

ist unglaublich. Diese Schweinebluteiscreme, die in Ihrem Buch steht, sollte eigentlich ekelig sein, ist aber fantastisch. Sie haben Innereien zu einer Kunstform erhoben. Ich und mein ...« Ich muss Luft holen. »Ich habe gespart, um meine Freundin zu ... ihrem Geburtstag ins Violet auszuführen, und es war ehrlich das beste Essen, das ich je genossen habe. Wenn Sie also versuchen sollten, Ihre Küche zu verlassen, würde ich Sie an den Fußknöcheln festhalten und anflehen zu bleiben.«

»Ein reizendes Bild.«

»Ich tue mein Bestes.«

Er neigt seinen Kopf und sieht mich an. »Sie sind entweder eine famose Dummschwätzerin oder mein ergebenster Fan. Sie haben aber doch wohl nicht vor, meine Füße auf dem Küchenboden festzunageln, um mich festzuhalten?«

»Sie sind doch keine Gans!«

»Wie bitte?«

»Macht man das nicht wegen der Foie gras?« Halt's Maul, Amber.

Lydia kommt angerauscht, bevor er die Gelegenheit hat, auf meine idiotische Bemerkung einzugehen. Ich werde für den Rest meines Lebens in irgendwelchen Vororten Jakobsmuscheln sautieren, so viel steht fest.

»Du musst zum Ende kommen«, sagt sie ziemlich autoritär. »Der nächste Kandidat ist da.«

»Was ich tun *muss*, ist, zurück in die Küche zu gehen«, erwidert er flegelhaft.

»Dann hättest du nicht überziehen dürfen«, kontert Lydia spitz und wirft mir dabei einen Blick zu, der keinen Zweifel daran lässt, wen die Schuld trifft.

Meine Augen springen hin und her und analysieren das verbale Pingpongspiel. Die Dynamik zwischen anderen Paaren hat doch was unglaublich Faszinierendes. Menschliche Wesen sind im Grunde auf Konkurrenz aus, egal, was wir uns einreden, und ich schäme mich zuzugeben, dass mein Wettbewerbsgeist stärker ausgeprägt ist als bei den meisten anderen. Kein Wunder, dass wir mit solch morbider Faszination die Promischeidungen verfolgen und im Stillen die Enthüllung genießen, dass die ärgerliche Hochglanzversion, die die Boulevardpresse über die Beziehung verbreitet hat, nur fingiert war und unsere eigenen, nicht so perfekten Bindungen am Ende doch nicht ganz schlecht sind. Es gab Momente seit der Trennung, da fühlte ich mich wie ein exotisches Reptil, gleichermaßen faszinierend und abstoßend. Die Leute wollen den Grund erfahren, aber sie wollen dabei weit genug weg stehen, um sich nicht das einzufangen, was auch immer der Auslöser war. FSS vielleicht: den Frühreifen Scheidungsstatus. Der beschwört selbst bei guten Freunden (außer bei Milly) komplexe Verhaltensmuster herauf. Ich weiß, dass ihr Mitgefühl echt ist, aber es ist auch eine Beurteilung mit im Spiel. Sie wollen wissen, wo ich was falsch gemacht habe, damit sie sich dagegen wappnen können, denselben Fehler zu machen, und um sich zu vergewissern, dass sie ihn nicht jetzt machen. Doch in Wahrheit kann ich ihnen keine Gewissheit geben, auch nicht, wenn ich wollte. Im Grunde meines Herzens weiß ich, dass es zum Tangotanz zwei braucht, zwei Leute, die eine Beziehung entzweibreaken, allerdings bin ich noch nicht bereit, mich mit der Rolle, die ich in diesem Paartanz gespielt habe, auseinanderzusetzen.

»Wie's aussieht, sind wir fertig«, sagt Oscar und gesteht seine Niederlage ein. Ich weiß nicht, warum, aber ich kann meinen Blick nicht von ihm lösen. Dieses winzige Fenster, durch das ich ihn und Lydia beobachten konnte, hat mein Interesse angestachelt. Die Verrückte in mir will den Mann hinter der Übermacho-Chefkoch-Nummer verstehen, wenn auch nur einen Moment lang, doch das lässt Lydia keinesfalls zu. Sie steht da wie ein Wachposten und wartet darauf, dass ich mich aus dem Staub mache.

