

KELLY KILLOREN

Das
Rezept
unserer
Freundschaft

ROMAN



ullstein

*Manche sagen, man soll die Vergangenheit hinter sich lassen;
ich sage, nehmt sie mit euch. Für meine Prachtmädchen,
die mich gelehrt haben, bedingungslos zu lieben. Für meine
Feinschmecker, die mich gelehrt haben, zu essen, zu lieben und
immer wieder Würze hinzuzugeben. Schließlich für meine
vier Freundinnen Lucy, Billy, Sarah und Lotta, die mich mit
ihrem unermüdlichen Einsatz für unsere Freundschaft
ständig neu überraschen.*

Kapitel 1

*East Hampton, N. Y.
Tag der Hochzeit von Lotta Eklund*

Ich kostete einen Klacks Kaviar, ließ ihn mir im Mund zergehen und genoss die salzig mineralische Frische, als die winzigen Eier in meinem Mund explodierten.

Pop Rocks für die Reichen, dachte ich, nicht zum ersten Mal.

»Findest du nicht«, flüsterte ich Sarah ins Ohr, »dass das langsam ein bisschen lächerlich wird?«

Sarah nippte an ihrem Negroni und legte den Kopf schräg. »Nein, ich finde es irgendwie süß.«

Ich gönnte mir einen zweiten Klacks Kaviar und folgte ihrem Blick quer durch den Raum. »Es ist, als wäre ihr Leben ein einziger Liebesroman. Warte ab, irgendwann werden sie sich in einer einzigen Pfütze aus Champagner, Rosenblättern und leeren Tiffany-Schachteln auflösen.«

Wir beobachteten unsere gute Freundin Lucy, die auf dem Schoß ihres Mannes Titus saß. Sie hatte lose die Arme um den Nacken ihres Mannes geschlungen, der ihr mit unverhülltem Verlangen in die Augen blickte.

»Und vielleicht gebrauchte Kondome. Die kommen auch noch in die Pfütze.«

Sarah zog die Nase kraus. »Iih, Billy, eklig.«

Ich gönnte ihnen ihr Glück. In letzter Zeit hatten sie einige Probleme gehabt, und wir waren alle erleichtert, dass sie die Krise überstanden hatten. Andererseits wurde es langsam nervig, dass die beiden nach fast zwanzig Jahren Ehe immer noch aneinander klebten wie zwei Teenager, die gerade Trockensex entdeckt hatten.

Wir waren hier, um Lotta zu helfen, sich für ihren großen Tag vorzubereiten. In zwanzig Minuten sollte sie vor dem Altar stehen, aber Titus, Legende der Kunstwelt und hoffnungslos liebestrunkener Ehemann, war mit einem Tablett voller Champagner und Kaviar in die Hochzeitssuite gerauscht und hatte ein paar Toasts ausgebracht.

»Mit besten Grüßen vom Bräutigam«, hatte er gesagt, doch ich hegte den Verdacht, dass er das nur erfunden hatte, um seine Frau zu sehen.

Mein Verdacht erhärtete sich, als er sie auf seinen Schoß zog, kaum dass er sie in ihrem durchscheinenden Schlauchkleid sah.

»Das steht dir ausgezeichnet«, murmelte er. »Von welchem Designer?«

»Von Lotta«, antwortete Lucy. »Ist es nicht umwerfend?«

»Ach, wisst ihr«, sagte Lotta mit ihrem kehligen schwedischen Akzent, »Zac Posen hat mir geholfen. Ich hab ihm nur erklärt, was ich mir so vorstelle, dann haben wir es gemeinsam kreiert.«

»Tja, in dem Fall gilt meine Hochachtung dir und Zac«, erwiderte Titus.

»Danke. Aber jetzt geh bitte, bevor du meine Brautjungfer noch mehr zerknitterst.«

Titus raubte noch einen letzten Kuss von Lucy, bevor er sich erhob. »Ihr alle seid wunderschön«, erklärte er und schenkte uns ein herzliches Lächeln. »Aber vor allem natürlich die Braut.«

Lotta erwiderete sein Lächeln und machte dann mit ihrer perfekt manikürten Hand eine gebieterische Geste Richtung Tür. Sie sah wirklich wunderschön aus.

Wir Brautjungfern trugen hauchdünnes weißes Leinen, Lotta hingegen blaue Seide. Bei der kleinsten Bewegung wechselte sie vom sanften Azur eines Sommerhimmels zum rauchigen Indigo eines heranziehenden Sturms.

»Schließlich ist das nicht mein erstes Rodeo«, hatte sie erklärt, als sie uns ihr Kleid präsentierte, »und ich fände es lächerlich, als errötende Jungfrau zu gehen. Ihr könnt gerne an meiner Stelle Weiß tragen – ich will lieber eine Farbe, die einem wirklich schmeichelt.«

Natürlich hätte Lotta mit ihren taillenlangen platinblonden Haaren, den nordischen Augen mit den schweren Lidern und mit hundertachtzig Zentimetern Kurven, die einer Brigitte Bardot würdig waren, in jeder Farbe spektakulär ausgesehen – aber Blau war ihr Markenzeichen, und sie hatte nicht vor, sich in das typische Brautschema pressen zu lassen.

Die Hochzeit war ganz schlicht. Was nicht gleichbedeutend war mit billig. Sie fand im Sommerhaus des Bräutigams statt, und *Haus* hieß in diesem Fall ein zehntausend Quadratmeter großes Anwesen mit eigenem Strand in den Hamptons. Man feierte im engsten Kreis – was hieß, nur mit zweihundertfünzig vertrauten Freunden und Verwandten. Und das Motto lautete *Beach casual*, was in diesem Fall bedeutete: barfuß.

»Barfuß? Ist das wirklich dein Ernst, Lotta?«, fragte Sarah und warf einen sehnsüchtigen Blick zu einer Schuhsschachtel am Boden. »Dann kann ich ja gar nicht meine hübschen Riemchensandalen von Gucci tragen.«

»Wie ich bereits sagte«, entgegnete Lotta, »beim Empfang kannst du anziehen, was du willst. Aber am Strand sind wir alle barfuß. Ich habe eine Vision!«

»Na, dann!«, sagte Lucy, sprang auf und rieb sich imaginären Staub von den Händen. »Bringen wir diese Vision in Gang! Eine Viertelstunde bleibt uns noch! Sarah, prüf noch mal die Frisur. Ich kümmere mich ums Make-up, und Billy, du setzt den Kopfschmuck auf.«

Wir schritten zur Tat. Selbstverständlich hatte bereits ein Aufgebot von Profis die Vorarbeiten geleistet: Die Zuständigen für Frisur und Kosmetik, die Fotografen und die Floristen wimmelten um die Hochzeitsplanerin herum wie die Küken um ihre Glucke. Lotta hatte sie machen lassen und danach weggeschickt, um vor der Trauung noch einen Moment mit uns allein zu haben.

Vorsichtig hob ich das zarte Haarnetz aus Platinkettchen hoch, das Lotta statt eines Schleiers tragen würde. Es verschwand in Lottas silberblonden Haaren, sodass man nur noch die unzähligen winzigen Saphirsplitter sehen würde, die wirkten wie der teuerste Sternenstaub der Welt. Sarah strich ein paar lose Strähnen zurück. Lucy tupfte Lottas Kinn und Nase noch einmal mit einem Hauch Puder ab.

»Das reicht«, sagte Lotta. »Jetzt will ich einen Toast ausbringen.«

Die Brautjungfern nahmen ihre Gläser mit Negroni, die

Braut ihres mit Mineralwasser. Lotta war bereits seit fast sechs Monaten zu achtundneunzig Prozent trocken.

Als sie aus der Entziehungskur kam, war sie hundertprozentig trocken gewesen und hatte sich strikt an das übliche Zwölf-Schritte-Programm gehalten. Wir waren wie auf Zehenspitzen um sie herum geschlichen und hatten uns nur gemeinsame Unternehmungen ausgedacht, die sich nicht um Alkohol oder noch schlimmere verbotene Substanzen drehten. Zum Beispiel hatten wir unsere ohnehin schon herausfordernden Workouts verdoppelt. Sahen uns eine Menge Filme an. Gingend viel spazieren. Tranken noch mehr Kaffee. Schwelgten ausgiebig in Fernsehserien. Irgendwann hatten wir sogar angefangen zu stricken – sehr zu meinem Entsetzen. Doch jedes Mal, wenn wir eine angemessene Zeit nüchtern miteinander verbracht hatten, verabschiedeten wir uns von Lotta und schllichen uns zur nächstgelegenen Bar.

