

verpasste Chancen zu grübeln, und auf keinen Fall wollte sie an Alain denken.

Alain am Pass, seine stoppelkurzen Haare und die blütenweiße Kochjacke – bei dem Weiß blieb er, auch wenn andere angesagte Köche längst cooles Schwarz und lässige Basecaps trugen – und seine absolute Konzentration auf die Teller, die er gerade anrichtete, Alain, der weder Zerstreutheit noch Verzögerungen duldete, sein Grand Menue, durchkomponiert bis ins letzte Detail ...

Sechs Monate Lehrzeit hatte er ihr angeboten, sechs Monate, in denen sie ihm und seiner Küchencrew über die Schulter schauen und dadurch ihren bisher eher hobbymäßig betriebenen Partyservice auf solide Beine stellen konnte. Was für ein Angebot! Besonders wenn man bedachte, dass er mit seinem ersten Stern rechnete.

Jeden Tag konnte ein Gourmetinspektor im Restaurant sitzen, unerkant, anspruchsvoll und unglaublich einflussreich. Je nachdem, ob sein Daumen rauf oder runter zeigte, entschied es sich: Absturz oder Aufstieg des Küchenchefs, *première lique* oder Bedeutungslosigkeit. Was war dagegen schon das bisschen Catering oder ein erster Platz in einer Fernsehshow? Spielereien. Spannend zwar, wie alles Neue, aber verglichen mit Alains Kochkunst doch läppisch.

Alain – wie sich Arndt seit seiner Zeit in der französischen Schweiz nannte – war ehrgeizig, vor allem aber war er ein begnadeter Koch. Das hatte sich herumgesprochen. Und seitdem in einer der großen Lifestyle-Zeitschriften ein Bericht über sein Kochkonzept, diese spezielle Mischung aus Highend und Regionalität, und über das »urige Städtchen«, in dem sich die Herzogstube befand, erschienen war, stand das Telefon kaum noch still.

Neben seinem sensationellen Seeteufel umfasste das aktuelle Grand Menue Brokkoli mit Johannisbeeren, Bohnen mit Pistaziencreme, gefolgt von einer Côtelette von der Taube mit Erbsencreme auf einem scharfen Confit von Tamarinde und Langpfeffer und abgerundet von einer Auswahl an Desserts und Käse. Hinzu kamen neun erlesene Zwischengerichte, Minihäppchen nur, doch jedes einzelne ein Gedicht. Manches wurde in speziellen Gläsern serviert, anderes auf extra breiten Löffeln, das Nächste kam zwischen papierdünnen, gerösteten Brotscheiben daher ... Alles musste sich voneinander abgrenzen in Textur, Duft und Geschmack. Dazu wurde jeder Gang von dem jeweils perfekt abgestimmten Wein begleitet, den Alains Sommelier auswählte und dekantierte. Höchstes Niveau also.

Insgeheim hatte sie sich manchmal gefragt, ob die Gäste Alains Kreationen genossen und wirklich Freude an seinen exklusiven Speisen empfanden oder ob sie vor allem im Luxus schwelgen wollten? Aussprechen würde sie das aber nicht. Perfekte Produkte und ihre hochprofessionelle Zubereitung sollten eine Selbstverständlichkeit sein, forderte jedenfalls Alain, niemand sollte so etwas als

Luxus ansehen.

Als sich die Gelegenheit zu dieser Schnupperlehre ergab hatte sie in der Spedition natürlich sofort unbezahlten Urlaub genommen. Chef, Disponenten und Fahrer mochten noch so sehr jammern, eine solche Chance kam nicht wieder. Nicht für sie, nicht in ihrem Alter und nicht in ihrer Situation. Bald war Schluss mit halben Sachen, hatte sie gedacht. Bis zum Dreizehnten.

Oh, war sie sauer, immer noch! Dabei mochte sie Alain. Kennengelernt hatten sie sich, als ihre Spedition Alains neue Küchenausstattung geliefert und sie die Sachen gemeinsam auf Vollständigkeit überprüft hatten. Kurz darauf waren sie sich auf dem Wochenmarkt begegnet, am Stand der Apfelbäuerin, wo sie sich über Goldparmäne und Gravensteiner unterhalten hatten und über den fast verschwundenen Geschmack anderer alter Obst- und Gemüsesorten. Sie hatten über Kochtechniken wie Dampfgaren und Niedrigtemperatur geredet, über Flambieren, das er »abfackeln« nannte, und waren irgendwie zu keinem Ende gekommen. In der Rückschau kam es ihr vor, als hätten sie seither nicht mehr aufgehört mit ihrer Fachsimpelei und Diskutiererei.

Als Chef war er anspruchsvoll, fast verbissen, privat aber verstanden sie sich blendend. Manchmal flirteten sie sogar ein bisschen, doch obwohl ihr dabei das Herz flatterte, war es nichts Ernstes. Das fehlte gerade noch! Sie war einfach gern mit ihm zusammen, mehr nicht.

