

KÜCHENKRIEG

EINE SHADOWRUN MISSION IN BERLIN (ODER SONSTWO)

Die hier präsentierte Mission führt die Runner in einen Krieg zwischen zwei Nobelrestaurants in der Freistadt Berlin. Natürlich kann die Handlung ebenso gut in Hamburg, dem Rhein-Ruhr-Megaplex, Seattle, Hamburg oder im 100. Stock eines Proteus-Arkoblocks stattfinden (Letzteres, zugegeben, mit einigen Anpassungen). Sollte der Run monetär und skillmäßig etwas „unter Niveau“ der Runnercrew deiner Spieler sein, kannst du den Run in einer Phase einsetzen, in der die Crew die Füße stillhalten oder sogar untertauchen und nach Berlin fliehen muss, bis sich daheim die Dinge etwas beruhigt haben. Der Run ist nicht speziell für Anfängerrunden geschrieben, aber auch für Anfänger-Crews bestens geeignet.

WILLKOMMEN IN 2021!

Das Jahr 2020 liegt hinter uns und die meisten von euch werden froh sein, es hinter sich zu haben. Neben allen Widernissen und echten Tragödien hat das Jahr aber auch einige Veränderungen gebracht, die gut für unsere gemeinsame Leidenschaft SHADOWRUN sind: Viele Runden haben im Lockdown neue Möglichkeiten gefunden, zusammen zu spielen und die Sechste Welt zu entdecken. Über Zoom, Discord, Roll20, Skype, sogar über den Tabletop Simulator haben Spielende online zueinander gefunden und dabei Großartiges, Witziges und Berührendes erlebt. Durch eine Technik, die in der Schöpfungsstunde von SHADOWRUN noch völlige Science Fiction war, haben sich Freunde und Fremde in unserer ganz realen Matrix vernetzt und verbunden. Ohne dies wäre es für viele in 2020 noch etwas einsamer geworden. Stattdessen freuen auch wir uns über neue Kontakte, neue Freundschaften und tausend tolle Momente, die wir gemeinsam mit euch erleben durften. Danke dafür. **AUF 2021!**

AUFHÄNGER

Kommen die Runner von außerhalb Berlins, findet die erste Kontaktaufnahme über den Schieber der Gruppe und eine VR-Begegnung mit Herrn Schmidt in der virtuellen Präsenz seines Restaurants „Die grüne Neune“ in der Vision Berlin statt [*Berlin 2080, S.138, oder Datapuls: ADL, S.117*].

Befinden sich die Runner eh in Berlin, trifft sich Herr Schmidt persönlich und ganz real in seinem Restaurant mit den Runnern.

In beiden Fällen werden die Runner am Tisch von einem schlacksigen großgewachsenen Elfen begrüßt (seine VR-Persona entspricht optisch seine realen Aussehen). Während das Restaurant in der VR dank einer gekauften Crowd aus Gästebots gut gefüllt ist, sind in der Realität fast alle Tische leer.

Herr Schmidt nennt seinen Namen nicht, aber mit einer schnellen Matrixsuche wird jedem sofort klar, dass es sich um den Besitzer des Restaurants handelt. Er erklärt den Runnern, er sei am Ende mit seinem Latein. Auf der anderen Seite der Straße hat vor wenigen Monaten das Restaurant „Umami“ eröffnet, und seitdem laufen ihm die Kunden scharenweise davon. Er betont, dass er vor wenigen Jahren noch das beliebteste Restaurant der Gegend war, sein Essen habe sich nicht verändert, im Gegenteil habe er alles getan, um es noch zu verbessern.

Die Runner sollen für ihn das Problem lösen und die Kunden zurück in seinen Laden bringen. Wie, interessiert ihn (angeblich) nicht. Er steht mit dem Rücken zur Wand, die laufenden Kosten erdrücken ihn, von Werbung und Bonusaktionen mit Berlinherzen bis hin zu Influencer-Promotions hat er alles probiert. Nun droht ihm die Pleite und er nimmt „sein letztes Geld“ in die Hand, um das Problem auf „unorthodoxe“ Weise zu lösen.