Das hatte nach knapp sechs Monaten ein Ende. Dann kam Lotta mit einer großen Flasche Tequila in Lucys Stadthaus gerauscht und legte zu dieser Flasche einen Joint auf den Küchentisch.

»Neuer Plan«, verkündete sie. »Ich bin euch wirklich dankbar, dass ihr mich so unterstützt. Ehrlich. Aber ich will keinen einzigen verdammten Abend mehr mit *Scandal*-Wiederholungen und höflicher Konversation über mich ergehen lassen.«

Alarmiert sahen wir uns an. Lotta hatte sich ziemlich lange in den Fängen einer ausgewachsenen Drogensucht befunden, bevor sie sich endlich Hilfe suchte. Keine von uns wollte das noch mal durchmachen.

»Der hier«, sagte sie und hob den Joint in die Höhe, »ist für

mich. Und die hier« – sie schob die Flasche in unsere Richtung – »ist für euch. Ihr Mädels werdet jetzt schön feiern, und ich rauche diesen Joint, damit ihr sehen könnt, dass ich nicht aus Zucker bin. Ich werde weder schmelzen noch anbrennen, wenn ihr ein bisschen Spaß habt.«

Wir starrten sie an. »Aber Lotta ...«, sagte Lucy.

»Nein«, unterbrach Lotta sie. »Von nun an werde ich acht- und neunzigprozentig nüchtern sein. Ich werde nicht wieder mit Kokain anfangen, bloß weil ich ein bisschen Pot rauche, aber ich breche zusammen, wenn ich noch eine Sekunde länger aushalten muss, wie verfickt langweilig wir geworden sind. Jetzt trinkt. Bitte. Ich flehe euch an. Trinkt. Ich halte das schon aus.«

Danach wurde alles mehr oder weniger normal. Wir reduzierten den Kaffee und gingen abends wieder zusammen essen und feiern. Wir besuchten unsere alten Lieblingsbars und -restaurants und tranken alle unsere Lieblingsdrinks. Allerdings versuchten wir, es nicht zu übertreiben. Lotta hielt sich an ihrem Glas Tonic mit Limette fest und ging danach nach Hause, um ihren täglichen kleinen Ausflug in den Rausch zu genießen.

Das schien zu funktionieren. Als ich sie einmal fragte, ob es denn nicht hart für sie sei, antwortete sie achselzuckend: »Es war hart, fast zu sterben. Der Entzug war hart. Aber das hier ... ist nur Instandhaltung.«

Ich hatte den Eindruck, dass sie meinte, was sie sagte. Ich hoffte es. Dennoch verspürte ich einen Anflug von schlechtem Gewissen, als ich mein Glas mit Gin, Wermut und Campari hob, um es gegen ihres mit langweiligem Mineralwasser zustoßen.

Lotta hielt einen Moment inne und sah uns an. Dann stellte sie ihr Glas ab.

»Jetzt sagt mal ganz ehrlich. Ist es eine verrückte Idee von mir zu heiraten?«

Ich glaube, da mussten wir uns alle auf die Zunge beißen.

Es lag nicht daran, dass wir ihren Zukünftigen nicht mochten. Denn wir mochten ihn. Es gab fast nichts an Omari Scott, das man nicht mögen musste. Hätte man Lenny Kravitz mit Jay-Z und dem jungen Quincy Jones zu einer Person zusammengeschmolzen, wäre Omari dabei herausgekommen. Er hatte als Rapper und Neosoul-Musiker angefangen, was schon cool genug war, aber dann hatte er begonnen, selber zu produzieren, und jetzt besaß er sein eigenes unglaublich erfolgreiches Label. Er war brillant, talentiert, reich, nett und sexy, und er liebte Lotta über alles.

Aber Lottas Entzug lag nicht mal ein Jahr zurück. Und sie kannte Omari erst seit vier Monaten. Außerdem hatte Omari eine Tochter im College-Alter, die nach allem, was wir wussten, Lotta aus tiefster Seele hasste.

Selbstverständlich war es da verrückt, an Heirat zu denken. Seit dem Tag, als sie ihre Verlobung verkündete, hatten wir uns nonstop hinter ihrem Rücken darüber unterhalten.

Aber bevor auch nur eine von uns den Mut aufbringen konnte, etwas zu sagen, griff Lotta lachend nach ihrem Glas.

»Scheiß drauf«, sagte sie grinsend. »Dann antwortet ihr eben nicht. Ist auch egal. Auf meine Hochzeit!«

Und so hoben wir gemeinsam die Gläser und wünschten ihr nur das Allerbeste.

Kapitel 2

Ganz sicher boten wir ein schönes Bild, als wir uns am Altar aufstellten, unsere Silhouetten sich vor dem Meer erhoben und unsere Röcke sich im Wind bauschten: die dunkelhaarige, schmale Sarah mit den ausdrucksstarken, aristokratischen Gesichtszügen und der Porzellanhaut; Lucy mit ihrer Modelschönheit, Modelgröße und Modelperfektion; und ich, die ich mir alle Mühe gab, irgendwie mitzuhalten – das hässliche rothaarige Entlein unserer kleinen eingeschworenen Gemeinschaft –, und nur froh war, dass wir alle dasselbe trugen und ich mir dieses Mal nichts von den Designerklamotten der anderen leihen musste. Wir strahlten, umklammerten unsere riesigen Sträuße aus Lavendel und Hortensien und taten so, als wäre diese Hochzeit nicht der Auftakt zu einer nahenden Katastrophe.

Zugegeben, mir kamen fast die Tränen, als Lotta sich zu Omaris Tochter Sage wandte, einer hinreißenden Neunzehnjährigen, die ihre Haare zu Bantu-Knoten frisiert und ihre Augen wie Adele geschminkt hatte. Mit rührender Offenheit sagte sie zu ihr, sie heirate nicht nur Omari, sondern auch seine wundervolle Tochter und damit eine *Familie*.

Ich wusste, was ihr das bedeutete. Die Liebe einer Familie hatte Lotta fast ihr ganzes Leben lang vermissen müssen. Ich brach nur deshalb nicht schluchzend zusammen, weil Sage

leicht säuerlich das Gesicht verzog und es gerade noch hinbekam, nicht ihre großen, braunen Augen zu verdrehen.

Der Empfang fand im Ballsaal statt (ja, das Sommerhaus hatte einen Ballsaal, der unglaublich weiträumig war und unzählige Flügeltüren hatte, die sich auf eine Riesenterrasse mit Blick auf das Meer öffneten).

Lotta hatte uns am Familientisch der Braut platziert, direkt neben dem des Brautpaars, denn bis zu diesem Tag waren wir im Grunde ihre einzige Familie gewesen. Zwischen ihr und ihren Eltern herrschte schon seit Jahren Funkstille, und mit ihrem Ex-Mann hatte sie zwar noch Kontakt, aber doch nicht so, dass sie ihn zur Hochzeit eingeladen hätte.

Also blieben ich und mein Begleiter (oder Freund?) Brett Walker (*Brett. Brett. Konnte ich mich wirklich in jemanden namens Brett verlieben?*); Lucy und Titus, die sich wahrscheinlich den ganzen Abend mit in Schokolade getauchten Erdbeeren füttern würden; und Sarah und ihr Verlobter Brian.

Sarah hatte schlechte Laune, was sie bei den Vorbereitungen der Braut zwar hatte verbergen können, jetzt aber ziemlich heraus hängen ließ. Sie war sauer, weil Lotta und Omari keine Kameras aus ihrer Realityshow *Hinter den Kulissen* duldeten. Die erste Staffel war ein durchschlagender Erfolg gewesen, und nun stand sie mächtig unter Druck, das zu toppen. Ursprünglich war geplant gewesen, die zweite Staffel rund um ihre eigene Hochzeit herum aufzubauen, aber nun hatte sie das Gefühl, Lotta hätte ihr die Show gestohlen.

