

Stellvertreter war der ehemalige Metzgermeister Jeshaja „Gingy“ Fainsilber in alle Geschäftsbeziehungen eingeweiht, um die Transporte kümmerte sich den Ermittlungen zufolge vorwiegend der Impresario Baruch Bar-Ziv, der mit Amiel zusammen das frisch importierte Pulver auch streckte.

Eine Dirne beobachtete einmal in der Wohnung der Bande, wie „starke Hitze aus der Küche kam“. Es seien „alle drei Platten des Elektroherdes angeschaltet“ gewesen, und „auf dem Tisch stand ein blauer Kochtopf, in dem Amiel mit einem Löffel eine graue Substanz rührte“. Das waren, schätzte die Prostituierte, „mindestens vier Kilo Heroin“.

Den mit Essig und Milchpulver gestreckten Stoff füllte ein Komplize meist in kleine Plastiktüchchen, die er verschweißte. Die präparierten Beutel setzten dann andere an Süchtige ab, versteckt „im silbernen Feuerzeug“ oder als Fünf-Gramm-Packung in Parfümschachteln von „4711“.

Nach zweimonatiger Telefonüberwachung griff die Kripo im März 1975 in der Wohnung der Bande im Frankfurter Diesterweg zu. Wieder einmal hatten die Lauscher von einem bevorstehenden Deal gehört: „Gingy“ forderte „Münzen für die Waschmaschine“, und „Charly“ antwortete: „Ich wiege gerade.“

Gerade rechtzeitig vor Prozeßbeginn gelang Amiel der Ausbruch aus der Untersuchungshaft, „offenbar lange und gut vorbereitet“, so der Frankfurter Staatsanwalt Wolfgang Heinrich. Es war der Start einer langen Flucht, auf der dem Rauschgiftboß Freunde und Frauen aus dem Milieu den Weg ebneten.

In seiner Zelle in der Vollzugsanstalt Dieburg knüpfte „Big Joe“ in tagelanger Arbeit ein Seil zusammen, hangelte sich am verabredeten Tag daran die Gefängnismauer hoch und stieg über den Stacheldraht. Er holte sich dabei blutige Hände, was er aber „gar nicht spürte“. Auf der anderen Seite wartete schon das Fluchtauto mit Fahrer. Es ging Richtung Holland.

Kurz vor der Grenze bei Aachen wurde der Flüchtige nach einer Verkehrskontrolle festgenommen, weil er sich nicht ausweisen konnte. Seine Hände, erklärte Amiel den Polizisten, habe er sich „bei einer Reparatur am Auspuff verbrannt“.

Die Beamten verzichteten auf die Abnahme von Fingerabdrücken. Und als eine Frau, die er schnell in Holland angerufen hatte, einen Tag später einen Paß vorbeibrachte, ließ ihn die Polizei wieder laufen – zwei Stunden bevor die Fahndungsmeldung des Bundeskriminalamtes auf der Wache einging.

Amiel tauchte bei einer Freundin in Holland unter, traf seine Familie in Spanien und setzte sich nach Brasilien ab. Dort bot sich eine Schwangere an, berichtete er, ihm „die Vaterschaft anzutragen, damit ich nicht ausgewiesen werden konnte“.

Doch „Big Joe“ zog es zu seiner Frau und seinen spanisch sprechenden Kindern, die er nach Argentinien kommen ließ. In Buenos Aires wurde er „auf offener Straße aus dem Auto geholt“, nachdem ihn, so glaubt er, „die Erzieherin seiner Kinder aus verschämter Liebe verraten hatte“.

Er sei dann, so die Darstellung des Großdealers, von argentinischen Rauschgiftfahndern „jüdischer Hurensohn“ geschimpft und „grausam gefoltert“ worden. Im Gefängnis habe man ihn geschlagen, immer wieder nackt ausgezogen und an allen Stellen nach Rauschgift untersucht.

Doch selbst hatte er, das berichten Süchtige aus Frankfurt, die von der Bande Stoff bezogen, „noch nie ein Gramm zu sich genommen“.

## GASTRONOMIE

### Kaum zu essen

**Erstmals hat der Wirt eines bekannten Restaurants einen Test-Esser verklagt.**

Im Weinrestaurant „Westfälischer Friede 1648“, gleich neben der Überwasserkirche zu Münster, tafelte Armin Diel, 29, gemeinsam mit Frau und zwei Freunden. Das Menü war versalzen, die Rechnung gepfeffert, 264,60 Mark, plus Mehrwertsteuer.

