

Brigitte Guggisberg
Frankreich, wir kommen!

BRIGITTE GUGGISBERG ÜBER IHREN ROMAN

Worum geht es in Ihrem Roman?

Es geht darum, den Mut aufzubringen, seinen Traum zu leben. Darum, dass man über den eigenen Schatten springen kann und manchmal auch springen muss, um das Leben zu führen, das man wirklich leben will. Wenn man sich traut, einen neuen Weg zu beschreiten, ist manchmal plötzlich alles möglich.

Erzählen Sie uns von Ihrer Hauptfigur Betty.

Betty ist eine großartige Köchin, voller Fantasie und Leidenschaft. Nur merkt das leider niemand, weil sie ihr Licht unter den Scheffel stellt. Sie ist ein wenig schüchtern und begegnet dem Leben mit einer gehörigen Portion Vorsicht. Aber Betty hat Träume. Und nach einer schlimmen Enttäuschung ist sie bereit, ihr ganzes bisheriges Leben über den Haufen zu werfen. Sie gibt ihr Restaurant auf und startet eine Reise ins Ungewisse. In einem klapprigen Food Truck, der den Namen kaum verdient, und mit einer unerfahrenen Partnerin tingelt sie quer durch Frankreich, immer mit dem Ziel vor Augen, in Monaco einen großen Kochwettbewerb zu gewinnen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Betty in einem Food Truck auf die Reise zu schicken?

Ich liebe Food Trucks! Allein schon wegen der Recherche auf den vielen Street-Food-Märkten hätte es sich gelohnt, dieses Buch zu schreiben. Nein, im Ernst, ich bewundere, wie viele Food Trucker es schaffen, wahnsinnig kreative und innovative Gerichte zu zaubern, oft auf kleinstem Raum und unter schwierigen Bedingungen. Man entdeckt Einflüsse aus allen möglichen Ländern, die unkonventionellsten Geschmackskombinationen oder traditionelle Gerichte, die völlig neu interpretiert werden. Und meist wird eine große Portion Begeisterung gleich mitserviert. Denn im Gegensatz zum klassischen Restaurant kann man die Köchin oder den Koch ja oft bei der Arbeit beobachten.

ZUR AUTORIN

Brigitte Guggisberg ist in der Schweiz und in den USA aufgewachsen und hat Volkswirtschaft und Medienwissenschaften in Basel mit einem längeren Aufenthalt in Aix-en-Provence studiert. Sie war als Beraterin für das Schweizer Parlament, Journalistin, Tanzkritikerin und im Topmanagement der Finanzindustrie tätig. Inzwischen ist sie an die Universität Basel zurückgekehrt und schreibt Romane, die mit Humor und Leidenschaft nach Frankreich, ihr Sehnsuchtsland, entführen.

Brigitte Guggisberg

FRANKREICH,
wir kommen!

Roman

DIANA

Von Brigitte Guggisberg sind im Diana Verlag erschienen:

Willkommen in der Provence

Frankreich, wir kommen!

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® N001967

Originalausgabe 04/2019

Copyright © 2019 by Diana Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Uta Rupprecht

Umschlaggestaltung: t. mutzenbach design, München

Covermotiv: © shutterstock/ irakite/ ONiONA/ Natan86/

MONNKA/ LiliGraphie/ Shulevskyy Volodymyr/ ltdedigos/

riggleton/ Vitalinka

Satz: Leingärtner, Nabburg

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Alle Rechte vorbehalten

Printed in Germany

ISBN 978-3-453-35987-1

www.diana-verlag.de



Dieses Buch ist auch als E-Book lieferbar.

TEIL 1

*Kirschblüten und brütende Störche –
Frühling im Markgräflerland:
Start in Efringen-Kirchen*



Hochzeitsmenü Petra & Fabian
16. März 2019

Amuse-Bouche

Getrüffelter Salat von Crevetten und Spargelspitzen

Atlantischer Muscheltopf

Loup de Mer mit jungem Knoblauch

Barbarie-Ente mit Frühlingsgemüse

Käsevariation mit dreierlei Chutney

Hochzeitstorte

I

Beim Anblick der Hochzeitstorte läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Die Torte ist vier Etagen hoch, blassrosa und schokobraun und gekrönt von pinkfarbenen Marzipanrosen. Der Boden ist ein saftiger Biskuit, bedeckt von zarter Buttercreme. Es gibt drei Geschmacksnuancen: Himbeere, Schokolade und Vanille. Dazwischen liegen dünne Schichten feinsten Meringue, außen knusprig und innen zart schmelzend weich. Ich lobe mich nur selten selbst, aber so eine Meringue kriegt nicht jeder hin.

Ich nehme die Torte aus der Kühlkammer und stelle sie in der Küche vorsichtig auf die Arbeitsplatte. Dann binde ich mir die Schürze ab und versuche, mir vor dem Spiegel in meinem Spind noch mal kurz das Haar zu richten. Leider ist das ein hoffnungsloses Unterfangen. Ich habe braune Locken, die zum Eigenleben neigen. Besonders widerspenstig werden sie, wenn sie mit warmem Dampf in Berührung kommen. Bei mir ist das beinahe jeden Abend der Fall. Denn ich bin Köchin und führe ein Restaurant.

Vor zwei Jahren habe ich die »Sonne« von meinem verstorbenen Vater übernommen. Einen Tag in der Woche haben wir geschlossen, aber an den restlichen sechs Tagen bin ich gezwungen, mit diesem Durcheinander auf meinem Kopf zu leben. Und mit den roten Wangen, die mir die Arbeit in der Küche beschert.

Doch heute Abend wird wohl niemand auf meine Haare achten. Oder auf meine roten Wangen. Ich schlage die Spindtür rasch wieder zu. Heute Abend werden aller Augen auf die wunderbare Hochzeitstorte gerichtet sein. Meine Freundin Petra hat darauf bestanden, dass ich sie selbst serviere, und diesen Wunsch konnte ich ihr natürlich nicht abschlagen.

Wir kennen uns seit dreißig Jahren. Und es ist Petras Hochzeit, die wir heute feiern.

Als Hochzeitsgeschenk hat sich Petra von mir ein französisches Essen gewünscht. Das ist eine Leidenschaft, die wir teilen, wir lieben beide die französische Küche. Die würzigen Suppen, die reichhaltigen Soßen, allein die raffinierte Art, ein Hähnchen zu braten – und das Universum der Gewürze! Schon die Namen bringen uns ins Schwärmen: Crêpes Suzette und Crème brûlée. Sauce béarnaise, Chateaubriand, Gratin dauphinois. Für Petras Hochzeit französisch zu kochen ist beinahe wie ein Geschenk an mich selbst. Nur würde ich mich normalerweise nicht trauen, so ein Essen hier in der »Sonne« zu servieren.