»Ich kann doch jetzt nicht heiraten«, sagte sie und wies auf den Ballsaal. »Nach all den Planungen für diese Hochzeit? Das wäre todlangweilig.«

Stirnrunzelnd steckte Brian die Nase in sein Glas. Er war bekannt für seinen Langmut, aber manchmal fragte ich mich doch, ob seine Geduld nicht Grenzen hatte, die schon in unmittelbare Nähe gerückt waren.

»Also muss ich zuerst ein Baby bekommen«, fuhr Sarah fort. »Allerdings werde ich noch keine Eier auftauen. Mein Arzt will erst mal abwarten, ob wir es nicht auf die altmodische Art schaffen. Und ich finde, je länger wir die Spannung aufbauen, desto besser für die Show, also sind wir bereit, es zu versuchen, nicht wahr, Brian?« Sie schenkte ihrem Verlobten ein Lächeln.

Er räusperte sich, bevor er ihr Lächeln erwiderte. »Natürlich«, sagte er.

»Allerdings müssen wir uns während des Versuchs noch einen Plan B ausdenken. Hab ich schon erzählt, dass Penelope Hanover dieses Jahr mit Krebs um die Ecke kommt? Dabei ist es doch nur ein Melanom, Herrgott noch mal! Nicht mal richtiger Krebs, aber sie wird es bis zum Gehtnichtmehr ausschlachten.«

Ich lachte. »Herrgott, Sarah, ist das nicht ein bisschen herzlos?«

Das ignorierte sie. »Also dachte ich mir, ich könnte meine Wohnung verkaufen und eine neue, kinderfreundlichere in Brooklyn suchen. Die Jagd nach einem Haus: Auf Immobilienporno stehen alle.«

Lucys Kopf fuhr herum. »Was? Brooklyn? Wovon genau redest du?«

Sarah wedelte leichthin mit der Hand. »Prospect Park. Brooklyn Heights. Hey, meinst du, deine Mutter würde mir helfen?«

Überleg mal, wie toll Cheri im Fernsehen kommen würde! Sie ist die angesagteste Immobilienmaklerin von ganz New York und kann bestimmt mit viel Klatsch und Tratsch aufwarten.«

»Du willst Manhattan verlassen? Aber warum denn?« Lucy klang, als würde sie diese Vorstellung geradezu verstörend finden.

»Weißt du nicht, dass Matt Damon gerade nach Brooklyn gezogen ist, weil es da die besseren Schulen gibt? Es wäre das Vernünftigste für meine Familie, Lucy.«

»Tja, wenn Matt Damon das findet ...«, meldete sich Brett. Ich lachte.

Sarah wandte sich zu mir. »Du solltest das auch mal in Betracht ziehen, Billy. Natürlich nicht Brooklyn Heights oder Prospect Park, aber irgendwas Billigeres. Ich weiß gar nicht, wie du dir die Miete für deine Wohnung leisten kannst.«

»Ich bekomme immer noch Tantiemen aus meinem Buch«, sagte ich verletzt.

Zweifelnd zog Sarah eine Augenbraue in die Höhe und zeigte mir damit, was sie davon hielt.

Übrigens hatte sie recht. Ich konnte mir meine Wohnung gar nicht leisten. Zumindest nicht mehr. Zwar hatte ich immer noch etwas vom ursprünglichen Honorar für mein Buch, aber das schwand rasch dahin, und die Tantiemen waren ziemlich spärlich. Offenbar brauchten weniger Menschen ein Buch über ausgefallene Cocktails, als ich gedacht hatte.

Es war peinlich. Schon bevor Sarah mit ihrer TV-Show ziemlich bekannt wurde und viel Geld scheffelte, war Brian bereits ein extrem erfolgreicher Hedgefonds-Manager gewesen. Titus hatte einen Haufen Geld, wie es sich für einen weltbe-

rühmten Künstler gehörte, und Lucy lebte immer noch von den Ersparnissen aus ihrer Zeit als Model für *Vogue* und Marc Jacobs. Früher war Lotta noch meine Gefährtin am Rande des Existenzminimums gewesen – wir hatten immer gewitzelt, wir würden gemeinsam in einer Einzimmerwohnung in Queens enden –, aber jetzt war sie mit dem gottverfluchten Omari verheiratet, der wahrscheinlich mehr Geld hatte als wir alle zusammen. Und Brett? Nun, Brett hatte bei Instagram – und vielen anderen erfolgreichen Unternehmen – investiert und brauchte sich wegen Finanzen keine Gedanken zu machen. Daher kam ich mir jetzt, in diesem Kreis, wegen meiner drohenden Pleite noch erbärmlicher vor als sonst.

Brett ergriff meine Hand. »Hey«, sagte er leise, »solltest du je Hilfe brauchen ...«

Ich entriss sie ihm. »Kein Bedarf, danke«, zischte ich.

Sofort bekam ich ein schlechtes Gewissen. Ich wusste doch, dass er nur nett sein wollte.

»Was ich sagen will: Danke, aber nein danke.«

Er lachte. Gott, er sah so gut aus! Wie ein Filmstar von früher – Richard Burton oder Steve McQueen. In seinen Augen glitzerte respektloser Schalk. Mit seinem Humor kriegte er mich jedes Mal. »Gott bewahre, dass Billy Sitwell jemals zugibt, Hilfe zu brauchen.«

Ich wechselte das Thema. »Wann kommt eigentlich der Kellner? Lotta hat mir versprochen, das Essen würde sensationell werden. Sie sagte, sie hätte den Koch bei einem privaten Dinner von John Legend und Chrissy Teigen entdeckt. Angeblich sollen seine Gerichte anders sein als alles, was ich je geschmeckt habe.«

Brett schüttelte den Kopf. »Das kann ich mir kaum vorstellen, B.«, bemerkte er.

Und wieder hatte er recht. Ehrlich gesagt, machte es mich schon ein bisschen nervös, dass er mich so gut zu kennen schien, aber er hatte recht: Ich konnte mir ebenfalls nicht vorstellen, dass es irgendetwas unter der Sonne geben sollte, das ich noch nicht gekostet hatte.

Als ich sechs Jahre alt war und meine Mutter starb, wurde Essen zum Dreh- und Angelpunkt meines Lebens. Sie brachte sich um, geschlagen von einer Depression, die man heutzutage wahrscheinlich mit ein paar Zolofts und einer glutenfreien Diät unter Kontrolle gebracht hätte. Aber im Jahr 1982 hatte man eigentlich nur die Wahl, entweder zum Lithium-Zombie zu mutieren oder sich einer Elektroschock-Therapie zu unterziehen. Also wählte sie den Ausweg, den ich im Laufe der Jahre als den vernünftigsten akzeptiert hatte.

Mein Vater war daraufhin in vielerlei Hinsicht aufgeschmissen, aber am deutlichsten zeigte sich das am Kochen. Also erfand er eine sich niemals verändernde Menüfolge, die im Wesentlichen auf Hackfleisch basierte. Montags gab's Burger, dienstags Tacos, mittwochs Spaghetti, donnerstags Tiefkühlpizza, freitags Grillkäse und samstags Frühstück zum Abendessen. Und sonntags gingen wir in ein Fastfood-Restaurant. Er gab sein Bestes, aber es war einfach immer dasselbe.

Ich fing ganz klein an – änderte oder verbesserte nur hier und da eine Kleinigkeit. Gab eine Scheibe Schweizer Käse zu den Burgern, ein paar Spritzer Tabascosauce zu den Tacos und machte zu den Spaghetti einen Eisbergsalat. Aber da ich schon sehr früh gut lesen konnte, pflügte ich mich durch die Koch-

bücher, die meine Mutter uns hinterlassen hatte (angefangen mit *Freude am Kochen*, der Bibel jeder Mom aus dem Mittleren Westen).