Noch bei Tisch verlangte einer der Mitesser von ihm: „Wenn du diesen Wirt nicht zur Sau machst, rede ich nie mehr mit dir.“ Aber Armin Diel, von Beruf Freß-Kritiker und nebenbei Jurastudent, hätte es auch so getan.

Gleich doppelt langte er zu. Mit wahrem Abscheu kaute er in der „Münsterschen Zeitung“ und im Feinschmecker-Blatt „Tips für Gourmets“ wieder, was ihm bei Tisch aufgetragen worden war. Den Räucherlachs (18,50 Mark) nannte er „faserig trocken, völlig versalzen und braun oxydiert“. Die Meerrettichtunke schmeckte ihm nach „süßer Industriesoße, von Meerrettich nicht die Spur“.

Die Ente (24,50 Mark) sah aus „wie eine ungarische Mastgans“ und war „außen knallhart“, dafür innen genauso „faserig trocken“ wie der Lachs. Das „Kalbsmedaillon mit Morchelsauce“ (36,50 Mark) habe einen „nicht über-schmeckbaren Alterston“ gehabt, und das Chateaubriand (82,50 Mark) sei „verkohlt gewesen – eine Unverschämtheit“.

Der 75er Riesling, sechs Mark das Schöppchen, sei gar kein Riesling, sondern ein Müller-Thurgau von 78. Und überhaupt, der Service, Servietten wie von Woolworth, sei fast wie das Essen gewesen. Er sei nur Kellner, hatte ihm der Kellner bedeutet, und für die Speisen nicht verantwortlich.

Seit diesem Verriß hat Diel im „Westfälischen Frieden“ Hausverbot, und der Wirt, Werner Otto Jedamzik, hat sich als erster deutscher Gastronom ein ganz besonderes Gericht einfallen lassen: das Landgericht in Düsseldorf. Jedamzik verlangt Schadenersatz, die 12. Zivilkammer soll die Höhe des „materiellen und immateriellen Schadens“ festlegen.

Die „gehässige Schmähkritik“, heißt es in der Klageschrift, sei erheblich überzogen, denn bei dem „weit über die Grenzen Münsters bekannten Lokal“, das im „traditionellen Stil von 1765 ge-



Test-Esser Diel: Wirt zur Sau gemacht?

**reform**  
**refograph**

Überlegene technische  
Konzeption sichert  
Hochstmaß an  
Arbeitskomfort und  
Wirtschaftlichkeit  
Mit der vollen  
Funktionsgarantie

- Großvolumiges Kapillars  
Tuschelsystem
- Auslaufsticher
- Liniensticher
- Schüttelfest
- Doppel-  
Dichtsystem
- Kein  
Eintrocknen

In Spanien:  
reform-españa  
P. de la Castellana 166  
7º MADRID-16  
Tels. (91) 2506300-08-09  
Tx. 23520

In Österreich:  
Reißzeugfabrik  
GRONEMANN Ges.m.b.H.  
A-1235 WIEN - Postfach 33  
Tel. 02 22/869264,  
Tx. 134895 ris oe

**REFORM Schreib- und  
Zeichengerätevertrieb**  
G. JOWITSCH GmbH  
D-6900 Heidelberg 1  
P.O. Box 103103, Tel. 0 62 21/47 38 54  
Tx. 461550 reform d

**Englisch in England**  
**ACEG**  
seit über  
30  
Jahren  
**Anglo-Continental**

Verlangen Sie kostenlos das  
ACEG-Kursprogramm der  
staatlich anerkannten Anglo-  
Continental Sprachschulen.

ACEG, Dep. 53, 33 Wimborne  
Rd. Bournemouth / England  
Tel. 0044202/29 21 28

ACEG, Dep. 53, Seefeldstr. 17  
CH-8008 Zürich  
Telefon 00411/47 79 11

53

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

halten ist“, handle es sich ja schließlich „nicht um irgendeinen Schnellimbiss“.

Da ißt Diel so gut wie nie. 61mal ist er, allein im vorigen Jahr, für Zeitschriften wie „Arnes Journal“, „DM“ und „Der Weinfreund“ essen und trinken gegangen, in der Bretagne ebenso wie in Paris. Besonders hart war die Arbeit im heimischen Münsterland, wo er schon als „Kannibale“, so Helmut Tranow vom Verband „Gaststätten und Hotelgewerbe Westfalen e.V.“, verschrien ist, oder, so der Ascheberger Wirt Josef Reher, als „gastronomischer Flegel“.

