitgenommen, dass sie die sieben Tage locker mit Lesen verbringen kann, während ich schwer arbeiten muss. Zurzeit liest sie irgendwelche Krimis, die von Einsamkeit und Pfeifenrauch handeln. Glaube ich zumindest.“

„Faszinierend, Johannes. Ich muss mit dir aber dringend über etwas anderes sprechen“, sagte Paula. Jetzt war sie ganz professionelle Ärztin. „Ich habe die Ergebnisse von deinem Generalcheck.“

Montus horchte auf. Klang da etwa Besorgnis in Paulas Stimme mit?

„Stimmt irgendetwas nicht?“, fragte er.

„Insgesamt bist du gut in Schuss. Das Cholesterin liegt im Grenzbereich. Ein bisschen Sport würde dir guttun.“

Montus atmete auf. Das Thema Cholesterin war ihm bekannt und beunruhigte ihn daher nicht sehr.

Paula fuhr fort: „Allerdings gefallen mir deine Leberwerte nicht. Da musst du sofort etwas unternehmen.“

Panik stieg in Montus hoch. Das durfte nicht wahr sein. Ihm war immer klar gewesen, dass sein Beruf gewisse Risiken barg. Aber seine Leber hatte er stets für stahlhart gehalten. Er und sie vertrugen einen Stiefel.

„Was soll ich deines Erachtens nach tun?“, stotterte er.

„Nimmst du irgendwelche Medikamente, die du mir verheimlicht hast?“

„Was für Pillen meinst du?“

„Viagra oder andere Potenz steigernde Mittelchen zum Beispiel.“

„Wie bitte? Das ist nicht dein Ernst.“

„Nein, natürlich nicht. War nur Spaß, um dich ein wenig aufzumuntern.“

„Ist dir definitiv nicht gelungen!“

„Okay. Aber nimmst du im Moment Antibiotika oder starke Schmerzmittel, von denen ich wissen sollte? So was kann die Leberwerte beeinflussen.“

„Tut mir leid. Ich bin clean. Ich nehme höchstens mal ´ne Aspirin.“

„Dann mein Lieber, acht Wochen keinen Alkohol.“

„Um Gottes willen“, schrie Montus. „Das geht auf keinen Fall. Ich weiß nicht, ob du mich eben richtig verstanden hast. Ich bin hier im Friaul, um Wein zu probieren. Das ist allerdings unmöglich, wenn ich abstinent lebe.“

„Spuck den Wein halt wieder aus. Ich habe gehört, dass Weinkenner das so machen.“

„Ja klar! Das sind die, die keine Ahnung davon haben, was Abgang beim Wein bedeutet“, brüllte Montus.

„Johannes, es ist deine Leber und dein Leben. Ich rate dir aber, tritt ein bisschen kürzer. Gönn deinem Körper eine Pause. Du weißt doch, unser Körper sollte uns heilig sein.“

„Verdammt! In solchen Dingen bin ich überzeugter Atheist“, sagte Montus.

„Vielleicht lässt Du einfach Dora den Abgang der Weine probieren. Frauen haben eh den besseren Gaumen.“

„Wer sagt denn so etwas?“

„Johannes, das habe ich von dir.“

☆

Karl Willkens saß in dem Zimmer, das er in der Casa Ribolla gemietet hatte. Draußen schien die Sonne. Er hätte auf den Balkon gehen, das Wetter und eine Pfeife genießen können. Stattdessen drehte er hier die gestopfte Pfeife in der Hand und dachte über sein Leben nach.

Seit vierzig Jahren machte er Wein in Nittel an der Obermosel. Schönen, reinrassigen Elbling, staubtrockenen Riesling und ein wenig Grau- wie Weißburgunder. Aber so richtig angetan hatte es ihm der Ausbau hochklassiger Sekte. Da konnte manch teurer Champagner nicht mithalten. Insbesondere der Rote Elbling- und der Rieslingsekt wurden ihm sprichwörtlich aus der Hand gerissen. Die Krönung des Ganzen aber war der Pinot Noir Sekt. Der trug ganz und gar seine Handschrift und war das Signaturprodukt seines Hauses.

