

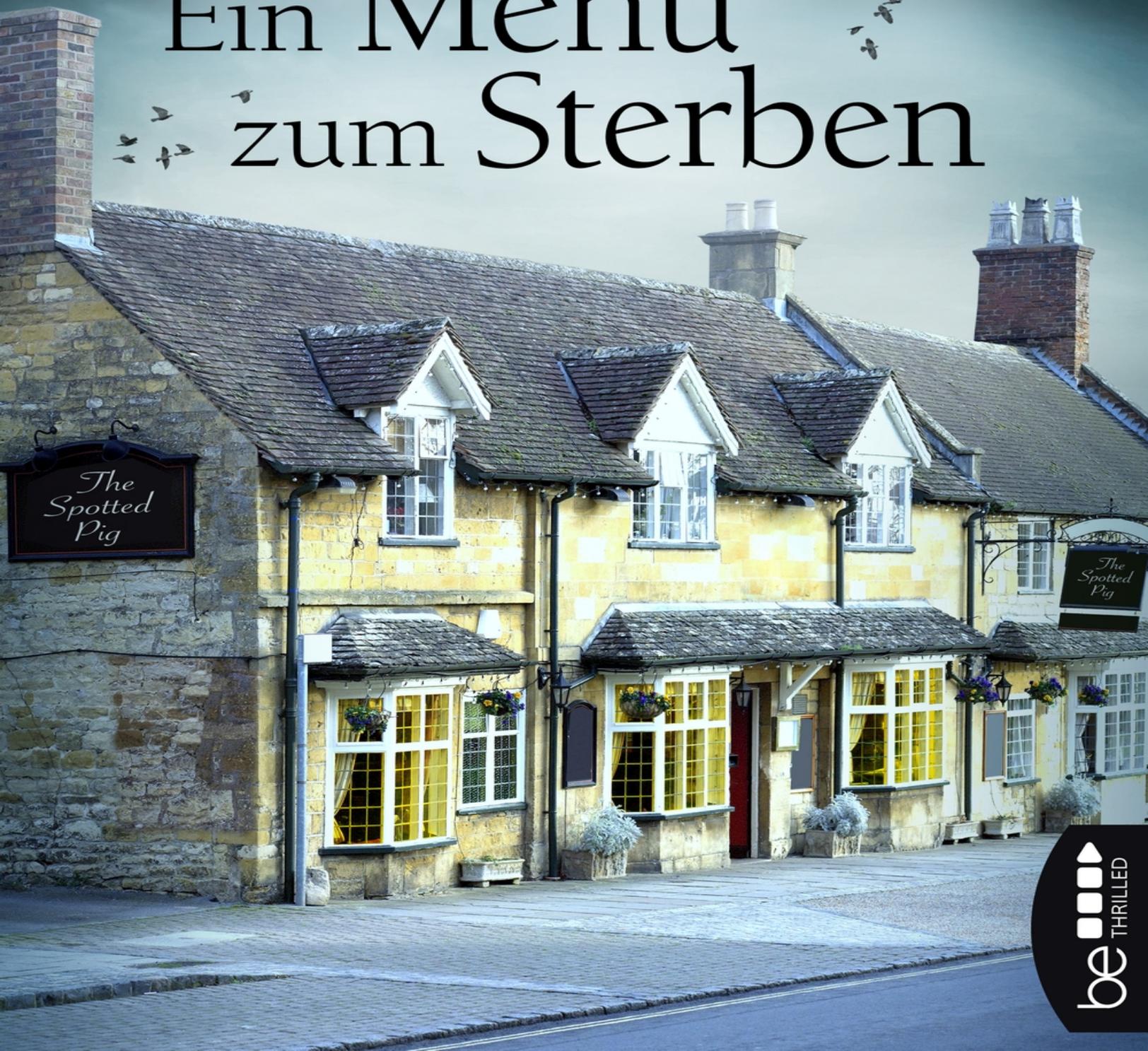
Matthew Costello

Neil Richards

CHERRINGHAM

LANDLUFT KANN TÖDLICH SEIN

Ein Menü zum Sterben



Inhalt

Cover

Cherringham - Landluft kann tödlich sein - Die Serie

Über diese Folge

Die Hauptfiguren

Über die Autoren

Ein Menü zum Sterben

Impressum

1. Die neue Saison
2. Eine Überraschung zum Dessert
3. Vertrauliche Küchenplauderei
4. Ein Tisch für eine Person
5. Jede Geschichte hat zwei Seiten
6. Teepause
7. Was für ein glückliches Paar!
8. Geheimnisse
9. Die Gemüter erregen sich
10. Es wird ungemütlich
11. Dinner auf der Goose
12. Eine brennende Frage
13. Planänderungen
14. Digitale Spuren
15. Etwas Fischiges
16. Geheimnisse
17. Zurück zur Farm

Cherringham - Landluft kann tödlich sein - Die Serie

»Cherringham - Landluft kann tödlich sein« ist eine Cosy-Crime-Serie, die in dem vermeintlich beschaulichen Städtchen Cherringham spielt. Regelmäßig erscheinen sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch spannende und in sich abgeschlossene Fälle wie auch Romane mit dem Ermittlerduo Jack und Sarah.

Über diese Folge

Das »Spotted Pig« bekommt Konkurrenz!

Bislang unangefochten das beste Restaurant in Cherringham verspricht das neu eröffnete »Bayleaf« nun ebenfalls ganz besondere Gaumenfreuden - und das mit einer sternegekrönten amerikanischen Küchenchefin. Doch dann wird das Bayleaf Ziel immer dreisterer Anschläge und aus der belebenden Konkurrenz wird eine verhängnisvolle Feindschaft. Jack und Sarah wollen herausfinden, was und vor allem wer hinter den Angriffen auf das neue Spitzenrestaurant steckt. Und entdecken, dass Küchenchefin Anna ein dunkles Geheimnis mit nach Cherringham gebracht hat, das nicht nur sie in Gefahr bringt ...

Die Hauptfiguren

