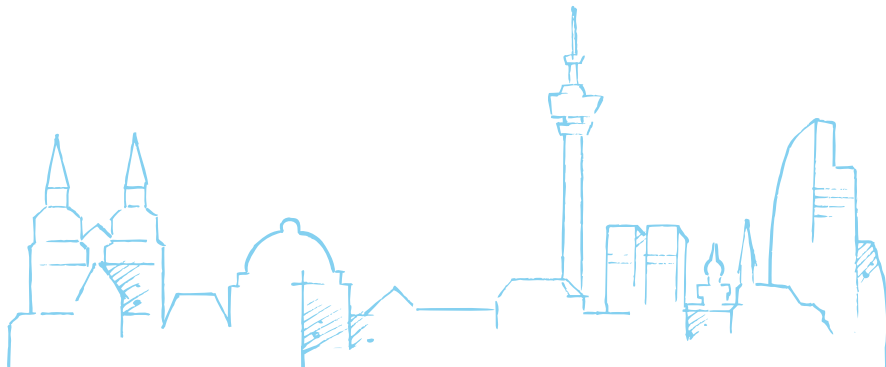


# Beweismappe Tatort

Lies den nachfolgenden Text laut vor und verteile im Anschluss die Beweise 0.1 bis 0.5. Diese können offen für alle auf dem Tisch platziert werden.

*„Es ist der 03. Juni 2017. In Schokistedt ist Partystimmung, denn die Stadt soll als „Fairtrade-Town“ ausgezeichnet werden und lädt zu einem Empfang ein. Um 20.00 Uhr soll der 28-jährige Fabian Guttut, der vor einigen Monaten einen Laden mit fair gehandelten und nachhaltigen Produkten eröffnet hat, die Festrede halten. Doch wenige Minuten zuvor bricht er zusammen und wird vom Notarzt für tot erklärt. Schnell eilt die Kripo herbei und sichert den Tatort. Alle Verdächtigen werden von der Kommissarin zusammengerufen. Polizisten sichern Beweise und befragen die ZeugInnen.“*



## BEWEIS 0.1

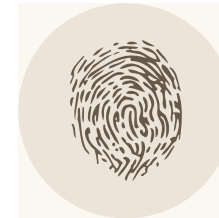
Von allen werden **Fingerabdrücke** genommen.



FRITZ



HEIN



HELMUT



JANE



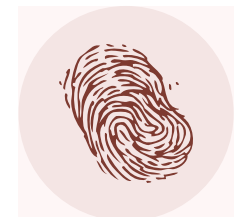
NATALIA



NIKOS



ÖNAL



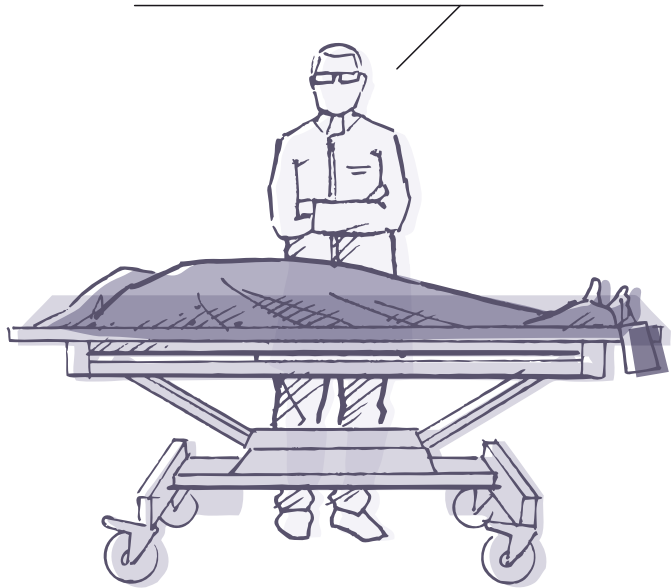
REBECCA

# BEWEIS 0.2

## Erste Anmerkung des **Gerichtsmediziners**

Ersten Anzeichen zufolge liegt Tod durch Suffocatio vor. Larynx, Ösophagus und Trachea weisen deutliche Schwellungen auf, was durch perturbatio allergiae verursacht worden sein könnte.

