

J.D. BARRETT

Das geheime Rezept für zweite Chancen

J. D. BARRETT

Das geheime Rezept
für zweite Chancen

Roman

Deutsch von
Stefanie Retterbush

blanvalet

Die Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel
»The Secret Recipe for Second Chances« in Australien bei
Hachette Australia Pty Ltd., Sydney.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns
diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum
Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



Verlagsgruppe Random House FSC® No01967

1. Auflage

Copyright der Originalausgabe © J.D. Barrett 2016

Published by arrangement with Hachette Australia Pty Ltd.

Copyright der deutschsprachigen Ausgabe © 2018 by

Blanvalet in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Str. 28, 81673 München

Redaktion: Susann Rehlein

Umschlaggestaltung: © NETWORK! Werbeagentur

Umschlagmotiv: © Janet Hill

NG · Herstellung: sam

Satz: Vornehm Mediengestaltung GmbH, München

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 978-3-7341-0442-8

www.blanvalet.de

*Für Charles und Eve Hughes
zu Ehren der Mahlzeiten, die wir
miteinander geteilt haben*

1

Lucy

Ich weiß gar nicht genau, ob es da ein bestimmtes Essen gab, bei dem ich zur Gänze begriff, dass das mit Leith und mir vorbei war. Wobei ... doch, gab es. Es muss der in Folie gegrillte Snapper gewesen sein, mit einer Füllung aus Kaffirlimette, Ingwer und Zitronengras, den ich während unseres gemeinsamen Urlaubs in Seal Rocks zubereitet habe ... Da hatten wir eigentlich wieder zueinanderfinden wollen, einen Neuanfang wagen. Und dann hat er eine Gräte als Zahnstocher benutzt. Leith missbraucht so ziemlich alles, jedes Ding, jeden Gegenstand, jedes Kleidungsstück, jede Speisekarte und alles, was nicht bei drei auf den Bäumen ist, als Zahnstocher ... weshalb er vermutlich auch so strahlend weiße, gesunde Zähne hat.

Lag es am Fisch oder an der gruseligen Erkenntnis, dass mich sein ganzes Essverhalten zutiefst anwiderte: wie er mit dem Kieffer klapperte, wie laut er schluckte, wie er sich mit der Gabel die Erbsen in den Mund schaufelte? An dem Tag ertappte ich mich jedenfalls dabei, wie ich mir vorstellte, meine Gabel zu nehmen, ihm schwungvoll die Erbsen über den Kopf zu streuen und ihm dann mit voller Wucht die Zinken in den Handrücken zu rammen.

Nein, Zen war das nicht unbedingt, es war nicht nett, und es war nicht real, aber das berauschte Glücksgefühl bei dieser Vorstellung brachte mich zu der Erkenntnis, dass es für uns beide keinen Neuanfang geben würde.

Das und die Tatsache, dass er drei andere Frauen gevögelt hatte, zwei davon waren unsere Angestellten.

Aber der schlimmste und unverzeihlichste seiner unzähligen Fehler war, dass er nicht gerne sein Essen teilte. Wie hatte ich bloß jemanden heiraten können – einen Kochkollegen noch dazu –, der nicht gerne sein Essen teilte? Für Leith ist es jedes Mal ein kleiner Wettkampf: Wer bestellt das bessere Gericht, die bessere Salatkombination, das bessere Getränk? Mit ihm war keine Harmonie zu finden, weder in einer Schüssel Pasta noch sonst wo.

Aber ich will erst gar nicht damit anfangen, mich zu fragen, was ich mir bloß dabei gedacht habe – das tun meine beste Freundin und meine Mutter schon zur Genüge –, zumal ich ihn mal sehr geliebt habe und das mit uns beiden damals wirklich schön war.

Gemeinsam haben wir das Circa aufgebaut, unser Restaurant, das zu einer angesagten Location für Yuppies mittleren Alters geworden ist, die mittels exklusiver Speisekarte und Service wie aus dem Bilderbuch ein bisschen Ablenkung suchen von ihrer sterbenslangweiligen Spießerehe.

Ich frage mich manchmal, wie viele der Gerichte, die wir hier täglich servieren, tatsächlich Menschenleben retten, einfach weil sie die Leute für eine Weile von ihrem tristen Alltagsleben ablenken – *kannst du mal bitte kurz aufhören, dich in Selbstmitleid zu suhlen, da auf dem Tablett ist ein brennendes Hühnchen, und es wird gerade an unseren Tisch gebracht*. Sicher mehr als man glaubt. Zwischenzeitlich ist das Circa auch ein Lieblingsort für gut betuchte Hipster geworden, die ihrer Liebsten einen unvergesslichen Heiratsantrag machen wollen. Ich muss schon sagen, es entbehrt nicht einer gewissen bitter-süßen Ironie, dass ich in den vergangenen drei Jahren unendlich viele Verlobungsringe in Torten, Soufflés, Suppen und

Salaten habe verschwinden lassen (verschluckt wurde bisher noch keiner – das betreffende Gericht wird allerdings in den seltensten Fällen auch tatsächlich gegessen, weil alle Beteiligten so damit beschäftigt sind, es ausgiebig von allen Seiten zu fotografieren), während meine eigene Ehe den Bach runtergegangen ist.

Die allermeisten Antragsteller entscheiden sich allerdings dafür, der Liebsten den Ring schlicht und ergreifend an den Finger zu stecken. Einige gehen dafür sogar auf die Knie. Und immer kurz vor dem Dessert. Weshalb die Anzahl der Pannacottas, Crèmes brûlées und anderen sahnig-buttrigen Kreationen, die liebevoll und perfekt zubereitet unsere Küche verlassen und dann auch tatsächlich verspeist werden, gegen null tendiert. Die Kniefälligen machen mich immer nervös. Nicht nur, weil ich stets befürchte, einer der Kellner könnte über sie stolpern. Nein, auch weil sie immer ein bisschen verzweifelt rüberkommen, um nicht zu sagen albern, wenn sie in einem brummend vollen Restaurant auf die Knie gehen. Ich meine, was, wenn die Antwort Nein ist?

Wie dem auch sei, wir – Gastronomen im Allgemeinen und unser Restaurant im Besonderen – scheinen das beliebteste Ziel für Romantiker aller Art geworden zu sein. Vom Valentinstag will ich erst gar nicht anfangen. Für Restaurantbetreiber und Floristen weltweit ist das offiziell der mörderischste, desillusionierendste und undankbarste Tag des ganzen Jahres. Es ist irgendwie ironisch und schmerzhaft zugleich, demütigend und schlichtweg beschissen, dass Leith und ich es geschafft haben, mit unserem Restaurant eine moderne Ikone romantischer Liebe zu erschaffen und dabei unsere eigene Ehe elendig verkümmern und schlussendlich erbärmlich zugrunde gehen zu lassen.

