



Paolo Cognetti, 1978 in Mailand geboren, verbringt seine Zeit am liebsten im Hochgebirge, und seine Erlebnisse in der kargen Bergwelt inspirieren den Mathematiker und Filmemacher zum Schreiben.

Für seinen internationalen Bestseller *Acht Berge*, der ins Aostatal führt, erhielt er u. a. den renommiertesten italienischen Literaturpreis, den Premio Strega.

Der Roman wurde für das Kino verfilmt und erhielt zahlreiche Preise. In *Das Glück des Wolfes* kehrt Paolo Cognetti zurück in die atemberaubende Hochgebirgswelt Italiens.

Das Glück des Wolfes in der Presse:

»Das Glück ist eben nur real, wenn man es teilt. Cognetti hat mit seinen Büchern einen Weg gefunden, sein Glück mit vielen Menschen zu teilen.« *Süddeutsche Zeitung*

»Es ist die Stärke von Paolo Cognetti, dass er nichts romantisiert und dennoch eine romantische Liebesgeschichte schreibt.« *Münchner Abendzeitung*

»Paolo Cognetti ist ein Meister der Naturbeschreibungen. Wie er die Berglandschaften beschreibt, die Tierwelt und auch die dort lebenden Menschen, ist einfach großartig.«
Bayerisches Fernsehen, Wir in Bayern

PAOLO COGNETTI

DAS GLÜCK DES
WOLFES

ROMAN

Aus dem Italienischen von
Christiane Burkhardt



PENGUIN VERLAG

Die italienische Originalausgabe erschien 2021 unter dem Titel
La felicità del lupo bei Giulio Einaudi editore, Turin.

Questo libro è stato tradotto grazie ad un contributo alla traduzione assegnato
dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano.

Dieses Buch wurde übersetzt dank einer Übersetzungsförderung
des italienischen Ministeriums für auswärtige Angelegenheiten
und internationale Kooperation.

Zitat auf Seite 5 nach Lopez, Barry: Arktische Träume. Fischer Verlag.
Frankfurt (Main) 2007, S. 14.

Zitat auf Seite 188 nach Blixen, Tanja: Jenseits von Afrika. Manesse Verlag.
München 2017.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® No01967

1. Auflage 2023

Copyright © 2021 by Paolo Cognetti

This edition published in agreement with the author
through MalaTesta Lit. Ag., Milano

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe by Penguin Verlag
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Umschlag: Favoritbüro, München

Umschlagmotiv: © Nicola Magrin

Satz: Vornehm Mediengestaltung GmbH, München

Druck und Bindung: Friedrich Pustet, Regensburg

Printed in Germany

ISBN 978-3-328-10935-8

www.penguin-verlag.de

Während ich herumreiste, wurde mir klar, dass die Wünsche und Hoffnungen der Menschen ebenso zu dem Land gehören wie der Wind, die in der Einsamkeit lebenden Tiere und die lichten Flächen aus Fels und Tundra. Und auch, dass das Land selbst unabhängig davon existierte.

BARRY LOPEZ , *Arktische Träume*

Inhalt

I	Ein kleines Restaurant	9
2	Die Liebenden	15
3	Der Bulle	20
4	Die Lawinen	25
5	Eine stürmische Nacht	29
6	Der entwurzelte Wald	38
7	Babette und die Flugzeuge	43
8	Die Haare	49
9	Eine Raupe und zwei Hähne	55
10	Die Tankstelle	59
11	Eine leere Wohnung	65
12	In einem anderen Land	71
13	Ein Krankenhaus im Tal	75
14	Der Gesetzlose	84
15	Die Tochter des Gebirglers	87
16	Traumpfade	90
17	Eine Postkarte	94
18	Altes Holz	98
19	Ein Außenposten der Menschheit	104
20	Die Holzfäller	114

