Jubiläumsspecial zum 15-jährigen Jubiläum des Klarant Verlags von

Elke Nansen

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

unsere sympathische Autorin Elke Nansen hat für euch mit den beliebten Personen aus der Serie „Faber und Waatstedt ermitteln“ eine kurze liebenswerte Geschichte geschrieben mit tollen Rezepten.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen!

Eure Elke & der Klarant Verlag

Ein kalter Novembermorgen mit Opa Knuts Rezepten

Philipp Schorlau, der Chef der Kriminalpathologie, strich sich zufrieden über seinen nun deutlich sichtbaren, wenn auch kleinen Bauch und lehnte sich zurück. Erster Hauptkommissar Faber, Opa Knut und Philipp hatten gerade Knuts Grünkohl mit Pinkel und Mettenden gegessen. Keiner kochte den Grünkohl so gut wie Opa Knut und selbst die vegetarische Version, die er immer extra für seinen Schwiegerenkelsohn Richard Faber fabrizierte, war eine Sünde wert. Die drei Männer hatten ordentlich zugelangt, wobei sich Philipp eindeutig überfressen hatte. »Knut, ich denke, du solltest unbedingt mal ein Kochbuch herausbringen oder wenigstens deine ostfriesischen Rezepte aufschreiben, bevor …«, meinte er seufzend, unterbrach sich jedoch an der Stelle, weil sein Freund Faber, ihn mit einem Blick strafte, der einem das Blut in den Adern gefrieren ließ. Immerhin war Knut bereits dreiundachtzig, da trieb man keine Scherze mit einem baldigen Ableben. Doch Philipp war manchmal unsensibel wie eine Erbsenschote, das kannten alle bereits von ihm.

»Sprich es nur aus! Macht mir gar nix!«, antwortete Knut dennoch. »Ist ja auch ein Fakt, dass ich ein alter Mann bin. Aber da ich weiß, dass du nur meine Kochkünste vermissen wirst und höchsten noch mein Gehirn für Forschungszwecke behalten willst, weil ik man so düchtig klook bün, is mir dat schietegaal!«, haute er Philipp um die Ohren und war dabei ins Platt gefallen. Faber lachte laut auf, während Philipps Kopf rot wurde wie eine Tomate. *Das ist mein Opa Knut, der lässt sich nicht die Butter vom Brot nehmen*, dachte Faber. Wie jedoch sein Leben ohne Knut für sich, seine Frau Rike und ihre zwei Kinder aussehen würde, mochte er sich gar nicht erst vorstellen.

»Vielleicht hat Philipp in einer Sache recht. Du solltest die Rezepte aufschreiben. Zum Beispiel könntest du uns zu Weihnachten und zu den Geburtstagen immer eines deiner Rezepte schenken«, schlug Faber vor. Er stand auf, um für sie alle einen eiskalten Genever zu holen, denn Opa Knut hatte ein heiliges Gesetz: Na Gröönkohl bruukt man en ieskollen Snaps! Und nach diesem eiskalten Schnaps waren alle drei zu nichts mehr in der Lage, als frühzeitig ins Bett zu gehen.

Am nächsten Morgen, als es noch dämmerte und ein winterlicher Nebel durch Knuts Garten waberte, saß Knut bereits in seiner kleinen Küche. Er hatte den grünen Kachelofen tüchtig eingeheizt und eine wohlige Wärme breitet sich aus. *Bald wird es den ersten Frost geben und dann ist es nicht mehr lange bis Weihnachten,* grübelte Knut und nippte an seinem Kaffee. Er biss in seinen selbst gebackenen Rosinenstuten, der in der Familie Waatstedt dick mit Butter bestrichen wurde. Faber und Phillip waren schon unterwegs zum Revier in Emden. Heute musste Opa sich nicht um die Urenkel kümmern, da Rike mit den Kindern seit gestern Morgen bei Anette in der Lüneburger Heide war. Deshalb wollte er den Tag nutzen, um die ersten Prüllkers und Peppernöten zu backen. Gutes Weihnachtsgebäck wie Peppernöten sollte mindestens eine Woche

liegen, bevor man es am ersten Advent auf den Tisch brachte. Die Prüllkers waren jedoch für heute Mittag, wenn Faber und Phillip extra vorbeikamen, um mit Knut zu essen. Phillip hatte sich die leckeren kleinen Kugeln gewünscht, und die schmeckten warm am besten. Daher musste er den Teig zeitig vorbereiten. In dem Moment dachte Knut noch einmal darüber nach, was Philip und sein Schwiegerenkel gesagt hatten. Nach einer Weile nickte er und holte das schöne Schreibpapier und seinen alten Füllhalter, mit dem er normalerweise seine Weihnachtskarten schrieb. Nachdem er sich einen zweiten Pott Kaffee eingeschüttet hatte und der Duft von Vanilletabak aus seiner Pfeife den Raum erfüllte, begann er zu schreiben.

Lieber Philipp, mien gode Jung, ich habe noch nie einen Menschen gesehen, der derart leidenschaftlich gerne isst wie du. Immerhin schätzt du meine Küche genau so sehr wie deine Sternelokale und daher bekommst du zu Weihnachten mein Familienrezept für Prüllkers. Das nächste Mal, wenn ich es bereite und ausbacke, stehst du neben mir in der Küche. Denn du wirst genau dieses Rezept in unserer Familie fortführen. Und zur Familie gehörst du mit deinen Lieben ebenfalls. Dieses Rezept geht zurück auf meine Großmutter und ist damit über hundert Jahre alt. Daher frohe Weihnachten, mien lever Jung.

Zutaten: ***Für Prüllkers nach Opa Knut***

500 g Mehl, 250 ml Milch, 3 Eier, 40 g Hefe, 3 El Zucker, 250 g Rosinen, 75 g Butter und Butterschmalz zum Ausbacken. Und jetzt kommt die geheime Zutat meiner Großmutter, deren Familie ursprünglich aus dem Rheinland kam. Du gibst 4 El Rosenwasser dazu!