Meine beste Freundin Julia sagt, ihre Ehe mit Ken ähnele ein

bisschen dem Sonntagsbraten ihrer Mutter: etwas zäh und trocken, auch nicht richtig heiß, aber trotzdem anheimelnd und sättigend und etwas, worauf man sich die ganze Woche freut. Braten hat meine Mutter nie gemacht – das war ihr zu spießig und bürgerlich, und außerdem ging es so gar nicht zusammen mit ihrem Vegetarier-Hippie-Ding. Ihre kulinarischen Bemühungen gipfelten in irren Tofukreationen; Tofu in diversen Zubereitungsarten, allesamt ungenießbar: Mikrowellentofu, gedämpfter Tofu und die mit Abstand abgefahrenste Variante Tofutitten (zwei Scheiben Dosenananas, belegt mit zwei Kreisen angebratenem Matsche-Tofu, darauf zwei Kleckse Austernsoße). Die Kochkünste meiner Mutter konnten einem fast den Lebenswillen rauben, aber eins muss man ihr lassen, experimentierfreudig war sie. Ich bin in einer Kommune aufgewachsen, in der sie als kulinarische Rebellin und leidenschaftlicher Essens-Antichrist galt. Was allerdings wesentlich anerkennender klingt, als es tatsächlich gemeint war. In der Konsequenz bedeutete es nur, dass sie nicht oft zu kochen brauchte, weil niemand ihre so eigenwilligen wie unverdaulichen Kreationen essen wollte. Und ich verbrachte große Teile des Jahres damit, die Tage bis zu den nächsten Ferien herunterzuzählen, die ich meistens bei meinen Großeltern in einem kleinen idyllischen Küstenstädtchen namens Manyana verbrachte, wo ich reichlich mit köstlichem Essen versorgt wurde – Futter für die Seele, herrliche, bodenständige, selbst gekochte Hausmannskost: saftiger Hackbraten mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen, Fischpastete mit Sahnesoße und frischen Kammuscheln, Lammkarree mit Großvaters Minzsoße, die Minze frisch im Garten gepflückt und nur mit Essig, einer Prise Zucker und Wasser angerührt. Ich träumte von Großmutters himmlischem Apfelkuchen und schrieb ihr schwärmerische Briefe, in denen ich von dem Gebäck fantasierte. Irgendwann entlockte ich ihr das Rezept und übte wäh-

rend der Ferien backen und kochen, damit ich, wenn ich wieder zurückmusste in die Hitze und Hässlichkeit der Kommune, ein bisschen Heimat und Zuhause mitnehmen konnte. Mum betrachtete das als Affront.

Die Kommune lag im Norden von New South Wales. Geleitet wurde sie vom angesagtesten Superstar-Guru – oder Bhagwan – der damaligen Zeit, und alle trugen wahlweise orange oder rote Klamotten. Was eigentlich der Versuch sein sollte, eine Gesellschaftsutopie aufzubauen, war in Wirklichkeit einfach bloß heiß und stickig und die Hölle – es wimmelte nur so von Fliegen, Esoterikjunkies und Studienabbrechern, die glaubten, durch freie Liebe mit wechselnden Partnern zur Erleuchtung zu gelangen. Für die Erwachsenen gab es abends meistens Satsang, gefolgt von ausgedehntem Haschischkonsum und Love-ins, während wir Kinder uns selbst überlassen blieben. Oft haben wir uns weggeschlichen und auf einer nahe gelegenen Rinderfarm rumgehungen, um dann stundenlang von Hamburgern zu schwärmen. Manchmal trampften wir auch in die nächste Stadt, um uns welche zu besorgen. Mit dem Burgerbrötchen, eingewickelt in fetttriefendes, mit Ei und Fleischsaft gesättigtes Papier, durch das die Barbecuesoße suppte, standen wir dann vor einer Telefonzelle Schlange und riefen reihum Freunde von der anderen Seite an – alle anderen, die nicht wie wir gezwungen waren, in der Kommune zu leben.

Essen war wohl schon immer mein Rettungsring in stürmischen Zeiten. Und in gewisser Weise ist es stets auch eine kleine Rebellion gegen meine Mutter gewesen. Die wohl bald wieder als Letzte lachen wird.

Nachdem ich die vergangenen sieben Jahre mit Leith in einer traumhaft schönen Wohnung mit Blick auf den Hafen von Elizabeth Bay gelebt habe, fünf davon als verheiratetes Paar, bleibt mir jetzt nichts anderes übrig, als zu meiner Mutter in ihr win-

ziges Häuschen in Glebe zu ziehen – ohne Job, ohne Rücklagen, ohne Habe und ohne echte Perspektive.

Haben Sie den auch schon mal zu hören gekriegt, diesen Rat-schlag, man solle plötzlichen Eingebungen grundsätzlich misstrauen? (Er kommt in der Regel von Menschen, die schon mal auf eine spontane Eingebung gehört haben und hinterher einsehen mussten, dass dabei großer Bockmist rauskommen kann.) Tja, ich wünschte, es hätte mich jemand gewarnt, bevor ich meiner Eingebung folgte.

Sie kam ganz plötzlich und unverhofft, kurz nachdem ich den beinahe unwiderstehlichen Drang verspürt hatte, Leith mit der Gabel aufzuspießen. »Los, verschwinde! Sofort!«, schrie die Stimme meiner Ahnen. Ich spürte sie förmlich in meinen Adern pulsieren. Kaum aus dem Urlaub in der Hölle nach Hause zurückgekommen, begann ich sämtliche Verhaltensweisen an den Tag zu legen, die so typisch sind für Menschen mit einer spontanen Eingebung: hoffnungslose Tagträumerei, Tagebuchschreiben, Vision-Board-Basteln, Immobilien googeln, die man sich nie im Leben leisten kann, und zielloses Herumfahren auf der Suche nach ... wonach eigentlich? Innerem Frieden? Antworten? Bisher weiß ich nur, dass der Weg, der mich hier herausführen wird, auch diesmal wieder das Essen sein wird.

Früher oder später lande ich bei meinen ausgedehnten Spazierfahrten immer bei Harry's Café de Wheels, und die ersehnten Antworten nehmen die Form eines Chili-Hotdogs an, den ich auf der Stelle gierig verschlinge, während ich mit Blick auf den Marinestützpunkt dasitze und dem bunten Treiben der Anwohner, Angestellten und Gäste zuschaue, die sich um mich herum in dem lang gezogenen Gebäude tummeln. Früher war das mal ein Schafstall, heute wird dort gelebt, gearbeitet und gespielt. Und meistens landet ein Teil des Hotdogs unweigerlich auf meinen Klamotten. Aber wenn es darum geht, Antwort-

ten auf Lebensfragen zu finden, ist der Chili-Hotdog mir immer eine große Hilfe. Von Harry's Café de Wheels fahre ich dann ziellos durch Woolloomooloo und Potts Point und betrachte versonnen die Straßen, die sich noch etwas von ihrem alten Flair bewahrt haben – weil sie unter Denkmalschutz stehen und bislang nicht von Investoren und Yuppies mit Beschlag belegt wurden.

Mit Potts Point ist es seltsam – es ist fast, als gäbe es am Brunnen in der Macleay Street, wo sie in die Darlinghurst Road übergeht, eine unsichtbare Bruchlinie. Alles südlich davon wirkt schäbig und heruntergekommen, während im Norden Edelfloristen, Gourmetmetzgereien und Designerschuhgeschäfte wie Pilze aus dem Boden schießen und hippe Hundefriseure, angesagte Leinen-Shopping-Tempel und hochpreisige Käseläden boomen. Je weiter man nach Norden kommt, desto höher ist das Durchschnittsalter der Bewohner, und proportional dazu auch das Einkommen; elegante Art-déco-Häuser beherbergen berühmte Schauspieler, Frauenärzte und ihre hochhackigen PR-Ehefrauen, viel zu schöne Männer und Dutzende hervorragende Cafés. Die Latte und das Essen in dieser Ecke der Stadt sind absolut unschlagbar. Die Mietpreise für Restaurants liegen meilenweit über meinem Budget, aber wenn man weitergeht in Richtung Woolloomooloo (womöglich das wunderbarste Wort aller Zeiten – seinen Ursprung hat es wohl in der Sprache der Ureinwohner, wo es so viel bedeutete wie *Ort des Überflusses*), bekommt man die wilde Mischung aus bodenständig und abgehoben, die ich so liebe: abgerockte Sozialbauten, vor denen schicke Radler im Lycra-Dress mit hochrotem Gesicht den Berg hinaufstrampeln. In den Seitenstraßen gibt es jede Menge Gebäude, die ihren Wurzeln im Arbeitermilieu noch deutlich näher sind als der fortschreitenden Gentrifizierung, die nur ein paar Straßen weiter unaufhaltsam wütet.