Jack Brennan ist pensioniert und frisch verwitwet. Er hat jahrelang für die New Yorker Mordkommission gearbeitet. Alles, was er nun will, ist Ruhe. Ein Hausboot im beschaulichen Cherringham in den englischen Cotswolds erscheint ihm deshalb als Alterswohnsitz gerade richtig. Doch etwas fehlt ihm, das er einfach nicht sein lassen kann: das Lösen von Kriminalfällen.

Sarah Edwards ist eine 38-jährige Webdesignerin. Sie führte ein perfektes Leben in London samt Ehemann und zwei Kindern. Dann entschied sich ihr Mann für eine andere. Mit den Kindern im Schlepptau versucht sie sich nun in ihrer Heimatstadt Cherringham ein neues Leben aufzubauen. Das Kleinstadtleben ist ihr allerdings viel zu langweilig. Doch dann lernt sie Jack kennen ...

Über die Autoren

Matthew Costello ist Autor erfolgreicher Romane wie *Vacation* (2011), *Home* (2014) und *Beneath Still Waters* (1989), der sogar verfilmt wurde. Er schrieb für verschiedene Fernsehsender wie die BBC und hat dutzende Computer- und Videospiele gestaltet, von denen *The 7th Guest*, *Doom 3*, *Rage* und *Pirates of the Caribbean* besonders erfolgreich waren. Er lebt in den USA.

Neil Richards hat als Produzent und Autor für Film und Fernsehen gearbeitet sowie Drehbücher für die BBC, Disney und andere Sender verfasst, für die er bereits mehrfach für den BAFTA nominiert wurde. Für mehr als zwanzig Videospiele hat der Brite Drehbuch und Erzählung geschrieben, u.a. *The Da Vinci Code* und, gemeinsam mit Douglas Adams, *Starship Titanic*. Darüber hinaus berät er weltweit zum Thema Storytelling. Bereits seit den späten 90er Jahren schreibt er zusammen mit Matt Costello Texte, bislang allerdings nur fürs Fernsehen.

Cherringham ist die erste Krimiserie des Autorenteam in Buchform.