Die Zubereitung ist einfach: Du stellst einen Hefeteig her und lässt ihn ordentlich gehen. Dann stichst du mit dem Löffel kleine Stücke für die Kugeln ab. Ich selbst habe noch eine alte gusseiserne Prüllkerspfanne, in der ich das Gebäck

ausbacke. Doch die Teigkugeln kann man ebenfalls in Öl frittieren. Wenn sie schön braun sind, dann werden sie mit Puderzucker bestreut. Früher, als wir alle noch nicht uns Kinners hatten, habe ich die Prüllkers auch mit Sintjebohnen gemacht. Wie das geht, erfährst du von Richard, denn er bekommt das Rezept dafür.

Opa schmunzelte, rückte sich das Kissen in seinem Rücken zurecht und sah aus dem Fenster. Auch wenn es heller wurde, so schwebten die Nebelgestalten weiter als Geister zwischen seinen knorrigen Obstbäumen herum. Wenn das so weiter ging, dann würde das eine Lüttje Welt, was bedeutete, der Nebel war derart dicht, dass man kaum die Hand vor Augen sah. *Hoffentlich müssen Richard und Philipp heute Morgen nicht durch die Gegend fahren*, schoss es Knut durch den Kopf. Aber der Erste Hauptkommissar war nicht nur ein guter Polizist, er konnte ebenfalls besser Autofahren, als Knut es jemals gekonnt hatte. Daher gab es eigentlich keinen richtigen Grund zur Sorge. Dafür machten ihm seine kleinen Aufzeichnungen viel zu viel Spaß. Er griff zum nächsten Papierbogen und paffte nachdenklich an seiner Pfeife. Ja, das nächste Rezept wollte er für seinen Schwiegerenkel aufschreiben, der für Knut wie ein Sohn war.

Mien allerlevste Jung, Richard. Du büst man en Grööntüüg-Freter un daarum bekummst en Rezept ohn Fleesk. Du bist das Beste, was meiner Rike passiert ist und damit automatisch auch für mich. Pass immer gut auf dich auf und frohe Weihnachten.

Zutaten: ***Für Riesbree mit Sinbohntje (Reisbrei mit eingelegten Rosinen) nach Opa Knut***

Sinbohntjesopp: 250 g Rosinen, 125 g Kandis weiß, 700 ml ostfreeske Branntwein, heißes Wasser zum Auflösen der Kluntjes. Nun kommt noch die Geheimzutat von Opa Knut hinzu: eine Zimtstange und eine Messerspitze Nelkenpfeffer. Diese Zutat zum Reisbrei ist natürlich bloß für Erwachsene. Für unsere Kinder setzen wir die Sinbohntjesopp ohne Branntwein nur mit Zuckerwasser an.

Es ist sehr einfach: Rosinen waschen, mit Küchenpapier gut abtrocknen und in ein gut verschließbares Glas geben. Kandis mit wenig heißem Wasser in einem Topf auf dem Herd auflösen. Danach gänzlich abkühlen lassen. Dann zusammen mit dem Branntwein über die Rosinen gießen und gut umrühren. Fest verschließen und an einem dunklen Ort, für Kinder unzugänglich, mindestens vier Wochen ziehen lassen.

Reisbrei für vier Personen, das gilt für jedes Rezept. Wenn Philipp jedoch mitisst, dann von allem die doppelte Menge ☺: 200 g Milchreis, 1 L Vollmilch, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Butter, und extra Butter zum Schmelzen.
Milch, Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen, Milchreis einstreuen und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann auf kleinster Hitze weiter die Flüssigkeit reduzieren. Nun kommt Opas Geheimrezept zur Fertigstellung. Den Topf mit Deckel in ein Handtuch wickeln und ins Bett stellen, unter die Zudecke. Dort bleibt er bis mittags aber mindestens zwei Stunden. Serviert wird der Riesbree warm mit geschmolzener brauner Butter und den beschwipsten Rosinen.

Opa hatte Fabers Gesicht vor Augen, wie er herzhaft seinen Löffel in den Reisbrei steckte und voller Genuss in den Mund schob. In dem Moment fiel

Knut noch eine andere Situation ein. Damals, als Benny zu ihnen kam, war es am Anfang schwierig für den kleinen Kerl. Er hatte seine Mama verloren und kannte seinen leiblichen Vater, Richard Faber, kaum. Knut half dabei, das Eis zu brechen und dem Kerlchen ein neues Zuhause zu geben. Daher erinnerte Opa sich an das erste gemeinsame Weihnachten und daran, wie sie in der Adventszeit Peppernöten gebacken hatten. Es war für seinen Liebling anscheinend das erste Mal, dass er so etwas machte. Dabei war Benny derart aufgeregt, dass er alle fünf Minuten zum Backofen rannte, um zu sehen, wie weit die Pfeffernüsse gediehen waren. Mit hochroten Wangen berichtete er Opa Knut anschließend, dass sie wohl ganz bald fertig war. Das erstaunte Gesicht, das Benny machte, als er eine dieser noch warmen Peppernöten kaute und dann sogar laut lachte. »Opa, so lecker«, hatte er gesagt und war das erste Mal von alleine auf Knuts Schoß geklettert, um sich an ihn zu kuscheln. Ein liebevolles Lächeln legte sich bei der Erinnerung auf Knuts Gesicht und deshalb schrieb er auf den nächsten Papierbogen:

Meinem allerliebsten Urenkel Benny schenke ich das Rezept der Peppernöten. Wenn du einmal Enkelkinder oder Urenkelkinder hast, backe die Pfeffernüsse mit ihnen und freue dich über ihre glücklichen Gesichter, wie ich mich damals über dein Lachen gefreut habe.

