

Christina Wermescher (Hrsg.)

# MORD SÜß SAUER

Kulinarische Kurzkrimis aus Fernost  
mit passenden Rezepten



Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das Recht der mechanischen, elektronischen oder fotografischen Vervielfältigung, der Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, des Nachdrucks in Zeitschriften oder Zeitungen, des öffentlichen Vortrags, der Verfilmung oder Dramatisierung, der Übertragung durch Rundfunk, Fernsehen oder Video, auch einzelner Text- und Bildteile.

Alle Akteure dieser Geschichten sind fiktiv, Ähnlichkeiten mit lebenden oder verstorbenen Personen wären rein zufällig und sind von den Autoren nicht beabsichtigt.

Copyright © 2019 bei *Edition 211*, ein Imprint von Bookspot Verlag GmbH  
1. Auflage 2019

Korrekturat: Sylvia Kling  
Satz/Layout: Martina Stolzmann  
Covergestaltung: Nadine Wahl

Druck: CPI – Clausen & Bosse, Leck  
Made in Germany  
ISBN 978-3-95669-107-2  
[www.bookspot.de](http://www.bookspot.de)



<b>Vorwort</b>	7
Christina Wermescher <b>Die falsche Braut</b>	9
Sabine Frambach <b>Die Sumangali</b>	19
Nick Stein <b>Chinesisches Roulette</b>	37
Cécile Ziemons <b>Wasser</b>	55
Monika Deutsch <b>mail to Nina: ›Olakel immel lichtig‹</b>	65
Andrea Z. Rhein <b>Mochi-Mochi</b>	81
Wolfgang Breilkopf <b>Wenn ein Abschied in die Suppe fällt</b>	91
Gabriel R. K. Maier <b>Hundert Schlangen</b>	105
Harald Weber <b>Ein Frühstück für Helden</b>	121
Roland Ruether <b>Lebe deinen Traum</b>	131
C. K. Zille <b>Nainai</b>	139
Nick Stein <b>Der Tod des Parteisekretärs</b>	149
Gabriel R. K. Maier <b>Der Rauch von Kohlen</b>	169
Veronika Lackerbauer <b>Tante Lottes rotes Curry</b>	181
Jürgen Edelmayer <b>»... dass sie, fortzeugend, immer Böses muss gebären«</b>	199
Christina Wermescher <b>Nichts bleibt, wie es war</b>	211

Marion Demme-Zech und Frank Krajewski	
<b>Das Mondfest, ein Mordsfest</b>	<b>225</b>
Ina Elbracht	
<b>Teehaus der hungrigen Geister</b>	<b>237</b>
Andrej Chekov	
<b>Wer Pech berührt, besudelt sich</b>	<b>257</b>
Petra Holz	
<b>Toddy</b>	<b>271</b>



<b>Vietnamesische Frühlingsrollen</b>	<b>16</b>
<b>Samose mit Kartoffelerbsenfüllung</b>	<b>34</b>
<b>Mango-Chutney</b>	<b>35</b>
<b>Changfen</b>	<b>51</b>
<b>Kokosnuss-Chutney</b>	<b>63</b>
<b>Kokosmilchsuppe mit Reis und Hähnchen</b>	<b>78</b>
<b>Tom Yam Kung</b>	<b>102</b>
<b>Nasi Lemak</b>	<b>129</b>
<b>Sambal Ikan Bilis</b>	<b>129</b>
<b>Katsukarē</b>	<b>136</b>
<b>Chongqing Chili-Hähnchen</b>	<b>147</b>
<b>Gong Bao Rindfleisch</b>	<b>167</b>
<b>Rotes Curry</b>	<b>197</b>
<b>Scharfe Tofu-Gemüsepfanne</b>	<b>209</b>
<b>Wan Tans mit Nashi</b>	<b>223</b>
<b>Chinesischer Mondkuchen mit Lotusfüllung</b>	<b>234</b>
<b>Schwammkuchen</b>	<b>254</b>
<b>Singapore-Sling</b>	<b>270</b>
<b>Toddy</b>	<b>279</b>



<b>Die Autorinnen und Autoren von A bis Z</b>	<b>281</b>
---	------------

## Vorwort

**A**sien – Obwohl unsere Welt durch die Globalisierung beständig kleiner zu werden scheint, bleibt dieser Kontinent für uns Europäer geheimnisvoll und fremdartig. Beinamen wie »Das Land des Lächelns«, »Der rote Drache« oder »Das Land der aufgehenden Sonne« spiegeln Verklärung und Ehrfurcht wider, die der ein oder andere bei dem Gedanken an Länder wie Thailand, China oder Japan verspürt. Touristen staunen über exotische Eindrücke an jeder Ecke, und Geschäftsreisende brauchen gar ein interkulturelles Training, bevor sie sich nach Fernost wagen. Und gerade auch kulinarisch gibt es dort Einiges zu entdecken.

