

DELIKATE FRAGEN

Kei Makashima steht in seiner Küche und schärft seine Messer, wie jeden Morgen. Es werden noch mehrere Stunden vergehen, ehe der gefeierte traditionelle Meisterkoch heute das erste Stück Fisch schneiden wird. Das Schärfen der Klingen gehört zu seinem Ritus, Teil eines Zaubers, die wie in den Zeiten vor dem Erwachen ebenso sehr wahrhaftige Magie wie dekadenter Hype der kulinarisch verwöhnten High Society sein mag. „Eine hohe Bezahlung, Luxusbehausungen, persönliche Assistenten und körperlich wie charakterlich feinabgestimmte Sexual- und Liebespartner gehören heutzutage zum Standardangebot aller Großkonzerne, wenn es um die Anwerbung von Top-Arbeitskräften geht“, sagt der namenlose Konzernagent: „Heutzutage wird der Wettbewerb um Top-Kräfte darum immer öfter durch einzigartige Services, entschieden. Durch das, was eben kein anderer bieten kann“. Makashima, 58, ist der letzte noch lebende Schüler von Gourmetkoch-Legende Tohru Matsuhisa und stolz darauf, auch in der erwachten Welt noch „klassische traditionelle japanische Küche“ bieten zu können. Ohne Implantate, Geschmacksaufrüstungen, Wifi-Anbindung an globale Rezeptnetze oder „Hokuspokus“. Ein bescheidener, leiser Mann, unscheinbar fast, bis man sein Umfeld betrachtet: Kei Makashima ist ständig umschwirrt von einer Phalanx geringerer Köche, Helfer, Zubereiter, Schüler, Messerträger – und Bodyguards. Nach sechs Versuchen einer gewaltsamen Entführung geht Makashimas Arbeitgeber Renraku kein Risiko mehr ein: Der letzte Extraktionsversuch kostete den Meister seinen rechten Arm, ein Implantat kommt für den Küchensamurai nicht in Frage. Kenner seiner Kochkunst sagen, dass ihn der Verlust des Körperteils noch mehr fokussiert habe: Er arbeitet noch schneller. Präziser. Besser.

Szenenwechsel. Jasmine Truffaults Augen zucken hektisch hinter geschlossenen Lidern. Ihr Atem geht stoßweise. Zwischen schwarz geschminkten Lippen zuckt eine bleiche Zunge hervor. Der Raum ist dunkel. Nur erahnbar: Ihre Gäste, zusammengesunken im weichen Konturschaum des Düsseldorfer Sternerestaurants „I-O“ – Deutschlands exklusivstes und teuerstes Restaurant, in dem es absolut nichts zu essen gibt. Einen Platz hier zu bekommen kostet tausende Euro. Die Warteliste ist monatelang. Das Versprechen: Elementares Glück. Perfekter Genuss. Ohne Kalorien. Vegan, glutenfrei, laktosefrei, unstofflich. „Ich bin Technomancerin mit einem besonderen Talent“, sagt Truffault. Voraussetzung, um in den Genuss ihrer Kunst zu kommen, ist ein Simstim-Modul neuester Generation. Truffault klinkt sich in die Module ihrer Gäste ein, stimmt die Einstellungen perfekt auf das ab, was sie tut, entlockt den kalten Datenströmen wahrhaftige Poesie und Sinneseindrücke, die es laut Herstellerhandbuch gar nicht geben dürfte. „Natürlich hatte ich schon Angebote, bei einem der Großen Zehn in Anstellung zu gehen“, sagt sie, „aber bisher hat mein Schattenteam allzu forschen Anwerbeversuchen einen Riegel verschieben können.“

Wenn Eleä „Pan“ Isdaniel kocht, ist das *echte* Magie. Astrale Energien zerteilen Fleisch sanfter als jede Klinge. Flammenranken aus lebendiger Magie halten feinste Harzer Hochvieh schwerelos in der Luft, während das elementare Feuer von Geistern die ultimative, perfekte Garung erreicht. Erwachter Wacholder und andere Kräuter, die Schamanen sonst zum Öffnen der Tore nach Elysium verwenden mögen, verbinden sich unter seiner Kunst zu Speisen, die es nie zuvor gegeben hat – oder mindestens zuletzt beim Festmahl auf den Stufen des Olymp. Der Zauberkoch – Satyr, Faun, Pan – ist schwer zu finden, sein Essen nicht zu bezahlen, obwohl ihm schon Hunderttausende für ein Mahl geboten wurden. Gerade DASS er sich nicht kaufen lässt, treibt den Preis für einen Platz an seiner Berliner Tafel in absurde Höhen. Das Gerücht, er nutze diesen Umstand dafür, Gastplätze gegen politische Gefallen für alternative Fraktionen zu tauschen, hält sich hartnäckig. „Was ist jemand, der wirklich alles haben kann, bereit zu zahlen für das, was er NICHT kaufen kann?“, fragt Pan, „Das ist die wirklich ‚delikate‘ Frage.“

TOP MELDUNGEN

ADL Warmwetterlage hält an. Weitere schwere Stürme befürchtet!

BERLIN AFI kündigt Forschungspark mit Mega-Mall und Wohnenklave an – Anwohner befürchten Ausweitung des Kreuzberger Scharia-Gebietes

HAMBURG Frachter weit der Ecuatoria-III auf Grund gelaufen. Übernahme der Steuersysteme durch Piraten-Decker vermutet.

RHEIN-RUHR Terroranschlag auf pneumatische AG Chemie Fernfrachtröhre – unterirdische Explosion im Kölner Karneval erschreckt Jecken

SuperBILD

ORKS!

BUNDESAMT FÜR INNERE SICHERHEIT (BIS) „ZUTIEFST BESORGT“ ÜBER RASANT WACHSENDE CLANSSTRUKTUREN UND KRIMINELLE ORKISCHE PARALLELGESELLSCHAFTEN IN DEUTSCHEN PLEXEN!

SKANDAL!

WIE RASSISTISCH IST DEUTSCHLANDS BIS?

TYPISCH!

RASSISTISCHE BIS-WARNUNG WAR U.A. DURCH ELFEN UND ZWERGE VERFASST!!!

SHADOWRUN



DER NEUE SPIELLEITERSCHIRM

Ein vierseitiger DIN-A4-Hardcover-Schirm mit den wichtigsten Informationen für den Spielleiter auf der einen Seite und einem grandiosen Shadowrun-Bild auf der anderen - für die perfekte Mischung zwischen Atmosphäre und Nutzwert. Und er kommt nicht alleine, sondern bringt noch etwas mit. Insgesamt sind ihm vier doppelseitige Farbtafeln beigelegt, die jeweils Regelübersichten und Tabellen zu einem Aspekt im Spiel bieten: für Rigging, Decking, Kampf und Magie. Dazu kommen noch vier gleiche doppelseitige Farbtafeln für die Spieler - damit auch sie schnell wichtige Werte und Listen für den Spielfluss zur Hand haben.



MEHR SHADOWRUN UNTER:

WWW.SHADOWRUNS.DE

PDF-VERKAUF UNTER:

WWW.PEGASUSDIGITAL.DE

TOPPS



Pegasus Press

CATALYST
game labs

SHADOWRUN
Runner Gear



ACCESSOIRES

T-SHIRT MÄNNER

MEHR UNTER TINYURL.COM/RUNNERGEAR