Matthew Costello
Neil Richards

CHERRINGHAM
LANDLUFT KANN TÖDLICH
SEIN



Ein Menü zum Sterben

Aus dem Englischen von Sabine Schilasky

be 
THRILLED

beTHRILLED

Deutsche Erstausgabe

»be« - Das eBook-Imprint von Bastei Entertainment

Copyright © 2018 by Bastei Lübbe AG, Köln

Textredaktion: Dr. Arno Hoven

Lektorat/Projektmanagement: Rebecca Schaarschmidt

Covergestaltung: Thomas Krämer nach einer Vorlage von Jeannine Schmelzer
unter Verwendung von Motiven © shutterstock: jason2009 | suns07butterfly |

© David Hughes

eBook-Erstellung: Olders DTP.company, Düsseldorf

ISBN 978-3-7325-5384-6

www.be-ebooks.de

www.lesejury.de

1. Die neue Saison

Helen Edwards blickte auf, als Julie einen kleinen Teller mit einem eiswaffelförmigen *Etwas* vor ihr auf den Tisch stellte.

Auch wenn sie nicht sogleich davon kostete, wusste Helen schon jetzt, dass es ein absolut köstlicher Auftakt für dieses besondere »Probe-Menü« sein würde – ein kulinarisches Erlebnis von entscheidender Bedeutung, um die Gerichte für das Spendendinner der Cherringham Opera Society auszuwählen.

Heute Abend speiste Helen mit der Schirmherrin der Operngesellschaft, Lady Repton.

Immer eine unterhaltsame Gesprächspartnerin bei einem Dinner.

Für eine Frau, die über so ein großes Vermögen verfügte, hatte sie kaum Allüren.

Während die kleinen Teller hingestellt wurden, nippte Helen an ihrem Cotswold-Gin-Tonic; die Grapefruitscheibe darin war eine Offenbarung.

Unterdessen genoss Lady Repton einen Manhattan. Helen kannte diesen Drink nicht; sie hatte lediglich gehört, dass er ziemlich stark sein sollte.

Und Lady R. nimmt keineswegs kleine Schlucke.

Lady Repton hatte bereits zugesagt, wieder einmal als Gastgeberin der diesjährigen Veranstaltung zu fungieren, die außerdem eine Liveübertragung von *Turandot* aus der Metropolitan Opera in New York bieten würde.

»Nun, Lucinda, was hältst du von dem Amuse-Bouche?«

Sie beobachtete, wie Lady Repton von der winzigen Waffel probierte, den Happen einen Moment auf ihrer Zunge ruhen ließ und sich ein Lächeln gestattete.

»Nun, meine Liebe, amüsieren tut es mich allemal!«

»Mich auch«, gestand Helen, die den Geschmack ebenfalls auskostete. »Ich kann mir nicht vorstellen, wie Sam es schafft, diesen Teig so leicht hinzubekommen.«

In dem Augenblick kam Julie, die mit ihrem Mann Sam, dem Koch, gemeinsam das Restaurant betrieb, zu ihnen herüber. Zuvor hatte sie die beiden von der Seite aus beobachtet.

»Schmeckt es den Damen?«

Helen lächelte. Sie und ihr Mann Michael waren Stammgäste im Spotted Pig, auch wenn man oft Wochen im Voraus reservieren musste.

Sie wusste, dass auch Lady Repton häufig hier speiste, obwohl sie in Repton Hall einen eigenen Koch hatte, der mehr als kompetent war.

Helen überließ es Lady R., als Erste zu antworten.

»Und ob es das tut, Julie. Gänseleber-Mousse, vermute ich? Kapern ... ein Hauch von ... Sherry vielleicht?«

»Vin Santo«, erwiderte Julie.

Lady Repton strahlte. »Ja, natürlich! Dieses nussige Honigaroma. Und die leichte Waffel – so hauchdünn! Perfekt.«

Nun war es Julie, die ein Strahlen im Gesicht hatte. Was sie gerade vernommen hatte, war ohne Zweifel ein hohes Lob von Lady Repton, die dafür berüchtigt war, dass man sie nicht leicht zufriedenstellen konnte.