Zutaten: ***Für Peppernöten nach Opa Knut***

1,5 kg Mehl, 500 g Zucker, 500 g Zuckerrübensirup, 500 g Fett, 5 TL Nelkenpfeffer, Kardamom, Zitrone, 4 TL Natron, Saft einer Zitrone, gehackte Haselnüsse und für die Glasur 100 g Puderzucker und Zitronensaft.

Das Rezept ist etwas aufwendiger, weil der Teig bei mir drei Tage an einem kühlen Ort ruhen muss. Du lässt den Sirup mit dem Zucker und dem Fett

langsam in einem Topf lauwarm werden. Immer schön rühren, bis es schön flüssig ist. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen in eine Schüssel geben und vermischen. Dann drückst du in der Mitte eine Kuhle und gibst die warme Flüssigkeit hinein. Zum Schluss kommen der Zitronensaft einer Zitrone und die gehackten Haselnüsse daran und anschließend wird gerührt. Nach drei Tagen des kühlen Lagerns muss der Teig langsam warm werden, auf Zimmertemperatur. Falls er zu hart geworden ist, kannst du ihn mit Milch etwas lockern. Nun rollst du eine lange Wurst und schneidest immer ein Stück ab, das zu einer walnussgroßen Kugel geformt wird. Bei 180 Grad auf ein Backblech mit Backpapier und 7–10 Minuten backen. Sie sollten nicht zu braun werden. Aus dem Puderzucker und der Zitrone einen dickflüssigen Guss machen und die Peppernöten darin tunken oder bestreichen. Mien lever kleene Jung, smakelk, smakelk!

Meine geliebte Enkelin, Rike mein Herzblatt, noch wie heute erinnere ich mich an den Moment, als ich die Nachricht bekam, dass deine Eltern, mein Sohn Hans-Michael und seine wunderbare Frau, bei einem Autounfall umgekommen waren. Du warst noch so jung, erst drei Jahre alt, doch das hat dir wahrscheinlich das Leben gerettet, und der Kindersitz, den dein Papa erst kurz vorher gekauft hatte. Die Trauer um deine lieben Eltern riss mir ein Loch ins Herz. Als ich dich im Krankenhaus sah, denn deine Beinchen waren gebrochen, warst du ganz tapfer. Wie du in deinem Bett lagst und mich mit deinen grünen Äuglein ansahst, wusste ich, was zu tun war. Ich habe versucht, dich großzuziehen und wenn ich mir dich und deine Familie ansehe, muss ich doch etwas richtig gemacht haben.
Für dich mien Schnuutje gibt es mien Gröönkohl Rezept. Frohe Weihnachten mien leevstes Kind.

Zutaten: ***<u>Für Gröönkohl mit Pinkel und Mettenden nach Opa Knut</u>***

1 kg frischer Grünkohl, der Kälte, aber keinen Frost abbekommen hat, 4 EL Perlgraupen, 3–4 Zwiebeln, Butterschmalz zum Anbraten, 4 Pinkelwürste und 400 g durchwachsener Speck, 1 halber Liter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Senf. Dazu gibt es Salzkartoffeln. Und jetzt Opas Geheimzutat: eine Prise Piment, Zucker zum Abschmecken und 2 El zarte Haferflocken zum Abbinden.

Den Grünkohl von harten Stielen befreien, Blätter grob hacken und gut waschen, kurz in Salzwasser kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Das macht ihn bekömmlicher, weniger bitter und erhält die schöne grüne Farbe. Zwiebeln gewürfelt (fein gewürfelt, mien Deern, kenne dich doch!) glasig braten und anschließend peu à peu Grünkohl dazu. Nach dem Andünsten mit Brühe auffüllen, Graupen rein und Speck und Pinkel oben drauflegen. Deckel darauf und 1 ½ Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen. Danach den Speck und die Würste herausnehmen, Kohl mit Salz, Pfeffer, Senf, Piment und Zucker würzen. Ganz zum Schluss die zarten Haferflocken einrühren und weitere zehn Minuten köcheln. Speck und Würstel wieder in den Topf und unterheben. Ist der Kohl sämig, bitte abschalten und ziehen lassen. In der Zwischenzeit sind deine Salzkartoffeln fertig.
Und für dien Keerl, den Grööntüüg-Freter kochst du einen separaten Topf ohne Speck und Pinkel, würzt den aber viel stärker und nimmt einen Esslöffel Butterschmalz zusätzlich. Smakelk Eten! Denn Eten un Drinken hollt Liev un Seel binanner!

Opa Knut seufzte laut und dachte an Rike, wie sie als kleines Mädchen war. Wie er seinen geliebten Job als Bootbauer in Wilhelmshaven aufgegeben hatte, nur damit die Kleine sich nicht an eine neue Umgebung gewöhnen musste. Er zog

zu ihr in dieses Haus, obwohl er nach dem schmerzhaften frühen Tod seiner eigenen Frau nie wieder hier leben wollte. Daher hatte er das Haus seinem Sohn und dessen Frau überlassen. Damals, als Rike zu ihm kam, ging Knut schon mit großen Schritten auf die Fünfzig zu. Er musste sabbeln wie ein Pferd, um die Behörden davon zu überzeugen, dass er als alleinstehender Mann, mit der Hilfe der Familie seines Freundes, Hannes, ein kleines Kind versorgen und großziehen konnte. Aber da er der einzig lebende Verwandte von Rike war, gab man schließlich nach und er bekam das Sorgerecht. Heute konnte er sich nicht mehr vorstellen, wie sein Leben sonst verlaufen wäre, und so hatte selbst der traurige Tod seiner geliebten Kinder einen Sinn. Das sagte er auch immer seinem Sohn und seiner Schwiegertochter, wenn er sie auf dem Friedhof in Greetsiel besuchte. Knut stand auf und schüttelte sich, damit er die sentimentalen Gedanken loswerden konnte. Er sah auf die Uhr und es war bereits neun. Langsam lichtete sich der Nebel. Er öffnete die Terrassentür und atmete tief durch. Es war nasskalt und roch nach Winter. Alles in seinem schönen Garten schien bereits in den Winterschlaf zu fallen. Nur ein paar hartnäckige Herbstastern stemmten sich in einem kräftigen Blau und Lila gegen die Kälte.