Ich werde nie vergessen, wie ich das erste Mal eine richtige, vollständige Mahlzeit für meinen Vater kochte: Hauptgericht, Gemüsebeilage und Nachtisch. Es war ganz schlicht. Blan- chierte grüne Bohnen, aufgeschnittene Tomaten aus dem Gar- ten der Nachbarin und Steak. Und zum Nachtisch gab es selbst gemachten Schokoladenpudding. Alles gelang. Die Bohnen waren zart und knackig, die Tomaten reif und gut gewürzt, das Steak saftig und innen rosa, genau, wie wir es mochten. Und sogar der Schokoladenpudding – bei dem ich mir wirklich alle Mühe geben musste – war seidig und köstlich.

Damals war ich neun. Und mein Vater weinte, nachdem er aufgegessen hatte.

»Schatz, das war so gut wie alles, was deine Mutter je ge- macht hat«, sagte er und lächelte unter Tränen.

Seitdem bin ich mein ganzes Leben diesem überwältigenden Stolz und Glück nachgejagt, das ich damals empfand.

Ich schloss die Highschool ab und folgte Lucy, die seit der Grundschule meine beste Freundin war, nach Manhattan. Als ich dort ankam, war sie bereits fest in der Modewelt etabliert. Sie war jedermanns Lieblingsmodel und versicherte mir, ich könnte das auch schaffen.

Ich hielt sie für verrückt. Ich hatte krause rote Haare, viel zu große Titten und einen Hintern wie ein Flugzeugträger. Aber ich hatte auch nichts zu verlieren. Entweder das oder ein un- terbezahlter, langweiliger Job im Mittleren Westen. Gerechter- weise muss ich zugeben, dass Lucy mich in jeglicher Hinsicht

unterstützte. Ich durfte auf ihrer Couch schlafen und mir ihre Klamotten leihen. Sie stellte mich jedem aus ihrem Bekanntenkreis vor und zog an allen möglichen Strüppchen, um mir ein paar kleine Aufträge zu besorgen. Aber als Model war ich eine Vollkatastrophe. Die Visagisten hatten Stunden damit zu tun, meine Sommersprossen zu überschminken. Stylisten mussten Kleider an den Nähten auftrennen und mit Stecknadeln zusammenhalten, damit ich hineinpasste. Ein Hairstylist beschied mir fröhlich, ich hätte das perfekte Gesicht fürs Radio (ich ergehe mich immer noch in Fantasien, wie ich ihm ein Knie in die Eier ramme). Trotz Lucys Fürsprache war ich weder groß noch dünn noch schön genug, um es weit zu bringen. Und es liegen Welten zwischen dem Cover der Pariser *Vogue* (das Lucy zweimal zierte) und einem Katalog von Chico's (in den ich es einmal schaffte. Es war der Höhepunkt meiner Karriere, und ich wurde nie wieder angefordert).

Aber mir blieb immer noch das Essen. Vielleicht würde ich nicht eine Kochschule besuchen können, wie ich einst geträumt hatte, aber während der Highschool hatte ich als Serviererin gearbeitet, und ich war mehr als bereit, am Ende der Nahrungskette in Manhattan anzufangen.

Ich räumte Tische ab. Ich servierte. Ich stand hinter der Bar und arbeitete in Minirock und Netzstrümpfen als Cocktaillkellnerin. Wann immer ich konnte, ging ich in die Küche (was mir nicht sehr oft gelang, da eine Frau in der Küche damals als reines Gift angesehen wurde). In meiner Freizeit las ich alle Bücher über Kochen und Essen, die ich in die Finger kriegen konnte. Ich las Calvin Trillin und Ruth Reichel und M.F.K. Fisher und Laurie Colwin. Ich las Jeffrey Steingarten und Julia

Child und James Beard und Madhur Jaffrey. Ich las und kaufte ein: auf Bauernmärkten, bei Käsehändlern im Village, in italienischen Metzgereien und in Fischläden in Chinatown. Ich kochte in meiner winzigen Küche mit zwei Kochplatten und einem unzuverlässigen Backofen und produzierte Mahlzeit um Mahlzeit, Gericht um Gericht.

Und was noch wichtiger war: Ich aß. Wenn man Hunger hat, gibt es keinen besseren Ort als New York. Und ich hatte immer Hunger.

Ich schlug kein Date aus, bei dem es Essen gab. Selbst wenn der Mann den IQ eines Toastbrots hatte und nach Schweißfüßen roch, war ich dabei, wenn er mich in ein Restaurant einlud, das ich mir nicht leisten konnte. Ich schlug eine Schneise durch die kulinarische Welt von New York und aß so oft auswärts, wie es mein Budget erlaubte. Und eines Tages ging ich zufällig mit dem Richtigen aus – einem Mann, der mir zusah, wie ich sieben Gänge verputzte und dabei ununterbrochen alles kommentierte, was ich mir in den Mund schob. Denn dieser Mann war zufällig der Herausgeber einer aufstrebenden kleinen Zeitschrift, die zufällig einen Gastronomiekritiker brauchte.

Goldene Zeiten brachen an. Ein Spesenkonto und freien Zutritt zu allen Restaurants der Stadt. Zuerst bemühte ich mich, anonym zu bleiben, aber die Kunde verbreitete sich schnell, und es war recht schwer, im kultivierten New York meinen flammenden Rotschopf und mein Mädchen-vom-Lande-Gesicht zu verbergen. Also kapitulierte ich, ließ mir das Beste vom Besten auftischen und schrieb darüber meine Kritiken.

Aber es wurde mir schnell langweilig, und zwar vielleicht genau deshalb, weil ich ständig nur vom Besten aß. Es war alles

so überkandidelt. Die üppigen Saucen und die immer neuen Fleischmoden, die winzigen, juwelengroßen Gemüsestückchen und die artifiziell architektonische Präsentation des Ganzen ... Man verausgabte sich geradezu, um mich zu beeindrucken, und nach einer Weile beeindruckte mich gar nichts mehr.

Also kündigte ich. Ich hatte eine Idee für ein Buch, gab meine Stelle bei der Zeitschrift auf und verdiente meinen Lebensunterhalt mit Guerilla-Diners in meiner Wohnung, während ich schrieb. Die Diners waren sorgfältig choreografierte Spektakel, und ich hasste sie. Jeden Abend kochte ich für reiche Gourmets und Schaulustige, deren Gaumen genauso verwöhnt und gelangweilt waren wie meiner. Eigentlich war es ihnen egal, ob etwas wirklich gut schmeckte: Hauptsache, es war neu und exotisch und man konnte später damit prahlen. Ich schwöre, hätte ich in eine Schüssel gepisst und es als Knochenbrühe deklariert, hätten die Arschlöcher es ausgeschleckt und um Nachschlag gebeten.

Als mein Buch erschien, dachte ich, ich könnte all das hinter mir lassen. Ich dachte, ich hätte endlich mit meinen Freundinnen gleichgezogen – zumindest ansatzweise. Doch letzten Endes scheiterte ich hiermit wohl ebenso wie mit allem anderen, was ich je angefangen hatte. Es gab nicht mal eine zweite Auflage.

Und jetzt war ich wieder ganz am Anfang und musste mich neu erfinden. Nur, dass ich mittlerweile schon über vierzig war. Und müde, erschöpft und zermürbt.

Ehrlich gesagt, war ich nicht mal mehr besonders hungrig.

Der Kellner stellte einen Teller Suppe vor mir ab.

Sie war hellgrün, fast weiß. In der Mitte befand sich ein

kleiner, zitternder Gelatinewürfel in leuchtenderem Grün. Ich hielt meinen Finger an den dunkelblauen Teller. Eiskalt. Ich verdrehte die Augen. *Vichyssoise*. Kalte Suppe aus Lauch und Kartoffeln. Keine Vollkatastrophe, aber gewiss auch nichts Neues.

So viel zum sensationellen Essen, dachte ich, als ich meinen Löffel hineintauchte und kostete.

Es war keine Vichyssoise.

