

Die Serviceleitung war ziemlich süß, auch wenn sie sich wie eine Gefängniswärterin auf Shutter Island kleidete und oft ein Gesicht machte, als wäre sie für die Körperhöhlendurchsuchungen am Flughafen zuständig. Außerdem lief sie ständig durch die Gegend, als hätte sie einen Stock im Hintern. Für jemanden, der mit einem Motorrad zur Arbeit kam und es liebte, wenn Frauen auf Unterwäsche verzichteten, war Marah vielleicht nicht die Richtige. Als Serviceleitung hingegen war sie einfach unschlagbar.

Einzig Mrs. Fletcher, die Schwiegermutter des amtierenden Bürgermeisters, konnte sie nicht bändigen. Zu Nicks Leidwesen. Diese Frau trieb ihn noch einmal in den Wahnsinn.

Nach einem weiteren Blick zu Marah senkte er seine Augen wieder auf den Dessertteller vor sich.

»Was gibt es denn jetzt schon wieder?«

Marahs Stimme klang so ernst, als würde sie eine Todesanzeige vorlesen. »Mrs. Fletcher hat ihren Hund mitgebracht und weigert sich, das Restaurant zu verlassen. Ich habe ihr gesagt, dass Hunden der Eintritt nicht gestattet ist, aber weil sie ihn in einer Tasche trägt, denkt sie ...«

»Moment.« Nick unterbrach sie verwirrt und schüttelte sich kurz. »Was für ein Hund passt in eine Tasche?«

Als er aufsaß, bemerkte er, wie Marah das spitze Kinn hob. »Mrs. Fletcher besitzt allem Anschein nach seit Kurzem einen Chihuahua und wollte ihn nicht allein zu Hause lassen.«

Nick rieb sich mit der linken Hand über den Kopf und runzelte die Stirn. »Ein Chihuahua? Was soll das sein? Etwa so eine Teppichratte?«

»Ein Chihuahua ist der kleinste Hund der Welt«, belehrte Marah ihn.

Er schnaubte abfällig. »Es ist eine Beleidigung für jeden Hund dieser Welt, Chihuahuas als Hunde zu bezeichnen. Für mich sind das chinesische Suppeneinlagen, aber *keine* Hunde.«

Die Serviceleitung machte ein Gesicht, als hätte er vor ihren Augen einen dieser Chihuahuas höchstpersönlich zu Suppeneinlage verarbeitet. Dann riss sie sich wieder zusammen und fragte mit stoischer Miene nach: »Was soll ich Mrs. Fletcher nun sagen, Chef?«

Genervt ließ Nick die Schultern fallen. »Sag ihr, dass ich alles, was sich in ihrer Tasche befindet und lebt, morgen auf meine Speisekarte setzen lasse.«

Hinter ihm erklang diskretes Hüsteln der Küchenbrigade, die vermutlich einen Heidenspaß an dem Gespräch zwischen ihm und Marah hatte. Marah dagegen sah ihn unerbittlich an und schien seine Anweisung nicht wirklich ernst zu nehmen. Das hatte man davon, ein cooler Chef zu sein, der für jeden Spaß zu haben war.

Er richtete sich auf und begann ein Blickduell mit seiner Serviceleitung. Vergeblich, sie zuckte nicht einmal mit der Wimper.

»Hör mal ...«

»Wenn du rausgehst, um mit Mrs. Fletcher zu reden, solltest du ihren Hund vielleicht lieber nicht als eine Teppichratte bezeichnen. Immerhin ist ihr Schwiegersohn

unser Bürgermeister.« Sie warf den Kopf zurück. »Außerdem sitzt Mr. Harrod an Tisch vier und möchte dich zur positiven Besprechung im letzten Food-Journal beglückwünschen.« Mit einer hochgezogenen Augenbraue maß sie seine Kochjacke. »Schließ den obersten Knopf, bevor du rausgehst, Chef. Das hier ist nämlich ein ordentliches Lokal.«

Nick sah seiner Angestellten hinterher und rief mit leiser Resignation: »Ich bin hier der Chef, weißt du?«

Ihre Antwort bestand aus einer nachlässigen Handbewegung, als sie die Küche verließ.

Beinahe automatisch fuhren seine Hände zum Kragen seiner Kochjacke. Dann verzog er das Gesicht. Wie sollte man auch unter solchen Bedingungen kreativ sein? Selbst Leonardo da Vinci hätte niemals die Mona Lisa fertigstellen können, wenn er sich gleichzeitig um alte Damen und ihre Teppichratten hätte kümmern müssen.