Ich muss langsam den Teig für die Prüllkers ansetzen, dachte Knut und schloss die Tür. Er legte einen neuen Scheitel Holz in den Kachelofen, indem es leise knackte. *Aber vorher mache ich noch ein letztes Rezept für meine kleine Fia fertig!,* ging es ihm durch den Kopf.

Mien kleenstes Zuckersnuutje, Fia, du bist noch so klein, sogar noch jünger als deine Mama, als sie zu mir kam. Mit zwei Jahren entdeckt man die Welt in großen Zügen und auch, was einem lecker schmeckt und was nicht. Du bist jetzt schon ein großer Fan von Opas Essen und magst einfach alles, was man dir klein

geschnitten auf den Teller legt. Aber einer deiner großen Favoriten, übrigens auch von Maxi, Philipps kleinem Kerlchen, ist es für euch, meine Gemüsesuppe zu löffeln. Jedes Mal, wenn ihr beide im Hochstuhl über die Suppe herfallt, sieht es aus, als wäre eine Bombe eingeschlagen. Das wird bei euch nur bei Fabers Spaghetti mit Tomatensoße getoppt.

Du bekommst das Originalrezept deines Opis, obwohl ich, wenn ich für euch beiden koche, mich mit den scharfen Gewürzen und mit dem Salz zurückhalte. Auch schneide ich eure Stück Fleischwurst so klein, dass sie fast automatisch in eure Bäuchlein rutschen. Eines Tages, mien lecker Tüütje, wirst du eine erwachsene Frau sein und ebenfalls eine Familie haben. Dann erzählst du ihnen von deinem Opa Knut und kochst für alle die beste Gemüsesopp in der ganzen Krummhörn.

Zutaten: ***Für Opas Gemüsesopp***

500 g Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerie, Steckrübe und Petersilienwurzel), eine Handvoll frischer Erbsen, ein Kohlrabi und drei große Kartoffeln. 1 Zwiebel, Butterschmalz zum Anbraten, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, eine kleine Scheibe Ingwer, eine Messerspitze Kreuzkümmel und eine Messerspitze Piment d'Espelette. Liebstöckel, Petersilie, ein Teelöffel Käsekleepulver, zwei Lorbeerblätter, zwei Wacholderbeeren und zwei Pimentkugeln. Du siehst, da sind schon viele Geheimzutaten von deinem Opa drin. Aber die Zubereitung ist das größte Geheimnis. Darauf kannst du genauso gut eine Hühnersuppe kochen, wenn du nach dem Anbraten ein Suppenhuhn mit ins Wasser legst und gut kochen lässt. (Das hilft bei Erkältungen.)

Zubereitung nach einem Freund aus Vietnam, mit dem ich auf der Reederei in Hamburg gearbeitet habe. Der kannte sich mich Suppen aus!

Butterschmalz in den Topf, dazu klein geschnittene Zwiebeln, Knoblauch, die Ingwerscheibe, Kreuzkümmel, Piment d'Espelette, Käseklee und Gemüsebrühepulver. Zum Schluss das klein geschnittene Suppengemüse. Scharf anbraten, bis sich Röstaromen bilden, Achtung, nicht verbrennen, das geht schnell. Die Ingwerscheibe herausnehmen, damit der Geschmack nicht zu dominant wird. Dann mit einem Liter Wasser ablöschen. In einem Kräuter-Ei die Lorbeerblätter, die zerstoßenen Wacholder und Pimentkugeln in die Suppe hängen. Leise vor sich hinköcheln lassen. Nach einer halben Stunde die Kartoffeln in kleinen Stücken zusammen mit dem klein gewürfelten Kohlrabi und den Erbsen hinzufügen. Noch Flüssigkeit dazu gießen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Brühwürstchen oder Fleischwurst, die du und Benny besonders mögen, in einem separaten Topf mit Wasser erhitzen und alle Fleesk-Freter bekommen dann Wurst in ihren Teller mit Suppe.

Knut faltete all die schönen Briefbögen mit den Rezepten, nachdem er sich noch eine Pfeife angezündet hatte, und steckte die Rezepte in die dazugehörigen Briefumschläge. Dann holte er Bennys Filzstifte aus der Küchenschublade und malte hübsche Weihnachtsmotive neben die Namen auf die Umschläge. Die Geschenkumschläge brachte er in die gute Stube und versteckte sie oben im Wohnzimmerschrank, wo Benny noch nicht einmal mit einem Stuhl herankam. Dort lag auch schon das eine oder andere Präsent, das er bereits für Weihnachten ergattert hatte. Zufrieden mit sich und der Welt, ging Opa wieder in die Küche und räumte alle Zutaten für seine Prüllkers auf den Tisch. In einer großen Schüssel war der Hefeteig schnell zubereitet und er wickelte die Schüssel mit einem Küchentuch ein. Die eingemummelte Schüssel mit Teig stellte er auf die Sitzbank des Kachelofens, dort, wo es nicht zu heiß

war und man sich selbst auch angenehm aufwärmen konnte. Dort konnte der Teig die nächsten zwei Stunden gehen.
Als in seiner Prüllkerspfanne das Schmalz in den sieben Vertiefungen vor sich hin brutzelte, gab er die etwa Hühnerei große Kugeln hinein und schaltete den Herd auf mittlere Hitze. Denn so verbrannten die Kugel außen nicht und waren innen noch roh. So wurde alles rundherum durchgebacken. Darum wendete und drehte er die Kugeln in der Form. Als er gerade die zweite Portion auf den großen Teller in der Mitte des gedeckten Tisches legte und mit Puderzucker bestreute, hörte er Fabers Auto auf dem Hof. Schnell briet er noch eine Portion aus und in dem Moment kamen Philipp und Faber die Tür rein.