Er setzt den Shadowrunnern keinerlei Grenzen bei der Durchführung, allerdings will er weder wissen, was sie getan haben, noch dass es auf ihn zurückfällt. Für die schnelle und diskrete Erledigung zahlt er generöse 30.000 €.

Entgegen seinem taffen Ansagen ist Herr Schmidt kein professioneller Krimineller (worauf auch schon seine Naivität hinweist, sich mit Schwerverbrechern in seinem Restaurant zu treffen). Er hat schlicht keine Ahnung, worauf und mit wem er sich hier einlässt.

Brutale Lösungswege wie Mord der Konkurrentin oder die Vergiftung von Gästen werden ihn völlig entsetzen. Sollte er im Vorfeld von solchen Plänen erfahren, wird er deren Durchführung „verbieten“ und womöglich sogar abspringen (die Runner erhalten in diesem Fall 25% „Aufwandsentschädigung“ und womöglich einen schlechten Ruf).

Falls die Runner fragen, wie sie vorgehen sollen, schlägt Schmidt Recherchen vor, was die Gründe für die ungeheure Popularität des Umamis sind. Weitere seiner Ideen sind das Fingieren von negativen Rezensionen des Konkurrenten oder auch die Sabotage von deren Geschäftsbetrieb oder Zutaten. Selbst Brandstiftung oder „sowas“ ist ihm recht, solange dabei niemand ernsthaften Schaden kommt.

HINTERGRUNDINFOS

DIE GRÜNE NEUNE

Inhaber Paul-Rufus Klupp ist Elf, Anfang 30, wird von den meisten „P.R.“ genannt und gründete 2075 im Alter von 26 Jahren das vegane Szenereaurant „Die grüne Neune“ in Chawi. Er ist ein Vollblutkoch und das Restaurant sein Ein und Alles. Klupps Familie um Matriarchin Sonja Klupp [*Berlin 2080, S.33*] hat mit Immobiliengeschäften rund um die Berliner Q-Mall grotesk viel Geld gemacht, seinen Traum aber nur widerwillig mit einem bescheidenen Kredit von wenigen Hunderttausend Euro unterstützt. Als er für die Familie unerwartet mit dem Restaurant reich wurde, versuchten sie, zurück in sein Leben zu treten, und sich als Mäzene seiner kulinarischen Kunst darzustellen. Dies wies P.R. ebenso ab wie Forderungen der Familie, sich und sein Restaurant als produktiven Baustein des Klupp-Imperiums zu positionieren.

P.R. hat seine Schulden bei der Familie vollständig bezahlt - vielleicht etwas trotzig und voreilig, da sein finanzieller Spielraum nun rapide sinkt - und jeden Kontakt zu Sonja Klupp und allen ihr nahestehenden Familienmitgliedern (also: praktisch allen) abgebrochen. Einzige Ausnahme ist seine Schwester Liora, die sich ebenfalls von der Familie abgewandt hat und als Künstlerin in einer lesbischen Kommune in Kreuzhain lebt.

Paul-Rufus selbst wohnt alleine mit seinen zahmen **Teufelskatzen** [shadow-helix.de, [Wildwechsel S.165](#)] Molly und Crescent in einer großen und luxuriösen Zwei-Zimmer-Wohnung im Nouveau-Retro-Stil über dem Restaurant. Er besitzt inzwischen das 2066 nach Motiven des Neo-Klassizismus neu errichtete Gebäude. Die meiste Zeit verbringt er im Restaurant, oft mehr als 15 Stunden am Tag. Er hat wenig Freunde und außerhalb seiner Arbeit auch keine Hobbys, die er aktiv verfolgen würde.

Das Restaurant „Die grüne Neune“ ist ein High-End Restaurant unweit des Stuttgarter Platzes in der Leonhardtstraße 9 in Charlottenburg-Wilmersdorf. Es ist täglich von 12 bis 2 Uhr geöffnet und wurde 2078 von der Sendung „Nachtschwärmer“ auf Pulse-B zum besten Restaurant seiner Preisklasse in Chawi gewählt. 2079 folgten Auszeichnungen mehrerer Kulinarik-Portale und ein herausragend positiver Artikel im P2.0 Gourmetfeed „Safranissimo“. P.R. Klupp lag die Welt zu Füßen. Sein Konzept, das Essen zu einem Erlebnis für alle Sinne zu machen, schien das neue Trendthema zu werden.