Er war gerade sechzig geworden und immer noch ein ganzer Kerl; groß, kräftig und mit einer unverwüstlichen Gesundheit ausgestattet. Ein Umstand, den seine erwachsenen Zwillingssöhne ihm manchmal vorzuwerfen schienen. Obwohl er pro Tag locker zwei Liter Wein oder Sekt trank, war das weder seinen Organfunktionen, seinem Aussehen noch seiner geistigen Befindlichkeit anzumerken. Ob man es glaubte oder nicht: Er war noch nie richtig betrunken gewesen.

Seine Jungs hingegen fielen schon nach zwei Gläsern in ein alkoholbedingtes Koma. Sie waren für den Winzerberuf ungeeignet. Obwohl er sie von klein auf in die Sekt- und Weinproduktion eingeweiht hatte, fehlte ihnen ganz offensichtlich das Interesse und das richtige Händchen für diesen Beruf. Kurt und Christian schlugen aus der Art. Kamen eher nach ihrer Mutter. So verbrachten sie mehr

Zeit am Computer als im Wingert. Er gab es ungern zu, aber seine Söhne sollten lieber irgendeinen Medienscheiß studieren, anstatt an seinen Trauben rumzupfuschen.

Er drückte den Tabak in seiner Pfeife noch etwas fester.

Das alles bereitete ihm Sorge, denn er befürchtete, dass nach seinem Tod das Weingut Talerberg von seinen Erben verscherbelt und somit nach über hundert Jahren nicht mehr in Familienbesitz bleiben würde. Aber so war wohl der Lauf der Dinge. Alles Beständige wurde flüchtig. Alte Werte galten nicht mehr. In der heutigen Welt waren Anstand und Verstand Fremdworte.

Umso wichtiger war es ihm, dass seine Sekte und Weine noch besser wurden. Er hatte in die Kellertechnik investiert, war in der Champagne gewesen, um sich die französischen Verfahren anzuschauen und hatte in den letzten Jahren immer stärker auf Qualität statt Quantität gesetzt. Außerdem wollte er mindestens bis zu einem Alter von hundert Jahren seine geliebten Weinberge bewirtschaften. Im Grunde wollte er sich ein Denkmal setzen, zumindest in seiner Zeit. Das war sein gutes Recht. Als Mann hatte man sogar die Pflicht, der Nachwelt etwas von Bedeutung zu hinterlassen. Punkt. Deshalb war er jetzt in Italien gelandet.

## Mosel

Wollte man als Sommelier Karriere machen, musste man in den Hotspots der Welt agieren. So sah er das. Und er, Robert Upper, war Chefsommelier des besten italienischen Restaurants, dem ‚Per Me‘, in der aufregendsten Metropole der Welt: New York.

Sein aktueller Aufenthaltsort war das genaue Gegenteil: Das Weinanbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer. Er war in Trier in einem kleinen, aber edlen Hotel untergekommen. Das einzig Überraschende waren

die zahlreichen morbiden Spuren der Römer und des Altertums, die die Stadt durchzogen. Doch viel Zeit blieb ihm nicht für die Sehenswürdigkeiten. Er war gezwungen, sich die Mosel rauf und runter zu probieren, inklusive der Nebenarme Saar und Ruwer.

An diesem deutschen Flüsschen konnte man zwar gut essen und die Weine waren in der Welt konkurrenzfähig, doch für seinen Geschmack gab es entschieden zu viel Weißwein.

Seit zwei Wochen war er in Deutschland unterwegs. Und es war nicht das erste Mal, dass er dieses, auch nach der Wiedervereinigung immer noch kleine Land, besuchte, um neue unbekannte Winzer und Weine für den Restaurantkeller zu entdecken. Deutscher Riesling wurde immer beliebter in den Staaten und auch die germanischen Rotweine hatten in Übersee in letzter Zeit für Furore gesorgt. Er war also auf der Suche nach einem neuen und echten Geheimtipp.