Doch so zauberhaft Asien auch auf uns wirken mag, die kriminelle Energie des Menschen macht auch vor dieser Kulisse nicht halt. Und ehe man sich versieht, wird eine exotische Köstlichkeit zur tödlichen Gefahr.

Im Rahmen einer Ausschreibung habe ich Autorinnen und Autoren dazu aufgerufen, in ihren kriminellen Gedanken nach Fernost zu reisen. Ich freue mich außerordentlich, dass so viele dieser Einladung gefolgt sind, und präsentiere Ihnen hier stolz die besten Geschichten. Damit die Asienerfahrung lange anhält und nicht nur graue Theorie in einem Buch bleibt, wurden die Kurzkrimis mit authentischer asiatischer Küche angereichert. Und so wünsche ich Ihnen ein doppeltes Vergnügen: zuerst beim Lesen und dann beim Nachkochen unserer Rezepte!

*Herzlichst*

*Ihre Christina Wermescher*

Die falsche Braut  
von Christina Wermescher



Seit einer geschlagenen Stunde stand ich nun mit meinem geliehenen Lieferwagen vor dem Hauptpostamt zwischen ein paar Taxen und wartete. Obwohl der Himmel über Ho-Chi-Minh-Stadt bewölkt war, klebte mir mein Shirt unangenehm feucht am Rücken. Die schwarze Wollmütze, unter der ich mein langes Haar verbarg, und der falsche Bart, der beständig meine Nase kitzelte, taten ihr übriges, und so musste ich immer wieder die Sonnenbrille anheben, um mir den Schweiß vom Nasenrücken zu wischen, der sich unter ihr ansammelte.

Ich ließ den Trubel aus Touristen und Reisebussen vor der Kirche zu meiner Linken nicht aus den Augen. Die Notre Dame Kathedrale von Saigon machte ihrem Namen alle Ehre. Mit ihrem roten Mauerwerk thronte sie erhaben inmitten der Cong Xa Paris Straße, die sie vollständig umkreiste und einen nicht enden wollenden Ringelreihen aus Mofas und Motorrollern um sie herumschickte.

Angespannt griff ich in die Schüssel neben mir auf dem Beifahrersitz. Mama hatte mir Glücksrollen mitgegeben. Natürlich hatte sie nicht gewusst, dass ich mir heute frei genommen hatte, aber fordernde Aufgaben, für die ich mich stärken musste, lagen ja dennoch vor mir. Ohne Dip fehlte es ihnen trotz des frischen Korianders etwas an Würze. Doch ich aß sie ohnehin nicht zum Genuss, sondern um meine Nerven zu beruhigen, die mittlerweile zum Zerreißen gespannt waren.

Als ein Brautpaar hinter der Kathedrale auftauchte, verschluckte ich mich an einer Garnele. Hustend hielt ich den Schnurrbart in meinem Gesicht fest. Doch der Bräutigam war viel zu dick, um auch nur eine entfernte Ähnlichkeit mit Hung zu haben. Und so atmete ich ein paarmal tief durch, um mich wieder etwas zu beruhigen. Fast alle Paare, die in Ho-Chi-Minh-Stadt heirateten, suchten diesen Ort hier auf, um Hochzeitsfotos zu machen. Auch sie würden herkommen. Ich

musste einfach nur warten, dann würde das Schicksal sie direkt in meine Arme treiben.

Ich spülte einen weiteren Bissen der Glücksrollen mit einem gierigen Schluck aus einer frischen Dose 333 Export hinunter. Die Kühltasche im Fußraum des Beifahrersitzes war gut gefüllt mit verschiedenen Erfrischungsgetränken. Schließlich konnte ich es nicht riskieren, aus Durst meinen Beobachtungsposten verlassen zu müssen. Seufzend drückte ich das kalte Metall an meine feuchte Stirn. Am liebsten hätte ich die Dose sofort leer getrunken. Doch ich musste mich zügeln. Auch ein Toilettenbesuch barg die Gefahr, dass ich die beiden womöglich verpassen würde.

Seufzend lehnte ich mich zurück. Unweigerlich schlich sich Melancholie in meine Gedanken. Den ganzen Tag hatte ich sie erfolgreich vertrieben, indem ich mich konsequent auf meinen Plan konzentriert hatte. Doch das Warten machte mich allmählich mürrisch. Und so konnte ich nicht umhin, traurig darüber nachzusinnen, wie glücklich wir einst gewesen waren. Eine goldene Zukunft hatte auf Hung und mich gewartet, doch dann hatte sich diese schreckliche Frau in unser Leben gedrängt.

