

bekamen. Wer brauchte schon ein präventives Degustationsmenü? Sie reichte Teller mit ihrer unverkennbaren, zart schmelzenden Rinderbrust, der die Flammen eine süße Kruste verpasst hatten, gegrillte Würstchen, die sie in Zusammenarbeit mit einer nachhaltig wirtschaftenden Ranch in der Nähe von Point Reyes hergestellt hatte, in Butter getauchte, geräucherte Portobello-Pilze und unglaublich zarte Rippchen, die von ihren selbst gemachten Soßen bedeckt waren. Sie präsentierte ihre besten Beilagen: Maisbrot, das so saftig war wie Pudding und aus der privaten Rezeptsammlung ihrer Mutter stammte, grünes Sahnegemüse, pfeffrigen Krautsalat mit Yambohne und ihren Dessertklassiker: Hummingbird Cake.

Die Gruppe aß schweigend. Margot vergaß zu atmen, während sie darauf wartete, dass das Urteil gesprochen wurde. Das war ihr Handwerk, ihr Lebenswerk in seiner ganzen Pracht. Sie hatte Jahre damit verbracht, die besten regionalen und saisonalen Zutaten zu finden.

Nachdem ein paar quälende Minuten verstrichen waren, tupfte Simone sich die Lippen ab. »Also«, begann sie. »Da haben Sie ja wirklich was auf die Beine gestellt.«

Da Margot keine passende Erwiderung einfiel, hielt sie einfach den Mund. Ohne in Panik zu geraten.

»Die Rippchen sind sehr ungewöhnlich gewürzt.«

»Gochujang«, sagte Margot. Mit der koreanischen Gewürzpaste hatte sie die perfekte Schärfe gefunden. Dennoch war es eine riskante Wahl. »Ich kann sie auch traditioneller würzen, wenn Sie möchten.«

Simone schob ihren Teller weg und sah ihre Kollegen an. Sie und ihr Ehemann murmelten sich etwas auf Französisch zu. »Wir haben genug, danke«, sagte sie dann.

»Es ist das Beste, was ich habe«, entgegnete Margot.

Noch eine Pause. Noch ein kurzer Austausch auf Französisch.

»Also dann«, sagte Mike schließlich, legte seine Serviette beiseite und hielt Margot die Hand hin. »Wo möchten Sie ihr Restaurant eröffnen, Miss Salton?«

»Sie müssen Margot sein.« Die Immobilienmaklerin streckte ihre Hand aus. »Yolanda Silva. Ist mir eine Freude, Sie endlich persönlich kennenzulernen.«

»Ganz meinerseits.« Margot schüttelte ihr kurz und kräftig die Hand. Ich hab's geschafft, dachte sie. *Das hier passiert wirklich.*

»Nehmen Sie sich etwas zu trinken. Ich muss noch mal kurz in mein Büro flitzen und ein paar Sachen holen, bevor wir uns die Objekte ansehen.« Mit den glänzend manikürten Fingernägeln und der Designerbrille sah Yolanda genauso adrett und ordentlich aus wie die Räumlichkeiten, die sie umgaben.

»Danke.« Margot nahm eine gekühlte Flasche Topo Chico aus einem Kühlschrank mit Glasfront, öffnete sie und setzte sich in die noble Lobby. Nervös nahm sie einen Schluck von dem kalten Blubberwasser. Es war schwer zu glauben, aber dank der Privé Group hatte sie jetzt ein Team. Ein Dream-Team. Ihre Investoren hatten ihr eine Managementgruppe zur Seite gestellt, die sie bei jedem Schritt der Neugründung unterstützte, von der weiteren Ausarbeitung des Konzepts über die Gestaltung bis zur Eröffnung und darüber hinaus. Nach ihrer unorthodoxen Präsentation und einigen

weiteren spannenden, herausfordernden Meetings hatte sie nun also wirklich einen Investor. Ein Ziel. Einen Plan. Eine Zukunft.

Die Verträge waren alle unterzeichnet, das Team zusammengestellt, der Zeitplan ausgetüftelt. Das Einzige, das fehlte, war jemand, mit dem sie feiern konnte. Als Kind war sie mit einer guten Note den ganzen Weg von der Schule nach Hause gerannt, nur um den Ausdruck auf dem Gesicht ihrer Mutter zu sehen – diese Mischung aus Liebe und Stolz. Als Erwachsene musste sie sich damit begnügen, sich ein Glas Wein einzuschenken und ihrem Kater zuzuprosten.