Die »Sonne« ist ein traditionelles Lokal. Es liegt mitten im Dorfzentrum von Efringen-Kirchen im schönen Markgräflerland, in der südwestlichen Ecke von Deutschland. Unsere Gegend ist bekannt für ihre deftige Hausmannskost, ihre Weine, das sonnige Wetter und die gute Laune der Bewohner. In der »Sonne« gibt es Schnitzel in allen Variationen. Spätzle. Kartoffelstampf. Und natürlich das Hausmacherpfännchen. Das ist unser Vorzeigericht. Es stand schon bei meinem Vater auf der Karte. Und Petra weiß genau, wie sehr ich es inzwischen hasse.

Die Wahrheit ist, meine Wünsche und Träume sind größer als das Hausmacherpfännchen. Sie übersteigen das Hausmacherpfännchen bei Weitem. Ich liebe es, neue Gerichte zu erfinden, fantasievoll Gewürze zu mischen, eigenständig ganz neue Kreationen zu entwickeln. Heimlich. In meiner Küche zu Hause. Petra, die oft bei mir zu Gast ist, versucht, mich ständig zu überreden, solche Gerichte auf die Karte der »Sonne« zu nehmen. »Du bist eine tolle Köchin, Betty Bauer«, sagt sie mir jedes Mal. »Das solltest du den Leuten endlich zeigen.«

Würde ich ja gerne. Nur bin ich leider ziemlich schüchtern. Und ich habe die unselige Begabung, die schlimmsten Wendungen, die das Schicksal nehmen könnte, vorherzusehen. Ich gehöre zu den Menschen, die ständig einen Schirm mit sich herumschleppen. Ich bin der feuchte Traum jedes Versicherungsagenten. Mir könnte man auch in der Wüste eine Versicherung gegen Wasserschäden verkaufen. Schon als Kind hatte ich panische Angst vor Bananen, nachdem ich in einem Comic gesehen hatte, wie tückisch man auf Bananenschalen ausrutschen kann. Ich bin schon vorsichtig auf die Welt gekommen.

Deshalb ist dieses Hochzeitsessen eine gewaltige Herausforderung für mich. Ich habe mir nächtelang Sorgen gemacht. Aber schließlich bin ich über meinen Schatten gesprungen und habe meine Ängste überwunden. Ich habe ein opulentes französisches Mahl für fünfzig Personen entworfen, und die letzten zwei Tage habe ich beinahe ununterbrochen in der Küche geschuftet.

Ich habe geschält, geschnetzelt, pochiert, angebraten, eingekocht, abgeschöpft und gerührt, abgeschmeckt und wieder gerührt, und dazwischen habe ich wirklich

gedacht, dass ich es nicht packe. Aber ich habe es geschafft und sieben Gänge auf den Tisch gebracht. Ich kann es selbst noch kaum fassen. Es ist das Beste, was ich in siebenunddreißig Jahren auf die Beine gestellt habe. Mehr oder weniger allein. Nur bei der Mise en Place hat Meli, meine Küchenhilfe, mit angepackt.

Und dann gibt es natürlich auch noch Klaus. Klaus ist mein Partner in der »Sonne«. Er ist der Charmante und Weltgewandte von uns beiden. Er kann sich wunderbar mit jedem Gast unterhalten. Deshalb führt er auch die Bar. Und er hilft im Service mit. Nur an den Herd darf man Klaus nicht lassen.

Normalerweise würde Klaus meine Torte servieren, doch davon wollte Petra absolut nichts wissen. Sie beharrte darauf, dass die Gäste die Köchin sehen wollten. Das erlebe ich zwar selten so, aber ich muss gestehen, jetzt bin ich plötzlich froh über Petras Unnachgiebigkeit. Ein wenig stolz bin ich nämlich schon.

Ich nehme die Torte hoch und fühle, wie meine Mundwinkel sich unwillkürlich heben. Sie ist wirklich schön geworden. Und sie duftet unglaublich lecker. Nicht mal ich habe an dieser Torte etwas zu meckern. Und das geschieht nun wirklich selten. Petra ist davon überzeugt, mein Auftritt mit der Torte wird ein Höhepunkt, und vielleicht, denke ich mit einem erwartungsvollen Flattern im Magen, vielleicht hat sie ja tatsächlich recht.

Ein warmes Gefühl breitet sich in meiner Brust aus. Vielleicht wird diese Torte, dieses Essen heute Abend meinem Leben eine neue Richtung geben. Vielleicht werden die Leute jetzt begreifen, dass mehr in mir steckt als das Hausmacherpfännchen.

Bei dem Gedanken werde ich ganz aufgeregt, und während ich die Torte durch den kühlen Flur zum Gastraum trage, beginnt in meinem Kopf ein Film abzulaufen. Ich stelle mir vor, wie ich die Tür aufstoße und den Gastraum betrete. Ein helles Licht liegt auf meinem Gesicht. Drinnen werde ich von den Gästen mit Hochrufen empfangen, und begeisterter Applaus brandet auf, als ich den Raum betrete. Lauter Menschen mit glücklichen Gesichtern gratulieren mir von Herzen zu meinem großen Erfolg. Betty, sagen sie, wir können es gar nicht fassen – dieses wunderbare Essen! Wir haben dich so was von unterschätzt. Klaus wird mich umarmen. Er wird mich an sich drücken, dann hebe ich meinen Kopf und dann ... dann wird Klaus mich küssen.

Mein Herz klopft wie verrückt, als ich die Tür erreiche und eine Sekunde innehalte.

Ich trete in den Gastraum und werde von lähmendem Schweigen empfangen. Meine Gäste sehen mich betreten an. Petra in ihrem hübschen Hochzeitskleid vermeidet es, mir in die Augen zu blicken. Klaus steht neben der schönen Angelika. Er hat sich über sie gebeugt und hält ihr die Hand.

Ich fühle, wie mir das Blut ins Gesicht steigt. Ich stelle die Torte mit einer heftigen Bewegung auf den Tisch. »Angelika ist es schlecht geworden«, sagt Klaus in die Stille. »Betty, ich glaube, mit den Muscheln war etwas nicht in Ordnung.«

Eisiger Schreck fährt mir in die Glieder. Den Lieferanten für die Meeresfrüchte habe ich auf Herz und Nieren geprüft. Bei Muscheln ist das Pflicht. Meine Muscheln sind ganz frisch. Gestern sind die noch im Meer

geschwommen. In der Normandie. Kultiviert in der Bucht von St. Michel, geerntet in den frühen Morgenstunden, sofort auf Eis gelegt und nach Freiburg gefahren, wo ich sie heute früh um vier persönlich mit dem Kühlwagen abgeholt habe. Diese Muscheln sind frischer als alles andere hier drinnen. Die schöne Angelika mit eingeschlossen.