Sein Souschef tröstete ihn amüsiert: »Mach dir nichts draus, Chef. Mrs. Fletcher frisst dir doch aus der Hand.«

Kollektives Lachen ertönte, bevor der Saucier mit übertrieben hoher Stimme flötete: »Oh, mein lieber Mr. O'Reilly, Sie haben sich wieder einmal selbst übertroffen. Wenn ich doch nur fünfzig Jahre jünger wäre!«

Nick verdrehte die Augen. »Ha ha! Vielleicht solltet ihr lieber in einem Comedyclub auftreten und das Kochen anderen überlassen.«

»Bloß nicht«, klang es aus dem hinteren Teil der Küche. »Dann würden wir ja verpassen, wie du Charmebolzen alte Ladys bezirzt.«

»Nur kein Neid«, befahl er und trat von seinem Posten weg, während er seinem Souschef zunickte. »Cal, übernimm für mich.«

»Ja, Chef«, erwiderte dieser und nahm Nicks Posten ein. »Können wir nach Feierabend die Karte für nächste Woche besprechen, damit ich mit Steven die Weinauswahl klarmachen kann?«

Obwohl Nick wusste, dass er seinem Souschef die neue Speisekarte längst schuldig war und der Sommelier Steven bereits mit den Hufen scharrte, um die Weine zu den Speisen auszusuchen, ignorierte er die Frage. Stattdessen beschied er knapp: »Kümmere dich lieber um die Gerichte für Tisch drei. Wenn die Jakobsmuscheln innen nicht mehr glasig sind, gehen sie nicht raus. Verstanden?«

»Ja, Chef!«

Mit einem knappen Nicken verließ er die Küche und überließ es Cal, an seiner Stelle Anweisungen zu erteilen. Die gehobene Küche war eindeutig kein Ort für sensible Naturen: Der Ton, der dort herrschte, war rau, es ging stets laut zu, und vermutlich wurden nicht einmal Soldaten beim Militär so ruppig zusammengestaucht wie in einer Küche. Es konnte sogar vorkommen, dass Töpfe flogen und man gnadenlos angeschrien wurde. Außerdem herrschte dort von morgens bis abends Zeitdruck. Chefköche waren allesamt größenwahnsinnige Primadonnen, die austickten, wenn nicht alles nach ihrer Pfeife tanzte. Sein eigener Lehrmeister, der große Mathieu Raymond, war nicht anders gewesen. Wenn er ein Gericht nicht für perfekt gehalten hatte, war es nicht rausgegangen. Selbst wenn die Kruste eines Filets drei Millimeter anstelle von

zwei Millimeter betragen hatte, war das gute Stück Fleisch in den Müll gewandert – am Anfang hatte dabei jedes Mal Nicks Herz geblutet. Und wenn man eine Prise Salz anstelle eines Quäntchens benutzt hatte, hatte es so ein Donnerwetter gegeben, dass man sich gewünscht hatte, lieber auf einem Fischkutter zu arbeiten und bei Sturmböen Fangnetze aus dem eisigen Meer zu ziehen als dem Chefkoch gegenüberzustehen. Die Erinnerung an seinen heulenden Kumpel Dean, einen zwei Jahre älteren Lehrling bei Mathieu Raymond, der nach dem Wutanfall des Küchenchefs in Tränen ausgebrochen war und sich in der Kühlkammer verkrochen hatte, kam Nick in den Sinn.

Während der Lehrzeit bei seinem Meister hatte Nick so einige Wutanfälle ertragen müssen, und angeschrien worden war er fast täglich, doch diese harte Schule hatte ihren Sinn gehabt. Es gab kaum einen Menschen auf der Welt, den er so sehr schätzte wie seinen alten Küchenchef: ihm hatte er fast alles zu verdanken. Dennoch hielt es Nick mit seiner Küchenbrigade etwas gelassener. Heulende Lehrlinge wollte er in seiner Küche nicht haben. Wenn er Nervenzusammenbrüche am Arbeitsplatz ertragen könnte, würde er in der Modebranche arbeiten. Klare Ansagen: ja. Lautes Geschrei: nein.

Einen Augenblick blieb er vor der doppelten Schwingtür zum Gastraum stehen und knetete seine Hände.