»Oh, Knut, wie riecht es hier gut«, begrüßte Philipp ihn. Noch bevor er seine Jacke ausgezogen hatte, schnappte sich Philipp ein heißes Prüllker vom Tisch. Er steckte es sich sofort in den Mund, sodass Opa ihm noch nicht einmal schnell genug auf die Finger hauen konnte. Dann verdrehte Philipp die Augen und grunzte voller Wohlbehagen. »Lecker mit beschwipsten Rosinen«, nuschelte er glücklich.

Faber hängte seine Lederjacke an die Garderobe und kam ebenfalls in die Küche. Bei dem Anblick der ausgebackenen Kugeln konnte auch er nicht widerstehen, und noch bevor er saß, kaute er ebenfalls genüsslich auf einem der Gebäckteile herum.

»Nu is aver man Sluss mit Snabbeln, hensetten un eten. De Koffje is man ok klaar«, meinte Knut und schimpfte darüber, dass Schluss ist mit der Nascherei und dass sie sich setzen sollten.

»Alls klaar, Chef«, erwiderte Philipp und salutierte, bevor er sich auf die Küchenbank fallen ließ. Faber lachte, steckte sich noch ein Prüllker in den Mund, während Knut Philipp einen Kanickelfangschlag verpasste. Doch auch Philipp kaute bereits wieder und alles anderer ging ihm in solchen Momenten am Mors vorbei. Denn die Prüllkers von Opa Knut waren der Himmel auf Erden.

ENDE

Buchempfehlung: Ostfrieslandkrimi-Serie „**Faber und Waatstedt ermitteln“**

Liebt ihr die Serie von Elke Nansen mit den sympathischen Kommissaren, Opa Knut und Philipp Schorlau

In der beliebten **„Faber und Waatstedt ermitteln“** - Reihe sind bisher als Taschenbuch und ebook erschienen:

1. Tödliche Krummhörn
2. Tödliche Leyhörn
3. Tödliches Ostfriesland
4. Tödliches Pilsum
5. Tödliches Rysum
6. Tödliches Campen
7. Tödliches Wangerooge
8. Tödliches Fehnland
9. Tödliches Wattenmeer
10. Tödliches Marschland

11. Tödliches Rheiderland
12. Tödliches To Huus
13. Tödliches Ostfriesenherz
14. Tödlicher Ostfriesenschwindel
15. Tödliches Ostfriesengold
16. Tödliche Ostfriesengeister
17. Tödlicher Ostfriesenschmaus
18. Tödliche ostfriesische Ferien
19. Tödlicher Irrglaube in Ostfriesland
20. Jubiläumsband: Tödliche ostfriesische Liebe



„Tödliche ostfriesische Liebe“

Klappentext:

»Wir haben zwei Tote in der Alten Ziegelei in Pilsum!« Die Kommissare Richard Faber und Rike Waatstedt von der Kripo Emden sind erschüttert von dem Anblick, der sich ihnen bietet. Es wirkt wie das geplante Ende eines jungen Liebespaars. Jule Carstens und Roman Monnsenliegen leblos auf dem Rücken, Hand in Hand, die Köpfe einander zugewandt. Ein Messer steckt in Romans Bauch, Jule weist eine nahezu identische Stichwunde auf. Aber kann das wirklich ein Selbstmord sein? Oder war hier ein besonders diabolischer Mörder am Werk? Die Carstens aus Greetsiel und die Monnsens aus Jennelt sind seit vielen Jahren erbitterte Feinde. Hatten Jule und Roman dennoch heimlich eine Liebesbeziehung? Handelt es sich um eine moderne Romeo-und-Julia-Geschichte mitten in Ostfriesland? Die Ermittler stehen vor lauter Widersprüchen. Doch dann werden zwei kleine Schlüssel zur entscheidenden Spur …

Leseprobe:

Vor dreieinhalb Monaten

Sie wussten beide, dass es nicht gut war, sich immer um die gleiche Zeit am gleichen Ort zu treffen. Es war mitunter schon schwierig genug, sich fortzuschleichen. Wegen der Situation vermieden sie den Kontakt über ihre offiziellen Smartphones gänzlich. Zu oft hatten ihre oder seine Brüder sich das iPhone geschnappt und darin rumgeschnüffelt. Und momentan schienen alle Augen der Familie auf sie zu blicken. So, als ob sie ahnten, was vor sich ging. Früher hatten sie sich mit Schulkameraden wie zufällig in den Cafés der Stadt getroffen, waren von der Schule gemeinsam zur Bushaltestelle geschlendert. Aber sie hatten es nie übertrieben, denn das Letzte, was sie brauchten, waren Gerüchte. Wenn nur ein Spatz es vom Dach pfiff, wenn nur einer der Bauern in den Dörfern sich die falsche Frage stellte, konnte alles schiefgehen. Die Frage, die nie gestellt werden durfte: Sind Roman Monnsen und Jule Carstens ein Paar?

Das gibt Mord und Totschlag, sagten die Alten, die als Kinder die Urgroßväter der Monnsens und Carstens gekannt hatten. Heute waren sie selbst Greise in

den kleinen Dörfern der Krummhörn. Sie erinnerten sich gut, wie die Männer dieser beiden verfeindeten Familien auf den Schützenfesten und anderen Feiern regelmäßig Streit vom Zaun brachen und aufeinander einschlugen. Dat Kibbeln und Kabbeln namm keen Enn, erzählten sich die Ootjes, die Großmütter am Kachelofen. Es bedeutete, dass die Streitereien kein Ende nahmen. Doch eigentlich war ›Streiterei‹ ein viel zu harmloses Wort für die uralte Familienfehde der Monnsens und Carstens. Es war früher bei den Schlägereien blutig zugegangen. Dass dabei nie jemand totgeschlagen worden war, grenzte eher an ein Wunder. Kein Nachkomme der einen Familie hatte es je gewagt, freundschaftlich mit dem verfeindeten anderen Clan umzugehen. Und wenn jetzt rauskam, dass man die jüngsten Kinder zusammen gesehen hatte, dann fragte sich jeder: Konnte das wirklich wahr sein? Waren die beiden ein Paar?