Wahrscheinlich ist ihr schlecht geworden, weil ihre Hose zu eng sitzt. Oder sie hat zu viel getrunken. Ist schließlich auch schon vorgekommen. Mehr als einmal. Um es mal höflich auszudrücken.

Plötzlich bin ich wild entschlossen, mir davon nicht alles verderben zu lassen. In den letzten Wochen habe ich nur für dieses Essen gelebt. Ich habe gezittert und gebebt und in den vergangenen zwei Tagen einfach alles gegeben – und nun soll das umsonst gewesen sein? Wegen der schönen Angelika? Nein, das darf nicht sein!

Ich dränge mich neben sie, wobei ich – ein positiver Nebeneffekt – Klaus zwingen, ihre Hand loszulassen.

»Reiß dich zusammen«, sage ich streng und überrasche mich damit selbst. »Oder willst du Petra die ganze Hochzeit verderben?«

»Betty, bitte!« Klaus runzelt die Stirn. Kein Wunder, solche Sachen sage ich normalerweise nicht. Solche Sachen denke ich nur. Aber ich bin derart enttäuscht, dass die Worte ganz von allein meinen Lippen entschlüpfen.

Und auch meine Hände habe ich offenbar nicht mehr vollständig unter Kontrolle. Ich packe Angelika am Kinn und zwingen sie, den Kopf zu heben. Zugegeben, ihre Gesichtsfarbe ist seltsam. Und ihre Augen sind ganz glasig.

»Vielleicht ist es ja eine Grippe«, sage ich in den schweigenden Raum. »Magen-Darm. So was kann einen ganz plötzlich überfallen. Auf gar keinen Fall waren es die Muscheln.«

Angelika stößt ein Ächzen aus. »Bitte, Betty, nicht dieses Wort. Mir ist so schlecht, ich darf nicht mal daran denken.«

»Woran?«, frage ich scharf. »An die Muscheln? Warum nicht? Mit den Muscheln war alles in Ordnung.«

Angelika sieht mich leidend an.

Und dann brennt bei mir eine Sicherung durch. Ich beuge mich zu ihr hinab. »Muschelsuppe«, sage ich so leise, dass mich nur Angelika hören kann. »Muschel-soufflé, Muschelspaghetti, Muscheltopf.«

Keine Ahnung, warum ich das tue. Vielleicht, weil alle solche langen Gesichter machen. Weil niemand auch nur ein Sterbenswörtchen über mein Essen äußert. Über die zarten Spargelspitzen. Über den Loup de Mer mit den exotischen Kräutern. Über die sanft gewürzte saftige Ente ...

Die Enttäuschung lässt mich erschauern. Es fühlt sich an, als hätte jemand in meinem Inneren plötzlich das Licht ausgeknipst. Mein Essen ist sang- und klanglos einfach untergegangen. Und Klaus, der doch genau weiß, wie pingelig ich mit den Rohwaren bin, kann sich vor lauter Sorge um Angelika kaum noch halten. Er schaut sie mit diesem Blick an, auf den ich schon zwei Jahre warte. Doch Angelika musste nur mit den Wimpern klimpern und den entzückenden Schmollmund verziehen.

Heißer Zorn steigt in mir auf. »Moules à la provençale«, sage ich leise. Angelikas Kirschblütenlippen teilen sich. Sie sieht mir direkt ins Gesicht.

Dann übergibt sie sich. Mitten auf die Hochzeitstorte.

In meiner Kehle brennt die Scham. Oder auch ein Schluchzen, so genau kann ich das nicht sagen. Mein Kopf ist einfach leer gefegt. Ich fühle mich wie schockgefroren. Irgendwann trage ich die völlig versaute Torte in die Küche, und als ich sie im Müll entsorge, rinnen mir Tränen über die Wangen. Ich wische sie mit einem Küchenpapier weg.

Als ich in den Gastraum zurückkehre, sind Petra und Fabian verschwunden und mit ihnen die Hälfte der Gäste. Der Rest ist im Aufbruch begriffen.

So auch Klaus. Er sagt, er bringe Angelika nach Hause. Bevor ich mich verseehe, stehe ich mutterseelenallein in der »Sonne«.

Ich räume das Geschirr ab und stelle es in die Spülmaschine. Ich scheuere den Tisch im Gastraum mit Salmiakgeist. Dreimal. Dann putze ich die Küche. Ich bin noch immer allein, als ich um zwei in der Früh die »Sonne« abschließe und nach Hause gehe.

Am nächsten Morgen um elf klingelt es bei mir an der Tür. Als ich öffne, steht das frischvermählte Ehepaar draußen. Petra umarmt mich zur Begrüßung und strebt sofort in Richtung Küche. Dort ist ein Blech mit Madeleines au beurre bereits fertig ausgebacken, und ein zweites Blech mit Hefeschnecken braucht noch ein paar Minuten im Ofen.

»Wusst ich's doch«, sagt Petra und schnappt sich eine warme Madeleine vom Blech. Dann verkündet sie mit vollem Mund, Fabian und sie seien gekommen, um mich moralisch zu unterstützen.

Petra hat damit gerechnet, dass ich backe, weil ich das in einer Krise immer mache. Es gibt in einer Krise nichts, was mich so beruhigt, wie Eier, Mehl und Zucker in einer Schüssel zu einem Teig zu verrühren und einem schönen gelben Kuchen im Ofen beim Aufgehen zuzuschauen.

Heute allerdings konnte mich nicht mal das Backen aufmuntern. Ich habe die Nacht mehr oder weniger schlaflos verbracht, und vermutlich sieht man mir das an.

Petra mustert mich besorgt. »Das war furchtbar gestern Abend. Ich wünschte, ich hätte Angelika nicht eingeladen. Die dumme Kuh hat alles verdorben. Aber Betty, du darfst dir das jetzt nicht so zu Herzen nehmen.«

Petra hat leicht reden, sie ist von Natur aus eine Optimistin. Mich hingegen hat es gestern unglaublich viel Überwindungskraft gekostet, derart ins Rampenlicht zu treten. Und was ist passiert? Ich wurde prompt mit faulen Tomaten beworfen.