Einige Moselrieslinge hatte er schon bestellt. Doch bis jetzt hatte er in Deutschland keinen einzigen trinkbaren Rotwein entdecken können. Upper war fünfunddreißig Jahre alt und seit fünfzehn Jahren leidenschaftlicher Rotweintrinker. Besonders die Merlottraube hatte es ihm angetan. Schwere und wuchtige Rotweine waren hier aber Mangelware. Der angebliche Klimawandel hatte daran nichts geändert.

Aktuell war er allerdings doppelt angepisst. Er stand am Tresen der Vinothek Ayl und verstand die Deutschen nicht.

„Scheiße“, sagte er und fand, dass es schon richtig gut klang.

„Merda“, wiederholte er auf Italienisch, was ein wenig wie das französische *Merde* klang. Natürlich sprach er sämtliche Weltsprachen des Weins.

Er probierte Rieslinge aus den besten Parzellen. Der alte Patron des Weinguts hatte mit ihm eine Tour de Raison durch das Angebot gemacht. Besonders der Ayler Kupp vom Bersch könnte der

Geheimtipp sein, den er suchte. Das feine Säurespiel des Rieslings war perfekt.

Upper hatte allerdings Probleme mit der deutschen Weingesetzgebung. Einige der probierten Weine hatten das Potential für ein sogenanntes Großes Gewächs. Aber da der Winzer nicht im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, kurz VDP, organisiert war, durfte er seine besten Weine nicht so nennen. Die Krauts waren schon ein komisches Volk. Das Beste aus deutschen Landen durfte sich schlichtweg nicht so nennen.

„Können Sie mir einhundertfünfzig Flaschen vom Bersch nach New York liefern?“, fragte Upper.

„Sie können drei Kisten à sechs Flaschen haben“, antwortete der Winzer.

„What?“ Upper traute seinen Ohren nicht. Hatte der Winzer ihn nicht verstanden? „Of course we pay die Transportkosten und ich lege noch dreihundert Euro cash obendrauf. Muss die Steuer ja nicht wissen.“

Das Gesicht des Winzers glich einem Stoneface als er antwortete: „Nehmen Sie Ihr Geld und gehen Sie.“

Upper war perplex. Dieser Sturkopf wollte kein Geschäft machen. Er verfiel in seine Muttersprache. „You’re crazy.“

„Meine Stammkunden werden mich teeren und federn, wenn ich alles nach Übersee verkaufe und sie bei dem neuen Jahrgang leer ausgehen“, antwortete der Winzer ruhig.

„Deshalb wollen Sie einen fantastic deal ausschlagen?“ Die Argumentation des Winzers war hirnrissig. „Das ‚Per Me‘ ist schließlich nicht irgendein Schuppen in New York, sondern das angesagteste und edelste Etablissement für Gourmets überhaupt. Das ‚Per Me‘ als Kunden zu haben ist eine Ehre! Really!“ Aber der Bauer hier verstand das nicht, wollte es nicht verstehen.

„Wissen Sie was?“, sagte der Winzer. „Das war reine Zeitverschwendung. Schönen Tag noch.“

Upper traute seinen Ohren nicht. Was bildete sich der Typ denn ein? Bevor er etwas erwidern konnte, schob ihn der grobe Kerl vor die Tür.

Es regnete. Hier schien es immer zu regnen. Er schaute auf sein Handy. Seine Partner für das Italienprojekt hatten sich auch noch nicht gemeldet. Sie hätten längst einen Vertreter nach Italien schicken sollen, um das Ganze über die Bühne zu bringen. So langsam wurde er nervös. Wollten die ihn vielleicht über den Tisch ziehen und den Kauf ohne ihn abwickeln? Der Gedanke brachte ihn in Rage, schließlich hatte er diese Opportunität aufgetan.

Keinen Wein von der Saar und keine Nachrichten vom Kompa-gnon. Heute war ein fucking day.