Natürlich hatten Jule und Roman Angst davor, dass es Gerüchte gab. Daher die Vorsicht bei jedem Treffen. Noch machten die Geschwister und Eltern keinen Stress. Falls jedoch etwas durchsickerte, war dies nur eine Frage der Zeit.

»Es ist zum Verrücktwerden, dass ausgerechnet jetzt irgendwelches Gerede losgeht. Ich habe das Gefühl, Gerit beobachtet mich ganz genau«, murmelte Roman und schnitzte wie immer, wenn sie sich trafen, an einem dicken Weidenzweig. Er hatte in den vielen Jahren schon eine anschauliche Rinderherde, Schäfchen, Hofhunde, kleine Katzen und auch einige Pferde geschnitzt. All die Tierchen hatte er Jule geschenkt, doch sie konnte Holzfiguren nie mit nach Hause nehmen. Das hätte die Frage aufgeworfen, woher sie diese Dinge hatte. Es war bereits eine beschwerliche Diskussion mit ihren Brüdern gewesen, als sie das wunderbare Aquarell heimbrachte. Roman hatte ihr die Leyhörnbucht bei Sturm gemalt. Erst als eine Freundin von Jule für sie log und sich als Schöpferin des Werkes ausgab, hörten die ermüdenden Verhöre auf. Wenn Jule darüber nachdachte, wie eingeschränkt ihr Leben verlief, bloß weil sie die einzige Tochter in der Familie Carstens war, glaubte sie mitunter daran zu ersticken. Es fühlte sich an, wie im falschen Jahrhundert zu leben. Es war doch eigentlich lächerlich, dass eine erwachsene junge Frau Geschenke erklären musste, dachte sie oft. So jedenfalls hatten Romans Schnitzereien einen festen Platz in der Alten Ziegelei gefunden, in der sie sich immer trafen. Der große Gulfhof unterhalb von Greetsiel, in dem die Carstens ihren Biobauernhof mit der umwelt- und tierschonenden Deichschäferei betrieben, würde ihre Holztiere nie sehen.

»Dein Bruder Gerit ist ein Brutalo und sucht doch nur wieder Gründe, um mit dir zu streiten oder dich zu schlagen«, erwiderte Jule. »In zwei Wochen sind die mündlichen Prüfungen, dann haben wir unser Abitur in der Tasche und dann dauert es nicht mehr lange, bis wir endgültig weg sind. Gerüchte gibt es immer mal wieder, lass sie doch alle reden. Wir sind so kurz davor, unseren Lebenstraum endlich zu erfüllen, das lassen wir uns von niemand mehr nehmen!«

Roman sah von seinem Schnitzmesser auf und in ihr Gesicht. Dann zeichnete sich ein Lächeln auf seinen Lippen ab. »Du bist so mutig und immer derart zuversichtlich, Jule. Und du bist die schönste Frau, die ich je gesehen habe«, sagte er und ging zu ihr. Sie nahmen sich in den Arm und fühlten die tiefe Verbundenheit füreinander. Eine Verbundenheit, die sie begleitete, seit sie sich durch Zufall kennengelernt hatten, auch wenn ihnen eingeredet worden war, Gift füreinander zu sein.

»Und du, Roman, du bist der außergewöhnlichste Mann, den ich kenne, und ein echter Hingucker. Alles wird für uns gut werden, glaub mir. Wir werden endlich frei sein und das Leben haben, das wir uns erträumten«, erwiderte sie und drückte ihr Gesicht fest an seine Brust, während er liebevoll über ihr Haar streichelte.

Kapitel 1

»So wilde Freude nimmt ein wildes Ende«
Aus Romeo und Julia von William Shakespeare

»Philipp, komm endlich, mir läuft das Wasser bereits oben aus den Gummistiefeln raus«, rief der Erste Hauptkommissar Richard Faber dem Forensiker weiter hinten am Deich zu. Er übertrieb extra ein bisschen, weil er die Nase voll hatte. Es regnete schon seit Tagen, alles war matschig, selbst die Wiese auf dem Deich war durchweicht. Bei jedem Schritt hörte man ein schmatzendes Geräusch, und bereits zweimal war einer der Gummistiefel des Kripobeamten im Morast hängen geblieben. Doch das machte auch nicht mehr viel aus, denn er hatte kaum noch trockene Stellen auf der Hose und über den Zustand seiner Socken brauchte man gar nicht erst reden. Es war ein richtiger Pladderregen, wie die Ostfriesen ihn nur nannten, wenn es wirklich stark

schüttete. Der Wind trieb die schweren Tropfen seitlich vor sich her, sodass man sich dagegen stemmen musste, um gegen die starken Böen anzukommen. Faber wollte nur noch eine warme Dusche, trockene Klamotten und einen heißen Tee. Automatisch musste er an seinen Schwiegeropa Knut denken. Der sagte immer: Un Koppke Tee und dat mit Free. Eine Tasse Tee und den in Ruhe trinken. Schon musste der Hauptkommissar trotz des Schietwetters schmunzeln. Opa Knut, der alte Ostfriese, war Faber ans Herz gewachsen wie ein liebevoller Vater, den er selbst nie hatte. Endlich kam Doktor Schorlau bei ihm an. Der Forensiker sah genauso verfroren aus wie sein Kollege und bester Freund Faber.

»Jetzt könnte ich einen Lesbreker brauchen«, brummte Schorlau, der Chef der Kriminalforensik in Oldenburg war. Er meinte damit einen Grog, der von den Einheimischen gerne Eisbrecher genannt wurde.