In der Mitte des Restaurants läuft ein Wasserfall, scheinbar direkt aus der Decke, in einen kleinen Koi-Teich. Die im Jugendstil dekorierten Wände sind überzogen mit Kletterpflanzen, die dem Ort etwas zeitlos-organisches verleihen und wohligh riechen. Die Tische sind länglich, aber klein, um für ein intimeres Esserlebnis zu sorgen. Alles in allem bringt das Restaurant bis zu 90 Gäste unter.

In der Luft liegt immer der leicht rauchig-wohlige Duft von Räucherstäbchen und Duftkerzen, die extra für das Restaurant von Hand und nach Rezepten P.R. Klupps gefertigt werden. Die AR-Elemente sind bewusst eher subtil gehalten: Es geht konzeptionell darum, den Gästen einen sehr bewussten „Offline“-Moment zu schenken, bei dem das Essen das Highlight ist. Natürlich buchen dennoch die meisten ihren Tisch online über das Reservierungstool „Bethalia“, das in VR und AR als sphärische Lichtnymphe erscheint. Tatsächlich fungiert „Betty“ zudem als Sekretärin, Einkäuferin, Werbeassistentin und Buchhalterin für P.R., der sich zu diesem KI-ähnlichen, auf seine Bedürfnisse perfekt zugeschnittenen Serviceprogramm amourös hingezogen fühlt.

Die Karte des Restaurants ist vielfältig, vollständig vegetarisch, überwiegend vegan und bietet ausschließlich ökologisch angebaute, gentechnik-freie Non-Soy-Produkte an. Darüber hinaus bedient die grüne Neune auch einen Catering-Service für private und geschäftliche Events in ganz Berlin.

UMAMI

Inhaberin Sofia „Sophy“ al-Aziz ist jung, hübsch, hat einen Bachelor in IT und Marketing und keine Ahnung vom Kochen. Sie hat sich die talentiertesten Köche gesucht und angestellt, damit diese aus ihren Ideen Essen zaubern, das tatsächlich genießbar ist. Sofia ist 23 und hat ihr Restaurant vom Geld ihres Vaters eröffnet, der eine Geschäftsstelle der Malaysian Independent Bank (MIB) in der Ödnurpyramide am Kottbusser Tor leitet.

Sophy ist ein sehr geselliger Mensch, der insbesondere seit der Restauranteröffnung primär in der High Society Berlins verkehrt. Sie kennt jeden und jeder kennt sie. Neben häufigen Partynächten treibt Sophy gerne Sport, geht Aquaclubbing, entspannt beim Bass Breathing oder besucht soziale Events. Sie benutzt ein Kommlink der Marke eVivo von Eastern Electronics (entspricht Hermes Ikon). Sophy ist eine moderne und liberale Muslima, der ihre Religion wenig bedeutet.

Das Restaurant „Umami“ liegt der grünen Neune direkt gegenüber in der Leonhardtstraße 20. Auch dieses Gebäude wurde in den Sechzigern abgerissen und von Grund auf neu errichtet, allerdings in minimalistischem, beinahe kubistischem Architekturstil. Hier dominiert innen wie außen schwarz getöntes Glas, das in vielen Fällen zugleich Monitorfläche ist. Statt starrer Lichtspots gleiten im Umami Lichtimpulse über die Flächen oder manifestieren sich sogar in Form leuchtender Quallen, zierlicher Neon-Fische oder als Blasen pinkfarbener Lava, während im Hintergrund dumpfe Bassklänge vibrieren. Das Umami ist täglich von 14 bis 4 Uhr geöffnet und bietet eine Mischung aus Szeneclub, edler Bar-Lounge und Kulinarik: „Wir verwöhnen jeden einzelnen Sinn unserer Gäste. Sie werden hier eine Erfahrung machen, wie es sonst keine zweite gibt“, so die Werbe-AR des Restaurant-Clubs.

