

MARIAN MUDDER

**DIE
PRALINENKUR**

ROMAN

btb

Deutsche Erstausgabe

um was anderes? Mit all diesen Fragen habe ich mich Hals über Kopf hineingestürzt. Ich hatte nicht vor, etwas zu unternehmen. Es geschah einfach. Ich hab gar nicht darüber nachgedacht und bereue es nicht, fühl mich nicht schuldig. Vielleicht habe ich endlich angefangen, die richtige Wahl zu treffen.

Jeder macht in seinem Leben einen wesentlichen Fehler und ist den Rest seines Lebens damit beschäftigt, diesen Fehler zu berichtigen. Vielleicht liebt man einen Vater, der die Liebe nicht wert ist. Oder man vergisst, seinen Vater zu ermorden. Sinnbildlich gesprochen. Vätermord – sehr wichtig für die persönliche Entwicklung! Muttermord übrigens auch. Die Nabelschnur mit einer

Heckenschere durchschneiden und auf eigenen Beinen stehen, ohne sich um die mahnenden Blicke der ohnmächtigen Erzieher zu kümmern.

Mein Fehler war, mich in Patrick zu verlieben. Seitdem war ich damit beschäftigt, diesen Fehler wiedergutzumachen, indem ich mich an anderen Männern rächte. Indem ich andere für das büßen ließ, was er getan hatte. Deshalb hab ich Patrick ermordet. Es war ein verschobener Vatermord. Brudermord. Schwestermord. Irgendwann viel früher in meinem Leben hätte ich mit jemandem abrechnen müssen – um ohne Ballast und Schuldgefühl weiterleben zu können, ohne das Gefühl, zu kurz zu kommen. Mord aus Notwehr. Aber brave

Mädchen morden nicht. Und weil ich keine Lust hatte, für etwas zu büßen, das er getan hatte, hab ich ihn am Leben gelassen. Ich habe ihn ermordet, ohne ihn zu ermorden. Ich habe etwas viel Schlimmeres getan. Ich bin glücklich geworden. Strahle vor Glück.

Alles in Butter

»Die Aprikosenmarmelade mit ein bisschen Wasser zum Kochen bringen, eine kräftige Prise Zimt dazu, einen kleinen Schuss Cognac, den Topf vom Herd nehmen, die Marmelade abkühlen lassen und den Kuchen damit bestreichen«, denke ich laut. Ich klopfe den Holzlöffel am Topfrand ab, stelle die Herdplatte aus, ziehe die Ofenklappe auf und sehe nach dem Kuchen. Genau richtig. Schön braun. Leicht glänzend. Beim Kochen geht es abgesehen vom Geschmack und Geruch vor allem um die Farbe. Einen bleichen Apfelkuchen bringt

man nicht runter. Alles muss stimmen. Alle Sinne kommen zum Einsatz. Sie müssen sich genussvoll schnurrend um das Gericht scharen. Augen, Ohren, Nase, Gefühl. Essen muss sich gut anfühlen. Keine großen, harten, kalten Stücke. Der Apfel muss weich sein, aber nicht zu breiig. Mit frischen Rosinen, die ihren Geschmack wie kleine Geschmacksexplosionen entfalten, wenn man sie zerbeißt. Der Teig darf nicht zu bröselig, nicht zu weich und nicht zu feucht sein. Ein schöner Mürbeblätterteig, ein bisschen süß und ein bisschen salzig, mit einem Hauch Zitronenschale. Das ist das i-Tüpfelchen. Mein Apfelkuchen ist der beste in der ganzen Stadt, wenn nicht im ganzen Land.