»Danke, dass Sie mich eingeladen haben«, sage ich linkisch und strecke ihm steif meine Hand entgegen, wie ein Musterschüler, der sich beim Schuldirektor einschleimt.

»War mir ein Vergnügen«, sagt Oscar weicher, als er sich bisher präsentiert hat, und hält meine Hand vielleicht, aber nur vielleicht, auch eine Sekunde länger fest, als wirklich notwendig wäre. Lydia blickt demonstrativ auf den Koch, der ganz Feuer und Flamme am Empfangstresen wartet. Sie entfernt sich, um ihn zu holen, und ich verabschiede mich rasch, bevor ich den Rückzug antrete.

»Warten Sie«, ruft Oscar. »Sie haben meine Frage nicht beantwortet.«

»Welche Frage?«, sage ich und drehe mich um.

»Was würden Sie kochen, jetzt gleich, wenn Sie bei mir Eindruck schinden wollten?«

Lydia begrüßt bereits den eifrigen Jungen, sodass mir so gut wie keine Zeit zum Nachdenken bleibt. »Coq au vin«, sage ich hastig. »Mit winzigen Bratkartoffeln.« Oscar sieht mich völlig verdutzt an, was wenig überrascht, da selbst Mrs Beeton ein derartiges Gericht in ihrem viktorianischen Haushaltsbuch als zu retro erachtet hätte.

»Ich weiß, dass sich das lächerlich anhört, aber der Grund, weshalb ich überhaupt koche, ist mein Vater. Seine Gerichte waren nie *haute cuisine* oder ausgefallen, aber alles, was er kocht, schmeckt äußerst ... wahrhaftig.« Bemüht, Oscars offensichtliche Verachtung zu überwinden, haspele ich weiter. »Das klingt total blöd, aber was ich damit sagen will, ist, dass er es schafft, alle Zutaten perfekt zu kombinieren und abzuschmecken. Er kocht mit absoluter Integrität ... und ich bilde mir ein, dass auch Sie ein wenig so kochen.«

»Glauben Sie mir, Sie werden mich nicht dabei ertappen, dass ich in nächster Zeit Coq au vin auftische«, entgegnet Oscar frostig.

»Das habe ich damit nicht gemeint ...« Doch bevor ich mir ein noch tieferes Grab schaufeln kann, werde ich von Lydias Ankunft unterbrochen, den eifrigen Jungen tatsächlich tänzelnd im Schlepptau. »Wiedersehen«, murmele ich, aber Oscar kann mich nicht hören, weil sie bereits die Glanzpunkte seines zweifellos weltbewegenden Lebenslaufs deklamiert.

Ich verdrücke mich so schnell ich kann und beschimpfe mich selbst. Wie konnte ich nur so naiv sein und als meine Spezialität Coq au vin anführen? Es durchzuckt mich heiß, als mir einfällt, dass Dom mich niemals aus dem Haus gelassen hätte, ohne eine hieb- und stichfeste Antwort auf diese offensichtlichsste aller Fragen zu haben. Wann werde ich endlich aufhören, bei jedem Thema sofort wieder an ihn zu denken?

Ich bin einfach unglaublich undankbar, anders kann man es nicht ausdrücken. Milly ist hinreißend, sie schüttet literweise Wein in meine Kehle und wird nicht müde, mir zu

versichern, dass jede Menge anderer Jobs auf mich warten. Es hilft, es hilft tatsächlich, aber nachdem es anders gelaufen ist als erwartet, wird mir plötzlich bewusst, wie sehr ich auf diesen Job gesetzt habe. Es erinnert ein wenig an Schulzeiten, wenn der tollste Junge der Oberstufe mit dir ausgehen will, dich dann jedoch kurzerhand am Samstagabend sitzenlässt. Genau, ich bin mir selbst überdrüssig. Ich schenke Millys Glas bis zum Rand voll und frage sie nach dem derzeitigen Stand der Dinge mit dem Mokassins-Veterinär.