## Köln

Heute fiel Maximilian von Lofte die Malerei leicht. Er stand vor der Staffelei in seinem Atelier in der Friesenstrasse und tupfte gelbe Punkte auf die Leinwand. Im hellen Licht, das durch die großen Fenster auf das Bild fiel, sahen sie sensationell aus. Er fühlte sich auf der Höhe seiner Schaffenskraft.

Das Smartphone riss ihn aus seinen Betrachtungen. Wer wagte es, seinen kreativen Fluss zu stören?

Als er allerdings Paulas Namen auf dem Display sah, jubilierte seine Künstlerseele. Paula war die Muse, nach der er so lange gesucht hatte.

Er wischte über das Display. „Hallo, mein Sonnenschein. Ich denke, Van Gogh wäre neidisch auf mich, würde er dich, meine Inspiration, kennen.“



„Ich dachte immer, dass dieses Privileg Rubens zustehe. Aber sei es drum. Du bist auf jeden Fall bester Laune. Und wenn das an mir liegt, bin ich glücklich“, erwiderte Paula.

„So sei es“, sagte von Lofte. Doch dann hörte er nur Schweigen am anderen Ende der Leitung. „Hallo, hörst du mich noch?“

„Tschuldigung, ich habe nur kurz nachgedacht.“

„Worüber?“

„Über dich und deine momentane Befindlichkeit.“

„Und?“

„Du sagst nicht die Wahrheit.“

„Wie bitte?“ Von Lofte verstand die Welt nicht mehr.

„Gib es doch zu: Deine euphorische Stimmung hängt in erster Linie mit diesem Treibach zusammen.“

Von Lofte schluckte. Günther Treibach war sein neuer Steuerberater und privater Anlageberater. Dieser Fachmann aus Bergisch Gladbach war in Kölner Kreisen eine große Nummer. Er hatte von Loftes Finanzen wieder in Ordnung gebracht.

„Liebling, Treibach hat immerhin eine Stundung für meine Steuerschulden erwirkt“, antwortete er.

„Na und?“ Paulas Stimme klang schnippisch.

„Außerdem hat Treibach zwei meiner Bilder gekauft und mir einige seiner gut betuchten Freunde und Bekannten vorgestellt.“

„Ist ja der Wahnsinn.“

Der Klang in Paulas Stimme hörte sich nicht gut an. Gleichwohl versuchte es von Lofte weiter: „Ich habe die gesamte Kölner Brückenreihe an den Mann gebracht. Und das zu einem guten Preis.“

„Da kann man ja nur hoffen, dass die Stadtspitze in ihrer unendlichen Weisheit und ungeachtet der horrenden Kosten beschließt, viele weitere, an sich mehr als nötige Brücken über

den Rhein zu bauen, damit du sie malen kannst. Sie dürfen halt nur nicht einstürzen.“

„Du verstehst es, die Dinge auf den Punkt zu bringen. Bravo, Schatz.“ Das Gespräch lief für von Loftes Geschmack in die völlig falsche Richtung. Sein Erbe aus vergangenen Zeiten war aufgrund der herrschenden Niedrigzinsphase und erwartbarer Partnerschafts-Mehrausgaben nicht mehr existent. Durch den Verkauf seiner Werke hatte er jetzt jedoch seit längerem mal wieder etwas Geld auf dem Konto.

„Du hast doch am kommenden Wochenende nach deinem Nachtdienst im Krankenhaus frei“, versuchte er die Situation zu retten. Er hatte eine Idee.

„Wenn du das sagst.“

„Was hältst du davon, wenn ich dich zu einem schicken Abendessen einlade?“

„Das nennt man Bestechung, mein Lieber, aber sprich ruhig weiter.“ Paulas Stimme wurde weicher.

„Ich denke dabei an ein schönes Sternemenü im ‚Chez Frères‘ in Odenthal im Rahmen eines erotischen Wochenendes.“

„Ich schwanke noch.“

„Liebes, vergiss diesen Treibach. Du bist mein ein und alles. Oder glaubst du etwa, ich würde meinem Steuerberater ein solches Angebot machen?“

Von Lofte hörte ihr herzhaftes Lachen am anderen Ende der Leitung. „In Ordnung. Die Rechnung teilen wir uns aber.“

„Ich lade dich ein“, sagte von Lofte bestimmt.