Und hier entdecke ich es. Es liegt in einer der wenigen Seitenstraßen ohne Blick auf den safirblauen Hafen oder die früher so fledermausfreundlichen Gärten darunter. Und zwar in einer winzigen heruntergekommenen Sackgasse, in der die wenigsten Menschen gerne ihr Auto abstellen würden. Da an der Ecke steht es, klapprig, abgeliebt, frei stehend, einstöckig – ein Haus, das irgendwann mal zartrosa gestrichen war. Aber über die Jahre ist die Farbe abgeblättert, und der graue Unterputz ist zum Vorschein gekommen. Es sieht aus wie eine ältliche Tante, der das Rouge von den Wangen bröckelt. Ich stelle den Lieferwagen ab, einst der ganze Stolz meines Großvaters, steige aus und schaue mich um. Tut mir leid, wenn ich wie ein Hippie klinge – glauben Sie mir, ich weiß nur zu gut, wie nervtötend die sein können –, aber das Haus wirkt einsam auf mich, und ich glaube fast, es seufzen zu hören, als ich die Hand auf die Tür lege. Ich spähe durch ein verdrecktes, mit Spanplatten vernageltes Fenster und erwarte fast, da drinnen ein paar Obdachlose zu sehen, die sich häuslich eingerichtet haben. Aber ich sehe nur einen dunklen, lange verlassenem Raum voller leerer Tische und Stühle ... Ich fasse es nicht, das ist ein Restaurant! Die Wahrscheinlichkeit, dass eine arbeitslose, bald obdachlose, unter akutem Liebeskummer leidende Köchin ein altes verlassenes, vergessenes Restaurant entdeckt, ist ungefähr genauso hoch wie die, dass eine Frau über dreißig in Sydney noch einen Ehemann abbekommt.

Angestrengt schaue ich hinein, kann aber nicht viel mehr sehen als die Tische und Stühle – allesamt aus den Siebzigern, wie es scheint –, die staubbedeckt herumstehen. Etliche Salz- und Pfefferstreuer stehen und liegen wahllos auf den Tischen verstreut, dazwischen hier und da eine kleine Vase für eine einzelne Blüte. Ich gehe um das Haus herum zur Rückseite, die ein Pissoir für Hunde, Penner und auf Abwege geratene Nachtschwärmer zu sein scheint. Auf dieser Seite des Gebäudes gibt

es nur ein Fenster, und das ist so hoch, dass ich nicht reingucken kann. Also schnappe ich mir in Ermangelung einer Leiter einen Müllcontainer und schiebe ihn unter das Fenster. Ich bin zwar nicht gerade für Sportlichkeit und Gelenkigkeit bekannt, aber irgendwie schaffe ich es hinaufzuklettern und mich dann wackelig aufzurichten und hineinzulinsen. Es ist ganz zweifellos ein Restaurant. Ein gigantischer Gasherd dominiert die Küche, und überall stehen Küchengeräte aus den Achtzigern herum wie eine stumme Erinnerung an die letzten Essen, die hier gekocht wurden. Arbeitsstationen, Speisenwärmer, Kühlschränke.

Mir klopf das Herz bis zum Hals vor Aufregung, da taucht plötzlich ein Obdachloser auf und blafft mich unvermittelt an, was mir einfällt, seine Mülltonne zu verrücken, und unterbricht sich dann abrupt, als er das Chili-Hotdog-Massaker auf meiner Bluse sieht. Er mustert mich noch mal kurz und fragt mich dann nach einer Zigarette. Ich habe aber bloß noch zwei Rippen eines Schokoriegels. Die reiche ich ihm runter. Er nimmt sie misstrauisch an sich.

Ich frage ihn nach dem Restaurant, aber er lacht bloß und gluckst und sagt mir, ich soll die Mülltonne wieder dahin zurückstellen, wo ich sie herhabe, und warnt mich dann, dass ich hier sehr schnell ein Knöllchen wegen Falschparkens kassieren könne. Brav steige ich ab, schiebe den Müllcontainer zurück an seinen Platz und steige in meinen Lieferwagen.

Dort fange ich sofort hektisch an, nach weiteren Informationen über das Haus zu suchen, bis ich mich zufällig selbst im Rückspiegel sehe. Ich sehe aus wie eine Wahnsinnige, mit verfilzten blonden Haaren und Tomatensoße im Gesicht. Die Sonne geht gerade unter, und bald wird Leith unser gemeinsames Restaurant für die Gäste öffnen ... Ich muss an Julia denken, die mir raten würde, tief durchzuatmen und wieder auf den Boden der Tatsachen zurückzukommen. Ich weiß, dass ich nicht auf sie

hören werde; es ist zu spät – eine einmal gewonnene Erkenntnis kann man nicht zurückgeben.

Ich fahre zurück zu Leiths und meiner gemeinsamen Wohnung, packe meine Siebensachen in den Lieferwagen und ziehe kurzerhand zu Mum.

Chili-Hotdogs

Zutaten

Für das Chili

- 2 Esslöffel Olivenöl plus etwas mehr zum Einpinseln
- 500 Gramm Rinderhack
- ½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Speisezwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Worcestershiresoße
- 1 rote Bird's Eye Chili, entkernt und fein gehackt oder 2 Teelöffel Chilipulver oder ½ Teelöffel Chiliflocken
- 400-Gramm-Dose gewürfelte Tomaten
- Salz nach Geschmack

Für die Hotdogs

- 6 heiße Frankfurter Würstchen
- 6 gewärmte Hotdog-Brötchen, halbiert
- saure Sahne
- geriebener Käse (ich bevorzuge einen würzigen)

Zubereitung

Für das Chili das Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis es gleichmäßig verteilt und leicht gebräunt und der Saft ausgetreten ist. Dann Paprikapulver, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und unter ständigem Rühren anbraten lassen, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind. Anschließend Tomatenmark, Worcestershiresoße und Chili dazugeben und umrühren. Zum Schluss die Tomaten hinzufügen, und alles auf

kleiner Flamme köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, ungefähr eine halbe Stunde, bis die Soße eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.

Eine Grillpfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Die Würstchen längs halbieren, dabei aber nicht ganz durchschneiden, und die Schnittfläche mit etwas Öl bepinseln. Auf beiden Seiten anbraten, bis sie kross und heiß sind. Oder in einem Kochtopf für fünf Minuten in heißem Wasser erwärmen und dann abgießen.

Die Würstchen in die aufgeschnittenen Brötchen legen, dann Chili, saure Sahne und Käse darübergerben.

Oder man fährt einfach bei Sonnenuntergang mit einer Flasche Sekt und massenweise Servietten zu Harry's Café de Wheels. Bestellen, auf die Hand bekommen – hinsetzen und genießen.



Lucy

Ich könnte nicht behaupten, dass Mum außer sich ist vor Freude mich zu sehen – aber immerhin ist sie wach.

»Ich habe Leith verlassen.«

»Würde aber auch langsam Zeit.«

»Er ist ein Betrüger.«

»Sind wir das nicht alle?« Sie nimmt den Blick nicht von dem gigantischen Fernseher, der den Ehrenplatz gleich neben ihrem anderen Altar hat – ihrer Puja.

