

## Cidre, Mord und nette Leute



Verleger Titus Häussermann kündigte launig eine „Weltpremiere“ an: Die allererste Lesung von „Sinnentaumel“



„Er hatte den Steg fast schon hinter sich gelassen, als sich ihm ein Anblick bot, der ihn abrupt stehen bleiben ließ. Sein Nacken versteifte sich und ein kalter Schauer jagte ihm den Rücken hinunter. Zwischen den bis in den See überhängenden Ästen einer Weide ragte der leblose Oberkörper einer Frau aus dem Wasser...“

Die rund 80 Zuhörer in der gerammelt vollen Gaststube des Gasthofs Hecht hängen gebannt an den Lippen der Wangener Autorin Ines Ebert. Die 63-Jährige liest gerade aus ihrem zweiten Roman, dem historischen Krimi „Sinnentaumel“. Das Besondere daran: Die um 1745 angesiedelte Mordgeschichte spielt direkt vor Ort, in der Badwirtschaft, die sich einst anstelle des „Hecht“ in Willerazhofen Bad, direkt am Ellerazhofer Weiher bei Leutkirch befand. „Die Badwirtschaft ist also nicht mehr, aber der See ist der gleiche geblieben“, kommentiert Verleger Titus Häussermann, in dessen Silberburg-Verlag der Roman erscheint, launig. Die Verlagsoberen sind übrigens fast in Mannschaftsstärke angetreten, um ihre Autorin zu unterstützen: Neben Mitverlegerin Christel Werner, die ebenfalls aus der Gegend stammt, sitzt auch Lektorin Bettina Kimpel mit am Tisch.

### Original-Catering

Eine weitere Besonderheit: Auf dem Tisch stehen Krüge mit Johannisbeersaft- und Most-Schorle sowie Leitungswasser, lauter Getränke, die genauso im Roman vorkommen. Zudem hat das Wirtsehepaar Gerda und Dominikus Knöpfler samt Mitarbeitern ein Büffet gezaubert, das ebenfalls aus „Roman-Speisen“ besteht: Roggen-, Weizen- und Dinkelwecken, wahlweise belegt mit „Käse aus der Gegend“, Forellenfilet, Waldburger Schinken und Johannisbeermarmelade. Mann ist das gut Mann! Da greifen die Gäste nach der Lesung gerne zu, darunter auch Ortsvorsteher Josef Mahler aus Diepoldshofen und Autorinnen-Ehemann Jürgen Schumacher. Original-Catering am Originalschauplatz sozusagen.

Unter den Gästen ist auch der Ratzenrieder Heimatforscher Berthold Büchele, der neuerdings unter die Apfel-Cidre-Produzenten gegangen ist. „So einen wunderbaren Tropfen kriegen sie in keinem Geschäft“, schwärmt er über den normannischen Apfelschaumwein („Franzosen-Most“), den er aus oberschwäbischen Äpfeln, ausschließlich im November gelesenen und noch einige Zeit gelagerten späten Sorten, herstellt. 62 Öchsle anstatt der üblichen 40 bis 45, die oberschwäbischer Most gemeinhin erreicht, attestiert er seinem in Flaschen abgefüllten Edelgetränk, das ihm die Gäste förmlich aus der Hand reißen. „Dieser Cidre könnte den Ruf des Minderwertigen im Allgäu durchaus heben“, glaubt er. Und in der Tat: Die Most-Schorle auf den Tischen, die richtig sensationell schmeckt, ist keineswegs Most, sondern sein Cidre. Respekt! Ein rundum gelungener Abend! Christian Schwarz