„Kommt nicht in Frage. Ich will ja nicht wie Dora und Johannes enden.“

„Wie habe ich denn das zu verstehen?“

„Dora ist Johannes hörig.“

„Wie bitte?“

„Sie ist ihm ins Friaul gefolgt, obwohl sie nach Südfrankreich oder in die Toskana wollte.“

„Ich denke, der Sachverhalt gestaltet sich etwas komplexer“, erklärte von Lofte.

Wieder vernahm er ein Lachen.

„Du verscheißerst mich“, stellte er fest.

„Du merkst auch alles, du Genie.“ Paula beendete das Gespräch und ließ von Lofte irritiert zurück. Er verstand die Frauen nicht.

Er dachte an Doras und Johannes Beziehung. Hatten sie die gleichen Verständigungsprobleme wie Paula und er? Paula und Dora waren sich sehr ähnlich. Sie würden das zwar vehement abstreiten, aber in Bezug auf Männer hatten sie einen ähnlichen Geschmack.

Besonders nach den Ereignissen im letzten Jahr hatte sich die Freundschaft zwischen den beiden Paaren enorm vertieft. Johannes hatte in diesem Zuge Paulas und seine Begeisterung für sehr gutes Essen geweckt. Das spürte er natürlich im Geldbeutel. Ein Nachteil des guten Geschmacks.

Aber schließlich war der Körper kein Kloster, sondern ein Kinosaal, in dem viele spannende oder lustige Filme gezeigt werden sollten. Und von Lofte war sich bewusst, dass das Etablissement jederzeit und unvermutet geschlossen werden konnte. Er glaubte nicht an ein Remake im Himmel. Das machte die Existenz zu einer ziemlich einmaligen Sache, ohne die Chance einer Fortsetzung in einem zweiten oder dritten Teil.

Schade eigentlich. Der zweite Teil vom Paten war schließlich besser als der erste. Aber das echte Leben blieb halt eine Einbahnstraßen-Sackgasse. Da war es zwingend notwendig, sich mit seiner Geliebten zu verstehen.

## Collio

Vor dem kleinen Restaurant des Weingutes und Agriturismo Casa Ribolla tranken sie einen profanen Cappuccino statt eines Glases Spumante.

So sah es wohl zumindest Johannes, der nach Paulas Nachricht ein anderer Mensch geworden war. Mürrisch, übellaunig und unsensibel. Mit anderen Worten, der Restaurant- und Weintester war als solcher nicht wiederzuerkennen. Dora seufzte. „Johannes, jetzt nimm es nicht so tragisch. Ein paar Wochen Askese wird dir gut tun und außerdem wird dir der Wein nach so langer Abstinenz noch viel besser schmecken.“

„Schatz, bitte keine dummen Sprüche. Die Nachricht ist eine Katastrophe. Wie soll ich meine Arbeit machen, wenn ich die Weine nicht selbst probieren kann?“

„Das ist in der Tat ein problematischer Aspekt. Aber ich denke, du musst dich entscheiden: Entweder ein Artikel, der, wie immer, nur für eine kurze Dauer deinen Lesern im Gedächtnis bleiben wird und dann unweigerlich in einem Vogelkäfig als Kloersatz landet, oder auf ewig ein übellauniger Alkoholiker.“ Dora konnte sich ein Kichern nicht verkneifen. Sie liebte es, Johannes auf diese Weise zu reizen.

„Ich bin kein Alkoholiker.“ Montus schien ihre Ironie nicht bemerkt zu haben. In solchen Sachen verstand er keinen Spaß.

„Stimmt. Du bist stattdessen ein mehr als geübter Trinker. Aber das kann ja in Zukunft noch umschlagen in ungehemmte Gelage und Schwerstarbeit für Leber und Niere.“ Nun musste Dora lachen. Sie gestand sich ein, dass sie sich an Johannes Leid ein wenig weidete. Woher kam nur diese Neigung?