Das Restaurant ist so beliebt, dass die Gäste schon vor der Öffnung virtuell Schlange stehen können, ehe sie dann reell zum Restaurant fahren und ihren Platz in der Reihe einnehmen. Wenn man dann die Schlange und die durchaus einschüchternden Türsteher hinter sich gelassen hat, folgt man einem dunklen Gang mit Sternenhimmelbeleuchtung und gelangt durch einen schweren Vorhang in das Innere des Restaurants. Die Tische sind

MOLLY + CRESCENT

Sofern die Runner von der Existenz der beiden Teufelskatzen in der Wohnung über dem Restaurant erfahren, liegt der Gedanke recht nahe, dass diese die Ursache für den rätselhaften Gästeschwund sein könnten. Allerdings zu Unrecht (es sei denn, du legst das anders fest - vielleicht wollen die beiden Fleischfresser ja auf eine Änderung der Karte hinwirken, wer weiß).

Teufelskatzen sind so groß wie normale Hauskatzen, allerdings wiegen sie rund das Dreifache. Molly ist pechschwarz mit gelbbraunen Haarspitzen, Crescent schneeweiß mit dunklen Spitzen, und beide haben den charakteristischen buschigen Schwanz ihrer Art. Teufelskatzen sind hochintelligent und verfügen über verschiedene Kräfte, um in verschlossene Orte zu gelangen, Menschen zu bezaubern und Feinde in die Irre zu führen.

Werte für Molly & Crescent:

K1, G5, R5, S2, C3, I6, L3, W5, EDG2, ESS6, M4, INI 11+2W6

Handlungen: 1 Haupt, 3 Neben

Zutandsmonitor: 10, **Verteid.:** 7

Fertigkeiten: Athletik 6, Einfluss 3 (Einschüchtern +2), Heimlichkeit 7, Nachkampf 6, Natur 4, Wahrnehmung 6 (Sehen +2)

Kräfte: Einfluss, Bewegung, Farb-anpassung, Geisteigerte Sinne (Restlichtverstärkung), Natürliche Waffe (Krallen: Schaden 3K), Natürlicher Zauberspruch (Kampfsinn, Trugbild), Psychokinese

klein und rund und beherbergen maximal vier Personen. Sie verteilen sich querbeet durch den ganzen Speiseraum und scheinen recht willkürlich angeordnet und nummeriert. In der Mitte des Raumes erstreckt sich eine lange ovale Bar, an der auch Platz genommen werden kann.

An den Speiseraum angrenzend befindet sich die Küche mit einer metallenen Schwingtür, die alle paar Minuten von eilig servierenden Kellnern aufgestoßen wird. Die Servicemannschaft im Umami ist wunderschön und wirkt androgyn, tatsächlich scheint jeder Kellner und speziell das Thekenpersonal die sexuelle Identität im Gespräch ganz auf die Präferenz des Gastes auszurichten.

Die Speisekarte schwebt virtuell über den Tischen und kann nach Belieben ein- und ausgeblendet werden. Durchweg sind die Speisen teuer und die Namen der Gerichte kryptisch: „Die Seele eines betrunkenen Einhorns, 78 €“ ist da zu lesen, ebenso wie „Waldspaziergang im Mondlicht, 59 €“ oder „Küsse auf Grün, 43 €“.