- 21 Die Bergfeuer 120
- 22 Die Nachteule 124
- 23 Ein Morast 131
- 24 Luft und Liebe 135
- 25 Ein Rettungseinsatz 141
- 26 Ein Brief von Babette 149
- 27 Die versunkene Stadt 152
- 28 Ein Vollrausch 158
- 29 Ein Steinhaufen 162
- 30 Die Biwakschachtel 169
- 31 Die Lawinenschutzzäune 174
- 32 Die Apfelernte 179
- 33 Der Kartoffelacker 183
- 34 Die Rückkehr einer Flamme 187
- 35 Die Holzversteigerung 193
- 36 Die Lärchen 197

Träume von Fontana Fredda 201

I

Ein kleines Restaurant

Fausto war vierzig und auf der Suche nach einem Neuanfang, als er Zuflucht in Fontana Fredda fand. Er kannte diese Berge von klein auf, und seine Schwermut, wenn er weit weg davon lebte, war mit ein Grund oder vielleicht sogar der *eigentliche* Grund für die Probleme mit der Frau, die er beinahe geheiratet hätte. Nach der Trennung hatte er sich dort oben eine Unterkunft gesucht und den September, Oktober und November damit verbracht, die Wanderwege abzulaufen, im Wald Holz zu sammeln und am Ofen zu Abend zu essen, vom Salz der Freiheit kostend und an der Bitterkeit der Einsamkeit knabbernd. Außerdem schrieb er oder versuchte es zumindest: Den Herbst über sah er, wie das Vieh von den Almen getrieben wurde, wie die Lärchennadeln gelb wurden und zu Boden fielen, bis ihm – sosehr er seine Bedürfnisse auch auf ein Minimum reduzierte – beim ersten Schnee die Ersparnisse ausgingen. Der Winter präsentierte ihm die Quittung für ein schwieriges Jahr.

Er hätte zwar jemanden in Mailand um einen Job bitten können, doch dann hätte er ins Tal hinabsteigen, sich ans Telefon klemmen und mit seiner Ex klären müssen, was in der Schwebe geblieben war. Eines Abends, kurz bevor er sich beinahe damit abgefunden hatte, geschah es, dass er sich bei einem Glas Wein alles von der Seele redete, am einzigen sozialen Treffpunkt von Fontana Fredda. Babette hinter ihrem Tresen verstand ihn nur zu gut.

Auch sie war aus der Stadt hergezogen, besaß immer noch den entsprechenden Akzent und eine gewisse Eleganz – doch wann das gewesen war und unter welchen Umständen? Er hatte keine Ahnung. Irgendwann hatte sie ein Lokal übernommen, an einem Ort, der außerhalb der Saison keine andere Kundschaft als Maurer und Viehbauern zu bieten hatte, und es *Babettes Gastmahl* getauft. Seither nannten sie alle nur noch Babette, und niemand wusste mehr, wie sie vorher geheißen hatte. Fausto hatte sich mit ihr angefreundet, weil er Tania Blixen gelesen hatte und die Anspielung verstand: Die Babette aus der Erzählung war eine Revolutionärin, die nach dem Scheitern der Pariser Kommune als Köchin in einem winzigen norwegischen Dorf voller Hinterwäldler gelandet war. Die hiesige Babette servierte zwar keine Schildkrötensuppe, war aber Anlaufstelle für verlorene Seelen und half, pragmatische Lösungen für existenzielle Probleme zu finden. Nachdem sie sich seine angehört hatte, fragte sie nur: »Kannst du kochen?«

Deshalb war er an Weihnachten immer noch da und hantierte mit Bottichen und Pfannen im Küchendunst.