„Du bist mir vielleicht ein Spaßvogel“, sagte Johannes. „Dir ist

hoffentlich klar, dass ich mit Essen und Trinken meinen Unterhalt verdiene. Den kleinen Brillantring an deinem linken Mittelfinger verdankst du zum Beispiel einem Bericht über elsässischen Gewürztraminer.“

„Du bist ein Scheusal. Ich dachte, den habe ich deiner großen Liebe und Leidenschaft zu verdanken?“

„Das natürlich auch“, bemerkte Johannes kleinlaut. Zu weiteren Ausführungen kam er jedoch nicht mehr. Mino Urban, der Herr und Winzer des Hauses, und ein weiterer Mann tauchten an ihrem Tisch auf. Urban war so etwas wie der Prototyp eines Europäers. Er entstammte nämlich, wie er ständig betonte, einer österreich-slowenisch-italienischen Familie, sprach perfekt italienisch, slowenisch, gebrochen englisch und zu Doras Freude sehr gut deutsch. Zudem sah der Endfünfziger unverschämt gut aus, auch wenn er nur 1,70 Meter maß.

In fließendem Deutsch sagte er: „Ich möchte euch einen eurer Landsmänner vorstellen. Er ist Winzer von der Mosel. Ihr müsst euch unbedingt kennenlernen.“

Er deutete auf den kräftigen Mann hinter sich.

„Das ist Karl Willkens“, sagte Mino. „Er will sehen, wie wir hier in Norditalien unseren Prosecco und Spumante herstellen. Und natürlich herausfinden, warum er so gut ist.“

Johannes war anzumerken, dass ihm diese Störung gelegen kam. Er sprang auf und reichte dem robusten Winzer die Hand. „Sehr erfreut, Sie kennenzulernen. Ich bin Johannes Montus und das ist meine Partnerin Dorothea Kost.“

Auch Dora erhob sich und ergriff Willkens Pranke.

„Bitte keine Umstände“, entgegnete dieser. Er wandte sich an Johannes: „Sie sollen ein begnadeter Genießer sein. Und ich sagte mir: Okay, man trifft ja nicht alle Tage einen berühmten deutschen

Gourmet mit so angenehmer Begleitung in einem fremden Land.“

„Setzen Sie sich doch zu uns“, sagte Johannes.

„Gerne, aber nur für einen kurzen Moment.“

„Ich muss wieder in die Küche.“ Mino wollte sich verabschieden, doch Willkens hielt ihn am Arm fest. „Mino, bevor du wieder in deine Töpfe schaust, bring doch bitte eine Flasche Ribolla Gialla Spumante 2017 und drei Gläser.“ Er sah Johannes an. „Ich denke, den kennen Sie schon. Ist ein wirklich schöner Sekt aus einer friulanischen autochthonen Rebsorte. Wird noch nicht so lange hier in der Region produziert. Soll wahrscheinlich die Prosecco-Schwemme etwas eindämmen.“

Dora wollte einwenden, dass das mit dem Alkohol bei ihrem Freund zurzeit so eine Sache sei. Aber Johannes schaute sie scharf von der Seite an und sagte: „Eine echte Entdeckung, in der Tat. Da muss ich Ihnen beipflichten. Minos Sekte haben sogar schon Preise auf internationalen Messen gewonnen.“

Willkens richtete sich an Dora: „Redet ihr Partner immer so geschwollen?“

„Er ist halt auch nur ein Mensch.“ Dora und Willkens lachten aus vollem Hals, Willkens in einer tiefen Baritontonalage, Dora hell und vergnügt.

Aus der einen Flasche wurden am Ende vier. Willkens erwies sich als kompetenter Gesprächspartner in Sachen Wein- und Sektbereitung und dem Erzählen derber Witze.

Nach der dritten Flasche aber klagte Willkens über seine familiäre Situation. Insbesondere an seinen Söhnen ließ er, was den Winzerberuf anbelangte, kaum ein gutes Haar.