»Wir müssen damit aufhören, ihn ständig an seinen Schuhen zu messen«, meint Milly tadelnd. »Ich bin entschlossen, ihm eine Chance zu geben.«

»Wie heißt er gleich noch mal? Neil? Neil der Tierarzt?«

»Sag das nicht so«, erwidert Milly lachend. »Hi«, sagt sie und schaut mir dabei tief in die Augen, »ich bin Neil, und ich bin hier, um Ihren Hamster zu ersticken.«

»Keine Sorge, ein so kleiner Körper empfindet auch nur ganz wenig Schmerz«, ergänze ich in bester Dr.-Crippen-Imitation.

»Hör auf«, sagt Milly unter Lachkrämpfen. »Im Ernst, ich werde ihm einen Freitag opfern, dann sehen wir ja, ob es wirklich funkt, wenn wir uns keine Sorgen machen müssen, dass am nächsten Tag wieder die Arbeit auf uns wartet.«

Die gehässige Seite in mir fragt sich, wie viel Stress wohl siebenstündiges Teekochen verursacht, aber das kommt nur daher, weil mir vor der morgigen sechzehnständigen Doppelschicht und dem Zubereiten von Risotto primavera für Arschlöcher in Geländewagen graut.

»Das solltest du auch tun, aber versuch nicht ...« Ich suche nach den richtigen Worten, um nicht allzu bevormundend zu klingen. »Zwing dich nicht dazu. Wenn es nicht stimmig ist, ist es das eben nicht.«

Milly wendet sich mir zu, und der elende Blick in ihren blauen Augen setzt eine Woge des Mitgefühls in Bewegung. Und damit meine ich nicht die schon mal beschriebene simulierte Version, in der sich Selbstzufriedenheit und Herablassung die Hand reichen, ich meine echtes Mitleid, weil sie noch nie die wahre Liebe empfunden und nie erfahren hat, wie es sich anfühlt, wenn man sich seiner Liebe sicher ist. Sie hatte zwar die obligatorische dreijährige Beziehung zu einem Kommilitonen, den sie nach Abschluss des Studiums organisch und höflich entsorgt hat, aber niemanden, der ihr das Gefühl gab, an einer exotischen Krankheit zu leiden, die einen dazu verleitet, sich Bleistifte in die Nase zu stecken und die Welt in Technicolor zu sehen. Kein Wunder, dass sie sich immer bemüht, wissenschaftlich nachzuweisen, ob jemand passt oder nicht. Es gibt kein emotionales Lackmuspapier, das ihr erlaubt, es einfach zu wissen.

Während ich darüber nachdenke, beginne ich mich zu fragen, ob das gut oder schlecht ist. Ich bin nicht weniger Single als sie, aber da ich nun weiß, wie das Gute schmeckt, bin ich mir ziemlich sicher, dass ich mich mit der windigen nicht-biologischen Version aus einer osteuropäischen Supermarktkette nicht zufriedengeben würde. Oder bin ich eine Närrin? Sollte mein düsterster Verdacht zutreffen, dass man der wahren Liebe nämlich nur einmal im Leben begegnet, dann sollte ich mich mit etwas anderem begnügen, solange noch Zeit dazu ist – mit einer leicht unaufrichtigen

Liebe, die einem ohne dieses hohe Risiko die Annehmlichkeit einer Partnerschaft und die Chance auf Kinder sichert.

Das schrille Klingeln meines Telefons reißt mich aus meiner Nabelschau. Ich werfe einen argwöhnischen Blick darauf und frage mich, welcher unbekannte Anrufer sich noch nach Mitternacht bei mir meldet. Nach Mitternacht? Vor mir liegen gerade mal fünf Stunden, bevor ich aufstehen und mich fertig machen muss.

»Hallo?«, melde ich mich zögernd.

»Amber?«, sagt eine unbekannte männliche Stimme.

»Ja.«

»Ich habe nicht lang Zeit. Wollen Sie den Job oder nicht?«

Jetzt weiß ich, wer es ist: der unverschämteste, brüskeste Mann von England.