»Das stimmt doch nicht«, sagt Petra sofort. »Dein Essen war fantastisch. Und die Torte wäre ganz bestimmt sensationell gewesen.«

Allein die Verwendung des Konjunktivs treibt mir Tränen in die Augen. Weil ich ja immer das Schlimmste erwarte, bin ich normalerweise hart im Nehmen. Aber diese Torte hatte ich mit so viel Liebe gebacken, es war so viel Hoffnung mit dieser Torte verbunden ...

Ich schlucke und schiebe den Gedanken zur Seite, damit ich nicht endgültig zu heulen anfangen.

Unauffällig wische ich mir über die Augen und versuche dann, in der Küche ein wenig Platz für meine Gäste zu schaffen.

Das ist nicht so einfach. Meine Wohnung ist klein. Zweieinhalb Zimmer auf der dritten Etage. Ein winziger Balkon mit Blick auf die alte Kirche, auf den Kirchhof mit dem Kopfsteinpflaster und die efeumrankte Sonnenuhr. Der Blick vom Balkon verleiht der Wohnung einen gewissen Charme. Und natürlich die Küche. Denn in meiner Küche sieht es aus wie in der Provence.

Oder zumindest so, wie ich mir die Provence vorstelle. Ich habe einen alten Küchentisch mit gedrechselten Beinen, den ich beim Trödler gefunden habe. Ein offenes Regal, in dem sich Teller und Tassen aus Keramik stapeln. Auf dem Tisch steht immer eine große Schale mit frischen Früchten und Gemüse. An den Wänden hängen hölzerne Borde, auf denen sich Gläser

mit selbst gemachter Marmelade und Tausende von Gewürzen drängen, und auf dem Fensterbrett ziehe ich Kräuter.

Ich brauche in meiner Küche nur einen Rosmarin-zweig zwischen den Fingern zu verreiben, und schlagartig versetzt mich dieser Duft tausend Kilometer weit in den Süden. Wenn ich Rosmarin rieche und die Augen schliesse, sehe ich Pinienwälder und Lavendelfelder, ich sehe malerische Dörfer mit kleinen Steinkirchen, ich höre das Rauschen der Meeresbrandung und fühle die Sonne im Gesicht. In meiner Küche kann ich mich in die Ferne träumen.

Gestern Abend hoffte ich noch, ich könnte dieses Frankreich-Gefühl auch in die »Sonne« bringen. Aber das ist grässlich schiefgelaufen, vermutlich kann ich froh sein, wenn ich in der »Sonne« jetzt überhaupt noch Gäste habe.

Petra findet, dass ich übertreibe. Und ihr Mann, Fabian, findet das auch. Damit steht es zwei gegen eine. So ist das jetzt leider immer.

Ich gehe hinüber ins Schlafzimmer und hole für Fabian einen dritten Stuhl, den ich noch irgendwie an den Küchentisch zwänge. Ich habe nicht unbedingt erwartet, dass Petra ihn heute mitbringt. Aber ich hatte ja auch nicht erwartet, dass Petra ihn gleich heiratet. Ich freue mich natürlich für meine Freundin. Doch daran, dass die beiden nur noch als Doppelpack auftreten, muss ich mich erst gewöhnen.

Petra und ich kennen uns seit dem Kindergarten. Wir haben die gesamte Schulzeit nebeneinander in einer Bank gesessen. Und im zarten Alter von zwölf Jahren haben wir uns geschworen, niemals im Leben zu heiraten.

Natürlich standen wir damals unter dem Eindruck des Mangels an Kandidaten. Petra hatte den dicken Fred, der ihr aus der Ferne schmachtende Blicke schickte, und ich hatte Jan, der mich immer an den Zöpfen zog. Aber davon abgesehen sah es düster aus. Einen Schwur abzugeben schien da recht unproblematisch.

Die Auswahl der Kandidaten vergrößerte sich in späteren Jahren etwas. Doch weder für Petra noch für mich schien sich unter den Männern, denen wir nahe kamen, je der richtige zu befinden. Bei mir ist das leider auch so geblieben.

Während die Frischvermahlten an meinem Küchentisch Händchen halten, hole ich die Hefeschnecken aus dem Ofen. Ich lege die warmen Schnecken auf eine Platte und schiebe sie umgehend in Petras Richtung. Als verheiratete Frau muss sie ja jetzt nicht mehr so auf ihre Linie achten. Ich hingegen nehme schon zu, wenn ich Hefeschnecken nur von Weitem sehe.

Das ist ein ernstes Defizit meiner Krisenbewältigungsstrategie, mein Körper neigt zum Notvorrat. Er hat nie begriffen, dass ich Köchin bin und ein ständiger Strom an Nahrungsmitteln sozusagen garantiert ist. Würde ich meine Backwaren alle selbst essen, dann würde ich über kurz oder lang in meiner kleinen provenzalischen Küche hoffnungslos feststecken.

Also zerlege ich eine Hefeschnecke in mindestens fünfzehn Teile, die ich säuberlich vor mir aufreihe, und gestatte mir dann ein einziges kleines Stückchen. Nur zum Probieren.

Es schmeckt wunderbar tröstlich. Nach Zucker und Hefe und Butter. Aber ich habe den Teig auch mit einem Hauch von Zimt versetzt, und beim Zimt bin ich mir

jetzt plötzlich nicht mehr so sicher. Hab ich da etwa zu viel genommen?

Ich schaue auf den Teller hinunter. Die Teile sind winzig. Zwei Zentimeter im Quadrat. Höchstens. Ich denke, in meiner aktuellen Situation kann ich vier Zentimeter Kalorien schon vertragen. Immerhin habe ich einiges zu verdauen. Ich nehme ein zweites Stück und dann ein drittes – weil das mit dem Zimt nun wirklich nicht so einfach zu beurteilen ist –, und irgendwie habe ich, bevor ich mich versehe, die ganze Schnecke aufgegessen.

Derweil gibt sich Petra alle Mühe, mich zu trösten. Sie lobt mein gestriges Essen über den grünen Klee. Das ist peinlich, aber auch schön. Doch genau in dem Moment, in dem ich mich durch das Lob und durch die Hefeschnecke langsam etwas aufgemuntert fühle, leitet Petra auf ein anderes Thema über. Mein Essen sei so delikats, es passe eigentlich gar nicht in die »Sonne«. Eigentlich sei ich mit meinen Fähigkeiten als Köchin an die »Sonne« verschwendet. Daraufhin muss ich mir gleich noch eine zweite Schnecke gönnen.

Petra und ich besprechen dieses Thema nun wirklich nicht zum ersten Mal. Ich finde es ja schön, dass sie meine Kochkunst derart schätzt. Nur ist mit dieser Wertschätzung leider auch eine Erwartung verbunden. Petra ist der Meinung, dass ich mich in der »Sonne« unter Wert verkaufe. Sie findet, ich sollte die »Sonne« verlassen. Aber das steht überhaupt nicht zur Debatte.