Es war mehr als nur ein bisschen deprimierend, dass sie niemanden hatte, der ihr High Five gab oder sie in den Arm nahm und sagte: *Ich bin so stolz auf dich*. Sie konnte den Klang der Stimme ihrer Mutter hören, selbst nach der ganzen Zeit noch. Manchmal schienen diese Erinnerungen das Einzige zu sein, das ihren Verstand gesund hielt – die Tatsache, dass es einmal jemanden gegeben hatte, dem sie sehr wichtig gewesen war. Dass sie geschätzt worden war. Geliebt.

Nun war sie eine erwachsene Frau. Sie sollte allein klarkommen können.

Und doch wäre es in Momenten wie diesem schön gewesen, jemanden zu haben.

Wenn sie nachts wach lag und mit ihren Gedanken allein war, konnte sie nicht glauben, dass sie so weit gekommen war. Der Weg hinter ihr war zugemüllt mit Not, Tragödie und Bedauern, und oftmals schien es ihr unmöglich zu sein, darauf zu vertrauen, dass sie diesen Neuanfang verdient hatte. Sie versuchte, ihren eigenen Wert zu spüren. Manchmal halfen die Selbstgespräche und die Selbstfürsorge. Ein bisschen. Dann wieder kamen ihre Bemühungen nicht gegen die Mauer der Einsamkeit an, die sie umgab. Ja, sie war wertvoll. Aber wenn niemand da war, mit dem sie die guten und die schlechten Zeiten teilen konnte, wie konnte das dann eine Rolle spielen?

Wenn sie die Zweifel mal beiseiteschob, begann die eigentliche Arbeit erst jetzt. Talent allein reichte nicht aus, auch wenn ihr Talent fürs Kochen und für Soßen unbestritten war. Leidenschaft allein reichte auch nicht. Sie musste bereit sein, das Handwerk, den Handel, das Geschäft und den Wahnsinn zu beherrschen, koste es, was es wolle – schlaflose Nächte, endlose Tage, kein Urlaub, anstrengendes, zähes Lernen und den Mut, sich Misserfolgen und Rückschlägen zu stellen.

»Alles bereit?« Yolanda kam mit einem Klemmbrett und einem Exposé aus ihrem Büro. Mit scharfem Blick und Fingerspitzengefühl half sie den Kunden der Privé Group, das richtige Objekt für ein neues Restaurant zu finden. Sie hatte versprochen, ein Lokal ausfindig zu machen, das sowohl Einheimische als auch Touristen anzog und Margot die Chance auf einen ganzjährigen, langfristigen Erfolg gab.

Margots Geschäftsführerin Anya Povlova begleitete sie zu den Besichtigungen. Anya hatte bereits einige der besten Restaurants in der Bay Area geleitet. Sie war ein Fan von Margots Vision vom Salt – mit einem modernen, stylischen Gastraum, durch den es sich von anderen Grilllokalen abhob. Sie hatten einen Ort vor Augen, an dem umwerfendes Essen verkauft wurde, für das die Leute bereit waren, stundenlang anzustehen, genauso wie sie es vor dem Truck getan hatten. Nur dass sie in dem neuen Restaurant nicht würden anstehen müssen, weil eine App das Gästeaufkommen hochpräzise managen würde.

»Auf Grundlage Ihrer Angaben habe ich diese fantastischen Optionen gefunden.« Yolanda verteilte die Unterlagen zu den infrage kommenden Immobilien. Margot und Anya hatten sie sich bereits online angesehen und sich das Restaurant in der jeweiligen Location vorgestellt. In ihrem ganzen Leben hatte Margot sich noch nie mit einer Maklerin eine Immobilie angesehen. Jeder sichere Ort, den sie für sich und Kevin finden konnte, war für sie ein Zuhause. Zurzeit lebte sie in einer gemieteten Garagenwohnung im Hafenviertel.

Sie wählten drei Objekte aus. Jenes, das in der Nähe von Fisherman's Wharf lag, befand sich auch nah am *Fort Mason*-Bauernmarkt. Die Küche war nagelneu, und der Gastraum hatte viele Fenster. Der Ausblick war atemberaubend, denn er rahmte wie in einem Panoramabild alle Sehenswürdigkeiten ein, die die Touristen an San Francisco liebten. Die Terrasse ragte über das Wasser hinaus. Hier würden von Sonnenschirmen geschützte Tische von einer sanften Brise umspielt, während die Gäste den Bootsverkehr beobachteten und Seelöwen zählten. Margot sah die zufriedenen Menschen, die sich hier versammelten, geradezu vor sich.

»Die Klientel würde zum Großteil aus Touristen bestehen«, sagte Anya.