Schniefend wandte ich mich der Schüssel auf dem Beifahrersitz zu. Nur noch ein paar Glücksrollen lagen darin. Gerade als ich hineingreifen wollte, fiel mein Blick auf den Eingang des Hauptpostamtes, und ich sah direkt in Hungs Gesicht. Ein seltsames Lächeln lag darin, und es war schmerzlich offensichtlich, dass er es nicht etwa für die Kamera aufsetzte. Er strahlte förmlich von innen heraus und schien wahrhaft glücklich zu sein.

Seine Braut schmiegte sich an ihn und blickte kokett zum Fotografen, der unablässig in die Hocke ging und wieder aufsprang, um das Paar aus verschiedenen Winkeln zu fotografieren. Seiner hippen Frisur zufolge, die ihm den wüsten Charme eines Rockstars verlieh, mussten sie ein Vermögen für den Kerl ausgegeben haben.

Meine Augen wanderten zurück zu ihr. Ihr bodenlanges Kleid aus zarter Spitze betonte ihre zierliche Figur. Das Haar war etwas aufgehellt und aufwendig frisiert, so dass es ihr in schokobraunen Locken engelsgleich über die Schultern fiel. Vermutlich wäre meine Wahl des Hochzeitsoutfits ganz ähnlich ausgefallen. Und Hung wäre mit mir mindestens genauso glücklich gewesen. Doch nun hockte ich stattdessen mit falschem Bart und Wollmütze in diesem unglückseligen Lieferwagen.

Verbissen beobachtete ich die beiden, wie sie Hand in Hand über den Vorplatz des Hauptpostamtes schlenderten und abwechselnd einander zu und in die Kamera lächelten. Als sie schräg vor meinem Lieferwagen stehen blieben, drückte ich mich tief in meinen Sitz. Doch sie würdigten mich keines Blickes und hatten nur Augen für einander. Wahrscheinlich hätte ich mir meine aufwendige Tarnung sogar sparen können.

Der Fotograf schloss zu ihnen auf und gestikulierte mit ausladenden Bewegungen in Richtung der Notre Dame Kathedrale. Scheinbar sollte das Fotoshooting nun dort fortgesetzt werden.

Ich ließ die drei nicht aus den Augen, während meine Hand bedächtig zum Zündschlüssel griff und den Motor startete. Hung ging ein paar Schritte rückwärts und zog seine Braut fröhlich hinter sich her. Zwei Taxen trennten uns voneinander, als sie auf die Cong Xa Paris Straße traten und sich anschickten, sie zu überqueren. Ich schaute in den Rückspiegel und stellte erleichtert fest, dass hinter mir keine Autos parkten. Vorsichtig ließ ich den Lieferwagen einige Meter zurückrollen und steuerte ihn schließlich auf die Fahrbahn. Dann trat ich das Gaspedal durch.

In den Sitz gepresst steuerte ich den Lieferwagen mit angespanntem Gesicht und nahezu durchgestreckten Armen auf die drei zu. Binnen Sekunden erreichte ich sie. Der dumpfe Knall,

als der Aufprall Hungs Braut aus seinen Händen riss, fuhr mir trotz allem durch die Knochen. Wie ein aufgeschrecktes Huhn flatterte weißer Stoff über die Windschutzscheibe. Endlich löste sich die Spannung aus meinen Gliedern, und ich vermochte zu bremsen. Mit einem Ruck kam der Lieferwagen zum Stehen und schleuderte das Wirrwarr aus weißem Stoff und schokobraunen Locken vor mir auf den Asphalt. Ein Mofafahrer knatterte aufgeregt an uns vorbei, strauchelte und stürzte beinahe zu Boden. Im Rückspiegel fiel mein Blick auf den Fotografen. Geistesgegenwärtig knipste er in meine Richtung, wahrscheinlich, um das Nummernschild festzuhalten. Er hatte wohl ein wenig Grips unter seiner Elvisfrisur. Vielleicht war er sein Geld ja sogar wert. Neben ihm stand Hung mit hängenden Schultern und weit aufgerissenen Augen. Er schien in eine Art Schockstarre gefallen zu sein. So gerne hätte ich das Fenster heruntergelassen und ihn angeschrien, dass dies ein wunderschöner Tag hätte werden können, wäre er nur nicht so dumm gewesen, die falsche Frau zu heiraten. Da setzte er sich plötzlich in Bewegung, fast so, als hätte er meine schreienden Gedanken gehört. Als ich wieder aufs Gas trat, beschleunigte sich auch mein Herzschlag erneut. Hungs Braut hatte soeben den Kopf gehoben und machte ungeschickte Anstalten, sich aufzurappeln. Mit einem hässlichen Geräusch rumpelte ich über sie hinweg. Ein flüchtiger Blick in den Spiegel ließ mich ahnen, dass sie kein zweites Mal versuchen würde, aufzustehen.