Meine Mutter ist kein großer Fan von monogamen Beziehungen – die Philosophie der Kommune kam ihr da sehr gelegen –, und vor einigen Jahren hat sie, nach einem sehr erfüllten Liebesleben und zahllosen hoffnungslosen Liebhabern, wohl den Entschluss gefasst, sich nur noch an ihre Katze, ihren Fernseher und ihre »Medizin« zu halten. Für den medizinischen Nachschub bin ich zuständig; andauernd muss ich für sie backen. Das ist aus der Frau geworden, die vor einer gefühlten Ewigkeit mal zu etlichen Kunsthochschulen zugelassen wurde und in ihrem Heimatort Manyana als eine der schönsten Frauen weit und breit galt. Okay, Manyana hat bloß 798 Einwohner, aber als junges Mädchen war sie ein echter Hingucker: olivbrauner Teint, grüne Augen, ein perlendes Lachen und die Fähigkeit, die Männer wie Marionetten tanzen zu lassen – sehr zum Verdruss meiner Großeltern. Ich glaube, Mum dachte, das sei die aussichtsreichste Karriere für sie – Männer dazu

zu bringen, nach ihrer Pfeife zu tanzen und ihr jeden Wunsch von den Augen abzulesen. Von einer abgebrochenen Lehre als Goldschmiedin mal abgesehen, hat sie noch nie in einem Brotjob gearbeitet. Einer der Gründe, warum ich diesem ganzen spirituellen New-Age-Quatsch so misstrauisch gegenüberstehe. Ich glaube, Mum verwechselte das Leben in einer Kommune – Haschisch rauchen, chanten und mit ihren diversen Lovern streiten – mit einer Berufung. Früher wollte sie immer einen Liebesroman schreiben, aber sie wollte auch ein Teehaus oder Café eröffnen oder einen Friseursalon für Hunde, oder ein Guru werden. Augenblicklich rennt ihr niemand die Bude ein, um ihr den Weg zu einer dieser Aufstiegschancen zu ebnen, also bleibt ihr nur Hardcore-Rumlümmeln auf der Couch, unterbrochen von gelegentlichen Ausflügen zu diversen Jahrmärkten mit ihrer Tarotkiste.

Man sollte den Glamourfaktor meines Lebens nicht unterschätzen.

Mum, inzwischen in ihren frühen sonnigen Sechzigern, ist immer noch echt gut aussehend, wenn vielleicht auf eine »Ex-It-Girl trifft Hippie trifft Kewpie-Puppe«-Art. Die Männer stehen zwar noch immer Schlange bei ihr, aber es interessiert sie nicht mehr. Ich glaube, im Grunde genommen hat sie die Nase gestrichen voll.

»Ich muss eine Weile bei dir wohnen«, sage ich.

»Gut.«

»Ich habe kein Geld«, füge ich hinzu.

Die finanziellen Unwägbarkeiten des Lebens haben sie noch nie interessiert, nonchalant zuckt sie die Achseln. Diese Gelassenheit hat sie mir leider nicht vererbt.

»Ich will mein eigenes Restaurant eröffnen«, erkläre ich mit einer Chuzpe, die ich eigentlich gar nicht habe.

An diesem Punkt würden die meisten vernünftigen Eltern

sich ihre Kinder zur Brust nehmen, ein ernstes Wörtchen mit ihnen reden, ihren Finanzberater anrufen und ihnen diese Flausen wieder ausreden. Oder, in der besten aller möglichen Welten, ihnen großzügig ihre Hilfe anbieten.

Mum sieht mich immerhin kurz an, bevor ihr Blick wieder zu ihrer Tierarztserie *Bondi Vet* auf der Mattscheibe zurückkehrt.

»Toll.«

Und das ist alles.

Ich schlepe Koffer und Kisten mit meinen mehr schlecht als recht verpackten Habseligkeiten ins Gästezimmer und schaffe ein bisschen Platz zwischen den Trümmern und Überresten von Mums neuestem Hobby: Quilts nähen. Dieses Zimmer ist ein Schrein ihrer unvollendeten Hobbys – Makramee, Grußkarten, Kreuzstickerei, »Nähen für Dummies« (mit Schwerpunkt Frotteejogginganzüge). Zahllose Handarbeitsprojekte, von denen kein einziges zu Ende gebracht wurde, liegen auf dem Bett verstreut. An den Wänden reihen sich gerahmte Spruchweisheiten und Bilder des Bhagwan aneinander, darunter auch eins, bei dem ich immer lachen muss: Es zeigt Mum in einem apricotfarbenen Taftdings, kniend zu Füßen des Bhagwan, der mit einer Pfauenfeder segnend ihren Kopf berührt und ihr dabei unverhohlen in den Ausschnitt glotzt. Auf dem Banner über seinem Thron steht: »Bhagwan Santosha World Tour 1987 – Gnade und Segen im Überfluss«.

Ich räume ein Fleckchen auf dem weich federnden Einzelbett frei, lege mich hin und starre an die Decke, während ich die Zeit herunterzähle, bis mein Handy läutet. Julia ruft jeden Abend um Punkt sieben an, gleich nachdem sie Attica ins Bett gebracht hat. Die Frau ist ein Phänomen. Nicht nur, dass sie nie einen Anruf auslässt, nein, sie lässt sich auch nicht davon beirren, dass ich um diese Zeit normalerweise in der Restaurantküche stehe und um mich herum die Hölle los ist. Wenn Julia eine Verpflich-

tung eingeht, dann steht sie zu ihrem Wort, und oft bleibt den Umstehenden nichts anderes übrig, als zähneknirschend mitzuziehen.

»Bist du bei Sara?«

»Yep.«

»Du weißt schon, dass du auch bei uns wohnen kannst. Du bist einer der wenigen Menschen, die Ken wirklich mag.«

»Danke, aber Mum ist fürs Erste wohl die beste Lösung.«

»Womit du mir noch mal unter die Nase reibst, wie wenig attraktiv man mit einem dreizehn Monate alten Baby ist.« Julias Stimme lässt die Welt wieder vernünftig erscheinen. »Wie hat Leith es aufgenommen?«

»Unbeeindruckt.«

»Äußerlich vielleicht. Ich wette, der macht sich gerade in die Hose, weil er Schiss hat, ohne dich eine Kochmütze zu verlieren.«

»Vielleicht hat er ja auch Schiss, *mich* zu verlieren.« Ich weiß selbst, dass hinter dieser Bemerkung nicht viel mehr steckt als eine fadenscheinige, stetig schwindende Hoffnung.

Julias Stimme bekommt plötzlich einen warnenden Unterton. »Ihn ängstigt eher die *Vorstellung*, dich zu verlieren.«

»Ich weiß nicht, ob man da um drei Uhr morgens noch große Unterschiede macht.« Lucy ... Ich setze mich auf und frage mich unvermittelt, wie ich das Thema zur Sprache bringen soll. »Ich habe eine Bekanntschaft gemacht«, stammele ich.

Julia hält die Luft an. Ihre Freude ist wohl stärker als der Drang zu atmen.

Ich rede weiter, ehe sie etwas sagen kann. »Ein Restaurant.«

Sie holt Luft und macht so ein kleines »Hmmm«-Summen.

»In Potts Point.« Julia steht total auf Potts Point.

»Das kannst du dir nie im Leben leisten.«

»Fast näher an Woolloomooloo.«

»Du kannst es dir trotzdem nicht leisten *und* wirst zusätzlich noch ausgeraubt und/oder vergewaltigt.«

»Ich habe das Gefühl, es hat geseufzt, als ich es gefunden habe. Fast, als wäre es erleichtert.«

Pause.

»Schatz, hast du von Saras Keksen genascht?«

»Ich meine das ganz ernst. Es ist ein altes Restaurant, das aussieht, als stünde es seit Jahrzehnten leer.«

»Was in einer Stadt wie Sydney einen guten Grund haben wird.«

»Aber ...«

»Süße«, unterbricht sie mich und kommt regelrecht in Fahrt, als sie in ihren »Betreutes-Wohnen-für-emotional-Minderbemittelte«-Modus wechselt. »Zuerst holst du jetzt mal deine restlichen Sachen aus eurer gemeinsamen Wohnung, verarbeitest in Ruhe die Trennung von Leith und suchst dir dann einen Job. Du findest bestimmt was ganz Tolles. Neil würde dich jederzeit wieder einstellen ... Hörst du mir überhaupt zu? Lucy?«

Ich fummele an einem von Mums unfertigen Makramee-Aufhängern herum. Vielleicht versuche ich es auch mal mit Makramee ... Vielleicht lege ich einfach auf und gönne mir ein heißes Bad und denke ganz in Ruhe über alles nach.