»Das ist nicht unbedingt schlecht«, erwiderte Margot. »Aber ich würde gerne mehr Einheimische bewirten und irgendwann einen Kreis von Stammkunden haben.«

Das nächste Objekt befand sich in Nob Hill, einer Gegend, in der die Anwohner ein tolles Grillrestaurant mit Sicherheit begrüßen würden. Hier gab es viele kleine Geschäfte und Boutiquen, und ganz in der Nähe war das Theaterviertel. Allerdings war die Fassade trist und farblos, und die Inneneinrichtung besaß den Charme einer Behörde.

»Wir könnten was daraus machen«, versicherte Anya ihr. »Das Designteam hat schon bei den unattraktivsten Locations wahre Wunder vollbracht.«

Die Küche war in einem guten Zustand und die Zufahrt dahinter geräumig genug für die Lieferungen von Candys Grill, der sich in einem Industriegebiet befand.

Die dritte Option war ein Ladenlokal in einem Altbau in der Perdita Street. Im Herzen einer besonders lebhaften Gegend der Stadt gelegen, gab es hier ausgetretene gepflasterte Straßen und von Bäumen gesäumte, schattige Gehwege. Einige der Gebäude waren von Anfang 1900, und ein paar wenige hatten sogar das Erdbeben und Feuer von 1906 überlebt.

Das bunte Viertel war bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebt, und samstags gab es sogar einen Wochenmarkt. In der Mehndiva Bar konnte man einen Kombucha genießen, während man sich ein Henna-Tattoo auf die Haut malen ließ. Im gleichen Block befand sich eine Wein-Bar, in der es Rossi-Weine aus Sonoma gab, eine unkonventionelle Boutique mit Outfits im Partnerlook für Hund und Besitzer im Schaufenster, eine Einrichtung zur Betreuung Demenzkranker mit einem begrünten Vorgarten und in dem ältesten Haus der Gegend eine einladende Buchhandlung.

In einem Haus gegenüber der Buchhandlung stand ein Ladenlokal leer, nachdem ein beliebtes mexikanisches Restaurant seine Pforten geschlossen hatte. Der Inhaber hatte sich zur Ruhe gesetzt. Das Objekt war vernachlässigt, hatte aber eine gute Substanz, und

Margot konnte sich hier genau die gemütliche, freundliche Atmosphäre vorstellen, von der sie immer geträumt hatte.

Nur eine Sache gab ihr zu denken: Man musste sich die Küche mit der Bäckerei nebenan teilen.

»Ein ungewöhnliches Arrangement, aber die Küche ist riesig und hat jahrelang den Ansprüchen eines klassischen Restaurants mit Service am Platz genügt. Die Bäckerei ist ein Wahrzeichen der Stadt. In den 1960er Jahren wurde hier noch ein Gemeindezentrum betrieben«, erklärte Yolanda.

Die Küche war altmodisch, aber blitzsauber, und es erwartete sie eine Überraschung. Eine Tür mit der Aufschrift *Bäckerei* ging auf, und herein kam eine ältere Schwarze mit einer dickrandigen Brille und zu einem Dutt hochgesteckten geflochtenen Zöpfen. Sie trug ein Tablett mit Backwaren und einen Krug Limonade.

»Ich bin Ida«, sagte sie, während sie das Tablett auf einer makellosen Edelstahlarbeitsfläche abstellte.

»Sie sind die Inhaberin der Bäckerei«, meinte Yolanda. »Angenehm.«

»Nur noch dem Namen nach«, erwiderte die Frau. »Inzwischen bin ich im Ruhestand – theoretisch jedenfalls. Mein Sohn Jerome führt das Geschäft, aber ich bin immer noch daran beteiligt. Heute bin ich hergekommen, weil ich wissen möchte, mit wem wir demnächst vielleicht zusammenarbeiten.«

Margot stellte sich vor, und Ida machte einen Schritt zurück und musterte sie. »Sieh mal an. Sie sind ja zart wie ein Floh. Und so jung.«

»Vielleicht«, sagte Margot, »aber ich bin schon eine ganze Weile im Business. Hab schon mit meiner Mutter Sandwiches gemacht, die wir dann verkauft haben.«

»Ach ja? Dann sind Sie also in der Branche groß geworden.«

»M-hm. Es gab nur meine Mutter und mich. Sie war meine beste Freundin.« In Wahrheit war ihre Mutter alles für sie gewesen. »Ihre Sandwiches waren mehr als köstlich. Pimento Cheese, geräucherter Hackbraten, Eiersalat, Roastbeef und Remoulade, Honig-Butter-Brötchen und Fried Chicken ... Die Leute hätten gemordet dafür.« Darla Salinas hatte nie viel Geld verdient. Nicht weil ihr Essen nicht gut gewesen wäre – es war sogar großartig! –, sondern weil ihr der Geschäftssinn gefehlt hatte.

