

Mrs. Cohen rückte umständlich ihre Brille zurecht und bohrte subtil weiter: »Indisch? Wie interessant. Ich wollte schon immer mal die Gärten von Delhi sehen.«

»Ich war selbst auch noch nie in Indien.«

Mrs. Cohen begab sich zurück an ihren Tisch, doch ihr Lavendelparfüm hing noch in der Luft, während ich weiter das Gebäck in der Vitrine arrangierte. Bin ich wirklich eine Inderin? Für jemanden, der in Seattle aufgewachsen ist, eine Weile mit einem Japaner zusammengelebt hat und seinen Lebensunterhalt mit französischem und amerikanischem Gebäck verdient, existiert Indien nur in den Nachrichten, in Mutters stark gewürztem Essen, in den Alfonso-Mangos, die ich im Lebensmittelgeschäft kaufe, und vielleicht noch in den Yoga-Stunden, die ich nur selten nehme.

Ich wurde in Seattle geboren – ein Jahr nachdem meine Eltern aus Indien eingewandert

waren. Mein Vater, ein Buddhist, gab mir den Namen bei meiner Geburt. Zwei Tage später verschwand er und ließ meine erwerbslose Mutter sitzen, die uns von Stund an allein durchbringen musste. Mutter hatte nur wenig Ersparnes, auf das sie zurückgreifen konnte. Sie hoffte noch jahrelang, dass er zurückkommen würde.

Ich habe mich immer gefragt, aus welchem Grund er den Namen Sunya aussuchte, der in Indien nicht sehr geläufig ist. Einen Teil der Antwort bekam ich an meinem siebzehnten Geburtstag, aber nur weil ich Mutter direkt darauf ansprach. Wir saßen damals bei Vollmond auf der Veranda.

»Dein Name ist eine Kurzform des buddhistischen Worts *sunyatta*«, antwortete sie schließlich, und ihre Stimme wurde mit jedem Wort leiser. »Es bedeutet ›Leere‹.«

Warum ein Name, der so freudlos klang?
Traurig über die implizite Ablehnung darin

forschte ich in ihrem mondbeschiedenen Gesicht nach einer Antwort. Ich sah mich selbst – eine durchschnittliche Nase, hohe Wangenknochen, wehmütige dunkle Augen, die aufgrund ihrer Intensität noch dunkler erschienen als sonst, und Haare so schwarz wie der Puget-Sund bei Nacht.

Eine leichte Brise wehte aus einem offenen Nachbarfenster ein paar Takte Musik herüber. »Was meinst du mit ›leer‹?«, fragte ich Mutter. Ich konnte einfach den Mund nicht halten.

Sie antwortete nicht. Als sie aufstand und wieder ins Haus ging, fiel mir die Traurigkeit in ihren Bewegungen auf. Gab sie mir die Schuld, dass mein Vater uns verlassen hatte? Diese Möglichkeit kam mir nicht zum ersten Mal in den Sinn. Ich schluckte.

Seither habe ich in jeder Vollmondnacht über die Bedeutung meines Namens und über den Vater nachgedacht, den ich nie kennen gelernt habe. Auf dem Foto, das auf Mutters

Frisiertisch stand, sah mein Vater distinguiert aus. Er hatte eine widerspenstige Locke, die über dem rechten Auge hing, und über dem linken Auge eine halbmondförmige Narbe. Seine Haut war rötlich braun.

In den Jahren mit Roger, der in Japan geboren und aufgewachsen ist, habe ich eine Vorliebe für alles Asiatische entwickelt, obwohl ich im Grunde immer noch keine Ahnung vom Buddhismus habe. Ich seufze, heute so wie damals.

Ein beißender Geruch verpestet die Luft. Ich fahre herum und muss feststellen, dass meine teure Schokolade angebrannt ist. Wie konnte ich so nachlässig sein? Jeder Konditor lernt, dass Schokolade, die auf Feuchtigkeits- und Temperaturschwankungen äußerst empfindlich reagiert, von allen Zutaten am schwierigsten zu handhaben ist. Bis zu dieser Sekunde hatte ich mir eingebildet, die Sache im Griff zu haben. Dieses Versagen finde ich

entsetzlich, besonders jetzt, wo ich unter Zeitdruck stehe. Gegen halb neun müssen die vorbestellten Torten zur Abholung bereit sein. Hastig kratze ich den verbrannten Brei in den Ausguss und schalte die Abzugshaube an.

Dann werfe ich einen Blick auf die altvertrauten Reservezutaten, die in Reih und Glied auf der Theke stehen: Mehl, Eier, Zucker, Treibmittel, Schokolade, Vanille und meine Geheimzutaten. Das Mehl ist aus frisch gemahlenem weichen Winterweizen, die sinnliche venezolanische Schokolade stammt von einem berühmten Händler in Salt Lake City, und die prallen, duftenden Vanilleschoten wurden extra aus Papantla in Mexiko eingeflogen. Ich verwende nur die qualitativ hochwertigsten Rohmaterialien, um garantiert das bestmögliche Produkt herzustellen.

Ich wache über dem zweiten Schokoladengemisch und atme den buttrigen Dunst ein, bis die Flüssigkeit genau die richtige