»Ja, ich bin da. War ein ziemlich anstrengender Tag ...«

»Und Finger weg von den Keksen deiner Mutter.«

»Versprochen.«

»Lucy, du hattest schon genug Herzschmerz, das ist jetzt nicht der richtige Augenblick, dich mit Haut und Haaren in die Neueröffnung eines Restaurants zu stürzen. Wenn einer weiß, wie leicht man damit scheitern kann, dann doch wohl du!«

Das stimmt, gut ein Viertel der viel umjubelten, gefeierten Neueröffnungen enden jedes Jahr in Insolvenz und Pleite. Aber

ich habe ihnen etwas voraus – ich habe nämlich nichts mehr zu verlieren.

»Mum ruft mich«, sage ich.

»Nein, tut sie nicht.«

»Stimmt, ich muss aber jetzt trotzdem Schluss machen.«

Julia seufzt, dann erklärt sie sehr bestimmt: »Ich hole dich morgen früh um acht ab, und dann fahren wir da mal vorbei.«

Das liebe ich so an Julia: Sie hat kein Problem damit, sich im Namen unserer Freundschaft im selben Satz mehrfach zu widersprechen.

»Ich hab dich lieb. Gute Nacht.« Und dann lege ich auf und starre auf den Dreimonatspachtvertrag in meinen Händen. Wie bitte eröffnet man mit fünfhundert Dollar ein Restaurant?

3

Lucy

Ich wache auf, und mein Blick folgt den Schatten an der Decke, die zu einem einheitlichen Muster verschmelzen, das an Verlust und Einsamkeit gemahnt. Wie kommt es nur, dass sich um drei Uhr morgens alle Sicherheit des Tages in einer Panikattacke und unerträglichem Weltschmerz auflösen kann? Behaupten spirituelle Gurus deswegen, das sei die beste Zeit zum Meditieren? Ich habe mich schon oft gefragt, würde man einen Querschnitt sämtlicher Menschen in meiner Zeitzone sehen, wie viele andere lägen dann wohl auch um drei Uhr morgens wach? Und ich meine damit nicht die Besoffenen oder die Nachtteulen, die es noch gar nicht ins Bett geschafft haben. Ich meine die von uns, die mit einem Schlag hellwach sind und sich unvermittelt ihrer eigenen Sterblichkeit bewusst werden, als erwachten sie aus einem Traum, der ihr alltägliches Leben ist. Das gedämpfte Hintergrundgemurmel, das sich zu einem gestochen scharfen Relief aus Panik, Schmerz und Verlust formt. Darum erfreuen sich wohl auch Blog-Kommentarspalten und Chatrooms um diese Uhrzeit so großer Beliebtheit – im Cyberspace kann man Gleichgesinnte treffen und sich vormachen, man sei nicht allein auf der Welt.

Aber hier gibt es, außer Mums gleichmäßigem Schnarchen aus dem Nebenzimmer, überhaupt nichts. Keine Nachrichten von Leith, keine göttliche Eingebung, wie man ohne Geld für drei Monate ein Pop-up-Restaurant eröffnet. Julia hat recht, ich mache mir das Leben wirklich unnötig schwer. Warum nur?

Ich will nicht hier sein. Eigentlich gibt es nur einen Ort, an dem ich sein möchte, und das ist ...

Kurz darauf halte ich vor dem Hort meiner wildesten Träume. Der Penner steht vor dem Haus und schwadroniert lauthals gegen eins der geschlossenen Fenster. Als er mich sieht, schüttelt er nur den Kopf, winkt ab und verzieht sich.

Ich habe den Schlüssel in der Hand. Eigentlich wollte ich bis morgen früh warten und mit Julia herkommen. Ich zittere leicht und bin felsenfest davon überzeugt, gleich überfallen/vergewaltigt/gemeuchelt zu werden – danke, Julia.

Ich stecke den Schlüssel ins Schloss und höre wieder dieses Beinaheseufzen. Ich drehe ihn um, und wundersamerweise öffnet sich die Tür vollkommen widerstandslos. Wobei ich gar nicht weiß, was daran so wundersam ist – schließlich habe ich den Immobilienmakler ausfindig gemacht, einen befristeten Pachtvertrag unterzeichnet und die Pacht für drei Monate im Voraus bezahlt. Ich bin es wohl einfach nicht gewohnt, dass Dinge reibungslos laufen. Der Immobilienmakler war erstaunt, dass ich das Haus für ein Pop-up nutzen will. Er hat außerhalb meiner Hörweite ein paar Telefonate geführt, und als er zurückkam, schien er sehr erpicht darauf, dass ich den Vertrag gleich unterschreibe. Woraus ich messerscharf schloss, dass er mich in irgendeiner Art und Weise aufs Kreuz gelegt hat. Gemacht hab ich's aber trotzdem.

Natürlich gibt es noch keinen Strom, also nehme ich mein Handy, um ein bisschen Licht ins Dunkel zu bringen. Alles ist totenstill, verstaubt, starrend vor Schmutz von den vielen Jahren, in denen sich niemand um das Haus gekümmert hat. Hier ist Platz für höchstens fünfzig Gäste. Ach herrje, und bestimmt gibt es Mäuse. Obwohl der Maklerfuzzi meinte, der Kammerjäger sei erst kürzlich durchgegangen. »Kürzlich« war sicher vor mindestens fünf Jahren. Trotzdem, der Raum strahlt so

viel Wärme aus, dass man fast glaubt, noch den Nachhall vieler wunderbarer Mahlzeiten zu spüren ... Jemand muss mal richtig Herzblut in diesen Laden gesteckt haben. Ich gehe weiter in die Küche. Alles ist an seinem Platz – als schrieben wir das Jahr 1982. Da wurde das Restaurant wohl geschlossen. Es heißt *Fortune*. Glück. Oder Schicksal. Wie man's nimmt. Was irgendwie nicht einer gewissen Ironie entbehrt. Ein Kenwood Mixmaster wie der von meiner Oma steht stolz und aufrecht neben einer altertümlichen Küchenmaschine, und die Kochmesser sind auch noch da, wo sie hingehören. Ich gehe weiter zum Herd, einer riesengroßen achtflammigen Gasmonstrosität, woraus ich messerscharf schließe, dass der Kerl, dem dieser Laden mal gehörte, es heiß mochte.

Ich spaziere zu den Schubladen, die vollgestopft sind mit brauchbaren Sachen. Eine ist randvoll mit Kochbüchern und *Vogue Entertainment*, *Gourmet Traveller* und anderen Feinschmeckerzeitschriften von damals. Es kommt mir vor, als hätte ich einen Schatz entdeckt, als mein Blick auf Hunderte von Rezepten fällt, die in unserer kollektiven Erinnerung heute gar nicht mehr existieren – bis auf einige wenige in urbanen Hipster-Neuinterpretationen. Ich bin im Himmel, aber mein Akku ist gleich leer. Und dann entdecke ich es. Versteckt in einer Ausgabe *Gourmet Traveller* vom Dezember 1981 – ein schmales rotes Büchlein. Es ist randvoll mit Rezepten, geschrieben in einer klaren, unverwechselbaren Handschrift. Traumhafte, gewagte Rezepte, Kreationen mit Leidenschaft und Stil. Essen aus meiner Kindheit, Gerichte, bei denen ich mir glückliche Familien und distinguierte Paare am fein gedeckten Tisch vorstelle: Hummer Thermidor, Beef Wellington ... Ich sterbe vor Hunger. Die meisten Rezepte sind mit gekritzelten Notizen und Anmerkungen versehen, sowie einer Reihe von Daten, womöglich wann die Gerichte gekocht wurden. Ich blättere zur

französischen Zwiebelsuppe und sehe dort nur ein Datum, meinen Geburtstag. Sprich, der Tag, an dem ich geboren wurde – 11. Juli 1980. Vielleicht war die Suppe nichts und wurde nie wieder gekocht? Aber es ist so ein liebevoll ausgearbeitetes Rezept: die Menge an Zwiebeln, wie sie angeschwitzt werden sollen, wie das Baguette aufgeschnitten und mit Gruyère überbacken wird. Am Rand stehen nur zwei Wörter: *Völlkommene Perfektion*.