Im Gegensatz zu Drew, dem die elitäre und illustre Herkunft an jeder einzelnen Haarsträhne anzusehen war, gehörte Nick nicht der Upperclass an. Hummer, Kaviar und Champagner hatte er früher lediglich aus dem Fernsehen gekannt und den Truthahn seiner Granny zu Thanksgiving für das kulinarische Highlight schlechthin gehalten. Dass es eine Welt fernab der Hausmannskost gab und er mehr aus seinem Leben machen konnte, als in Michigan in einer Autofabrik zu arbeiten, war ihm als Kind nicht in den Sinn gekommen. Für einen Jungen, der gerne die Schule geschwänzt hatte, beim Rauchen hinter der Turnhalle erwischt wurde und alles andere als der Liebling der Lehrer gewesen war, war das Kochen zwar ein untypisches Hobby gewesen, doch Nick war das vollkommen egal gewesen. Er hatte es geliebt, mit seiner Granny in der Küche zu stehen. Manchmal fragte er sich, warum er damals nicht fett geworden war, schließlich waren für ihn selbst gekochte Speisen und die Zeit in der Küche Sinnbild und Symbol von Zuneigung. Neben diversen Jobs als Putzfrau oder Kantinenköchin war seine Granny nun einmal meistens in der Küche gestanden, wenn sie daheim gewesen war. Nick hatte sich stets zu ihr gesellt, weil das die einzige Gelegenheit gewesen war, mit ihr Zeit zu verbringen.

Die Liebe zum Schneiden von Gemüse, zum Würzen von Speisen und zum Komponieren neuer Gerichte war von ganz allein gekommen.

Obwohl er in der Schule stets faul gewesen war und ein extrem bescheidenes Abschlusszeugnis bekommen hatte, war er jedoch ehrgeizig genug gewesen, nicht in irgendeiner Kaschemme eine Ausbildung zum Koch zu machen. Für ihn hieß es ganz oder gar nicht, also hatte er sich voll jugendlichem Leichtsinn in Restaurants beworben, deren Namen er nicht einmal hatte aussprechen können. Noch heute konnte er nicht glauben, dass Mathieu Raymond ihn in seiner Küchenbrigade als Lehrling aufgenommen hatte. Für einen Jungen aus Detroit, dessen Eltern keinen Highschoolabschluss besaßen, ihn mit sechzehn Jahren bekommen hatten und nicht einmal wussten, dass man Erbsen

nicht nur in Konserven kaufen konnte, hatte er es weit gebracht, überlegte Nick zufrieden, als er einen Blick in den vollen Gasträum seines Restaurants warf.

Kellner in perfekt sitzenden Livrees trugen perfekt aufeinander abgestimmte Gerichte zu perfekt gedeckten Tischen, von denen Nick wusste, dass das glänzend polierte Besteck millimetergenau positioniert worden war und die edlen Gläser im jeweils richtigen Winkel zueinander standen. Auf dem Boden des Restaurants würde sich keine einzige Staubflocke finden, und keine der blütenweißen Tischdecken würde auch nur eine minimale Falte zeigen. Vom Garderobenmann über den Kellner und den Sommelier bis zum Tellerwäscher: das gesamte Personal des *Knight's* funktionierte wie ein gut geöltes Getriebe. Doch beim Anblick der gut betuchten Gäste, die ein kleines Vermögen für ein Essen bei ihm bezahlten, kam sich Nick manchmal wie ein Hochstapler vor. Zwar wusste er, was er konnte, aber im Grunde fühlte er sich schlicht und ergreifend auch heute noch oft wie der Junge aus Detroit. Die meisten seiner Gäste hätten vermutlich die Nase über ihn gerümpft, wenn er bei ihren Autos einen Ölwechsel vorgenommen hätte – so wie es sein Dad heute noch tat. Im Gegensatz zu Drew mit dessen aristokratisch wirkender Familie – einem Politikerclan, der den Clintons und Bushs Konkurrenz hätte machen können – entstammte Nick einer Schicht, die man gerne *White Trash* nannte. War es da ein Wunder, wenn er sich von Zeit zu Zeit unwohl fühlte, sobald er den Gästeraum betrat und durch die fetten Klunker beinahe erblindete, mit denen sich die Frauen behängten?

Nick straffte die Schultern und sagte sich optimistisch, dass sich dieses Gefühl legen würde, wenn er einen Stern besaß. Niemand würde einen Chefkoch belächeln, der mit einem Stern ausgezeichnet war.

Als er die Doppeltüren aufstieß und den Gasträum betrat, bemerkte er einige Stammgäste, die an den dezent beleuchteten Tischen saßen, und nickte ihnen zu. Dass das *Knight's* nach wie vor gut besucht war und die Warteliste stetig länger wurde, beruhigte Nick ungemein. Zwar hätte er das gegenüber Drew niemals zugegeben, insgeheim hatte er sich in diesem Punkt trotzdem Sorgen gemacht. Nach außen wirkte er vielleicht wie der unbekümmerte Küchenrebell, der in seiner Freizeit gerne verräucherten Spelunken einen Besuch abstattete, aber er war sich seiner Verantwortung sehr wohl bewusst. Auch mit siebenundzwanzig Jahren wusste er, dass viele Menschen jobtechnisch von ihm abhingen, und allein deshalb wollte er Erfolg haben.