»Wir fahren zu mir, ziehen uns trockene Sachen an und dann kriegst du einen Tee. Den aber ohne Rum, solange wir im Dienst sind«, rückte Faber ihm den Kopf erst einmal zurecht. »Was ist jetzt mit den Schafen, was denkst du?«, fragte er dann professionell. Sie waren mit dem Forensikteam hier herausgefahren, weil bereits dreimal jemand in der Nacht wahllos auf Deichschafe eingestochen hatte. Daher hatte die Emder Kriminalpolizei nun auch die Spurensicherung eingeschaltet. Denn es handelte sich nicht um Diebstahl, wie man das jetzt des Öfteren von Hühnerfreigehegen hörte. Dort schlachteten Diebe die eingezäunten Tiere ebenfalls, aber die Beute wurde mitgenommen zum Verzehr. Die getöteten Deichschafe hingegen ließ dieser Täter, wenn er denn alleine war, elendig auf den Deichen verenden. Faber vermutete dahinter Jugendliche oder betrunkene Social-Media-Zeitgenossen, wie die beiden Engländer, die den Robin-Hood-Baum aus völliger Dummheit gefällt hatten. *Um einen zweihundert Jahre alten Bergahorn zu fällen oder Schafe aus morbider Geltungssucht zu töten, dazu gehört nicht nur Dummheit, sondern auch Verrohung*, dachte der Erste Hauptkommissar.

Es waren immer wieder Tiere der Bio-Deichschäferei Carstens, die daran glauben mussten. Auf der einen Seite deutete das auf einen Racheakt oder eine Aktion von Konkurrenten hin. Auf der anderen Seite waren jedoch fast neunzig Prozent der Deichschafe in Ostfriesland die Tiere vom Biobauern Lasse Carstens. Und dadurch war es eventuell ein Zufall, dass Carstens' Tiere dran glauben mussten, weil sich betrunkene Jugendliche wie Vandalen aufführten. Jedenfalls war es für die Polizei nicht einfach, sich auf ein Motiv zu fixieren.

»Bei dem Schietweer kann ich dir nur sagen, dass es mehrere Täter waren. Ich habe die Fußabdrücke, die noch einigermaßen erhalten waren, fotografiert. Ich schätze, einer hat Größe fünfundvierzig und der andere siebenundvierzig. Da die meisten Bauern bei Gummistiefeln eh immer eine Nummer größer tragen wegen der dicken Socken, sind das dann ganz normale Größen für einen

gestandenen Bauernburschen«, meinte Philipp Schorlau, als sie langsam in Richtung der kleinen Straße gingen. Dort standen momentan der Transit der Forensik und auch Fabers ziviler Audi hinter einem Streifenwagen. Die Straße zum Leysiel war ein Privatweg, der für normalen Verkehr nicht zugänglich war und zur Schiffsschleuse Leysiel führte. Jedoch konnte man ungesehen vor dem Tor parken, wenn man sich mit den Schleusenzeiten auskannte. Die Schleuse war nicht ständig besetzt und die Zeiten waren für Segler, die aus dem Hafen von Greetsiel aufs Meer hinauswollten, einfach im Internet abzufragen. »Eigentlich eine Verschwendung meiner Ressourcen und meines Genies, dass du mich für so'n Tüterkraam hierher holst«, fügte der Doktor in seiner typisch überheblichen Art an.

Richard Faber, der von allen meistens nur Faber genannt wurde, rollte die Augen. Sein Freund hatte eine etwas protzige Art, wenn es um seine Person ging. Überheblichkeit war bei dem Doktor ein Wort, das eigentlich eine Untertreibung darstellte. Der steinreiche Sohn eines Pharmaproduzenten, dessen Vater mit dem Verkauf seiner Patente vor Jahrzehnten ein Vermögen gemacht hatte, war des Öfteren ein regelrechter Großkotz. Jedenfalls, wenn man seine Äußerungen zu ernst nahm. Philipp Maximilian Schorlau hatte zwei Doktortitel, den einen in Medizin, den anderen in Chemie. Außerdem war er der führende Experte, was die Kriminalforensik betraf. Selbst das Bundeskriminalamt griff mitunter auf Doktor Schorlau zurück. Dies fütterte seine Selbstverliebtheit zusätzlich. Außerdem hatte Schorlau eine enorme Allgemeinbildung. Er wusste so ziemlich über jeden und alles etwas zu sagen. Und da es Philipp Schorlau war, hatte das Gesagte auch noch Hand und Fuß.

Faber zog Philipp manchmal damit auf, dass er sich anscheinend in seiner Freizeit durch die dreißig Bände der Brockhaus-Enzyklopädie las, nur um überall mitsabbeln zu können. Leider störten Philipp solche Bemerkungen nicht. Als Genie hatte er ein fast egomanes Gemüt, schüttelte Kritik einfach ab und ließ seine Geistesgröße zu gerne heraushängen. Wer Philipp aber richtig kannte, wusste, dass er ein Herz aus Gold hatte. Die beiden Freunde wären füreinander durchs Feuer gegangen und hatten das in den Jahren ihrer Zusammenarbeit bei der Polizei auch schon getan.

Kaum waren sie am Audi angekommen, klingelte Fabers Handy. Er klaubte mit kalten Fingern in seiner durchnässten Lederjacke und hielt es sich ans Ohr. »Rike, kann ich dich gleich zurückrufen? Wir fahren kurz zu uns nach Hause. Ich brauche dringend trockene Klamotten«, sagte er und ließ sie erst gar nicht zu Wort kommen. Kommissarin Rike Waatstedt war nicht nur eine seiner Mitarbeiterinnen im Team des Kriminal- und Ermittlungsdienstes Emden, sie war auch seine Ehefrau. Mit ihr und seinen zwei Kindern lebte der Erste Hauptkommissar etwa einen Kilometer Luftlinie entfernt in Klein Hauen, das zu Greetsiel gehörte.