Das Summen meines Telefons reißt mich aus den Tagträumen meines Käse-Utopias. Leith. Sein Bild wirft einen verzerrten Schatten an die Wand, und ich starre sein Gesicht auf dem Display entgeistert an. Ich gehe nicht ran, ich gehe nicht ran; o Gott, er ist anscheinend genauso einsam und verzweifelt wie ich. Ich bin kurz davor, das Gespräch anzunehmen, da schlägt unvermittelt eine Tür zu, und der Akku schmiert ab. Danke, liebes Universum. Jetzt muss ich nur noch im Stockdunkeln den Weg nach draußen finden.

Wo bitte ist mein Leben?

Lucy

Julia drückt auf die Hupe, und Mum verdreht die Augen. Die beiden sind sich von Herzen abgeneigt. Wobei sie sich vollkommen einig bezüglich dessen sind, was in meinem Leben schief läuft und dringender Veränderung bedarf. Es kam auch schon vor, dass sie sich gegen mich verbündet haben ... und sie sind vereint in ihrem Hass auf Leith.

»Sag ihr, sie soll einfach reinkommen.«

»Geht nicht, wir sind spät dran. Willst du mitkommen?«

Mum trägt ihren scharlachroten Hausmantel und hat die Füße auf ihrem Relaxsessel hochgelegt. In den Mundwinkeln kleben Browniekrümel.

»Meine Arthritis macht wieder Mucken, und Sandy wollte nachher vorbeikommen und Reiki mit mir machen.«

Sandy und Reiki in einem Satz zu hören, verursacht in mir den unwiderstehlichen Drang, fluchtartig das Haus zu verlassen.

»Okay.«

»Wird schon alles gut gehen.«

»Ich glaube, es gibt da Ratten.«

»Es ist deine Bestimmung.«

Ich gebe Mum einen Kuss auf die Stirn. Auf ihre verrückte Art ist einfach immer Verlass. Wieder die Hupe.

»Ach Klappe, Julia«, schimpft Mum und macht dazu eine nicht genauer identifizierbare Geste – irgendwas zwischen Vogel zeigen und die Fernbedienung schwenken.

Ich gehe nach draußen, um mich meiner Bestimmung zu stellen, die mich in Gestalt von Julia und ihrem überdimensionalen, völlig stadtuntauglichen SUV erwartet. Julia sieht aus und fährt wie eine Frau, deren ganzes Leben umfassend versichert ist. Auf dem Rücksitz ist mit nahezu militärischer Präzision ein Kindersitz mit dazugehörigem Kleinkind festgeschnallt. Julia und ihr Auto lassen Attica und mich wie Däumlinge wirken, die sich ins Land der Riesen verirrt haben.

Ich klettere hinein und gebe sowohl Julia als auch ihrer Miniaturausgabe ein Küsschen auf die Wange.

»Ich kann nicht fassen, dass du den Pachtvertrag unterschrieben hast, ohne mir den Laden vorher zu zeigen.«

»Guten Morgen. Ich zeige ihn dir ja jetzt«, entgegne ich, und es kommt fast so was wie pubertärer Trotz in mir auf.

Julia stöhnt mit jener elterlichen Strenge, an der es meiner Mum immer gemangelt hat. Wenn man bedenkt, dass ich inzwischen Ende dreißig bin, sollte man eigentlich annehmen, ich hätte das nicht mehr nötig, aber gibt es für dämliche Entscheidungen eigentlich eine Altershöchstgrenze? Wie heißt es so schön: Alter schützt vor Torheit nicht. Ich schmolle ein bisschen, und wir fahren los. Das durchdringende Schweigen im Wagen wird nur von dem Kleinkindgebrabbel vom Rücksitz unterbrochen.

»Leith hat angerufen«, sage ich schließlich.

»Hat er dir eine Partnerschaft am Circa angeboten?«

»Ich weiß nicht, was er wollte. Mein Akku war leer.«

»Umso besser«, sagt sie.

Wir fahren vorbei an den Geschäftsleuten in der Macquarie Street, die unterwegs sind zu den superwichtigen Terminen ihrer superwichtigen Jobs. Die wirken alle so erwachsen und abgeklärt, wie sie da herumlaufen vor dem Hintergrund von Sydneys zusammengewürfelter Kulisse aus spiegelverglasten

Hochhäusern und archaisch anmutenden Sandsteinrelikten. Selbst Attica, die mich, ohne zu blinzeln, vom Rücksitz anstarrt, wirkt reifer als ich. Julia wird das Restaurant hassen.

»Also, ich habe die Anschrift gegoogelt. Die Straße ist der Horror, und das Restaurant ist seit neunzehn zweiundachtzig geschlossen.«

»Hm.« Ich hätte allein fahren sollen.

»Ein Restaurant steht nicht ohne guten Grund so lange leer.«

»Danke, Konfuzius.«

»Da hat wohl jemand heute Morgen noch keinen Latte gehabt.«

»Mum hat was gegen Koffein ... Bei der gibt's nur Haschisch.«

Im strahlenden Sonnenschein eines weiteren Bilderbuch-sommertags, an den sich die meisten Menschen schon bald nicht mehr erinnern werden, fahren wir am Park vorbei und an der Werft. Julia drückt auf die Hupe und gibt anderen Autofahrern, die sie nicht hören können, deutliche Anweisungen, während aus den Lautsprechern nervtötend das Lied der Schlümpfe scheppert.

Mir ist schlecht. Selbst nach unserer Kaffeepause noch. Ich weiß, Julia muss sich das Restaurant ansehen, aber ich weiß auch, sie ist der Lackmустest, der meinen Abstecher in den Wahnsinn offiziell machen wird.

Vor dem Restaurant halten wir an. Der Obdachlose hockt vor dem Eingang und säubert sich gerade mit einem Streichholz die Fingernägel. Mein Winken quittiert er mit einem unbeteiligten Achselzucken. Julia macht dieses Schluckgeräusch, als wollte sie sich eine abwertende Bemerkung verbeißen ... fürs Erste zumindest.

»Gib's den gratis dazu?« Julia parkt den Wagen in der zweiten Reihe, wir steigen aus, und sie schließt sorgfältig ab.

»Jules, und was ist mit Attica?«

»Mist.« Hastig stürzt sie zu ihrem Baby. »Manchmal vergesse ich glatt, dass ich sie habe.«

Wie schön zu sehen, dass auch Julia menschlich und fehlbar ist. Ich glaube, manchmal vergessen wir beide das.

Gemeinsam gehen wir rein, Eimer und Chlorbleiche im Anschlag. Unsere Mission, wenn Julia denn mal mit ihrer Gardinenpredigt durch ist, besteht darin, die ersten der vielen Schmutzschichten, die das kleine Restaurant überziehen, zu entfernen.

Attica untersucht neugierig die Steckdosen und wird vom besorgten Mutterschiff umgehend an Bord genommen. Julia macht zwei Schritte in die Mitte des Raums, drückt Attica noch ein bisschen fester an sich und schaut sich mit großen Augen um.

»Was für ein Saustall.«

»Danke, Jules.«

»Bette Davis, *Der Stachel des Bösen*.«

Ich liebe Julias Leidenschaft für alte Filme. Die bringen ihre romantische Seite zum Vorschein. »Ja?«, sage ich aufmunternd und lächele.

»Tja, wenn es nun mal passt ... Ach Lucy, was hast du dir bloß dabei gedacht?«

Es ist, als könnte Julia meine Gedanken lesen. Im grellen Tageslicht wirkt der winzige Laden noch desolater und heruntergekommener als vorher.