Im gleichen Atemzug lobte er Minos Söhne, die sich beide mit vollem Einsatz an den Projekten des Vaters beteiligten.

Mino brachte kleine Schweinereien, die hervorragend zum Spumante passten, und der Nachmittag verging wie im Flug.

Als die Sonne schräg über den Weinbergen stand, blickte Willkens auf seine Armbanduhr. „Verdammt, die blöde Zeit. Ich hätte schon mindestens zwanzig Flaschen von fünf verschiedenen Winzern intus haben müssen. Schließlich bin ich zum Probieren hier.“ Im Weggehen drehte er sich noch einmal um. „Kommen Sie doch mal vorbei, wenn Sie wieder in Deutschland sind. Ein, zwei Flaschen Sekt sollte ich noch im Keller haben.“ Dann brettete er mit seinem Geländewagen vom Hof.

*Der Alkoholgenuss ist seiner Fahrweise nicht anzumerken*, dachte Dora und sah Johannes derweil mit strafendem Blick an.

„Schau mich nicht so anklagend an!“ Johannes versuchte ihr den Wind aus den Segeln zu nehmen. „Was sollte ich machen? Ich konnte doch jetzt echt nicht die ganze Zeit Wasser trinken. Damit hätte ich Willkens beleidigt. Winzer, so musst du wissen, sind da sehr eigen.“

Dora lächelte: „Schon klar. Du bist lieber tot als nüchtern.“

## Bergisch Gladbach

Obwohl es schon spät war, trug er noch den Seidenpyjama, den er vor einem halben Jahr in Paris gekauft hatte. Das Glas Champagner, das er sich heute gönnte, belebte seine Gedanken.

Treibach saß in seinem großen Ohrensessel aus feinstem Rindsleder und dachte an von Lofte, den er im Rahmen einer Vernissage kennengelernt und in der Folgezeit solange bearbeitet hatte, bis dieser seine finanziellen Dinge in Treibachs Hände gelegt hatte.

Das hatte gewisse Vorteile. Einen stadtbekanntem Maler unter seiner Kundschaft zu haben, war ein Wert an sich. Und die Kontakte, die von Lofte ihm in die Kölner High Society vermitteln

konnte, waren Gold wert. Die Honorare für seine Dienstleistung als Steuerberater waren da nur Nebensache. Richtig Kasse machte er mit anderen Geschäften.

Dennoch fehlte es ihm an liquiden Mitteln. Sein Geld war in einigen Real Assets, wie Immobilien, Kunst und anderen Dingen angelegt, die er nicht mal eben veräußern konnte. Für die nächste Investition fehlten ihm deshalb ungefähr 50.000 Euro an Barvermögen.

Er tat es nicht gerne, aber im blieb nichts anderes übrig. Er griff zum Telefon.

Sein Opferlamm meldete sich: „Maximilian von Lofte.“

„Günther Treibach hier. Guten Tag, Herr von Lofte. Ich hoffe, Sie fühlen sich wohl?“

„Das Klagen ist ein Luxus, den ich mir zurzeit versage. Daran sind Sie ja nicht ganz unschuldig, mein Verehrtester. Vielen Dank der Nachfrage.“

Von Lofte war ein zufriedener Kunde und ein zerstreuter Künstler. Das erleichterte die Sache.

„Das freut mich. Ich denke, das mit Ihren Finanzen haben wir wirklich hervorragend hinbekommen.“

„Sie hören von mir keinerlei Einwände.“ Von Lofte ließ ein knappes Lachen vernehmen.

„Sehr schön. Wir sollten nun, nachdem Ihr Vermögen konsolidiert ist, den nächsten Schritt tätigen.“

„Wie habe ich das zu verstehen?“

Es wurde Zeit, das Lamm zur Schlachtbank zu führen. „Wir sollten Ihren bescheidenen Reichtum nutzen, um ihn in ein großes Vermögen zu verwandeln.“

„Ich verstehe nicht ganz.“

„Es hat sich für ein kurzes Zeitfenster eine attraktive Investitionsmöglichkeit aufgetan, die ich selbst gedenke zu nutzen. Und ich



möchte einige meiner besten Mandanten an dieser Chance teilhaben lassen“, erklärte Treibach.