Es war ... cremig und kalt, aber gleichzeitig süßlich und würzig. Fruchtig – ich war mir fast sicher, dass Melone dabei war, nur wollte ich verdammt sein, wenn ich wusste, welche Melone genau. Ich kostete ein zweites Mal. Gurke? Gemahlene Mandeln? Also eine weiße Gazpacho? Nein. Gazpacho war das auch nicht. Ich schob den Löffel unter den grünen Würfel, der sofort schmolz, als meine Lippen ihn berührten, und meinen ganzen Mund mit intensivem, durchdringendem Geschmack nach Kräutern erfüllte. Auf jeden Fall Basilikum. Und Minze. Du lieber Gott: War das etwa Liebstöckel? Nach dem nächsten Löffel bemerkte ich, dass der grüne Würfel den gesamten Geschmack der Suppe verändert hatte. Jetzt überwog das Würzige das Süßliche, und ich schmeckte eindeutig Apfel heraus, nicht Melone. Es war wie in der Szene in *Charlie und die Schokoladenfabrik*, als Violet das Kaugummi kaut und zuerst Tomatensuppe schmeckt, dann Roast Beef und dann Blaubeerkuchen. Ich kratzte den Boden des Tellers leer und konnte mich gerade noch bezwingen, ihn nicht auszulecken. Dann stand ich auf.

»Wo ist die Küche?«, rief ich zu Lotta.

Sie grinste mich an. »Hab ich's nicht gesagt?«

»Wo ist die Küche?«, beharrte ich.

Omari zeigte auf einen der Flure. »Links«, sagte er.

Daraufhin drehte ich mich auf dem Absatz um und marschierte aus dem Saal.

»Hey, Billy!«, rief Omari mir lachend nach. »Bitte richte Ethan aus, dass wir die Suppe sehr genossen haben!«

Kapitel 3

Ich folgte dem Strom der Kellner den Flur hinunter und war mir ziemlich sicher, dass ich die zweite Küche ansteuerte: die Arbeitsküche mit allem Schnickschnack, die einige Reiche für Fremdköche und Partys hatten und die so ganz anders war als ihre Hauptküche: das sonnendurchflutete Präsentationszimmer mit dem hübschen kleinen AGA, den sie nur nutzten, um jeden Morgen den Wasserkessel für den Tee aufzusetzen.

Als ich den höhlenartigen Gewölberaum betrat, sah ich sofort die beiden Vulcan-Herde mit den zehn Flammen; die riesige Spülmaschine, in die eine Küchenhilfe mit weißer Schürze geschickt schmutzige Gläser einräumte; die Doppelspülen, in denen man bei Bedarf ein halbwüchsiges Kind hätte abduschen können. Die Küchschrankwand aus Edelstahl. Die Arbeitsflächen mit allen nötigen Utensilien. Das helle Neonlicht an der Decke. Den praktischen Fliesenboden zum Abbrausen. Ja. Eindeutig die Arbeitsküche.

Einen Moment blieb ich im Hintergrund und genoss den Krach, den Geruch, die Hitze und die Choreografie einer Restaurantküche, denn nichts anderes befand sich vor mir. Ich war so lange Teil des Publikums gewesen, dass es mir vorkam, mein letzter Besuch backstage läge eine Ewigkeit zurück.

Diese Mannschaft stammte nicht aus der Cateringfirma

einer gelangweilten Hausfrau, die ihr Hobby zum Beruf gemacht hatte. Sie bewegte sich mit Anmut und Präzision. Messer flogen, glühend heiße Töpfe wirbelten durch die Luft, und die Köche bewegten sich duckend und ausweichend umeinander herum und umgingen mit dem eingebauten Sonar von langjährigen Profis jegliche Kollision.

Ich versuchte, den Küchenchef auszumachen. Normalerweise war das leicht: Man musste nur nach dem korpulenten älteren Kerl Ausschau halten (denn in neun von zehn Fällen war es ein Kerl), der von Station zu Station ging und dabei kostete, zeigte, Befehle bellte und serviles Nicken erntete. Normalerweise benahm sich dieser Kerl, als hätte er einen fünfzig Zentimeter langen Schwanz und melonengroße Eier. Meiner Erfahrung nach gab es keinen größeren Macho als einen Küchenchef in seiner eigenen Küche. Aber so einen entdeckte ich nicht, wie sehr ich auch suchte.

Im Gegenteil: Es waren sogar einige Frauen da. Ich wusste, mittlerweile gab es das häufiger als zu meiner Zeit hinter den Kulissen, dennoch war ich überrascht, dass fast die Hälfte des Personals hier weiblich war.

Und jung. Alle waren ausgesprochen jung. Was noch merkwürdiger war. Abgesehen davon, dass Restaurantküchen Männerdomänen waren, war das Personal normalerweise ziemlich bunt gemischt. Man hörte immer viele verschiedene Sprachen und sah eine große Bandbreite verschiedener Kulturen – denn jede menschliche Gemeinschaft auf der Welt brachte Köche hervor. Es gab auch unterschiedliche Altersgruppen: Teenager und junge Erwachsene, die als Spüler, Kellner und Küchenhilfen fungierten, welche sauber machten, verteilten und Berge von Zwie-

beln schnitten. Dann gab es die Köche auf dem Höhepunkt ihres Schaffens: den Sous-Chef, den Pâtissier und den Küchenchef höchstpersönlich. Und normalerweise wimmelten auch immer noch ein paar Oldtimer herum, die ihr ganzes Leben in einer Küche verbracht und nichts anderes gelernt hatten. Die hatten verschiedene Aufgaben, wurden aber oft nur aus Sentimentalität behalten, weil Kochen, ehrlich gesagt, dem Körper sehr zusetzt und einen kaputtmacht, wenn man zu lange dabeibleibt.

Aber in dieser Küchenmannschaft waren alle jung. Keiner über fünfunddreißig, schätzte ich. Und da war noch etwas: Jeder arbeitete vollkommen selbstständig, als Experte in seinem Metier, und brauchte keinerlei Anweisungen.

Plötzlich erkannte ich, in dieser Küche herrschte keine Angst.

»Kann ich Ihnen helfen?«, hörte ich eine leise Stimme hinter mir.

Ich drehte mich um. Vor mir stand eine Hilfskraft, zumindest nahm ich das an. Der Junge war etwa fünfundzwanzig, groß und schlank, mit längeren glatten dunklen Haaren; riesige, scharf geschnittene Nase, dunkle Augen unter buschigen Augenbrauen; und glatte, goldbraune Haut. Merkwürdigweise hatte er die Arme voller rosa Rosen. Er trug Jeans, ein fleckenlos weißes T-Shirt und eine Schürze und lächelte mich höflich an, während er gleichzeitig über meine Schulter hinweg die ganze Küche im Blick behielt.

Seine beiden sehnigen Arme waren mit großen Tattoos bedeckt. Um den linken Arm wand sich ein bunter Vogel, der wie ein Phönix aussah, und auf dem anderen prangte ein fotorealistisches großes Küchenmesser in Schwarzweiß.

Ich erschrak, als mich ein Anflug von Wollust durchzuckte. Normalerweise waren Tattoos gar nicht mein Ding.

»Ich suche den Küchenchef«, sagte ich. »Ich glaube, sein Name ist Ethan Sowieso?«

»Ethan Rahimi, ja, das bin ich.«

Das ist nicht fair, stöhnte ich innerlich. Der Typ ist ja noch ein Kind.

»Sie sind doch viel zu jung!«, platzte es aus mir heraus.

Er zog die Augenbrauen hoch. »Wofür?«, fragte er.

Ich schüttelte den Kopf. »Mist, tut mir leid. Das war unhöflich. Ich hätte nur nicht gedacht ... Egal. Ich bin Billy Sitwell und wollte –«

»Chef! Chef!« Eine kleine, rundliche Frau mit blauem Irokesen drängte sich an mir vorbei. »Sind das meine Rosen?«

Er drückte ihr den Strauß in die Arme. »Direkt aus dem Garten, Marta.«

Sie tauchte ihr Gesicht hinein, schnupperte daran und blickte zu ihm auf. »Wurde auch Zeit«, fauchte sie und eilte zurück an ihren Arbeitsplatz.