Es ist ja nicht so, dass ich nie davon träume, den Bettel einfach hinzuschmeißen. Wer tut das nicht? Wer spielt nicht ab und an mit dem Gedanken, sich einfach

auf und davon zu machen? Ich würde nach Südfrankreich gehen. Ich würde ein kleines Bistro in einem provinziellen Dorf eröffnen.

Nichts Besonderes. Keine Haute Cuisine. Ich würde Wein aus der Region servieren und Tarte aux poires backen. Ich würde jeden Morgen über den Markt schlendern, mir das frische Gemüse anschauen und ganz spontan entscheiden, was ich am Abend koche. Die einfachen Leute aus der Gegend würden zu mir kommen, und dann und wann auch ein Tourist auf der Suche nach einer besonderen Entdeckung. Ich hätte einen großen Hund, der seine Tage faul auf der Terrasse in der Sonne verschlafen würde, und vielleicht einen Kanarienvogel.

Das kleine Bistro in der Provence ist ein sehr schöner Traum, dem ich in meinen freien Stunden wirklich gerne nachhänge. Dann stehe ich in Gedanken auf dieser Terrasse und blicke in die Ferne. Aber ich kann durchaus zwischen einem Traum und dem richtigen Leben unterscheiden. Und im richtigen Leben gibt es nun mal eine Menge Gründe, die mich in der »Sonne« halten. Meine natürliche Vorsicht, die bei dem Gedanken, mich ins Ungewisse zu begeben, Purzelbäume schlägt. Meinen Partner Klaus, den ich niemals verlassen könnte. Und die Erinnerung an meinen Vater.

Seinetwegen bin ich damals nach Efringen-Kirchen zurückgekommen. Ich war auf dem Sprung nach Paris, als er plötzlich erkrankte. Ich hatte eine Stelle in einem Gourmetlokal in Aussicht. Aber Dinge wie Gourmetlokale sind dem Krebs nun mal egal.

Selbst Petra findet es richtig, dass ich die Stelle damals sausen ließ und in der »Sonne« das Zepter über-

nahm, während mein Vater im Krankenhaus um sein Leben kämpfte. Sie kann verstehen, warum ich zurückkam. Aber sie akzeptiert die Gründe nicht, die mich zum Bleiben bewegen. Sie versucht oft, mich von ihrer Perspektive zu überzeugen, und vermutlich hat sie eigens zu diesem Zweck heute auch ihren Mann mitgebracht.

Fabian ist von Beruf Berater. Er ist es gewohnt, den Leuten die verrücktesten Ideen zu verkaufen. Während ich den beiden zum Gebäck einen Kaffee zubereite, lässt Fabian eine ganze Liste an Vorschlägen vom Stapel, was ich mit meinem Leben sonst noch anfangen könnte. Ich könnte mich zum Beispiel zur Diätköchin umschulen lassen, Diätköche sind wahnsinnig gefragt. Oder ich könnte ein Kochbuch verfassen, Kochbücher landen regelmäßig auf den Bestsellerlisten. Ich könnte auch im Internet einen Koch-Blog starten. Oder ich könnte einen Food Truck eröffnen.

»Moment mal«, sage ich, nun doch ein wenig ärgerlich. »Schlägst du mir ernsthaft vor, in einem Imbiss zu kochen?«

»Kein Imbiss. Ein Food Truck«, sagt Fabian und lächelt. Er erklärt mir ausführlich, wie wahnsinnig cool diese Food-Truck-Szene sei. Innovativ. Kreativ. Jung. Modern. Ein Megatrend für die Zukunft.

Ich hatte mir fest vorgenommen, nach den zwei Hefeschnecken mit dem Essen aufzuhören. Aber um diesen Quatsch zu ertragen, muss ich mir nun doch noch eine Madeleine nehmen.

Fabian hat von Gastronomie überhaupt keine Ahnung. Ein Koch mit Selbstachtung, erkläre ich ihm, würde niemals in Erwägung ziehen, sich in einen Imbiss zu

stellen. Und ein hipper englischer Name ändere daran gar nichts. Energisch beiße ich in meine Madeleine.

»Jan hat es getan«, sagt Fabian und sieht mich provozierend an.

Ich verschlucke mich prompt und muss fürchterlich husten, um den Bissen wieder aus dem Hals zu bekommen.

Fabian scheint sehr zufrieden mit der Wirkung seiner Worte, Petra hingegen wirkt etwas besorgt. Das liegt daran, dass wir über Jan eigentlich nicht reden. Seit zwanzig Jahren ist er bei uns ein Tabuthema. Und wenn wir doch über ihn reden, dann sagen wir nur üble Sachen. Ich nehme an, Petra war nicht eingeweiht in diesen wunderbaren Plan, mir ausgerechnet Jan Meister aus dem »Eber« als leuchtendes Beispiel vorzuhalten. Sie hätte Fabian bestimmt davon abgeraten.

»Hat Jan wirklich einen Food Truck gefahren?«, frage ich, nachdem ich die Madeleine ausgehustet und mir die Nase geputzt habe.

»Ja«, sagt Fabian, den mein Tonfall und vermutlich auch mein Grinsen nun offenbar etwas verunsichern. »Drüben in Australien. In der Nähe von Sydney, glaube ich.«

Das wird ja immer besser. Jetzt kann ich mir das Lachen nicht mehr verkneifen. Schadenfreude ist kein netter Charakterzug. Normalerweise neige ich gar nicht dazu. Aber Jan Meister aus dem »Eber« hat es schon immer verstanden, in mir die schlimmsten Triebe zu wecken.

Jan ist mit uns zur Schule gegangen. Früher waren wir befreundet. Doch seit zwanzig Jahren gehen wir uns aus dem Weg. Seit zwanzig Jahren habe ich Jan Meister –

wenn überhaupt – nur von Weitem gesehen. Ich weiß, dass Jan genau wie ich eine Kochlehre gemacht hat. Ich ging für die Ausbildung nach Baden-Baden. Darüber, wo Jan hinging, gibt es verschiedene Versionen. Das ist das Problem in einem Dorf wie dem unseren, es wird viel geredet. Aber den Wahrheitsgehalt dieser Gerüchte kann man nur schwer einschätzen. Und da denken die Leute, das habe was mit dem Internet zu tun. Von wegen. Ich bin mir ziemlich sicher, Fake News wurden in Efringen-Kirchen erfunden.