„Mein Lieber, lassen Sie die Katze mal aus dem Sack. Wovon sprechen Sie?“

„Aus Vertraulichkeitsgründen kann ich Ihnen im Moment nur ein paar Basisinformationen geben. Aber Sie wissen ja aus eigener Erfahrung, wie seriös ich arbeite.“

„Fahren Sie doch bitte fort.“

Jetzt musste die Falle zuschnappen: „Meine Partner und ich sind in die vorteilhafte Lage versetzt worden, in einem sehr angesagten Weinanbaugebiet im Ausland eine größere, mit alten Reben bestockte Fläche zu erwerben. Wir haben auch schon einen Fachmann an der Hand, der die Bewirtschaftung übernehmen soll.“

„Ich hoffe, Sie möchten nicht etwa in die Massenweinproduktion einsteigen. In diesem Fall wäre ich doch sehr enttäuscht von Ihnen“, sagte von Lofte.

Treibach musste jetzt genau darauf achten, was er antwortete. „Herr von Lofte. Was halten Sie nur von mir? Wir planen natürlich ein Weingut, dessen Keller nur Spitzenerzeugnisse auf den Markt bringen soll. In unseren Gesprächen haben Sie ja des Öfteren erwähnt, dass Sie eine gewisse Affinität zum Wein haben. Sie sind doch auch mit dem berühmten Kölner Kritiker Johannes Montus befreundet. Da dachte ich, dass Sie die richtige Adresse sind, um eine solche Opportunität zu unterbreiten. Was sagen Sie?“

„Grundsätzlich ist das ein reizvoller Gedanke, so ein eigenes Weingut. Allerdings sind Ihre Informationen noch überaus dürftig.“ Das Lamm sträubte sich.

„Das ist mir durchaus bewusst. Sollten Sie der Sache nähertreten wollen, erhalten Sie selbstverständlich ein ausführliches Exposé.“

„Über was für eine Summe sprechen wir denn überhaupt?“

„Sie können mit einem Betrag von bis zu 50.000 Euro einsteigen. Und ich sage Ihnen ganz offen, das ist gut angelegtes Kapital, denn das Weingut produziert schon jetzt hervorragende Weine, die sich exzellent verkaufen. Ich rechne über die nächsten zehn Jahre mit einer Rendite zwischen fünf und acht Prozent vor Steuern. Natürlich wollen meine Partner und ich die Weinqualität stetig verbessern. Wir werden das Geld unter anderem zur Erneuerung des Kellers und zur Neupflanzung von Reben nutzen. Wäre doch schön, wenn wir in drei bis fünf Jahren einen richtigen Kultwein auf dem Markt hätten.“ *Und jetzt der Todesstoß*, dachte Treibach. „Bedenken Sie, woanders erhalten Sie für Ihr Geld lediglich Negativzinsen.“

„Ihr Angebot hört sich zunächst nicht uninteressant an. Lassen Sie mich ein, zwei Nächte darüber schlafen. Dann werde ich mit einer finalen Antwort auf Sie zurückkommen.“

„Danke. Wenn ich Folgendes aber noch sagen darf: Überlegen Sie nicht zu lange. Nur der Frühaufsteher erblickt die Morgensonne.“

„Ist das etwa von Konfuzius?“

„Beileibe nein! Treibach senior!“

Alle Veröffentlichungen des Scylla Verlags  
finden Sie auf unserer Webseite

[www.scylla-verlag.de](http://www.scylla-verlag.de)

Besuchen Sie den Verlag auch auf Instagram oder Facebook

[www.instagram.com/scyllaverlag](https://www.instagram.com/scyllaverlag)

[www.facebook.com/scyllaverlag](https://www.facebook.com/scyllaverlag)