»Das, mein Lieber, werdet ihr euch wohl verkneifen müssen. Wir haben zwei Tote in der Alten Ziegelei an der Neu-Etumer Straße direkt vor Pilsum. Und da das gleich um die Ecke ist, kommt ihr am besten sofort her. Außerdem werdet ihr hier innerhalb kürzester Zeit wieder klatschnass. Ich bin gerade selbst recht durchgeweicht dort angekommen. Fahrt von hinten an das Gelände ran, nehmt den Pilsumer Ring und dann biegt ihr auf den Hauener Weg. Ach, und Philipp soll sein komplettes Team mitbringen, das hier ist eine ganz andere Nummer als ein paar tote Schafe«, sagte sie besorgt und fügte ernst an: »Das verstehst du, wenn du es siehst.« Anschließend legte sie einfach auf.

Faber steckte zwei Finger in den Mund und ließ einen lauten Pfiff ertönen, sodass Schorlaus Leute zu ihm rüber sahen. Dann machte er eine kreisende Bewegung mit seinem Arm über den Kopf. Sofort packte das Team zusammen. Sie ließen die Schafe hinter sich zurück und kamen zügig in Richtung Auto geeilt. »Wir haben zwei Tote unweit von hier«, erklärte er Philipp schnell. Denn der Doktor hatte ihn mit gerunzelter Stirn angesehen, weil Faber über Philipps Leute derart verfügte. Den Forensikern Beine zu machen oblag einzig und allein Doktor Schorlau, das jedenfalls nahm Philipp für sich in Anspruch.

Der Doktor stöhnte auf und verzog das Gesicht. »Wird wohl nix mit warmer Dusche und Tee«, grummelte er vor sich hin, als er den weißen Spurensicherungsanzug herunterschälte, in den geöffneten Kofferraum schmiss und sofort in den Beifahrersitz sprang. *Du bist wenigstens unten drunter trocken geblieben*, dachte Faber und stellte die schlammverschmierten Gummistiefel neben Schorlaus, bevor er ohne Socken in seine Schuhe schlüpfte. Auch er stieg ins Auto und informierte Doktor Moser, Philipps Assistent, durchs Fenster, dass er mit seinen Leuten einfach folgen sollte.

»Wurde ja auch Zeit, dass wir etwas entsprechend unserer Qualifizierung zu tun bekommen«, kommentierte Moser, als er von den Toten hörte, und eilte mit seinen Leuten zum Transit. Faber atmete genervt aus.

»Langfristig versaust du alle deine Mitarbeiter. Moser ist schon genauso eingebildet wie du«, meckerte er Philipp an.

»Grund hat er dafür aber nicht«, meinte sein Freund nur beiläufig interessiert, während Faber wendete und der Nordsee den Rücken kehrte. In Richtung Neu-Etumer Straße passierte er die NABU-Beobachtungshütte und telefonierte dabei mit den beiden Streifenbeamten. Die mussten erst noch am Deich auf den Abdecker warten, denn die Schafskadaver konnten jetzt abgeholt werden.

Keine fünf Minuten später parkte der Hauptkommissar hinter dem zweiten Zivilwagen der Kripo Emden und den Streifenwagen, deren Blaulicht immer noch angeschaltet war. Davor stand ein Mercedes Sprinter, den Faber noch nie gesehen hatte. Durch den prasselnden Regen warf das blaue Licht schummrige Schatten in die graue Landschaft. Faber schauderte es, denn er liebte solch gruselige Ecken wie die Ruine der Alten Ziegelei nicht besonders. Vor Jahren

hatten sie hier schon einmal einen Fall gehabt, und er verband nicht gerade schöne Erinnerungen damit.

»Wir haben gerade mal Anfang September und es schüttet hier wie in der Regenzeit in Singapur. Weißt du, ich war mal da, und jeden Tag pünktlich gegen vier Uhr am Nachmittag kam ein Gewitter mit Regen runter, als wolle die Welt untergehen«, gab Philipp zum Besten. Und als ob jemand ihm recht geben wollte, grollte in dem Moment ein lauter Donner über das Land.

»Ich hasse schaurige Orte, ich hasse Gewitter und Tote kann ich ebenfalls nicht ausstehen«, entwich es Faber mit einem Stöhnen.

Philipp sah ihn irritiert von der Seite an. »Na, das nenne ich mal einen klassischen Fehler bei der Berufswahl. Du hast das Gemüt eines Kitabetreuers. Komm schon, Herr Kriminalhauptkommissar«, meinte er salopp und tätschelte aufmunternd Fabers Oberschenkel. »Onkel Philipp ist doch bei dir und passt auf dich auf.«

»Knallkopp«, entwich es Faber, bevor er ausstieg und sich erneut frierend ins Unwetter begab …

ENDE DER LESEPROBE

Hat euch die Leseprobe gefallen? Ihr könnt „Tödliche ostfriesische Liebe“ als Taschenbuch und ebook lesen! Wir wünschen allerbeste Krimiunterhaltung.

Klarant Verlag

Lernt die Ostfrieslandkrimi-Titel des Klarant Verlages kennen und besucht uns im Internet unter:

www.ostfrieslandkrimi.de

und

www.klarant.de

Ihr könnt dort Näheres über unsere Autorinnen und Autoren erfahren, viele weitere interessante Bücher und eBooks finden und Leseproben herunterladen. Mit dem kostenlosen Newsletter auf

www.ostfrieslandkrimi-lesen.de

erhaltet ihr aktuelle Informationen rund um das Verlagsprogramm, wie beispielsweise spannende Neuerscheinungen und Gewinnspiele.

Wir freuen uns sehr, wenn ihr Teil unserer
***Ostfrieslandkrimi-Freunde-Facebook-Gruppe* werden:**

www.facebook.com/groups/ostfrieslandkrimifreunde

Einfach QR-Code nutzen und uns direkt auf www.ostfrieslandkrimi.de besuchen! Wir freuen uns auf euch!