»Riecht allerdings gar nicht so streng ... seltsam.« Witternd schnüffelt sie in alle Richtungen.

»Die Wände sind bestimmt vom Kochdunst imprägniert.«

»Ofenkartoffeln«, sagt sie wie auf eine ungestellte Quizfrage.

Sie hat recht; es riecht nach dem Sonntagsbraten bei meinen Großeltern.

Irgendwas raschelt. Julia macht einen Schritt zurück. »Ach du lieber Himmel, in der Ecke ist ein Vogelnest.«

Wir beide schauen erst uns an und dann das Nest mit dem dazugehörigen Spatzen.

»Wenigstens keine Taube. Oder Ratte.« Ich komme mir vor wie Pollyanna, die verzweifelt versucht, all dem Schrecklichen noch etwas Gutes abzugewinnen.

Julia nimmt meine Hand, guckt mich durchdringend an und sagt dann ganz langsam, als redete sie mit jemandem, der nicht mehr alle Tassen im Schrank hat: »Hase, wenn wir jetzt gleich zu diesem Immobilienmakler gehen, dann kann ich die Anwaltskarte ausspielen, und wir könnten versuchen, dich aus dem Vertrag rauszubekommen.«

Hätte Julia den Immobilienmakler erlebt, wüsste sie, wie unwahrscheinlich das ist.

»Nein. Ich ... ich habe mir fest vorgenommen, es wenigstens zu versuchen.« Ich nicke. Sie starrt. Ich nicke noch heftiger und garniere das Ganze mit einem manischen Grinsen und hochgezogenen Augenbrauen. Sie seufzt lang und tief. Ich nicke noch ein bisschen mehr ... zur Bestätigung sozusagen. Schließlich gibt Julia auf.

»Also, du hast einen Pachtvertrag für drei Monate. Wann willst du eröffnen?«

Ich zögere kurz und tue, als müsste ich mir erst einen Überblick verschaffen über die gewaltige Auswahl potenzieller Premierenabende. »Donnerstag.«

Wieder wirft Julia mir einen Blick zu, als wollte sie sagen: *Du hast wirklich einen Sprung in der Schüssel.* »Kommenden Donnerstag?«, fragt sie.

»Nein, Dummie.«

Julia starrt mich in Grund und Boden. »Wann?«

»Donnerstag in drei Wochen.« Ich konzentriere mich dar-

auf, nicht zu blinzeln. Dieses Blickduell gegen Julia gewinne ich.

»Einschließlich oder ausschließlich des gestrigen Donnerstags?«

Ich blinzele. »Einschließlich.«

Ich weiß schon, was jetzt als Nächstes kommt – sie wird aus »gut« ein zweisilbiges Wort machen.

»Guhut.«

Bingo.

»Dann bleiben dir noch etwas mehr als zwei Wochen, um ein Restaurant aus dem Hut zu zaubern.« Bei ihr klingt das, als müsste ich, in einen Kerker eingesperrt, Stroh zu Gold spinnen.

»Das ist die Idee hinter einem Pop-up. Sonst wäre der Name unzutreffend. Es poppt halt ... einfach auf ...« Ich verstumme.

»Wie? Wer? Ich meine, wer außer mir hilft dir dabei?«

»Na ja, ich habe Maia und Hugo angesprochen, und die beiden klangen ganz begeistert.«

»Hast du Geld, um sie zu bezahlen?«

»Noch nicht.«

Julia kneift die babyblauen, viel zu klugen Augen zusammen.

»Wie viel Geld hast du, Lucy?«

»Ein bisschen ... Ich habe Maia angeboten, als Juniorpartnerin mit einzusteigen.«

»In diese Geschichte?« Langsam dreht Julia sich um die eigene Achse, und ihr Blick geht über die abblätternde Wandfarbe, die angestoßenen Fußleisten und den tatsächlichen und sprichwörtlichen Müll, der überall herumliegt. »Ich wette, sie hat sich gar nicht mehr eingekriegt vor Begeisterung.« Dann nimmt sie mich wieder ins Kreuzverhör. »Dann weiß Leith also Bescheid?«

»Nicht so richtig.«

»Hase, wenn du versucht hast, zwei seiner engsten Mitar-

beiter abzuwerben, dann kannst du Gift darauf nehmen, dass er Bescheid weiß – und es wird ihm nicht gefallen. Ich persönlich habe kein Problem damit, aber trotzdem, du weißt, was für ein hinterhältiger Mistkerl er sein kann, und du hast ihn eiskalt abserviert, bist klammheimlich ausgezogen und hast beschlossen, ganz allein ein verrücktes Pop-up-Restaurant-Dings aufzuziehen, und das innerhalb von gerade mal vierundzwanzig Stunden.«

O Gott, ich bin wirklich vollkommen irre.

»Und du willst ganz sicher nicht zurück?«

Ein neues Blickduell beginnt, da knallt auf einmal eine Tür zu. Das muss die Tür zu den Toiletten sein, die gestern Abend auch schon zugeschlagen ist.

»Wir sind seit einem Monat getrennt, das weißt du. Ich bin bloß gestern Abend erst offiziell ausgezogen.«

»Mhm. Los, lass uns anfangen. Ich muss Attica um zwei zur musikalischen Frühförderung bringen.«

Und damit schnappt Julia sich einen Besen und legt los. Attica krabbelt geschäftig herum und stopft einen Stapel Papier in einen Eimer, um dann fröhlich lachend alles wieder rauszuholen. Ich marschiere in die Küche und mache mich an die Arbeit. Der Obdachlose pinkelt von draußen singend gegen die Hauswand. Wir sind doch alle eine große glückliche ...

Lucy

Ich habe mich gerade mit der Scheuerbürste bis zum mittleren Fach des Kühlschranks vorgearbeitet, als der Strom angeht und Julia vor Schreck aufschreit. Die Lichter flackern. Ich stürze rüber in den Gastraum.

»Hey!«

»Das Licht funktioniert.« Sie schaut nach oben und weist auf das Prunkstück des Raums, einen alten, verdreckten Kristalllüster an der Decke, der sich laut sirrend alle erdenkliche Mühe gibt zu strahlen.

»Ist mir auch aufgefallen.«

»Und ich habe gerade in Hundert-Watt-Großaufnahme gesehen, was das hier für ein Drecksloch ist.«

Wieder flackert das Licht. Hinter uns kracht es, und wir fahren herum, gerade rechtzeitig, um zu sehen, wie ein Opossum panisch aus dem uralten Kamin flüchtet.

Wir kreischen beide gleichzeitig los. Julia reißt Attica an sich, die vollkommen unbeeindruckt wirkt und fröhlich vor sich hin gluckst und gurgelt. Eins muss man der Kleinen lassen, sie war den ganzen Morgen brav und hat ihrer Mutter stillvergnügt beim Putzen zugeschaut.

»Du musst es fangen!«, schreit Julia.

»Womit denn?«

»Damit!«, ruft sie und reißt den Kopf hoch, als in der offenen Tür plötzlich ein muskulöser, gut aussehender Kerl auftaucht.

»Lieferung für dich. Die Hintertür war zu.«

Ich kann nicht anders, ich muss Henry einfach anstrahlen. Er ist der Neffe unseres alten Lieferanten aus dem Circa und gerade dabei, seinen eigenen Lieferdienst aufzubauen. Ich kenne ihn gut genug, um ihm und seinen Zulieferern zu trauen, aber nicht so gut, dass er zum unmittelbaren, engsten Kreis von Leiths Vertrauten gehört. In den Armen hat er eine Kiste, vollgepackt mit Lebensmitteln. Er sieht aus, als käme er geradewegs aus dem gelobten Land. Das sind die Sachen, die ich gestern Abend bestellt habe – Reis, Öl, Fett, Essig.

»Kannst du Opossums fangen?«, quiekt Julia.