Jan ist vor drei Monaten nach Efringen zurückgekommen. Er arbeitet jetzt drüben im »Eber«, in der Kneipe seines Vaters. Das ist auch nicht glamouröser, als in der »Sonne« zu kochen. Trotzdem werden über Jan die wildesten Geschichten herumerzählt. Er habe für einen Ölscheich gekocht. Oder für einen Filmstar. Oder für Bill Gates. Dabei ist Bill Gates bekennender Vegetarier. Und drüben im »Eber« besteht der vegetarische Teller aus Pommes ohne Schnitzel.

Bill Gates, das ist vollkommen unrealistisch. Dennoch glaubt das ganze Dorf unerschütterlich daran, dass Jan Meister im Ausland eine große Nummer geworden ist. Von wegen Filmstar, denke ich, Jan ist mit einem Imbiss durch die Gegend getingelt. Dagegen wirken meine Jobs in Bad Krozingen und am Titisee ja beinahe schon mondän.

Ich bedanke mich herzlich bei Fabian für die Aufmunterung. Er wirkt ein wenig verwirrt. »Was ist denn jetzt mit dem Food Truck?«, fragt er. »Wirst du dir das überlegen?«

Ich lache ihn fröhlich an. »Vielleicht im nächsten Leben.«

Die Episode hat mich entspannt, und wir plaudern noch eine Weile über die Hochzeitsreise der beiden. Am nächsten Tag werden sie auf eine tropische Insel fliegen. Beim Abschied umarmt mich Petra kräftig.

»Lass dich nicht unterkriegen«, sagt sie und reibt mir aufmunternd die Schulter. »Dein Essen war spitze. Und die dumme Sache mit den Muscheln ist bis morgen bestimmt vergessen.«

3

Am Montagmorgen laufe ich bei wunderschönem Wetter von meiner Wohnung zur »Sonne«. Laut Radio fällt in München Graupel, und Berlin ist unter einer Kaltluftglocke gefangen. Aber bei uns im Markgräflerland ist jetzt im März schon der Frühling angekommen. Hier in Efringen-Kirchen strecken die Osterglocken und Tulpen ihre Köpfe aus dem Boden, und in den Gärten im Dorfzentrum blüht üppig der Goldregen. Daran versuche ich mich heute Morgen zu erfreuen.

In einem Winkel meines Kopfes hängen noch immer die dunklen Gedanken, aber es gelingt mir, sie in Schach zu halten, während ich zügig voranschreite, um die Ecke biege und die »Sonne« vor mir liegen sehe. Sie ist wunderschön an diesem Frühlingsmorgen. Die altmodischen Fensterläden leuchten fröhlich rot, die Fenster blitzen, und auf dem Giebel des ausladendenden Daches hat sich seit letzter Woche ein Storchenpärenchen eingenistet. Dieser Anblick entlockt mir nun sogar ein Lächeln.

Alles wirkt so friedlich und harmonisch. Der freundliche Morgen scheint mir zu versichern, dass sich die Sache mit den Muscheln inzwischen tatsächlich erledigt hat.

Petra ist davon überzeugt. Und ich hoffe es zumindest. Ich hoffe außerdem, dass Klaus in der Samstagnacht nicht noch mit Angelika rumgemacht hat.

So. Jetzt ist es raus. Ich wollte mir das bisher nicht so recht eingestehen, aber inzwischen kann ich es nicht mehr verdrängen. Weil ich den ganzen Sonntag über nichts von Klaus gehört habe. Er hat weder angerufen noch eine SMS geschrieben, und als ich ihm ein Cheer-up-Smiley mit hochgerektem Daumen auf WhatsApp hinterlassen habe, hat er auch darauf nicht reagiert.

Es ist natürlich nicht so, dass Klaus und ich ununterbrochen miteinander kommunizieren. Normalerweise hätte ich gar nicht erwartet, an einem Sonntag von ihm zu hören. Aber nach dem Debakel mit der Hochzeitstorte dachte ich, na ja, er würde sich vielleicht melden. Ich dachte, er würde vielleicht versuchen, mich ein wenig aufzumuntern. Und ganz nebenbei hätte ich mich dann auch versichern können, dass Samstag Nacht, als Klaus Angelika nach Hause brachte, nichts passiert ist.

Angelika hat in Efringen-Kirchen nämlich schon mindestens drei Ehen auf dem Gewissen. Natürlich lässt das meine Alarmglocken schrillen. Nicht, dass ich die Beziehung, die Klaus und ich haben, mit einer Ehe vergleichen möchte. Natürlich nicht. Aber Angelika hat es ja, wie ich aus eigener Erfahrung weiß, auch nicht speziell auf Ehepaare abgesehen. Ich beschleunige meine Schritte.

Unter der Linde auf unserem Vorplatz, wo ich im Sommer immer ein paar Tische platziere, steht der alte Transporter des Biohofes, der am Montag und Mittwoch die Ware ausliefert. Neben dem Wagen sehe ich Meli, meine Küchenhilfe, mit dem Fahrer plaudern. Ich grüße die beiden, schnappe mir im Vorbeigehen eine Kiste mit Gemüse und trage sie nach drinnen.

Auf dem Weg in die Küche entdecke ich im Gastraum

Klaus. Sofort beginnt mein Herz heftig zu pochen. Klaus sieht an diesem Morgen wieder wahnsinnig gut aus. Ein wenig wie James Dean.

Oder besser gesagt, Klaus sieht aus, wie James Dean ausgesehen hätte, wäre er nicht so früh verstorben und etwas älter geworden. Das würde ich ihm möglicherweise nicht genau in diesen Worten sagen. Klaus ist nämlich ein klein wenig eitel.

Hinten in seiner Jeans hat Klaus immer einen Kamm stecken. Das hatte James Dean übrigens auch. In regelmäßigen Abständen pflegt sich Klaus mit dem Kamm durch seine Stirnlocke zu fahren. Bei anderen Männern würde das vermutlich lächerlich wirken. Bei Klaus hingegen sieht es wahnsinnig James-Dean-mäßig aus. Trotzdem habe ich ihn am Anfang unserer Zusammenarbeit gebeten, das Kämmen in der Küche zu lassen. Wegen der fliegenden Haare.

Klaus hat das nicht so gut aufgenommen. Etwas beleidigt fragte er mich, ob ich damit andeuten wolle, dass er eine Glatze bekomme? Natürlich nicht, sagte ich hastig und versicherte ihm, sein Haar sei im Gegenteil ganz besonders prächtig. »Genau«, sagte er zufrieden und ließ mich dann wissen, dass so eine Haarpracht eben regelmäßiger Pflege bedürfe. Und wie er das jetzt anstellen solle? Etwa während des Servierens? Mit zwei Salatellern in den Händen?