HINTER DEN KULISSEN

Das Umami verfügt über einen **Mitarbeiterzugang zum Innenhof** (Magschloss Stufe 4 (Kartenleser)). Hier führt ein Gang an einem Umkleideraum vorbei zur Küche und dann direkt in den Speiseraum. Im Umkleideraum befinden sich für alle Mitarbeiter jeweils ein Spind, Fächer mit frisch gewaschener Arbeitskleidung, Duschen und Sanitäranlagen. Darüber hinaus befindet sich hier auch eine Tür zum **Büro der Chefin** (Magschloss Stufe 5, biometrische Sicherung (Gesichtserkennung) öffnet ein Eingabefeld zur Codeeingabe). Das Büro ist minimalistisch eingerichtet, hat aber jede Menge AR- und VR-Features und dient gleichzeitig als Überwachungsbüro, Kreativzone und Entertainment-Area für Sophy. Das Büro ist durch ein Alarmsystem mit Bewegungsmeldern und einem Druckgeflecht im Teppich gesichert: Wird die Anwesenheit von Personen festgestellt, ohne dass zugleich Sophys Kommlink im Raum ist (aktive RFID-Verbindung), wird nach einer Verzögerung von drei Minuten eine AR-Meldung beim Personal sowie ein stiller Alarm beim Sternschutz abgesetzt. Die Wand gegenüber des riesigen Schreibtisches ist ein vollflächiger High-End-Tridmonitor für Übertragungen z.B. der Sicherheitskameras oder des nächsten Eishockey-Spiels, während sich an der anderen Wand nur ein gigantisches Gemälde befindet. Das Gemälde bedeckt einen **Geheimtresor** (Magschloss Stufe 5 mit RFID (in Sophys Schmuckanhänger, den sie immer um den Hals trägt) und Tastatur). Dieser enthält mehrere Racks mit Vesuv-Casinochips für anonyme Zahlungen (insg. 43.476 EUR), außerdem zahlreiche Datenträger und Ausdrucke mit Besitzunterlagen zu Gebäude und Restaurant (alle Bankverbindungen weisen zur MIB am Kottbusser Tor, wo Sophys Geschäfts- und Privatkonto liegen). Außerdem findet sich ein Notizbuch im Safe, in dem Sophy Buchhaltung über die geheime Zutat führt (diese wird nur als „GZ“ bezeichnet). Ein weiterer, offensichtlichbarer **Geschäftssafe** befindet sich im Schreibtisch (Magschloss Stufe 5 mit RFID-Schloss (wird durch einen RFID-Chip entriegelt, den sich Sophy in das rechte Handgelenk hat implantieren lassen)). Für Tage, an denen die Chefin außer Haus ist, werden die RFID-Signatur ihres Kommlinks und die des Handgelenk-Chips auf eine spezielle Magschlosskarte übertragen, welche Sophys **Stellvertreter/in Nurei Salmakis** verwahrt.

Die im Keller befindlichen Vorrats- und Kühlräume sind genau das, was sie scheinen. Wenn man systematisch danach sucht (Wahrnehmung + Logik (9, 10 Minuten)), kann man in einem der Kühlräume eine **Geheimtür** entdecken, die in ein weiteres, geheimes Lager führt. Hier wird die geheime Zutat kistenweise aufbewahrt.

Natürlich ist das Restaurant **komplett mit Kameras** ausgestattet, die aufgrund der schlechten Beleuchtung im Nachtsicht-Modus aufzeichnen. Die **Eingangstür** hat einen komplexen Schlossmechanismus (Stufe 5), der aus einem physischen Schlüssel (1x Sophy, 1x Nurei, 3x Sicherheitsdienst) und einem Code besteht, der sich täglich ändert. **Außerhalb der Öffnungszeiten** wird eine bewegungsgesteuerte **Alarmanlage** eingeschaltet, die erstens lautstark und lichtgewaltig Einbrecher abschreckt und zweitens direkt den Sternschutz alarmiert. Die Sicherheitsmaßnahmen sind größtenteils von Sophy selbst programmiert worden, lediglich ein Techniker aus der Bank ihres Vaters, über den sie auch die Kameras und Bewegungsmelder erworben hat, half ihr bei Montage und Einrichtung.

Vor dem Restaurant stehen bereits 30 Minuten vor Öffnung **zwei Türsteher** bereit, die zu einer externen Securityfirma (BerliSec) gehören und daher häufig wechseln. Der Rest des Personals ist größtenteils bereits seit Eröffnung des Restaurants dabei. Es gibt drei Köche, fünf Hilfsköche, zwölf Kellner und sechs Thekenkräfte verschiedener Spezies und Altersgruppen.

