

Esslingen 18.9.2016: Tatortkommissar Mario Kopper auf heißer Spur...



Tatort Esslingen

"Was kochen wir heute?" ist die Frage von Andreas Hoppe alias Tatort-Kommissar Mario Kopper am vergangenen Sonntag. Da mir der kalte Regen ins Genick rinnt, spare ich bei meiner Antwort mit Worten. Lediglich vier knappe Hinweise zu seiner Orientierung müssen bei dem Sauwetter reichen. "Wir zaubern etwas aus Mehl, Milch, Eiern und Bergkäse." Und Punkt. Der Kommissar ist gespannt.

Ich helfe ihm auf die Spur. Auf der Bühne flüstere ich ihm eine kurze Anleitung ins Ohr. Ein Geheimrezept für eine Spezialität aus Baden-Württemberg. Eigentlich ein Kinderspiel. Wenn er alle Hinweise logisch aneinanderreicht, ist der Erfolg gewiss. Vielleicht ist sogar eine Beförderung drin.

Bewaffnet mit einem Handstabmixer (geladen), einem Messer (scharf) und sehr reifem Bergkäse (stark reizender Geruch) macht sich der Kriminologe ans Schaffen, mixt zuerst die Milch mit dem Mehl. Er deduziert: "Das Mehl immer zuerst mit der Flüssigkeit verrühren. Sonst bilden sich Klümpchen. Dann erst die Eier dazu." Instinktiv würzt er noch mit einem Schuss Bier nach. Raffiniert, denke ich.

Die brisante Mixtur wird in Muffinformen gegossen. Diese wurden vorher noch zusätzlich mit hauchdünnen Speckscheiben und einem kleinen Stück Bergkäse ausgelegt. Kriminell gut! Und jetzt ab in den Ofen.

Wir warten ungeduldig und gespannt. Dann endlich. Nach 30 Minuten liegt das Ergebnis vor. Die Indizien formen sich zu einem schlüssigen Bild. Das ist eindeutig der Schuldige, der Täter, der Verführer:

...es ist der [Pfitzauf](#):