Diesem Argument hatte ich nicht viel entgegenzusetzen. Ist ja auch keine so große Sache, die paar Haare wieder aus der Suppe zu klauben.

Petra sagt, sie könnte nie mit einem Mann zusammenleben, der im Badezimmerschränkchen mehr Platz beansprucht als sie selbst. Mich würde das nicht stören.

Um ehrlich zu sein, ich fände es schön, Klaus' Badezimmerschränkchen überhaupt mal zu sehen.

Ich denke, sein kleiner Hang zu Eitelkeit hat damit zu tun, dass Klaus in Wirklichkeit ein Künstler ist. Und Künstler haben nun mal ein besonders ausgeprägtes ästhetisches Empfinden. Petra ist für eine solche Betrachtung viel zu nüchtern. Sie besteht immer auf Fakten und wollte von mir wissen, wie viele Ausstellungen Klaus denn vorweisen könne und wie seine Verkaufszahlen aussähen. Dabei weiß doch jeder, dass die richtig guten Künstler erst tot umfallen müssen, bevor sie Geld verdienen.

Da Klaus sich glücklicherweise bester Gesundheit erfreut, kann er von seiner Kunst nicht leben. Deshalb bin ich ja überhaupt erst auf die Idee gekommen, ihn eines Abends ganz spontan zu fragen, ob er Lust hätte, bei mir in der »Sonne« als Partner einzusteigen.

Okay, spontan ist gelogen. Ich hatte den Gedanken wochenlang mit mir herumgetragen. Ich hatte ihn aufgeschrieben und umformuliert und vor dem Spiegel eingeübt, und außerdem vor dem Gespräch in der Küche ganz allein eine halbe Flasche Rotwein geleert. Es war die mutigste Tat in meinem ganzen Leben.

Als ich den Gasträum betrete, hebt Klaus den Kopf von der Zeitung und springt dann auf, um mir mit der Gemüsekiste zu helfen. Er kann manchmal sehr lieb und verständnisvoll sein, und an diesem Morgen ist er besonders rücksichtsvoll. Er bringt die Kiste selbst in die Küche und besteht darauf, dass ich mich einen Moment zu ihm an die Theke setze. Er macht uns beiden einen Espresso und setzt sich dicht neben mich.

»Wie geht es dir?«, fragt er und sieht mir tief in die Augen. Klaus hat schöne Augen. Ein samtiges, tiefes

Braun. Und lange Wimpern. Nur mit Mühe widerstehe ich dem Impuls, einfach in seinen Augen zu versinken.

Ich versuche stattdessen unauffällig, einen Blick auf seinen Hals zu werfen. Auf die weiche Kuhle seitlich der Kehle, am Ansatz des Schlüsselbeins. Dort pflegt Angelika ihre Opfer mit einem Knutschfleck zu markieren. Auf der rechten Seite ist Klaus' Hals jungfräulich weiß und unberührt. Die linke Seite kann ich nicht sehen, da hat er den Hemdkragen etwas hochgeschlagen. Deshalb kann ich nicht guten Gewissens behaupten, dass ich mich prima fühle.

Ich zucke mit den Achseln. »Fünzig – fünfzig würde ich sagen.«

Klaus schenkt mir ein verständnisvolles Nicken. »Kann ich mir vorstellen. Das mit Samstag war scheiße.« Nachdenklich rührt er in seinem Espresso.

Dann sagt er mit zerknirschtem Lächeln: »Ich wollte dich gestern ja eigentlich anrufen. Aber dann bin ich irgendwie nicht dazu gekommen.«

»Das macht nichts ...«, beeile ich mich zu sagen.

Klaus trinkt seinen Espresso in zwei großen Schlucken aus. »Weißt du, Betty, ich habe mir gestern den ganzen Tag lang den Kopf über die Zukunft der ›Sonne‹ zerbrochen. Ich finde, so kann das nicht weitergehen.«

Augenblicklich sackt mir das Herz in die Hose. Klaus hat in den letzten Wochen öfter mal davon gesprochen, wie sehr er sein früheres Leben als freier Künstler vermisst. Jetzt durchzuckt mich der schreckliche Gedanke, dass ich ihn mit meinen Muscheln möglicherweise aus der ›Sonne‹ vertrieben habe.

»Woran hast du denn gedacht?«, frage ich mit banger Stimme.

»Ich finde, wir müssen die Karte umstellen.«

Die Karte! Vor lauter Erleichterung wird mir ganz flau. Selbstverständlich können wir die Karte umstellen. Daran habe ich ja selbst schon oft gedacht. Bisher habe ich mich nicht dazu überwinden können, weil ich mir Sorgen machte, damit die Stammgäste zu vergraulen. Aber wenn Klaus hinter mir steht, würde ich sogar das riskieren. Und ich habe eine Menge Ideen.

Wir könnten zum Beispiel anstelle der Schnitzel in Zukunft ein schönes Entrecote machen, sage ich zu Klaus. Und die profanen Fritten würde ich gerne durch Pommes Alumettes ersetzen. Oder durch einen knusprigen Gratin dauphinois. Außerdem sollten wir zwei oder drei gepflegte Vorspeisen auf die Karte setzen. »Vielleicht«, sage ich mutig, mit einem Augenzwinkern, »könnten wir sogar Muscheln servieren.«

»Oder Burger«, sagt Klaus. »Und Fritten brauchen wir zwingend. Wobei ich finde, wir sollten zusätzlich auch noch Country Wedges machen«.

»Country Wedges?«, frage ich mit schwacher Stimme.

»Du weißt schon, diese dicken Kartoffeldinger. Man kann die fix und fertig kaufen und muss sie nur noch in die Fritteuse schmeißen ...«

Ich schlucke leer. »Du willst aus der ›Sonne‹ eine Frittenbude machen?«

»Frittenbude?« Klaus runzelt die Stirn. »Na hör mal, Betty, so was sagt doch heutzutage keiner mehr. Ich rede davon, moderner zu werden. Hip, jung, schnell. Damit kann man auch richtig Kasse machen. Das Konzept ist natürlich noch nicht ganz ausgereift ...«

Er hält einen Moment lang inne und dreht den Löff-

fel seines Espressos zwischen den Fingern. Dann sagt er entschlossen: »Ich fliege heute nach Berlin.«

»Du willst weg?«, frage ich schwach. »Jetzt?«

»Nur ein paar Tage«, entgegnet er ungeduldig. »Eine Woche längstens. Um ein wenig Großstadtluft zu schnuppern. Mir die Szene anzusehen. Ein paar Ideen zu sammeln und den Horizont zu erweitern. Dir würde das nebenbei gesagt auch nicht schaden. Ich will dir damit keinen Vorwurf machen. Aber in diesem Mief hier kann ja kein Mensch auf neue Ideen kommen.«

Er lässt seinen Blick über die Inneneinrichtung schweifen, die ich unverändert von meinem Vater übernommen habe. Aus Kostengründen. Nicht, weil ich besonders auf gedrechselte Holzromantik oder Velourspolster stehe. Während Klaus die Stühle mit angeekelter Miene betrachtet, schlucke ich noch einmal und fasse mir dann ein Herz.