Er verdrehte die Augen. »Trotz meines kindlichen Aussehens«, bemerkte er mit ausdrucksloser Miene, »genieße ich offensichtlich den vollen Respekt meiner Angestellten.«

»Weißt du, wie lang es dauert, Rosengelee zu machen?«, rief Marta quer durch die Küche, während sie hektisch die Blütenblätter abzupfte. »Wenn wir Glück haben, kriegen die Gäste ihr Dessert noch vor Mitternacht!«

»Ich bin sicher, du schaffst das«, erwiderte er. Dann sah er wieder zu mir. »Küchenkonditoren. Immer so temperamentvoll.«

»Ach, fick dich doch, Chef!«, rief Marta lächelnd.

»Wie auch immer«, sagte er und trat an mir vorbei. »Wenn Sie mich jetzt entschuldigen wollen, ich sollte mich wirklich um meine Küche kümmern. Ich habe gerade fünfzehn Minuten damit verbracht, Omaris Rosengarten zu plündern.« Er warf einen Blick zurück. »Verraten Sie mich nicht.«

»Moment«, hielt ich ihn auf. »Ihre Suppe. Was ...«

Er nickte. Nicht überrascht. »Melone. Persische Melone.«

»Aber«, wandte ich ein, »persische Melone hab ich schon mal gegessen, aber die war nie ...«

»Entschuldigung«, sagte er, nahm einen Löffel und steuerte einen Herd an, »ich würde mich gerne ein andermal darüber unterhalten, aber jetzt muss ich mich wirklich wieder an die Arbeit machen.«

»Selbstverständlich.« Ich wusste, dass er schon sehr geduldig gewesen war.

»Die hat anders geschmeckt, weil er sie selbst gezogen hat«, erklärte der dicke Kerl neben mir, der gerade Walnüsse hackte. »Er hat sie gekreuzt: persische Melone und irgendeine japanische Honigmelone, die er aus Tokio eingeschmuggelt hat. Er hat sein eigenes verdammtes Gewächshaus. In dieser Küche gibt es nichts, womit er nicht unmittelbar zu tun hätte. Wir nennen ihn auch den Futterfundamentalisten.« Er kicherte.

Fasziniert starrte ich auf den Rücken von Ethan, der am Herd irgendwas rührte und kostete.

Als spürte er meinen Blick, sah er mich über die Schulter hinweg an. »Hey, Moment mal«, sagte er. »Sind Sie die Billy Sitwell, die früher Kritiken für die *Gastro Eat* geschrieben hat?«

»Ja«, erwiderte ich.

»Ich habe ein Restaurant in Kingston – Sie wissen schon, im Ulster County. Es heißt *Huma*. Sie könnten es sich mal ansehen.«

Ich zog die Nase kraus. *Kingston? Ulster County? Was zum Teufel ...*

»Das werde ich«, sagte ich.

Und erkannte verblüfft, dass ich das wirklich ernst meinte.

Kapitel 4

Manhattan

Schon seit unserer Kindheit hatte Lucy mich ohne Probleme zu etwas überreden können.

»Das wird super aussehen«, versicherte sie mir, als ich nase-rümpfend auf die grellrosa Paste starrte, die James, der Hairstylist, vor mir anrührte.

»Es sieht aus wie die Kotze eines Flamingos, der einen Krab-bencocktail gegessen hat«, bemerkte ich.

James legte seine Fingerspitzen auf meine Schläfen und drehte meinen Kopf nach links und rechts. »Keine Angst, das wird unglaublich subtil.«

»Wie heißt die Farbe noch? Sombrero?«

»Ha ha«, erwiderte Lucy trocken. »Nein, sie heißt ›Sombre‹ und ist eine sanftere Version von ›Ombre‹.«

»Nur, dass sie pink ist.«

»Weil deine Haare rot sind und es entsprechende Farbabstu-fungen geben muss.«

»Wie wäre es, wenn wir sie nicht färben?«, fragte ich leicht verzagt. »Wir könnten sie doch nur schneiden.«

»Billy«, sagte James streng und fuhr mir mit den Fingern durchs Haar, »weißt du eigentlich, wie viel ich koste?«

Das wusste ich, ehrlich gesagt, nicht, weil Lucy bezahlte. »Als ein verspätetes Geburtstagsgeschenk«, hatte sie behauptet. Und als ich sie an das überaus hübsche Armband erinnerte, das sie mir zum Geburtstag gekauft hatte, meinte sie nur: »Okay, dann eben als verfrühtes Weihnachtsgeschenk. Aber wir müssen irgendwas mit deinen Haaren unternehmen.«

»Nein, das weiß ich nicht«, sagte ich zu James, »und ich glaube, das will ich auch gar nicht wissen.«

»Viel. Ich bekomme sehr viel.«

»Geradezu lächerlich viel«, nickte Lucy.

»Und weißt du, warum ich so lächerlich viel bekomme?«

Weil du unglaublich heiß bist und einsame Damen der Gesellschaft sich gerne vorstellen, du würdest sie auf dem Friseurstuhl nehmen?, dachte ich.

Laut sagte ich: »Weil du so gut bist?«

»Weil ich der Beste bin«, versicherte er mir. »Also lehn dich zurück und lass mich mal machen.«

»Sorg nur dafür, dass ich nicht aussehe wie ein Erdbeertörtchen«, grummelte ich, als er meinen Kopf zurückkippte und anfing, die Farbe aufzutragen.

»Es sieht viel zu hip aus«, sagte ich danach, während ich mich im Spiegel hinter der Bar anstarrte. »Und ultrapink!«

Lucy schüttelte den Kopf und trank einen Schluck von ihrem Martini. »Es ist nur ganz leicht rosé und sieht total raffiniert aus.«

»Ja, genau. Es sieht bemüht aus, wie bei einem hirnlosen, zweiundzwanzigjährigen Modepüppchen.«

Lucy reichte mir die Speisekarte. »Willst du was essen?«, fragte sie. »Was ist denn gut hier?«

»Versuch nicht, das Thema zu wechseln. Ich durchschaue dich.« Dennoch neigte ich den Kopf und studierte die Karte.

Geräucherte Gänseleberpastete an Auberginenschaum und –

Ich knallte die Karte auf die Theke. »Das alles ist Mist!«

Lucy sah mich mit hochgezogener Augenbraue an.

»Rosa Haare, gottverdammter Auberginenschaum! Diese Stadt treibt mich in den Wahnsinn!«

Lucy nippte erneut an ihrem Drink. »Wärst du lieber wieder im Mittleren Westen?«

»Nein, ich wäre lieber an einem Ort, der mich hin und wieder mal überraschen würde. Ich hab das Gefühl, ständig auf die gleiche Speisekarte zu blicken. Fusion hier und Schaum da. Teegeräucherter Scheiß! Aufgeblähte Molekularquaderchen. So viel Essen, und nichts davon will ich!«

Ich musste an Lottas Hochzeit denken. Die lag zwei Wochen zurück, und über das Essen dort – und den Küchenchef, der es kreiert hatte – hatte ich öfter nachgedacht, als ich zählen konnte.

Jetzt schob ich die Speisekarte weg. »Komm, besorgen wir uns Pizza.«

Da meldete sich Lucys Handy. Sie warf einen raschen Blick drauf und schüttelte den Kopf. »Geht leider nicht. Ich muss nach Hause. Titus braucht mich.«

»Ach, komm schon«, sagte ich, weil ich plötzlich ein schlechtes Gewissen bekam. »Ich benehme mich auch, versprochen. Tut mir leid, dass ich ständig nur jammere und meckere.«

Lucy lachte. »Das ist allerdings wahr«, nickte sie. »Aber ich muss wirklich gehen.«

Sofort hatte ich wieder schlechte Laune. »Na super«, ätzte ich. »Er muss nur rufen, da kommst du schon angelaufen. Dann geh doch zu deinem Loverboy. Ich bleib hier und esse einen Lollipop aus Octopus oder was auch immer es hier gibt!«

Lächelnd packte Lucy ihre Sachen zusammen. »Deine Frisur sieht wirklich fantastisch aus, Bill«, sagte sie.

Ich winkte ihr nach und griff mir erneut die Speisekarte.

Aprikosengelee auf Medaillons vom -

Stöhnend trank ich meinen Drink auf ex, warf etwas Geld auf die Theke und ging.