Ida zeigte auf das Tablett. »Bitte, bedienen Sie sich. Nehmen Sie einen Bissen, und dann führe ich Sie gleich ein wenig herum.«

Die servierten Leckereien waren ein Traum – eine buttrige Tarte, auf der frische Früchte glänzten, ein Melasse-Cookie, der Margot bereits nach dem ersten Bissen vor Entzücken dahinschmelzen ließ, und winzige, unverschämt leckere Schokoladenbrownies und Zitronenküchlein.

Während Anya von Ida Informationen über das Lokal einholte, fragte Margot sich, ob sich die Dinge anders entwickelt hätten, wenn ihre Mutter sich darauf konzentriert hätte, voranzukommen, anstatt einfach nur klarzukommen. In einem Jahr war Darla's Rinderbrust-Peperoncini-Brötchen – mit seiner nicht gerade geheimen Zutat, nämlich zerbröselten Barbecuechips – vom *Texas Monthly*-Magazin zum besten Sandwich des Staates gekürt worden. Aber sie hatte daraus niemals Kapital geschlagen.

»Ich habe genau hier angefangen, in dieser Küche, als das hier noch ein Gemeindezentrum war.« Ida führte sie herum und öffnete die Tür zu dem verlassenen Gastraum. Die Wandbilder, die Szenen aus dem alten Mexiko zeigten, verliehen ihm eine staubige, vernachlässigte Atmosphäre. Das leere Restaurant erinnerte an eine Geisterstadt, die hastig verlassen worden war. Zurückgeblieben waren hochgestellte Tische und Stühle, eine Schürze an einem Haken, ein ramponiertes Fußballposter, Eimer mit Plastikbechern und – besteck sowie weggeworfene Quittungen und Bestellscheine.

Margot stand einige Momente still da und rief sich vor Augen, wie der Raum nach seiner Umgestaltung zu einem warmen, frischen, einladenden Restaurant aussehen würde. Getrieben von der Sehnsucht, einen Ort zu finden, an dem sie sich verwirklichen konnte, an den sie gehörte, an dem sie die Kontrolle hatte, hatte sie in ihren Träumen jeden Winkel dieses Ortes gestaltet. Sie wollte für ihre Gäste einen behaglichen Rahmen schaffen, in dem sie die von ihr zubereiteten Köstlichkeiten genießen konnten.

Ida beendete die Führung mit einem freundlichen Lächeln. »Ich hoffe, Sie bald wiederzusehen, Margot.«

»Der Moment der Entscheidung«, sagte Anya, als sie hinaus in die Gasse hinter dem Haus traten. Die Container für Rest- und Recyclingmüll standen ordentlich nebeneinander. An einer Mauer mit einem verblassten Antikriegsgemälde, das aus der Vietnamkrieg-Ära zu stammen schien, hing oben ein alter Basketballkorb. »Wir müssen die Vor- und Nachteile jeder Location durchgehen.«

Als Margot ihre Möglichkeiten gegeneinander abwog, bemühte sie sich um eine besonnene, objektive Betrachtungsweise. Das Objekt nahe der wuseligen Fisherman's Wharf, die schicke Location in Nob Hill oder die Immobilie in der historischen Perdita Street.

»Was denkst du?«, fragte sie Anya.

»Na ja, es könnte schwierig werden, sich eine Küche mit der Bäckerei zu teilen. Sie ist zwar sauber und groß, aber die Ausstattung ist teilweise überholt.«

»Stimmt«, räumte Margot ein. »Aber vergiss nicht, dass ich in einem Foodtruck gearbeitet habe. Beengte Arbeitsbedingungen sind mir also vertraut. Ich kann mir das alles sehr gemütlich vorstellen. Bodenständig und mitten in einer Stadt, die mich manchmal immer noch überwältigt. Ich mag Ida. Sie scheint cool zu sein. Wie heißt diese Bäckerei noch gleich?«

Anya reichte ihr eine Visitenkarte. »Sugar.«

Margot musste unwillkürlich lächeln. Plötzlich spürte sie eine Klarheit, die jeglichen Zweifel verdrängte. »Perfekt.«

»Also dann, ich hoffe, du bist mit deiner Entscheidung zufrieden«, sagte Ida. Mittlerweile waren die Frauen zum Du übergegangen. Der Mietvertrag war unterschrieben, die Pläne waren abgenickt und die Lizenzen erteilt worden, und die Umgestaltung war so gut wie abgeschlossen.

»Wir haben uns viele Immobilien angesehen«, erwiderte Margot. »Aber als ich dieses Lokal sah, war die Suche für mich beendet. Es fühlt sich für mich genau richtig an.«

»Ja, manchmal ist das so. Dann weiß man es einfach.«