Ich versichere meinem Partner, dass ich gegen neue Stühle gar nichts einzuwenden habe. Und ich bin durchaus mit ihm einig, dass wir uns auch kulinarisch weiterentwickeln müssen. Aber Fritten? Könnten wir stattdessen nicht genau in die andere Richtung gehen?

Ich versuche, Klaus meine Vision zu beschreiben. Man soll nicht wegen billiger Fritten in die »Sonne« kommen, sondern wegen der originellen Rezepte. Wegen der regionalen Küche. Und wegen der Qualität. Gemüse aus der Gegend. Forellen aus dem Schwarzwald. Fleisch von Markgräfler Rindern. Nicht diesen vorgefertigten Allerleibrei, wie man ihn überall findet.

Ich habe mich in Fahrt geredet und halte inne, um Atem zu schöpfen. Dabei wird mir bewusst, dass Klaus meinen Blick schon seit Längerem meidet. Er schaut

auf seine Hände und macht sich an einem Nagelhäutchen zu schaffen.

Mein Mund wird trocken. Meine Hände unter dem Tisch verkrampfen sich. »Lass es uns doch ausprobieren!«, sage ich mit falschem Optimismus in der Stimme. »Was haben wir schon zu verlieren? Wenn die Gäste nicht zufrieden sind, können wir immer noch Wedges servieren.« Etwas verzweifelt lache ich auf. »Aber das wird ganz sicher nicht passieren. Denn eigentlich bin ich eine gute Köchin.«

»Tja«, sagt Klaus und sieht mich endlich wieder an, »da sind die vom *Efringer Boten* aber leider anderer Meinung.«

4

Der *Efringer Bote* erscheint einmal in der Woche immer am Montagmorgen. Ich habe ihn in der »Sonne«, weil er gratis ist und weil manche meiner Gäste gerne die Kleinanzeigen lesen.

An redaktionellem Inhalt hat der Bote neben Dorfklatsch und dem Comic seit ein paar Wochen auch eine Gastrokolumne zu bieten. Gelegentlich habe ich sie überflogen, und meinem Eindruck nach ist sie vor allem deshalb erfunden worden, um dem Chefredakteur einmal die Woche ein Gratisessen zu verschaffen.

Dagegen ist nichts einzuwenden. Den Chef eines Blattes, dessen Ein-Mann-Redaktion sich mietfrei im Hinterzimmer der lokalen Kirchgemeinde eingenistet hat, kann man ja durchaus unterstützen. Selbstverständlich hätte ich dem Mann ohne zu Zögern jederzeit ein kostenloses Hausmacherpfännchen angeboten. Ich hatte sogar erwartet, dass er deswegen vorstellig wird.

Was ich nicht erwartet habe, ist, vom *Efringer Boten* einen derartigen Nackenschlag versetzt zu bekommen.

Die Gastrokolumne dieser Woche steht auf Seite drei von zehn und ist heute mit einer besonders fetten Schlagzeile versehen:

WAREN DIE MUSCHELN VERDORBEN?

Betty Bauer, die Köchin der »Sonne«, soll am Samstagabend bei einem festlichen Hochzeitsessen verdorbene Muscheln aufgetragen haben. Wie der Bote in Erfahrung bringen konnte, ist ein weiblicher Gast nach dem Genuss der Muscheln ernsthaft erkrankt. Und mehrere Quellen, die anonym bleiben wollen, berichten von Unwohlsein und Übelkeit nach dem Essen.

Wenig überrascht zeigte sich auf Anfrage Jan Meister, weit gereister Koch im Restaurant »Eber« in Efringen-Kirchen. Er äußerte starke Zweifel an den Fähigkeiten seiner Konkurrentin in der »Sonne«. »Betty Bauer ist eine Feld-Wald-und-Wiesen-Köchin, die versucht, Chef de Cuisine zu spielen«, sagte Meister im Gespräch mit dem Efringer Boten. »Bei Muscheln kann das gefährlich werden. Wir können froh sein, dass niemand gestorben ist.«

Die Lektüre ist niederschmetternd. Die Zeitung vor mir ausgebreitet, bleibe ich völlig erschlagen am Tisch im Gasträum sitzen.

Inzwischen bin ich allein. Als ich zu lesen begonnen habe, ist Klaus nach Hause gegangen. Er muss packen. Für seine Forschungsreise zu den Berliner Frittenbuden. Und was soll ich jetzt noch dagegen sagen?

Irgendwann taucht Meli auf und versucht, mich zu trösten. Dieses Käseblatt, behauptet sie, lese doch ohnehin keiner. Unmittelbar darauf muss sie mir jedoch eröffnen, dass der Gemüselieferant diese Woche ausnahmsweise bar bezahlt werden will.

Zum Glück habe ich genug Geld in der Tasche. Wäre ich dem Mann seinen Salat schuldig geblieben, hätte der *Efringer Bote* in der nächsten Woche wohl schon meinen Konkurs vermeldet.



Brigitte Guggisberg

Frankreich, wir kommen!

Roman

ORIGINALAUSGABE

Taschenbuch, Broschur, 368 Seiten, 11,8 x 18,7 cm

1 s/w Abbildung

ISBN: 978-3-453-35987-1

Diana

Erscheinungstermin: März 2019

Betty, Köchin in einem kleinen Dorf in Süddeutschland, will mit einem exklusiven Hochzeitsmenü endlich ihr ganzes Können beweisen. Doch als ein Gast die Muscheln nicht verträgt und sich ausgerechnet auf die Torte erbricht, wird klar: Wenn Betty ihren Traum leben will, muss sie weg. Hals über Kopf schließt sie sich der gescheiterten Studentin Iva an, und gemeinsam ziehen sie mit einem klapprigen Imbisswagen Richtung Südfrankreich. Die beiden sind fest entschlossen, in Monaco den großen Street Food Wettbewerb zu gewinnen. Betty taucht in die französische Küche ein und kreiert eine Köstlichkeit nach der anderen. Und ganz unerwartet findet sie auf der Reise in den Süden auch die Liebe ...



[Der Titel im Katalog](#)