Es gab auch eine Skipiste in Fontana Fredda. Jeden Sommer hieß es, sie werde geschlossen, doch jeden Winter nahm man sie doch wieder irgendwie in Betrieb. Mit einem Hinweisschild unten an der Abzweigung und mit ein wenig Kunstschnee, der auf die Weiden geschossen wurde, zog sie skibegeisterte Familien an und verwandelte die Bergbewohner für drei Monate in Sesselliftbetreiber, Beschneiungsverantwortliche, Schneeraupenfahrer und Bergretter – eine kollektive Kostümierung, an der jetzt auch er mitwirkte. Die andere Köchin war eine erfahrene Kraft. In wenigen Tagen brachte sie ihm bei, wie man kiloweise Wurst ausbrät, den Garprozess der Nudeln mit kaltem Wasser unterbricht, das Öl in der Fritteuse verlängert und auch, dass es Zeitverschwendung ist, stundenlang in der Polenta herumzurühren, weil sie ganz von selbst fertig wird, wenn man sie auf niedriger Flamme vor sich hin köcheln lässt.

Fausto war gern in der Küche, aber mit der Zeit erregte etwas anderes seine Aufmerksamkeit. Er hatte eine Durchreiche, durch die er die Teller in den Saal schob, und beobachtete, wie Silvia, die neue Kellnerin, Bestellungen entgegennahm und an den Tischen bediente. Keine Ahnung, wo Babette die aufgetrieben hatte. Sie war keine Frau, die man hier zwischen Gebirglern erwarten würde, so jung und fröhlich, eher der Typ Weltenbummlerin. Wenn man ihr dabei zusah, wie sie Polenta und Würste servierte, schien auch sie ein Zeichen der Zeit zu sein, wie eine außersaisonale Blüte oder wie der Wolf, der angeblich in die Wälder zurückgekehrt

war. Zwischen Weihnachten und Heilige Drei Könige arbeiteten sie ohne jede Pause zwölf Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, und machten sich dabei den Hof – sie, indem sie ihre Bestellbons an die Korkwand pinnte, und er, indem er nach ihr läutete, wenn die Teller rausgehen konnten. Sie neckten sich: »Zweimal Nudeln ohne Soße nach Art des Chefs«, sagte sie und darauf er: »Nudeln ohne Soße stehen nicht auf der Karte.« Die Teller und Skigäste kamen und gingen in einem solchen Tempo, dass Fausto die Dunkelheit draußen erst beim Töpfeauskratzen bemerkte. Dann hielt er kurz inne und musste wieder an die Berge denken, fragte sich, ob es dort oben gestürmt oder geschneit hatte, wie das Licht auf den großen sonnenbeschienenen Hochebenen jenseits der Waldgrenze wohl gewesen war und ob die Seen jetzt Eisplatten oder eher weichen, verschneiten Senken glichen. Auf 1800 Metern Höhe herrschte ein seltsamer Winterbeginn, es regnete und schneite, und schon am nächsten Morgen verflüssigte der Regen den Sulzschnee der Nacht wieder.

Eines Abends, als die Feiertage vorbei waren, die Böden feucht glänzten und das Geschirr getrocknet und gestapelt war, nahm Fausto die Kochschürze ab und ging auf ein Glas nach nebenan. Um diese Uhrzeit kam das Lokal zur Ruhe und lief mehr oder weniger von selbst. Babette legte Musik auf und ließ eine Flasche Grappa auf dem Tresen stehen, denn jetzt schauten auf der Suche nach etwas Gesellschaft die Schneeraupenfahrer vorbei, zwischen ihren Runden auf der Piste, bei denen sie die

von den Skifahrern verursachten Löcher und Buckel einebneten, den nach unten geschobenen Schnee wieder hochbrachten und ihn dort, wo er gefroren war, zerfrästen, damit er wieder körnig wurde, ein ständiges Bergauf und Bergab in ihren Kettenfahrzeugen, endlose, dunkle Stunden lang. Silvia bewohnte ein Zimmer über der Küche: Gegen elf sah Fausto vom Tresen aus, wie sie mit einem Handtuch um den Kopf wieder herunterkam und sich einen Stuhl neben den Ofen zog, um dort einen ihrer dicken Wälzer zu lesen. Unwillkürlich drängte sich ihm der Gedanke auf, dass sie soeben aus der Dusche getreten war.