Auf dem Heimweg fing es an zu regnen. Ein typischer spätsommerlicher Wolkenbruch, der aus dem Nichts kam und einen sofort vollkommen durchnässte. Es war mir egal. Ich ging einfach weiter und ließ mich vollregnen. Zum Teufel mit den Haaren. Mir war heiß, ich war gereizt, und trotz der großen, fettingen Pepperoni-Pizza, die ich verschlungen hatte, fühlte ich mich immer noch hungrig und unzufrieden.

Aus einem Impuls heraus winkte ich ein Taxi heran, wies den Fahrer an, nach Uptown zu fahren, und ignorierte seinen missbilligenden Blick, als ich den Rücksitz volltropfte.

Bist du da?, simste ich.

Ja, kam es sofort zurück.

Ich komme ... jetzt.

Da habe ich aber Glück.

Brett lächelte, als er die Tür aufzog und mich tropfnass auf seiner Schwelle stehen sah.

»Du bist ja völlig durchweicht, Sitwell«, bemerkte er. Dann kniff er leicht die Augen zusammen. »Sind deine Haare rosa?«

»Halt die Klappe und mach mir einen Drink«, befahl ich und stolzierte an ihm vorbei.

Lachend wandte er sich zur Küche.

»Hast du ein Handtuch für mich?«, rief ich.

»Im Flurschrank«, rief er zurück.

Als ich den Schrank öffnete, musste ich lächeln. Vor mir türmten sich Stapel voller dicker, weicher Handtücher aus ägyptischer Baumwolle und blütenreine, perfekt gefaltete Laken. Ich schnappte mir ein großes, durstiges Badetuch und seufzte glücklich, als ich es mir um die Haare wickelte. Brett mochte nicht perfekt sein, aber er war der einzige Mann, den ich kannte, der solche Ordnung bei seiner Wäsche hielt.

»Hier«, sagte er und reichte mir einen Whisky Soda, als ich in die Küche kam.

Gierig trank ich einen großen Schluck und schloss genüsslich die Augen, als die weiche Flüssigkeit mir die Kehle hinunterrann und mich von innen wärmte.

»Fühlst du dich jetzt besser?«, fragte er.

Argwöhnisch beugte ich ihn. »Wer sagt denn, dass ich mich schlecht gefühlt habe?«

Wieder lachte er. »Als du hier reinmarschiert bist, sahst du aus, als wärst du sogar bereit, einen Welpen zu treten.«

Unwillkürlich musste ich lächeln. Dann trank ich noch einen Schluck.

»Komm«, sagte er und legte mir den Arm um die Schultern.

»Gehen wir auf die Couch.«

»Nein, ich habe eine bessere Idee«, erwiderte ich und schmiegte mich an ihn. »Gehen wir ins Bett.«

»Weißt du, was mit dir nicht stimmt, Sitwell?«, fragte Brett, als er sich in seinem Bett räkelte. Das Laken hatte er gerade hoch genug gezogen, um keinen Anstoß zu erregen. »Du hast es immer so eilig, von hier wegzukommen.«

Ich warf ihm einen Blick zu, während ich in meine immer noch nassen Jeans stieg. »Ich hab dir doch gesagt, dass ich wohin muss.«

Als er die Hände hinter dem Kopf verschränkte, verrutschte das Laken. Ups. Nun erregte er Anstoß.

»Du hast doch gar nichts, wohin du musst.«

Ich wich seinem Blick aus und zog mich weiter an. Da hatte er recht, aber es gefiel mir ganz und gar nicht, dass er das wusste. »Doch, habe ich.«

Er schüttelte den Kopf. »Ich habe nichts dagegen, für Sex benutzt zu werden. Verdammt, du weißt genau, dass ich es *liebe*, derart benutzt zu werden. Aber dir ist doch schon klar, dass es noch mehr gibt, oder?«

Ich hielt inne. »Was meinst du damit?«

Er grinste mich an. »Was meinst du damit?«, äffte er mich mit übertrieben unschuldiger Stimme nach.

»Soll das etwa ich sein? So höre ich mich aber nicht an.«

Er setzte sich auf. »Du weißt, dass ich schon mit vielen Frauen zusammen war.«

Ich schnaubte. »Na, da gratuliere ich aber.«

»Und ich hätte keiner Beziehung mehr als einen Monat gegeben. Ich meine, ich war zwar bereit, ein Wochenende auf dem Land zu planen oder jemanden zu einer Hochzeit zu begleiten, aber ich habe nie gedacht: *Was wird sie wohl in zehn Jahren machen?* Außer bei dir. Bei dir denke ich ständig so was.«

Ich erstarrte. »Wirklich?«, sagte ich mit betont neutraler Stimme.

»Mir ist schon klar, dass du nicht so empfindest. Genauer gesagt, ist mir klar, dass du das gerne glauben würdest. Ich weiß aber auch, dass du so empfinden wirst. Eines Tages.«

»Ach ja?«, sagte ich und kämpfte gegen den Drang, fluchtartig seine Wohnung zu verlassen.

»Ja, ja. Ich warte nur darauf, dass du zur Vernunft kommst und ein Zehntel deiner Leidenschaft, die du für Essen und deine Arbeit aufbringst, mir zugestehst. Wenn das erst passiert, gibt es ein gottverdammtes Feuerwerk.«

Krampfhaft schaute ich mich um. »Meine Tasche. Weißt du, wo meine Tasche ist?«

Er lachte. »In der Küche.«

Ich wandte mich zur Tür.

»Es macht mir nichts aus zu warten, Sitwell!«, rief er, als ich in den Flur flüchtete. »Und ich habe alle Zeit der Welt!«

Kaum war ich an diesem Abend wieder in meiner Wohnung, kaufte ich mir ein Busticket nach Kingston.

Kapitel 5

*River House
Kingston, N. Y.*

Ich stand in der Küche meiner Träume.

Die Küche meiner Träume war nicht aus Granit, poliertem Kirschholz und voller hochmoderner Edelstahlutensilien. Auch war sie kein kaltes, wissenschaftliches, industrielles Labor. Die Küche meiner Träume hatte eine Geschichte, hatte Vergangenheit und Seele. Die Küche meiner Träume verströmte Charme und Behaglichkeit. Die Küche meiner Träume hatte eine Aussicht.

Mit dem kleinen, niedlichen *Magic Chef*-Herd, dem gedrungenen Kühlschrank und der großen Farmhausspüle aus Emaille hätte man hier nie bequem für zweihundert Personen kochen können. Aber diese Küche war warm, offensichtlich viel genutzt und mindestens fünfmal größer als meine winzige Kombüse in Manhattan. Sie hatte breite Bodendielen aus Weymouthskiefer, die hier und da mit unterschiedlich großen Kupferplatten geflickt worden waren; die geräumigen Arbeitsflächen bestanden ebenfalls aus verschrammtem Echtholz, und ein riesiger versiegelter Block Blaustein bildete die Kücheninsel. Als ich die kühle Oberfläche berührte, tauchten vor mei-

nem inneren Auge Generationen von Frauen auf, die den perfekten Pie-Teig ausrollten und eiskalte Butter in einen köstlichen Blätterteig einarbeiteten.

Sarah hätte die Nase gerümpft, dachte ich, und Lotta hatte nicht das geringste Interesse an Küchen. Aber Lucy hätte sie gefallen. Sie hätte sie wiedererkannt. Sie fühlte sich an wie die Küchen unserer Kindheit.

Die Nachmittagssonne schien durch ein riesiges Fenster und wurde von den Glasschränken reflektiert. Es gab einen Kamin, in den ich mich aufrecht hätte hineinstellen können, dessen Sims aus einem alten, narbigen Holzbalken bestand. Ich ging zur Spüle und blickte hinaus zu den buschigen Baumkronen. Von hier aus konnte ich den Hudson sehen, der sich weiter unten wie eine Riesenschlange durchs Tal wand.

