



Zwei Leichen: Eine lecker-kulinarische „Nacht des Schreckens“

6. Oktober 2018 von [Marc Angerstein](#)



Die Kerzen brannten herunter, bevor der Mörder entlarvt war. Fotos: Marc Angerstein

[NEU: jetzt den Artikel kommentieren ↓](#)

Braunschweig. Lord Ashtonbury feierte am Samstagabend seinen 60. Geburtstag im Steigenberger Parkhotel Braunschweig im Kreise seiner Familie und des berüchtigten Puddingclubs, einem Verein zur Erhaltung des schottischen Brauchtums. Insgesamt 190 Gäste aus dem Braunschweiger Land, alles was Rang und Namen hat, alle Wegbegleiter des Lord aus vergangenen Zeiten fanden sich ein, um mit ihm diesen besonderen Anlass zu begehen. Begangen wurden dabei insgesamt zwei Morde, getrunken wurde Trauben-Brause aus dem Hause oder was das Herz beehrte. Pudding gab es keinen.



George-Peter, 13. Lord von Ashtonbury und seine Frau Gemahlin, Lady von Ashtonbury begrüßten die Gäste bereits im Foyer des Steigenberger Parkhotels. Kurz nach dem offiziellen und traditionellen Absinth-Ritual übte die gesamte geladene Gesellschaft ein Ständchen für den Jubilar ein, das im Verlauf des Abends – zur Überraschung aller – auch gesungen wurde. Einer sang nicht mit: Ein dunkler Schatten aus der Vergangenheit der Lordschaft, eine unheimliche Gestalt, die niemand – und am wenigsten der Lord selber – sehen wollte.



Kurz danach gab es nicht nur einen schaurigen Hors D'oeuvre Teller, bestehend aus geköpften Räucherlachs in Tatarform, aus bestraften Zwiebelkuchen, einer Feldsalatbunde und einem Ziegenkäse-Alibi, sondern auch die erste Leiche. Rose, das Dienstmädchen des Lords, sackte nach dem Genuss einer heimlich getrunkenen heißen Schokolade tot zusammen.



Auf diesen Schreck genöß die Festgesellschaft eine ertränkte Kürbis-Ingwersuppe mit verschwiegener Crème Double.



Nur kurze Zeit später, nachdem Cora, die Tochter des Lords verspätet eintraf, fiel der Gutsverwalter Morton ebenfalls tot um. Der aus Reihen der Gäste herbeieilende Doktor Emmershown konnte in beiden Fällen den Tod durch Gift diagnostizieren, nachdem der Notar Sir Tanner, das Testament des Lords geändert hatte. Zusätzlich gab es noch totes Geflügel: Eine Maispurladenbrustleiche, Pfifferlingstäter, Champignons in einer Kräuterluge mit zwielichtig glasierten Karotten und Maccairekartoffeln.



Als Scotland Yard die Morde mit Hilfe aller Gäste aufklärte, gab es noch ein sündig warmes Schokoladenopfer auf blutroten Kirschen.



Die Schauspieler überzeugten durch die Bank, auch die Akustik war hervorragend.



Das *Original Krimi-Dinner* war ein voller Erfolg. Jannik aus Frankfurt am Main, einer der Gäste, mutierte an diesem Abend zu einem begnadeten Dudelsackspieler, vier weitere Amateurschauspieler legten mit den Profis und überdimensionalen Puddinglöffeln eine spontane Choreografie hin. Alle wurden mit viel Applaus bedacht und nach knapp vier Stunden Theater-Genuss-Mischung auch verabschiedet. Marko Makowski, Leiter der Gastronomie des Steigenberger Parkhotels, war mit dem Verlauf des ausverkauften Krimi-Dinners sehr zufrieden. Zwei weitere Folgen, der insgesamt sechs Krimi-Dinner-Episoden seien in seinem Haus im kommenden Jahr bereits geplant. Ergänzt wird dieses kulinarisch-spannende Angebot durch musikalische umrahmte Menü-Spezialveranstaltungen. Das nächste Zusammentreffen der honorigen Krimigesellschaft wird wohl aber zunächst die Testamenteröffnung des Lords sein...

[NEU: jetzt den Artikel kommentieren ↓](#)

[zurück](#) 