Währenddessen hörte er dem Schneeraupenfahrer zu, der von allen nur Santorso genannt wurde – wie der Heilige und die Schnapsbrennerei. Santorso erzählte ihm von der Birkhuhnjagd und vom Schnee. Von Schnee, der dieses Jahr auf sich warten ließ, von kostbarem Schnee, weil er die Höhlen der Vögel vor dem Eis schützte, von den Problemen, die ein schneeloser Winter für Rebhühner und Fasane darstellte. Fausto lernte gern dazu, trotzdem hätte er seine Kellnerin unter keinen Umständen aus dem Blick verloren. Irgendwann nahm Silvia das Handtuch vom Kopf, begann sich die Haare mit den Fingern zu kämmen und breitete sie vor dem Ofen aus. Sie waren so schwarz, lang und glatt wie die einer Asiatin, und die Art, wie sie sie kämmte, hatte etwas sehr Intimes. Bis sie sich beobachtet fühlte, von ihrem Buch aufschaute und ihm, die Finger noch in den Haaren, zulächelte. Fausto brannte der Grappa in der Kehle, als

wäre er ein Teenager, der den ersten Schluck probiert. Kurz darauf nahmen die Raupenfahrer ihre Arbeit wieder auf, und Babette verabschiedete sich, erinnerte sie daran, dass einer von ihnen frühmorgens die Brioches aufbacken musste, nahm den Müll mit raus und ging nach Hause. Bereitwillig überließ sie ihnen die Schlüssel, die Liköre, die Musik und freute sich, dass ihr Restaurant auch Freundschaften stiftete, wenn sie nicht dabei war: eine kleine Pariser Kommune zwischen norwegischen Gletschern.

Die Liebenden

An diesem Abend war sie diejenige, die ihn mit nach oben nahm. Wäre es nach ihm gegangen, hätte das Tauwetter schon früher eingesetzt. In Silvias kleinem Zimmer kam die einzige Wärme von der darunter liegenden Küche, sodass das Ausziehritual ein wenig hektisch vorstättenging. Doch für Fausto hatte es etwas unglaublich Rührendes, nackt neben eine ebenso nackte wie zitternde junge Frau unter die Decke zu schlüpfen. Zehn Jahre hatte er mit ein und derselben Partnerin verbracht und ein halbes Jahr in der langweiligen Gesellschaft seiner selbst. Ihm war, als hätte er endlich wieder Besuch, als er diesen Körper neben sich im Bett erkundete: die untere Hälfte stark und robust, mit kräftigen Schenkeln und glatter, straffer Haut, die obere Hälfte knochig, mit kleinen Brüsten, und ansonsten überwiegend Rippen, Schlüsselbeine, Ellbogen, gefolgt von Wangenknochen und Zähnen, mit denen er kollidierte, als Silvia beim Sex etwas stürmischer wurde. Sie hatte die Geduld

verloren, die man braucht, um die Vorlieben des anderen zu erkunden und ihm die eigenen nahezubringen. Zum Ausgleich hatte er die Hände voller Brandwunden, Schnittwunden, Putzmittelverätzungen und Schürfwunden von der verdammten Aufschnittmaschine, sodass ihr Ungestüm einen gewissen Widerhall in seinen rauen Liebkosungen fand.

»Du riechst so gut«, sagte er. »Nach Ofen.«

»Und du nach Grappa.«

»Stört dich das?«

»Nein, im Gegenteil, ich mag das. Grappa und Harz. Woher kommt dieser Geruch?«

»Von den Kiefernzapfen, die wir in den Grappa tun.«

»Ihr tut Kiefernzapfen in den Grappa?«

»Ja, von der Zirbelkiefer.«

»Und wann sammelt man die?«

»Ende Juli.«

»Dann schmeckst du nach Juli.«

Fausto gefiel diese Vorstellung, denn das war sein Lieblingsmonat: dichte, schattige Wälder, Heuduft von den Feldern, plätschernde Wildbäche und weit oben der letzte Schnee, jenseits der Geröllfelder. Er gab ihr einen Julikuss auf dieses entzückende hervorstehende Schlüsselbein.