»Natürlich will ich den Job. Wenn nicht, wäre ich nicht zum Vorstellungsgespräch erschienen.« Das war jetzt auch unverschämt. »Verzeihung, ja, ich hätte den Job gern. Danke, dass Sie ihn mir anbieten.«

»Sie haben Glück, der Rest erwies sich als ein Haufen verdammter Trottel. Ich brauche Sie sofort, wir ersticken in Arbeit.«

»Ich werde erst noch kündigen müssen«, sage ich und zeige einer entzückten Milly den erhobenen Daumen. »Wenn ich wirklich bettele, werde ich wohl in zwei Wochen anfangen können.«

»Eine Woche, oder ich suche jemand anderen.«

»Zehn Tage.«

»Eine Woche. Und Sie sind für Fisch zuständig, also sollten Sie Ihren Freund schon mal wegen des Geruchs warnen.«

»Äh, ich hab im Moment gar keinen.« Warum habe ich das gesagt? Es ist a) völlig irrelevant, und b) geht es ihn nichts an.

»Ist mir nur recht, Sie können den Job heiraten. Kümmern Sie sich um alles, ich sehe Sie dann am zwölften.«

Und darauf legt er blitzschnell auf und lässt mich mit dem Freizeichen zurück.

Jetzt kann ich nur hoffen, dass ich für den tollsten Oberstufenschüler im Viertel gut genug bin ...

## Kapitel 2

Es ist meine zweite Woche im Ghusto, und der heißeste Oberstufenschüler im Viertel hat bis jetzt sieben Worte zu mir gesagt: »Fischmädchen, beeilen Sie sich mit dem Schellfisch«, um genau zu sein. Er hätte noch ein »He« davorsetzen können, um mir acht zu gönnen, doch das ändert nichts an der Tatsache, dass ich als Chef de Partie offiziell nur ein kleiner Fisch bin. Seine rechte Hand ist der Souschef Mike, ein sadistischer Liverpooler voller Abgründe. In diesem Augenblick – wir befinden uns mitten im Samstagabendservice, der geschäftigsten Schicht der ganzen Woche – schreitet er, nach Blut lechzend, die diversen Kochstellen ab. Seniorchef de Partie ist Maya, eine verängstigte Australierin, die mit eiserner Faust über Fleisch und Saucen gebietet. Es gibt auch die Nachtischabteilung, die von einem verbitterten französischen Säufer, Jean-Paul, beaufsichtigt wird, und den Bereich für Gemüse, die allerunterste Stufe. Hier residiert Tomasz, ein polnischer Assistentkoch, der seitdem ich hier angefangen habe, immer nur nett zu mir war. Er und Michelle, meine Assistentköchin für Fisch, sorgen dafür, dass ich nicht den Verstand verliere. Doch mein Hauptinteresse gilt einer ganz anderen Geschichte. Oscars Augen schweifen durch den Raum und registrieren intuitiv, wie jedes Rädchen im Getriebe funktioniert. Er ist ein Energiebündel, eine Naturgewalt, und eine Sekunde lang schaffe ich es nicht, meinen Blick von ihm zu lösen.

Er hält ein Stück Rindfleisch in der Hand, klatscht es auf die Arbeitstheke und demonstriert sehr genau, wie er es geschnitten haben möchte. Seine Worte kann ich nicht hören, aber den Cocktail aus Brillanz und Tyrannei riechen, den er im Versuch, uns alle auf sein Niveau zu zerren, einsetzt. Er weiß ganz genau, was er will, und wehe dem, der das nicht liefern kann. Seine brutale Art und seine Arroganz stoßen mich noch immer ab, doch sie fesseln mich auch. Vermutlich kann ich froh sein, bisher nur mit sieben Worten bedacht worden zu sein: Ich weiß, dass ich, einfach weil ich so nervös bin, pfusche und an Aufgaben scheitere, die ich sonst im Schlaf beherrsche. Alles fühlt sich so fremd an.

»Erde an Amber!«, schreit Mike und wedelt mit seinen Schweißhänden vor meinem Gesicht herum. »Wo verdammt sind die Brassen? Fangen Sie die selbst?«

Ich habe in diesen letzten zwei Stunden wie ein Roboter Fische ausgenommen, aber ich weiß mich zurückzuhalten. »Die liegen genau hier«, sage ich und achte darauf, dass sie perfekt für seine Pfanne vorbereitet sind. Entgegen der allgemeinen Auffassung kocht in Etablissements wie diesem nicht der Chefkoch: Oscar fiele es nicht im Traum ein, sich an einem Samstagabend einer Pfanne zu nähern. Er ist der Torhüter, der am Durchgang steht und jedes Gericht kontrolliert, das nach draußen geht. Im Moment