

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

Tatort Küche: Mörderisch gut

„Die Bösen sind die Feinschmecker“, zumindest bei Jörg Maurer. Seit 2009 lässt der Autor in seinen Krimis Kommissar Jennerwein ermitteln. Anlässlich seines 13. Falls fängt der Kriminaler selbst an zu kochen. Zum neuen Kult-Krimi ist auch ein Kochbuch erschienen. Mit dem vielsagenden Titel: „Wer kocht, hat keine Zeit zu morden.“

VON STEPHANIE EBNER

„Den letzten Gang serviert der Tod“ lautet der Titel von Jörg Maurers neuestem Werk. Diesmal ist der „Club der Köche“ verdächtig. Wo also ist die ideale Örtlichkeit, um über den neuesten Jennerwein-Fall zu reden? In einer Küche, besser noch am Herd von Jörg Maurer in Garmisch, wo er seit zehn Jahren wieder wohnt.

„Hier habe ich mir alle meine Wünsche verwirklicht“, sagt der Gourmet, der sich das Kochen als Autodidakt beigebracht hat. „Meine Mutter hat mich immer aus der Küche geschleudert, von ihr konnte ich mir nichts abschauen.“ Mittlerweile ist er ein leidenschaftlicher Hobbykoch, „einem Club der Hobbyköche“, wie es mittlerweile zahlreiche gibt, gehört er trotzdem nicht an. Aber: „Eine Überlegung wäre es wert“, sagt er grinsend.

Tatort Küche: Zig Messer sind ordentlich im Messerblock verräumt, Jörg Maurer wetzt ein großes Messer. „Für den Kürbis brauche ich scharfe Waffen.“ Er will heute ein Pastagericht mit herblichen Gemüsen und exotischen Gewürzen zubereiten. „Das habe ich aus Apulien mitgebracht.“

Jörg Maurer liebt es zu kochen, „am liebsten zusammen mit meiner Frau, manchmal auch allein“. Und: „Wenn ich an einem neuen Buch sitze, bevorzuge ich Schmorggerichte.“ Ochsenbackerl sind in dieser Zeit ein Klassiker bei den Maurers, „das setzte ich in der Früh an. Dann kann das Gericht den ganzen Tag ziehen, während ich am Schreibtisch sitze.“ Und wenn ihm zwischendurch mal nichts einfällt – auch das kommt mal vor – steht der Schriftsteller auf, geht an seiner immensen Kochbuchsammlung vorbei, macht 20 Schritte Richtung Küche und rührt mit einem Holzlöffel im Topf. „Mein Jennerwein-Ritual.“ Danach sprudeln meistens neue Ideen.

Sobald die Hälfte des Romans steht, wird Bergfest gefeiert – mit aufwendigen Gerichten, das versteht sich von selbst. „Mein Metzger kennt mich schon“, erzählt Jörg Maurer lachend. Der Autor probiert alles aus: Selbst Bratwürste hat er schon mal selbst gemacht. „Das ist allerdings eine Heidenarbeit.“

Jörg Maurer schätzt Krimis. Das war schon in den 1970er-Jahren so – damals waren Kriminalgeschichten allerdings nicht salonfähig. Seine Bände von Patricia Highsmith hielt der Germanistik-Student vor den Augen der Kommilitonen versteckt. „Im Hölderlin-Seminar wäre das nicht gut angekommen.“ Über das Versteckspiel kann Jörg Maurer heute herzhaft lachen.

Nach dem Studium wurde Maurer kurz Lehrer, weil er sich mit dem Bierernst dort nie anfreunden konnte, verwarf er die Beamtenlauf-



Jetzt werden die Messer gewetzt: Doch diesmal geht es bei dem erfolgreichen Krimibuch-Autor Jörg Maurer nicht um blutige Kriminalfälle, die sein Kommissar Jennerwein zu lösen hat. Von einer Italienreise hat der Schriftsteller ein Pasta-Gericht mit herblichem Gemüse mitgebracht, das er liebt. „Die Küche ist einfach der beste Tatort.“ Foto oben: Auf dem Freisitz mit Blick ins Karwendelgebirge entstehen die Plots für die Jennerwein-Romane.

FOTO: OLIVER BODMER

Kriminell gut: Jörg Maurers Pasta-Gericht für den Herbst

Orecchiette mit Wirsing und Kürbis

- Zutaten:**
2 altbackene Semmeln oder 3 Scheiben Toastbrot
Kräuterbutter zum Anbraten
500 g Wirsing
400 g Hokkaido-Kürbis
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
100 g Speckwürfel
4 Sardellenfilets in Öl
1 rote Chilischote
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
½ Zitrone, Abrieb
Meersalz
Pfeffer
Kreuzkümmel
Muskat
350 g Orecchiette



Das Gericht stammt ursprünglich aus Apulien: Orecchiette mit Wirsing und Kürbis.

Zubereitung:

1. Die Semmeln bzw. das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Kräuterbutter goldbraun zu

Croutons braten. Beiseite stellen.

2. Vom Wirsing den Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Den Hokkaido-Kürbis ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, die Speckwürfel, die Sardellenfilets und die in feine Ringe geschnittenen Chilischote bei mittlerer Hitze 5

Minuten andünsten, bis sich die Sardellen auflösen. Den Wirsing unterrühren und einige Minuten mitbraten. Weißwein und Brühe angießen

und den Pfanneninhalt ca. 10 Minuten abgedeckt dünsten.

4. Die Nudeln: In der Zwischenzeit die Orecchiette in kochendem Salzwasser bissfest garen. Eine Kelle Nudelwasser zum Gemüse geben und gut verrühren.