»Und ich mag deine Knochen«, sagte er.

»Das freut mich. Seit siebenundzwanzig Jahren schleppe ich die nun schon mit mir herum.«

»Siebenundzwanzig? Die sind ganz schön rumgekommen.«

»Ein wenig schon, ja.«

»Erzähl! Lass hören, wo deine Knochen waren, mit neunzehn zum Beispiel.«

»Mit neunzehn war ich in Bologna und habe Kunst studiert.«

»Bist du Künstlerin?«

»Nein. Wenigstens das habe ich begriffen – dass ich keine Künstlerin bin, meine ich. Im Partymachen war ich besser.«

»In Bologna, das kann ich mir vorstellen. Hast du Hunger?«

»Ein bisschen.«

»Soll ich uns was holen?«

»Ja, aber nur, wenn du dich beeilst. Mir ist jetzt schon kalt.«

»Ich beeil mich.«

Er ging hinunter in die Küche, wühlte in den Kühlschränken, kam an dem kleinen rückwärtigen Fenster vorbei und sah, wie die Schneekanonen die Piste beschossen. Jede Kanone war mit einem Scheinwerfer ausgestattet, sodass der gesamte Hang über Fontana Fredda von diesem Feuerwerk erleuchtet war – Fontänen aus vernebeltem Wasser, das in Kontakt mit der Luft gefror. Er dachte an Santorso, der im Dunkel der Nacht Kunstsneehaufen einebnete. Mit Brot, Käse und Olivenpaste kehrte er ins Zimmer zurück und schlüpfte unter die Decke. Sofort schmiegte Silvia sich an ihn, sie hatte eiskalte Füße.

»Versuchen wir's noch mal«, sagte er. »Silvia mit zweiundzwanzig.«

»Mit zweiundzwanzig hab ich in einer Buchhandlung gearbeitet.«

»In Bologna?«

»Nein, in Trient. Eine Freundin lebt dort, Lilli. Nach Bologna ist sie wieder nach Hause zurückgekehrt, um sich selbstständig zu machen, und ich habe Bücher schon immer gemocht. Mit der Uni hatte ich inzwischen abgeschlossen. Als sie mich einlud zu kommen, musste ich nicht lange überlegen.«

»Und so bist du Buchhändlerin geworden.«

»Ja, für eine Weile. Es war eine schöne Zeit. Und dort hab ich auch die Berge entdeckt. Die Brenta.«

»Ach ja?«

Fausto schnitt eine Scheibe Brot ab, bestrich sie mit Olivenpaste und legte ein Stück Käse darauf. Er fragte sich, wie das wohl war, die Berge *zu entdecken*. Er führte das Häppchen an ihre Lippen, hielt aber mitten in der Bewegung inne.

»Dann verrate mir bitte, was du hier am Fuß des Monte Rosa zu suchen hast.«

»Ich suche nach einer Hütte.«

»Du auch?«

»Ich würde gern auf einer Gletscherhütte arbeiten. Den Sommer über. Kennst du welche?«

»Ein paar schon, ja.«

»Kann ich jetzt diesen Käse haben?«

Fausto hielt ihr das Brot hin.

Silvia machte den Mund auf und biss hinein. Er saugte den Duft ihres Haars auf.

»Eine Gletscherhütte«, sagte sie. »Meinst du, ich finde eine?«

»Warum nicht? Einen Versuch ist es wert.«

»Würdest du bitte aufhören, an mir herumzuschnüffeln?«

»Du schmeckst nach Januar.«

Silvia lachte. »Und wonach schmeckt der Januar?«

Ja, wonach schmeckte der Januar? Nach Ofenrauch. Nach verdorrten und gefrorenen Wiesen, die auf den Schnee warten. Nach dem nackten Körper einer jungen Frau nach langer Einsamkeit. Er schmeckte nach einem Wunder.