Henry wirkt verärgert, aber nach einem Blick von Julia zum Opossum und zurück scheint er zu dem Schluss zu kommen, dass das Opossum harmloser ist als die Irre. »Ich kann's gerne mal versuchen, aber ich wüsste auch jemanden, den wir anrufen könnten.«

»Sie hat kein Geld«, entgegnet Julia mit einem Nicken in meine Richtung. »Das musst du schon allein hinkriegen.«

Henry lächelt mir entschuldigend zu und hat es bald geschafft, Opossum und Spatz nach draußen in die freie Wildbahn zu befördern. Danach beäugt er misstrauisch den winzigen, murkeligen Gasträum.

»Interessanter Laden.« Seine Stimme klingt dünn.

»Machst du Witze?«

»Wenn es dir nichts ausmacht, könntest du bitte bar bezahlen?« Henry guckt mich unter gesenkten Lidern hervor an und windet sich unbehaglich.

»Gib ihm deine Kreditkarte«, weist Julia mich an.

Das ist der Moment, auf den ich gewartet habe ... noch so einer.

Ich kann nicht mal vorgeben, mich auf ein weiteres Blickduell einlassen zu wollen.

»Meine Karte hängt an Leiths und meinem gemeinsamen Konto.«

»Und?«

»Letzte Woche habe ich mich selbst gesperrt, und heute Morgen hat Leith sämtliche gemeinsamen Konten einfrieren lassen.«

Julia stöhnt gequält auf.

»Nimmst du auch einen Scheck?«, erkundige ich mich.

Jetzt scharrt Henry auch noch verlegen mit den Füßen.
»Ähm ... also ... ehrlich gesagt, müsste es schon bar sein.«

»Und warum, wenn ich fragen darf?«, verlangt Julia in scharfem Ton zu wissen.

»Na ja, es ist so ... also, Leith hat Onkel Les wohl gewarnt, und Dad hat er erzählt, du steckst in finanziellen Schwierigkeiten.«

»Ach, tatsächlich?«

»Ja, in der Mail.«

»In welcher Mail?« Julias Augen werden ganz schmal. Ich wittere Gefahr.

»Die, die er gestern Abend an alle Zulieferer rumgeschickt hat. Er meinte, er wolle alle vorwarnen, dass ihr beide ab sofort geschiedene Leute seid und du gewisse ... Probleme hättest.«

»Und was für *Probleme* sollen das sein, die ich angeblich haben soll, wenn ich fragen darf?«

»Na ja, so eine Art Nervenzusammenbruch ... und dass du pleite bist ... ich meine, blank.«

»Sie ist nicht pleite. Sie hat nicht mal genug Habseligkeiten oder Schulden, um Insolvenz anzumelden.«

»Ich habe keinen Nervenzusammenbruch!« Oder vielleicht doch? Wieder schaue ich mich um ... Vielleicht doch.

Henry nickt herzallerliebste und irgendwie nicht sonderlich überzeugt. »Klar.«

»Leith versucht bloß, mich zu sabotieren.«

Wieder nickt Henry, und sein Lächeln wirkt nicht mehr ganz so nervös. »Dass man sich trennt, kann ich verstehen. Meine Freundin und ich, wir haben gelegentlich auch so unsere Momente.«

»Du bist neunzehn. *Momente* hat man frühestens mit fünf- undzwanzig.« Für Julia hat psychologischer Tiefgang immer was mit dem Alter zu tun.

Ein Anflug rechtschaffener Empörung treibt mir die Röte ins Gesicht, als ich nach meinem Portemonnaie greife und über zweihundertachtzig Dollar in bar hinblättere.

»Ich habe genug Geld.«

»Du schwimmst nur so darin.« Julia schaut mich mit hochgezogenen Augenbrauen kopfschüttelnd an.

»Prima, danke«, murmelt Henry, sichtlich erleichtert. »Und hey, ich wette, ihr werdet den Laden rocken.« Seine Stimme zittert nur ganz leicht, als er das sagt.

Das Licht flackert wieder.

Julias Augenbrauen bleiben oben, während ich Henry und seine vollgepackte Kiste in die Küche eskortiere. Als er weg ist, kommt sie mir mit Attica auf dem Arm hinterher. Die möchte unbedingt selbst laufen und strampelt heftig mit allen vieren herum, wodurch ihre Mutter aussieht wie ein sechsarmiges namenloses schottisches Monster aus der Tiefsee.

»Wie viel hast du genau?«

Ich zucke die Achseln.

»Raus mit der Sprache.«

Ich seufze. »Neunhundertzweiundsiebzig Dollar, minus Spritgeld.«

Die harsche Wahrheit hinter dieser Zahl hallt wider wie eine klanglose Kakophonie der Katastrophe.

»Sind die notwendigen Genehmigungen und die Versicherung da schon mit eingerechnet?«

»Denke, ja.«

Sind sie nicht.

»Ich leihe dir was.«

»Nein«, widerspreche ich prompt und vehement. »Ich kann es dir womöglich nicht zurückzahlen, und dann habe ich ein schlechtes Gewissen und gehe dir aus dem Weg, und unsere Freundschaft geht den Bach runter.«

»Das hast du also schon bis ins Detail durchdacht.«

Habe ich.

»Ich spendiere fünf Riesen«, erklärt sie entschieden. Attica und ich erstarren vor Schreck zu Salzsäulen. »Ich kann es als Spende für einen guten Zweck absetzen, und du kannst dir wenigstens ein bisschen Farbe leisten. Und ich besorge dir eine Versicherung, dann kannst du dich in der Zwischenzeit um die notwendigen Genehmigungen kümmern. Moment mal, *weinst* du etwa?«

»Nein.« Oder doch. »Ein bisschen vielleicht. Ich will keine Almosen.«

»Ach bitte, heb dir den Stolz für später auf, wenn der Laden erst mal läuft. Ich muss Attica jetzt nach Hause bringen.« Und damit nimmt Julia mich mütterlich in die Arme, und für einen Augenblick ist die Welt wieder in Ordnung.

»Und jetzt hör auf zu blubbern. Ich rufe dich heute Abend an.« Damit geht sie nach draußen, majestätisch wie die Königin von Saba. Um gleich noch mal aufzutauchen, weil sie die Wickeltasche vergessen hat. Und dann fährt sie davon in den Sonnenuntergang, meine strahlende Heldin Julia. Ich hasse es, mich untätig in Selbstmitleid zu suhlen, da tue ich lieber was Sinnvolles ... also fange ich an, herzerreißend zu schluchzen.

Ein Weilchen später, als ich mich wieder beruhigt habe, hole ich das kleine rote Büchlein hervor, das ich schon die ganze Zeit mit mir herumtrage, und blättere gedankenverloren in



J.D. Barrett

Das geheime Rezept für zweite Chancen

Roman

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Taschenbuch, Klappenbroschur, 416 Seiten, 12,5 x 18,7 cm
ISBN: 978-3-7341-0442-8

Blanvalet

Erscheinungstermin: Juni 2018

Was, wenn man eine zweite Chance auf das ganz große Glück bekommt?

Essen war schon immer Lucys Rettung. Schon als Kind war der Apfelkuchen ihrer Großmutter für sie das Größte. Später hat sie sich in einen Koch verliebt, der sich leider als treulose Tomate entpuppte, und ihre Liebe fiel in sich zusammen wie ein schlechtes Soufflee. Als sie voller Liebeskummer durch die Straßen Sydneys streift, stößt sie auf ein leer stehendes Haus, das sie gleich magisch anzieht. Lucy ist sofort klar: Hier soll ihr eigenes Restaurant entstehen. Als sie dann noch das Rezeptbuch ihres Vorgängers findet, weiß sie, dass das Essen auch diesmal ihre Rettung sein wird und ihr sogar auf himmlische Weise den Weg zur großen Liebe zeigt.

 [Der Titel im Katalog](#)