Der **Host des Umami** ist für einen Restauranthost sehr gut gesichert - auch dies ist der Unterstützung Sophys durch ihren Banker-Vater und dessen gute Beziehungen zu Sicherheitstechnikern geschuldet (Hoststufe 4, ASDF 5/6/4/7, IC Patrouille, Leuchtspur, Säure, Killer, Decker-Reaktionszeit (= Sophys Reaktionszeit) 6W6 KR, Ikonografie abstrakt und weitgehend den Displayflächen im Restaurant entsprechend). **Direkt nutzbare Daten** bietet der Host zwar nicht, allerdings kann die Manipulation der angeschlossenen Licht- und Lüftungssysteme sowie diverser Küchengeräte zur **Sabotage** genutzt werden. Außerdem enthält der Host umfassende **Kameraaufzeichnungen**, durch deren sorgfältige Auswertung man natürlich auch auf die **Anlieferung der geheimen Zutat** stoßen kann: Einmal im Monat werden rund zwanzig unmarkierte Kisten durch einen weißen Van angeliefert, dessen Fahrer irgendwie zwielichtig wirkt (es ist ein Mitglied der Spreeratten, der unter einem blauen Liefer-Overall gepanzerte Kleidung und eine Schusswaffe trägt). Da die Kisten nirgendwo in den Vorratsräumen zu finden sind, deutet dies auf einen Geheimraum hin. Eine **magische Absicherung** existiert nicht.

GEHEIMNISSE

Folgende Geheimnisse können von den Runnern gelüftet werden:

Kopierte Rezepte: Im Umami gibt es im wesentlichen dasselbe wie in der grünen Neune. Über 80% der Gerichte sind ge-

klaut (die restlichen 20% bestehen aus fleischhaltigen Rezepten und einigen aktuellen, international gehypten Trendgerichten). Durch die kryptischen Namen und die Beleuchtung können die meisten Gäste jedoch am Ende kaum beschreiben, was sie grade zu sich genommen haben, so dass dem noch nie jemand auf die Schliche kam.

Die geheime Zutat: Natürlich bieten beide Restaurants gleich mehrere Gerichte mit echten Spreewälder Gurken an - DEM angesagten Superfood der Reichen und Schönen, dem eine ganze Reihe medizinischer Benefits und magischer Wirkungen zugeschrieben werden. Nur Sophys Restaurant „Umami“ verwendet allerdings ein aus den Blättern von Spreewälder Gurkenpflanzen gewonnenes Mittel, das einen sanften Wohlfühlrausch und nach dem Abklingen ebenso milde wie wirkmächtige Entzugerscheinungen hervorruft (in etwa vergleichbar mit dem Entzug eines Rauchers). Die geheime Zutat wird im Umami in fast jeder Malzeit verarbeitet. Den damit einhergehenden kleinen Rausch nehmen die Gäste nicht wahr oder sie schieben ihn auf den Genuss von Alkohol oder Cannabis, das wie in den meisten Berliner Restaurants als Wasserpfeife auf der Karte steht. Bereits nach wenigen Besuchen findet eine Gewöhnung des Körpers an das Mittel statt: Der Rausch wird schwächer, das Gefühl einer inneren Leere dafür größer - so werden viele Gäste schnell zu Stammkunden. Die **Köche** wissen von der Zutat bzw. ihrer besonderen Wirkung nichts: Sophy hat ihnen erzählt, die besondere Gewürzkrautermischung sei ein altes Familienrezept, das sie von einem kleinen Spezialhändler extra für das Restaurant anfertigen lasse. Besagter „Spezialhändler“ ist der **Taliskrämer Kilian Jurisch** aus Kuschkow im Spreewald, der das Mittel von Spreeratten zu seinen wenigen, aber gut zahlenden Kunden in Berlin bringen lässt. Einen irgendwie offiziellen Namen hat das Mittel nicht: Jurisch nennt es „Prut Bozi“ (in etwa „Geißel“), Sophy einfach „Gurkenzeug“ (GZ).

In das Geschäft mit dem Mittel einzusteigen, die anderen zwei oder drei Restaurants, welche das Mittel verwenden, zu ermitteln oder das Geschäft an die Medien oder die Behörden zu verraten sind ideale Ansatzpunkte für weiterführende Abenteuer.

Die Affäre: Die Besitzer der beiden Restaurants hatten vor einigen Jahren eine heiße Affäre. Diese endete, als sich Paul-Rufus weigerte, Sophy in seinem Restaurant einzustellen und es zu einem gemeinsamen Projekt zu machen. Sophy Herz brach. Sie verliebte ihn wutentbrannt und schwor ihm zu beweisen, dass sie eine bessere Köchin sei als er. Dieses interessante Detail „vergaß“ P.R. beim Briefing zu erwähnen.