Der Wirt vom „Westfälischen Frieden“ hat herausgefunden, daß Diel zu Hause in Burg Layen an der Nahe ein Weingut besitzt, gleich neben Elmar Pie-roth. Ihm stellt sich deshalb die Diel-Kritik als Konkurrenzschlag gegen einen Wirt dar, der keinen Nahe-Wein aus-schenkt. Die Beurteilungen seien von einer „unwahren, maßlosen und unsach-lichen“ Art: „Der Testbesuch war von vornherein wegen Irreführung des Publi-kums unzulässig.“

Seit in Deutschland ein ständig wach-sendes Publikum Sinn für die Wonnen der gastronomischen Spitzenleistungen entwickelt hat, werden Gastro-Rezensio-nen nur so verschlungen. Lokalzeitungen wie die „Elmshorner Nachrichten“, Re-gionalblätter wie die „Westfälische Rundschau“ und bundesweite Tageszei-tungen wie die „Süddeutsche Zeitung“ – sie alle haben ihre Freß-Ecke, in der sich Kolumnisten darüber auslassen, wie es ihnen letztes Mal geschmeckt hat. Leser sammeln das, Wirte auch.

Für Gourmet-Zeitungen und Kochbü-cher der Küchen-Päpste und Suppen-Stars wie Bocuse, Guérard und Troisgros frißt sich eine Kaste von Kritikern durch, und manchmal bleibt ihnen der Bissen im Halse stecken. Da gibt's nur eins: „Das Hummer- und Langustenstück schmeckte so brenzlich verdorben, daß ich es entsetzt wieder ausspuckte“ („Es-sen & Trinken“).

Gert von Paczensky, vormalis politi-scher Journalist, haut seit Jahren nur noch Gastronomen in die Pfanne. Einer, der Wirt vom „Schwarzen Adler“ in Oberbergen, hat ihn daraufhin „Quat-schinsky“ genannt, was sich Paczensky gerichtlich verbitten ließ.

Test-Esser Klaus Besser, früher „Bes-ser's Gourmet Journal“, hat nach einer Kritik Beschimpfungen bis hin zu Mord-drohungen von einer Gastronomenfami-lie über sich ergehen lassen müssen. „Vom Enkel bis zur Oma“ hätten alle bei ihm angeklungelt. Der Gaststätten-verband in Köln ließ seinen Mitgliedern einen Steckbrief zukommen, als sei der Besser ein Wallraff.

Nebenan in Frankreich ist die gepfleg-te Kritik an der Küche schon seit jeher selbstverständlich. Das führende Fach-blatt „Gault-Millau“ mußte mitunter schon vor Gericht aus der Küche plaud-ern, und die Männer in Weiß nehmen es sich zu Herzen. Der Koch eines Pari-

ser Lokals erschöß sich, weil die Inspek-toren vom Michelin ihm einen Stern aberkannt hatten.

Die Anerkennung durch die Kritiker bedeutet für die Wirte bares Geld. Wer bei Witzigmann vom Münchner „Au-bergine“ (drei Sterne) noch im März speisen will, muß sich eilen, die 40 Ge-decke sind fortwährend ausgebucht.

Der Verriß eines Schmeckleckers kann, umgekehrt, für den Wirt teuer werden: Mehrere tausend Mark gab Je-damzik vom „Westfälischen Frieden 1648“ nach der Diel-Kritik für Anzeigen aus, um die Gourmets wieder anzulok-ken. Zur „Feinschmeckerei“, ließ er wis-sen, „gehört das objektive Beurteilungs-vermögen“.

## KREMATORIEN

### Sturm in der Halle

**Friedhofstechniker haben Pläne ent-wickelt, wie sich die Abwärme der Feuerbestattung nutzen läßt.**

Diskret drückt der Geistliche den ver-borgenen Knopf unter dem Redner-pult, und sachte sinkt der Sarg. Fast geräuschlos trägt die Hydraulik die To-tenlade nach unten, das „Largo“ von Händel oder auch „Mama“ von Heintje erklingt in Stereo. Wer sich beeilt, kann noch Blumen in den geöffneten Bühnen-schacht werfen, ehe sich die Klappen mechanisch schließen – Technik be-stimmt das Ritual in deutschen Kremato-rien.

Zwar soll, wie das Feuerbestattungs-gesetz vorschreibt, der Umgang mit den Toten auch beim Verbrennen würdig



**Krematorium Berlin-Wedding**  
Fernheizung aus dem Leichenbrand?