Tempus mortis: approx. 19.50 Uhr



*Und weil wir ja nicht alle Medizin studiert haben, noch einmal im Klartext: Fabian Guttut ist gegen 20.00 Uhr erstickt. Vermutlich aufgrund eines allergischen Schocks.*

# BEWEIS 0.3

## Rezept für **Schoko-Orangen-Cupcakes**



### Für den Teig:

Die Butter im Wasserbad schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl und dem Puderzucker verrühren. Die Eier ca. 40 Sekunden auf höchster Stufe schaumig rühren und dazugeben. Das Kakaopulver in kochendem Wasser auflösen und ebenfalls dazugeben. Mehl und Salz hinzufügen und alles verrühren.

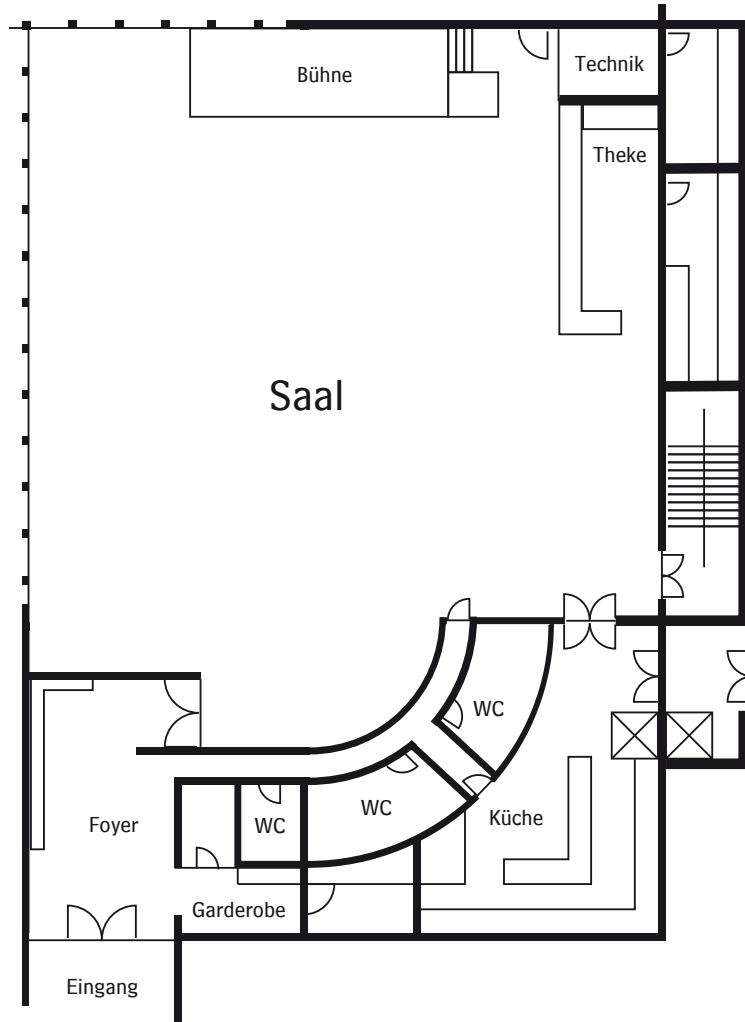
Den Teig in Papierförmchen einfüllen und ca. 30 bis 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach der Backzeit die Cupcakes vollständig auskühlen lassen.

### Für das Topping:

Die Sahne einmal aufkochen lassen. Die Schokolade in feine Stücke hacken und dazugeben. Honig, Butter, Orangen-Zesten und Cointreau unterrühren. Dann mit dem Pürierstab ca. 3 Minuten lang zerkleinern und vermengen.

# BEWEIS 0.4

## Grundriss *der Location*



# BEWEIS 0.5

## Umgebungsplan *der Location*