5. Der Kürbis: In einer weiteren Pfanne die Kürbiswürfel in Olivenöl scharf anbraten, bis sie gar sind. Die Orecchiette abgießen und zum Gemüse geben, die Pfanne jetzt nicht mehr abdecken. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Kreuzkümmel und geriebener Muskatnuss würzen. Am Schluss die Kürbiswürfel zugeben und alles gut vermengen.

6. Anrichten: Die Orecchiette auf Teller verteilen, mit den gerösteten Brotwürfeln bestreuen und etwas Olivenöl darüberträufeln.



In Denkerpose: Jörg Maurer bearbeitet an seinem Schreibtisch schon den 15. Jennerwein-Fall.



Würzen: Maurer spart nicht mit Kreuzkümmel.



Am langen Holztisch empfangen Jörg Maurer und seine Frau Marion Schreiber Redakteurin Stephanie Ebner (r.)

bahn und pflegte in den Jahren darauf als Kabarettist die Kleinkunst, meist im Herzen von Schwabing, oft aber auch auf Tourneen.

Auf Reisen genießt er es, sich ins Café zu setzen und den Leuten aufs Maul zu schauen. „Das hat mich schon zu manch einer Figur inspiriert.“ Am besten funk-

tioniere diese Herangehensweise im Ausland, wenn man die Sprache nicht versteht: „Dann kann ich in die Mimik und Gestik alles hineininterpretieren.“ In Zeiten von Corona bleibt Jörg Maurer allerdings meist in Garmisch, wo er auch aufgewachsen ist. Leserreisen finden keine statt. Genug Zeit zum Nachden-

ken: Der nächste Jennerwein ist schon in Arbeit. 68 Stufen führen von der Terrasse den Hang hinauf. Auf einem Freisitz hat sich der Autor eine mobile Schreibstube eingerichtet: hier stehen ein Liegestuhl und ein Sonnenschirm. In diesem Refugium stört ihn keiner. Der Blick wandert dort

oben über das Karwendelgebirge, von weit unten hört man die Loisch rauschen und ein paar Schulkinder auf ihrem Heimweg lachen. Ein wunderschöner, beinahe magischer Ort, an dem der Plot für den Jennerwein und dessen skurrile Typen entsteht. Stundenlang kann Jörg Maurer dort sitzen, nur der

Hunger lockt ihn irgendwann wieder hinunter. In Schreibphasen muss es schnell gehen, die Nudeln mit Wirsing und Kürbis passen da ideal. Außerdem spart man bei diesem Gericht nicht mit exotischen Gewürzen. Genau nach Maurers Geschmack. Die Küche ist einfach der beste Tatort.

Die Küche ist einfach der beste Tatort.

KOCHBUCH

Wer kocht, hat keine Zeit zu morden

Die Krimis von Jörg Maurer sind seit Jahren Kult. Wer die Jennerwein-Fälle kennt, weiß, dass gutes Essen dabei nicht fehlen darf. In den Romanen spielen Essen und Kochen eine durchaus geheimnisvolle und spannungssteigernde Rolle – man denke nur an das verfressene Bestattungsunternehmer-Ehepaar Ursel und Ignaz Grasegger. Jetzt gibt es die besten Rezepte als Kochbuch. „Wer kocht, hat keine Zeit zu morden“ heißt es. Alles von Jörg Maurer selbst ausprobiert und für gut befunden. Von Tom Kha Gai über kartoffelgeschuppten Steinbutt und Stengeles Kimchi-Spätzle bis zur Mango-Tarte finden sich in diesem Kochbuch alle Rezepte aus „Den letzten Gang serviert der Tod“ und anderen Romanen aus Jörg Maurers Feder. Gekocht wird mit regionalen Lebensmitteln, das versteht sich für den Garmischer von selbst. Und freilich, der Humor darf bei Maurer nicht zu kurz kommen: „Im Hinterzimmer befindet sich eine regionale Agentur für Auftragskiller, die verwenden ausschließlich Waffen aus der Umgebung: Armbruste aus Zirbelholz, Steinschleudern aus dem Höllental oder die eigenen zwei Prätzen – Kill local.“ Ein Kochbuch, das für jeden Jennerwein-Fan ein Muss ist.

Wer kocht, hat keine Zeit zu morden. Jörg Maurer. 65 kriminell gute Rezepte. Das Kochbuch zum Alpenkrimi „Den letzten Gang serviert der Tod“. 19,99 Euro.



Zeit für Nachtisch

Wenn Landfrauen ihre Rezepte verraten, kann man sicher sein: Die Gerichte kommen mit wenig Zutaten aus, und das Rezept gelingt. „Zeit für Nachtisch“ – darin stellen Landfrauen süße Klassiker vor. Teilweise haben sie selbst die Desserts noch von ihren Müttern gelernt, teilweise mit Mascarpone und Co. selbst verfeinert. Besonders stark ist Zeit für Nachtisch bei Rezepten, die auf längst vergessenes Wissen zurückgreifen. Wie zum Beispiel den „Brotpudding“. Ein wärmendes Gericht für feuchte und kalte Herbsttage, das sich noch dazu ideal dafür eignet, albackenes Weißbrot oder einen Zopf zu verwerten. Von Apfel bis Zitrone: Rezepte für Schleckermäuler aus der Landfrauenküche, für jede Jahreszeit und jede Gelegenheit süße Verführung.

Zeit für Nachtisch. Erprobte Rezepte für garantiert Gelingen. Von unseren Landfrauen. Erschienen im LV Buch Verlag. 120 Seiten. 18 Euro.