Ich drehte mich um. »Verzeihen Sie die Ausdrucksweise, aber es ist verflucht schön hier.«

Die Eigentümerin dieser Küche, ein wackliges Mütterchen namens Portia, grinste mich an und strich sich geschmeichelt ihre flusigen Haare zurecht. »Kennen Sie jemanden, der sie langfristig mieten will?«, fragte sie. Ihre Stimme klang eingetrostet, als würde sie sie nicht häufig benutzen. »Da die Sommersaison fast vorbei ist, hätte ich gerne einen Dauermieter. Sobald das Wetter umschlägt, gibt es keine Ferienbuchungen mehr.«

Bedauernd schüttelte ich den Kopf. »Nein, leider. Ich bin auch nur fürs Wochenende hier. Aber aus reiner Neugier gefragt: Wie viel wollen Sie dafür?«

Sie nannte eine Summe, die ein Drittel der Miete für mein Einzimmerapartment in Manhattan war.

»Pro Woche?«, fragte ich nach.

Sie lachte. »Pro Monat. Offensichtlich haben Sie zu lange in der Stadt gelebt, Schätzchen.«

Ich lächelte zerknirscht. »Eindeutig. Jedenfalls sage ich Ihnen Bescheid, wenn mir jemand einfällt. Gibt es sonst noch was, das Sie mir zeigen müssten?«

Sie hatte mich bereits durchs gesamte Haus geführt. Vier Schlafzimmer im oberen Stock. Zwei Bäder, eins oben, eins unten. Zwei Wohnzimmer nach vorne hinaus, nur getrennt von einem breiten Flur. In einem stand ein Holzofen in fröhlichem Rot, im anderen ein kleiner Kamin. Und neben der Küche befand sich ein richtiges Esszimmer mit eingebauten Anrichten und einem runden Tisch mit Klauenfüßen, an dem bequem zehn Personen Platz hatten.

Portia erklärte, dass es unten am Fluss einen kleinen Anleger gab und sogar ein Kanu, das ich benutzen dürfte, wenn ich mit einem Boot umgehen könnte.

Zwar war das nicht der Fall, aber ich fragte mich, ob ich es vielleicht lernen konnte.

Kennen Sie das: Manchmal sieht man ein Haus, das einem sofort vertraut vorkommt, als hätte es nur auf einen gewartet? So war dieses Haus. Selbst der Geruch, der sich aus einer Mischung von Flussdünsten, süßem Holzrauch und zitroniger Möbelpolitur zusammensetzte, gab mir das Gefühl, endlich einmal genau am richtigen Ort zu sein.

»Ich glaube, das wär alles«, sagte Portia. »Aber wenn Sie mich brauchen, finden Sie mich in meinem Haus im Ort.«

»Wohnen Sie dort ständig?«, fragte ich.

Sie nickte. »Ja, seit mein Mann vor zehn Jahren starb. Dies hier war als Heim für eine Familie gedacht. Es fühlte sich ein-

fach nicht richtig an, allein hier zu wohnen. Also zog ich in ein kleines Cottage im Ort und fing an, dieses Haus hier zu vermieten.«

Sie ließ mich mit dem Schlüssel und einer Liste von Hinweisen zurück.

Ich fing an, die Lebensmittel auszupacken, die ich aus der Stadt mitgebracht hatte. Da ich nicht wusste, was es hier gab, war ich vor der Abreise auf den Markt am Union Square gegangen und hatte eine Flasche Vollmilch von Ronnybrook Farm besorgt, in der sich das Fett oben abgesetzt hatte, ein Stück weichen Ziegenkäse, ein halbes Dutzend Enteneier, ein paar frühe Äpfel und einen schönen Laib Sauerteigbrot. Dann holte ich eine Flasche Rosé aus meiner Tasche und zögerte, weil ich wusste, er würde besser schmecken, wenn ich geduldig abwartete, bis er kalt war. Dennoch schenkte ich mir ein Gläschen ein, bewunderte die wunderschöne apricotrosa Farbe und den leicht blumigen Duft und stellte den Rest der Flasche in den Kühlschrank.

Ich nahm mein Glas mit hinaus auf die umlaufende Veranda und setzte mich auf einen alten Korbstuhl. Der Fluss strömte dahin und reflektierte golden glitzernd und funkeln die sinkende Sonne. Zwar war es immer noch Sommer, aber das sirupweiche Licht kündete schon vom kommenden Herbst. Um mich herum raschelten die leuchtend grünen Laubbäume in der leichten Brise. Etwas weiter den Fluss hinauf sah ich auf einer winzigen Insel einen kleinen, weißen Leuchtturm.

Ein Vogel – *nein, Achtung!* Ich erschauerte. *Eine verdammte Fledermaus* schwirrte direkt vor mir durch den Garten.

Ich kippte den Wein hinunter und ging wieder ins Haus.

Als ich am Abend das *Huma* betrat, schaltete ich auf Kritikermodus. Ich hatte geplant, inkognito zu kommen, zu essen und wieder zu verschwinden. Dazu trug ich meine übliche Berufskleidung: dunkle Jeans mit schwarzem Body und Stiefeletten. Ich wollte mich nur im Hintergrund halten und das Essen genießen, tastete jetzt aber verlegen über meine Haare. Die verdammten *goldrosa-sombre Highlights* waren immer noch viel zu pink. Ich fühlte mich wie *von hinten Lyzeum, von vorne Museum*.

Außerdem war es mir etwas peinlich, dass ich den Koch hier so schnell beim Wort genommen hatte. Seit Lottas Hochzeit waren erst drei Wochen vergangen. Der arme Kerl würde vermutlich denken, er hätte es mit einer Stalkerin zu tun. Aber ich musste unbedingt raus aus der Stadt. Schon bevor Brett mir einen Riesenschreck mit seinem Gerede von einer Zukunft eingejagt hatte, war mir nach einer Pause gewesen. Außerdem wollte mir das Hochzeitsessen einfach nicht mehr aus dem Kopf. Seitdem hatte ich mich fast jede Nacht mit Erinnerungen an jeden einzelnen, köstlichen Bissen in den Schlaf getröstet (obwohl das auch mit dem Bild von Ethans muskulösen, braunen und tätowierten Unterarmen ging, aber das war eine ganz andere Art von Trost).

Es war schon spät, fast neun Uhr, aber im Restaurant wimmelte es noch vor Gästen. Es war recht klein, hatte höchstens Plätze für zwei Dutzend Personen, und die Inneneinrichtung verbuchte ich sofort unter dem Begriff Industrial-Country. Es gab Holztische, die aussahen, als hätte sie jemand auf dem Hof zusammengezimmert, und Stühle und Bänke aus neon-orangetönen Metall. Gläser und Besteck waren bewusst zusam-

mengewürfelt, und als ich auf jedem Vierertisch den unvermeidlichen blauen Keramikkrug mit Wildblumen entdeckte, hätte ich fast gelacht.

»Sind Sie allein, Ma'am?«, fragte die Empfangsdame. Sie war groß, dunkelhaarig, wunderschön und hatte Ohrtunnel, durch die eine Babyfaust gepasst hätte.

Ich nickte, worauf sie mich zu einem kleinen Ecktisch führte. Er lag halb im Schatten, was mir mehr als recht war.

Ich fuhr mit der Hand über die raue Tischplatte und dachte dabei kopfschüttelnd: *Splitteralarm*. So was kannte ich schon. Manche Restaurants nahmen das ganze ›Roh, echt und authentisch‹ einfach zu wörtlich. Wenn man sich dabei Tetanus einfangen konnte, sollte man besser noch mal über das Dekor nachdenken.

Ich sah mir die Speisekarte an. Sie war handgeschrieben, und zwar von jemandem, dessen Stärke nicht gerade Schönschrift war. Außerdem wirkte sie eher wie eine Erzählung. Im dämmrigen Kerzenlicht kniff ich leicht die Augen zusammen: »*An dem Abend, als mein Vater mir das Rasieren beibrachte ...*«

Halt, was? Das konnte doch nicht stimmen. Dann dachte ich: »Was soll's, achtet sowieso niemand auf mich«, und wühlte in der Tasche nach meiner Lesebrille.

Die hatte ich mir vor knapp einem Jahr zugelegt. Ohne es den Mädels zu verraten. Ich meine: Wenn's ums Alter ging, konnte man einiges gut kontrollieren. Meinen Körper bearbeitete ich gnadenlos und stundenlang im Fitnessstudio und auf den Laufstrecken im Central Park, um die biologische Uhr zurückzudrehen. Seit Ende zwanzig färbte ich mir regelmäßig