Sobald die Notre Dame Kathedrale außer Sichtweite war, riss ich mir schwer atmend den falschen Bart aus dem Gesicht. Er war feucht und klebrig und widerte mich an. Ich warf ihn in den Fußraum des Beifahrersitzes, in dem bei meinem Bremsmanöver auch die Schüssel mit den restlichen Glücksrollen gelandet war. Aufgewühlt öffnete ich in voller Fahrt das Fenster und atmete gierig ein. Dann lauschte ich angespannt, doch keine Sirene schien mir auf den Fersen zu sein.

Als ich mich schließlich dem Stadtrand näherte, bog ich einige Male ab und landete in einem verwinkelten Wohngebiet. Mit einem prüfenden Blick in alle Spiegel vergewisserte ich mich, dass die Straßen leer waren. Die Bewohner des Arbeiterviertels buckelten scheinbar alle pflichtergeben in ihren verschiedenen Betrieben. Ich sprang aus dem Lieferwagen und ging vor ihm in die Hocke, um die falschen Nummernschilder zu demontieren. Als ich das erste in den Händen hielt, schauderte ich. Blut und schokobraunes Haar klebten an ihm. Schnell wandte ich mich ab und sprang auf, um auch das hintere Schild abzunehmen.

Die Wucht, mit der der Lastwagen mich erfasste, als ich auf die Straße trat, überdeckte jeglichen Schmerz. Ich klebte an seiner Motorhaube, als wollte ich mit ihr verschmelzen. Erst das ruckartige Bremsen des erschrockenen Fahrers löste uns aus unserer innigen Umarmung, und der Lastwagen schleuderte mich weit von sich. Hart knallte ich auf die Straße. Ein lautloses Stöhnen entfuhr mir. Am Rand meines Gesichtsfeldes tauchte der Fahrer auf. Er rannte aufgebracht im Kreis um mich herum und schrie dabei in sein Mobiltelefon. Obwohl uns lediglich wenige Schritte trennten, drang seine Stimme nur dumpf an mein Ohr. Ich spürte meinen Nacken nass werden. Mein Haar klebte an meinen Schläfen. Ich überlegte langsam, ob ich immer noch so sehr schwitzte. Dass ich in einer Lache meines eigenen Blutes lag, verstand ich nicht.

Mühsam versuchte ich den Kopf zu heben, doch es wollte mir nicht gelingen. Ganz langsam schlich sich der Schmerz am Schock vorbei in meinen Körper und breitete sich unbarmherzig aus. Und als meine Sinne schließlich schwanden, die Geräusche noch dumpfer wurden, und mein Blick sich trübte, da erkannte ich endlich, dass ich im Begriff war zu sterben.



## Vietnamesische Frühlingsrollen

2 Portionen

- 50 g Reismudeln
- 8 runde Reispapierblätter
- 8 große, gekochte Garnelen (geschält, entdarnt und halbiert)
- 3 EL gehackter frischer Koriander
- 2 Salatblätter, in feine Streifen geschnitten
- 4 TL Fischsauce
- ¼ Salatgurke, in feine Streifen geschnitten
- 1 Ei (Spiegelei in Streifen geschnitten)
- 50 ml Wasser
- 2 EL frischer Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Zucker
- ½ TL Knoblauch-Chili-Sauce
- 3 EL Hoisinsauce

Einen mittelgroßen Topf mit Wasser füllen und aufkochen. Die Reismudeln darin 3-5 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Dann die Nudeln gründlich mit kaltem Wasser abspülen, damit sie nicht zusammenkleben.

Eine große Schüssel mit warmem Wasser füllen. Ein Reispapierblatt kurz hineinlegen, damit es weich wird. Das Blatt glatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen.

Zwei Garnelenhälften in einer Reihe in die Mitte legen. Auch die restlichen Zutaten darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand von 5 cm an den Seiten frei lassen.

Die Seiten zur Mitte hin einschlagen und das Reispapier fest aufrollen, so dass die Füllung nicht herausfällt.

Fischsauce, Wasser, Limettensaft, Knoblauch, Zucker und Chilisaucе in einer kleinen Schüssel verrühren.

Die Hoisinsauce in eine zweite kleine Schüssel geben.

Die Frühlingsrollen mit den Soßen anrichten und servieren.