»Wie war es für dich, Helen?«, fragte Julie.

»Oh, ganz wunderbar. Ich kann die anderen Gänge kaum erwarten.«

Lächelnd wollte Julie sich wieder ihren Pflichten widmen, als Lady Repton sie sacht am Arm berührte.

»Julie, falls es heute Abend in Ihrem Restaurant nicht allzu geschäftig zugeht, könnte Sam dann eventuell zu uns kommen und mit uns einige Punkte besprechen, während wir mit dem Essen fortfahren?«

Julie nickte lächelnd, aber Helen sah, wie sich ihre Miene ein wenig umwölkte.

Vielleicht stellte dieses spezielle Probe-Menü – selbst wenn nur zwei Leute daran teilnahmen – eine Aufgabe dar, die ein wenig beängstigend für das kleine Restaurant war.

Obwohl das Pig gewiss schon früher solche Herausforderungen gemeistert hatte.

Dann aber kam Helen ein anderer Gedanke: *Ist heute Abend womöglich der Druck zu groß?*

Anfangs hatte Julie nur wenigen Leuten von ihrer Schwangerschaft erzählt, doch inzwischen ließ sie sich nicht mehr verheimlichen. Das erste Baby! Aber Säuglinge bedeuteten zusätzliche Kosten, und dann war da selbstverständlich die Frage, wer sich hier während der ersten Monate nach der Geburt um den Service kümmerte.

Kaum war Julie fortgegangen, wandte sich Lady Repton an Helen.

»Übrigens, hast du schon dieses neue Lokal ausprobiert, das Bayleaf?«

»Noch nicht. Wenn Michael und ich gut essen gehen wollen, kommen wir am liebsten hierher.«

Lady Repton nickte.

»Verständlich. Aber ich wollte es unbedingt testen und war schon einmal dort. Und weißt du was?« Sie senkte die Stimme. »Es ist absolut fantastisch. Das Enten-Confit? Weltklasse.«

Helen sah, wie ihre Freundin und Schirmherrin zur Seite blickte, bevor sie fortfuhr: »Ich fürchte, unsere Freunde hier im Spotted Pig haben es mit ernst zu nehmender Konkurrenz zu tun bekommen.«

Helen nickte. Erklärte das womöglich, warum Julie ein wenig angespannt wirkte?

»Also«, sagte Lady Repton, »wollen wir das Dinner besprechen?«

Helen trank einen Schluck von ihrem Gin-Tonic.
»Unbedingt.«

»Für die Liveübertragung ist alles vorbereitet. Diese Techniker aus Chipping Norton verstehen wirklich etwas von ihrem Fach. In unserem kleinen ›Theater‹ werden wir uns alle fühlen wie in der ersten Reihe in der Met! Stell dir vor: Puccinis *Turandot*, live aus New York – und das in Repton Hall!«

Helen wusste, dass die Leute wirklich gespannt waren. Sogar ihre Tochter Sarah, die eigentlich kein großer Opernfan war, wollte unbedingt kommen, sowohl wegen der Übertragung als auch wegen des zweifellos hervorragenden Dinners.

Sarah würde ihren amerikanischen Freund Jack mitbringen, der sicherlich »sein« New Yorker Opernhaus bestens kannte.

»Wir sind übrigens ausverkauft«, sagte Helen. »Und mit dem Spendenanteil aus dem Kartenverkauf ...«

»Ja, von den zusätzlichen Spenden aus der stillen Auktion ganz zu schweigen ... Tja, unsere kleine Operngesellschaft wird solventer dastehen denn je.«

Helen erhob ihr Glas, um mit Lady Repton anzustoßen, und die tat es ihr gleich.

»Ein Hoch darauf!«

Dann jedoch reckte Lady Repton einen Finger in die Höhe.

»Und das hat dazu geführt, dass ich auf eine besondere Idee gekommen bin.«

Lucinda Repton beugte sich vor, als wollte sie Geheimnisse über feindliche Truppenbewegungen ausplaudern.