Während er sich auf den Tisch zubewegte, an dem Mrs. Fletcher gewöhnlich saß, scannte er die Tische reflexartig ab, um zu kontrollieren, dass alles seine Richtigkeit hatte. Wie bei jedem ehrgeizigen Küchenchef verließ auch in seiner Küche kein Teller die Durchreiche, wenn er nicht absolut perfekt war. Dennoch wollte er auch hier im Gasträum sicherstellen, dass mit seinen Kreationen alles in Ordnung war. Sobald er Mrs. Fletcher erkannte, die mindestens genauso nervig war wie ihr Schwiegersohn, der ebenfalls extrem nervige Bürgermeister, bemerkte er auch die weißhaarige Teppichratte mit den riesigen Glupschaugen auf dem Schoß ihres Frauchens. Nick zwang sich zu einem Lächeln. Nein, er würde der Dame nicht sagen, dass ihr Hund in einigen Ländern dieser Welt als Delikatesse gehandelt wurde. Nun gut, an dem winzigen Vieh war kaum

etwas dran, aber mit der richtigen Marinade würde es vermutlich als Vorspeise für eine Person reichen ...

Natürlich hätte er seine Gedanken nie laut ausgesprochen, weil er auf Schilder schwingende, protestierende Tierschützer vor seinem Lokal gut und gerne verzichten konnte. Denn eigentlich fand er Hunde super – richtige Hunde wie Labradore, Collies oder Bernhardiner. Aber Teppichratten wie das erbärmlich zitternde Ding von Mrs. Fletcher, das trotz der angenehmen Temperaturen im Restaurant einen Pullover trug, sahen eher wie überzüchtete Ratten mit einer Schilddrüsenüberfunktion aus. Abgesehen davon hatte ein ähnliches Exemplar ihm erst im letzten Jahr eine Tetanusimpfung eingebracht, als der Chihuahua einer Jungschauspielerin ihn in die Wade gezwickt hatte. Er konnte nur froh sein, dass das gefräßige Vieh damals keine höheren Ziele verfolgt hatte, weil Nick immerhin nackt durch die Wohnung seines Frauchens gelaufen war. Seither verfolgte ihn die Vision glupschäugiger Winzlingshunde, die es auf sein bestes Stück abgesehen hatten.

Von daher war es auch kein Wunder, dass er das Vieh misstrauisch beäugte, als er an den Tisch herantrat. Trotzdem besann er sich auf seine guten Umgangsformen und reichte der älteren Dame die Hand – kam dabei dem *Hund* auf ihrem Schoß jedoch nicht zu nahe.

»Mrs. Fletcher, wie schön, Sie heute wieder bei uns begrüßen zu dürfen.«

Geradezu gnädig erwiderte ihr Stammgast den Händedruck, schniefte dabei jedoch hörbar. »Ihre Mitarbeiterin weigert sich, mich hier zu bedienen, solange mein Sir Henry bei mir ist. Weiß sie denn nicht, wer ich bin?«

Es dauerte einen Moment, bis sich Nick darauf konzentrieren konnte, was Mrs. Fletcher ihm sagen wollte, weil er nicht über den Namen des winzigen Hündchens hinwegkam.

*Sir Henry.*

In Anbetracht der Tatsache, dass der Hund ungefähr so viel wog wie eine Maispoularde, einen pinken Pullover sowie ein mit Strasssteinen besetztes Halsband trug, kam sich Nick wie im falschen Film vor.

Sein irritierter Blick glitt zwischen Hund und Frauchen hin und her.

»Äh ... Hunde sind in diesem Restaurant leider nicht erlaubt, Mrs. Fletcher. Das Gesundheitsamt ...«

»Mein Schwiegersohn ist der Bürgermeister«, wandte die Frau augenblicklich ein und nickte dabei derart hoheitsvoll, als wäre sie die Queen von England und ihr Hund Sir Henry einer der Fifis, die durch den Buckingham Palace laufen durften.

»Nun«, erwiderte Nick charmant und ließ sich seine Ungeduld nicht anmerken, weil sie und ihr hässlicher Köter ihn von seiner Arbeit abhielten. »Aufgrund seines hohen Amtes wird Ihr Schwiegersohn erst recht verstehen, dass wir uns an die Auflagen des Gesundheitsamtes halten müssen. Leider können wir keine Hunde in unserem Gastraum dulden.«

»Aber Sir Henry ist doch so ein kleiner Hund.«

Seiner Meinung nach war Sir Henry nicht einmal ansatzweise etwas, was man Hund nennen konnte, jedoch log er dreist: »Wenn es nach mir ginge, bekäme Sir Henry sogar