»Eine Idee?«

Lady R. nickte. »Eine recht furchteinflößende überdies.«

Helen sah sie auch dann noch an, als sie bemerkte, dass die Bedienung von hinten mit zwei weiteren Tellern herbeigeilt kam.

Sie wartete, während Lucinda Repton sich umschaute.

»Wie wäre es, wenn wir im nächsten Jahr ... anstelle unserer üblichen Auswahl an saisonal abgestimmten Themen ...«, fuhr sie langsam fort. »Also, wie wäre es, wenn wir an einem der Termine, vielleicht im Sommer, tatsächlich ... eine komplette Oper aufführen?«

Eine komplette Oper?

Soweit Helen wusste, war das noch nie in Betracht gezogen worden. Und mit ihrer kleinen Gruppe war es, nun ja, keinesfalls umzusetzen.

»Nein, lass mich ausreden, Helen. Ich meine, mit dem Chor in seiner gegenwärtigen Größe – und stark, wie er ist – könnten wir es gerade so schaffen!«

Helen kamen spontan ein Dutzend Gründe in den Sinn, die allesamt schrien: *Unmöglich!*

»Aber, Lucinda, du weißt doch, was es bedeutet, eine Oper auf die Beine zu stellen. Die Mittel, die wir bräuchten, die Sänger für die Hauptrollen, die Stunden an Proben, die Kostüme, das Bühnenbild ... Und so wundervoll die Idee auch scheint, ist solch ein Vorhaben für unsere kleine Operngesellschaft gewaltig, noch dazu in, wie viel, sechs Monaten? Tja ...«

Lady Repton lächelte.

»Ich *weiß*, aber mein Plan ist folgender: Wir suchen einen Einakter aus, etwas, das für die kleine Bühne in unserem Theater geeignet ist und auch unseren musikalischen Möglichkeiten entspricht. Etwas, das für unser tolles Cherringham Philharmonic machbar ist.«

Ungeachtet der hochtrabenden Bezeichnung handelte es sich weniger um ein Philharmonie-Orchester, sondern eher um eine erweiterte Kammermusik-Gruppe – die sich bisweilen in eine Kapelle verwandelte – mit wenigen Blechbläsern und einer großen Basstrommel als einzigem Trumpf.

Zum Glück waren einige der Musiker wirklich begabt. Helen fiel etwas ein.

»Du meinst, etwas wie *Pagliacci*? Machbarer Umfang und ...«

»*Genau!* Das oder *Cavalleria rusticana* oder Puccinis *Gianni Schicchi*. Das ist sehr lustig. Aber ich denke, was das Drama und die Musik angeht ... ja, *Pagliacci* trifft es auf den Punkt.«

Lady Repton hob ihren nun fast leeren Manhattan an, um abermals mit Helen anzustoßen.

»Wir holen uns ein oder zwei Gastkünstler. Jemanden für die letzten ein oder zwei Proben. Überleg mal! Eine echte Opernproduktion, hier bei uns. Wir müssten wahrscheinlich an mehreren Wochenenden hintereinander aufführen. Jeder wird kommen wollen!« Sie grinste. »Was meinst du?«

Helen erwiderte ihr Grinsen. Die Idee war ein bisschen verrückt. Aber vielleicht – nur vielleicht – umsetzbar.

»Weißt du was? Ich finde ... Na ja ... ich finde, es ist eine glänzende Idee. Und diese Oper ist ideal!«

Die Dame, deren finanzielle Mittel ein solches Unterfangen möglich machen könnten, klatschte begeistert in die Hände.

»Fabelhaft«, sagte Lady Repton. »Wir können gleich heute Abend mit der konkreten Planung beginnen und ...«

Doch in diesem Moment war eine kleine Unruhe aus der offenen Küche zu hören: Mehr Teller wurden durchgereicht, und Julie und die andere Bedienung brachten die nächste Runde »Proben«, während Sam, der Koch, herauskam – der Star des Festmahls.

Und Helen dachte: *Dieser Abend wird immer besser.*

Was das jedoch betraf, sollte sie sich schrecklich irren.