Wichtig war, dass Alain verstand, was sie mit »dem Geschmack von früher« und mit »Kochen mit Seele« meinte, dass sie gemeinsam über Kohlsorten aus Großmutter's Garten ins Schwärmen geraten konnten, über den Schmelz von luftgetrocknetem Knochenschinken, der erst im Mai angeschnitten wurde, »wenn der Kuckuck rief«, wie man im Norden sagte. Allein seine Wortwahl, wenn er Duft und Aroma beinahe vergessener Erdbeer- oder Tomatensorten beschrieb, präzise und zugleich poetisch – wunderbar. Dass jemand wie er ihre Armen Ritter, die sie aus frischen Brioches zubereitete, köstlich fand, oder ihre Quarkbällchen – mehr Anerkennung ging nicht. Es hatte auch nicht lange gedauert, bis sie sich daran gewöhnte, dass er sie lieber mit Claire anstatt mit Klara anredete. Eigentlich klang Claire ziemlich hübsch, selbst wenn er daraus oft genug Drama-Claire machte, mal wegen ihrer notorischen Unpünktlichkeit, mal, weil man ihr Lachen bis vorn im Restaurant hörte. In Wahrheit mochte er sie.

Angeblich mochte er sogar ihre wilde Mähne, trotz seines Lamentos, eines Tages werde jemand eines ihrer roten Ringelhaare auf dem Teller finden und er gezwungen sein, sich unter falschem Namen um eine Stelle bei McDonald's zu bemühen. Abschneiden, forderte er daher regelmäßig, mindestens bis zu den Ohren. Dazu grinste er und strich über seine eigenen Stoppeln. Klar, dass sie das

jedes Mal zurückwies, ebenfalls grinsend. Ein Spiel, hatte sie gedacht. Und dann das!

Sie war nach vorn zum Pass geeilt, mit Zwiebelmelonen im Kupfertöpfchen, Alain hatte aufgeschaut und auf eine Locke gedeutet, die unter ihrer Haube hervorgekrochen war. »Abschneiden, auf der Stelle.«

»Wie bitte?«

Fünf Melonenkügelchen an Pfefferzwiebeln setzte er auf den Teller, nicht vier, nicht sechs, exakt fünf, dann hatte er das Gericht zum Servieren freigegeben und sich zu ihr gedreht.

»Du hast mich verstanden. Abschneiden, oder du gehst.« Diesmal hatte kein Lächeln in seinen Augen gestanden.

»Linker Hand sehen Sie die schneebedeckten Berge des Hohen Atlas«, drängte sich eine Durchsage zwischen ihre Gedanken. »Bitte schnallen Sie sich wieder an, stellen Sie Ihre Sitzlehnen gerade und klappen Sie die Tische hoch. Wir haben den Sinkflug eingeleitet und werden in zwanzig Minuten auf dem Menara-Airport von Marrakesch landen. Dort ist es jetzt 16:30 Uhr und die Temperatur beträgt sommerliche 25 Grad.«

~

## *Klaras feine Arme Ritter*

### *Zutaten*

2 Brioche  
3 – 4 Eier, schaumig verquirlt  
¼ l Sahne  
¼ l Milch  
1 – 2 EL feiner Backzucker  
1 Vanilleschote  
je 1 kleine Prise gemahlener Sternanis und Ingwer  
1 Messerspitze gemahlener Zimt  
Butter zum Ausbacken  
Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

### *Zubereitung*

Vanilleschote auskratzen, mit Zucker, Sternanis, Ingwer und Zimt in die Sahne-Milch-Mischung geben, verquirlte Eier hinzufügen.

Frische Brioche in fingerdicke Scheiben schneiden und 3 – 5 Minuten in der

Eier-Sahne-Milch-Mischung einweichen.

Butter in einer Pfanne auslassen und darin die getränkten Briochescheiben von beiden Seiten knusprig goldbraun braten. Noch heiß mit einer Mischung aus Zimt und Puderzucker überstäuben und warm servieren.

Gut dazu: Ahornsirup.

~

## Charlotte

Was hatte sie sich nur dabei gedacht, Hals über Kopf das Ticket nach Marrakesch zu buchen? Und ausgerechnet im Flughafenshop eine Kamera zu kaufen? Das tat man doch nicht! Zumindest sie nicht, impulsiv waren andere. Und doch saß sie jetzt neben einer unbekanntenen Frau im Taxi und ließ sich durch diese fremde Stadt zu irgendeinem Hotel fahren.

Diese Klara war ihr schon im Flugzeug aufgefallen, kein Wunder bei der roten Mähne, den zahllosen Sommersprossen und dem unbefangenen Auftreten. Sie selbst hielt sich lieber im Hintergrund. Sie mache nichts aus sich, so nannte Paul das.

Der Fahrer hatte Schilder mit ihren Namen in die Höhe gehalten. »Wir wohnen im gleichen Hotel? Das ist ja großartig!« Lautes Lachen und ein herzhafter Händedruck. »Hallo! Ich heiße Klara. Bist du auch zum ersten Mal in Marrakesch?«

Sie hielt wenig vom lässigen »Du«, das Nähe suggerierte, wo keine sein konnte, und hatte gezögert. Dann aber hatte sie sich zu: »Ja, das erste Mal. Ich bin Charlotte« durchgerungen und höflich gelächelt.

Über breite Straßen ging es vorbei an Shopping-Malls, Palmen und fremd aussehenden Häusern, und sie fühlte sich, als sei sie ausgesetzt worden. Aber war es nicht schon immer so gewesen? Sie geriet leicht aus dem Konzept, und für Neues benötigte sie viel mehr Zeit als andere Leute. Bestes Beispiel: der Auftritt dieser Verena neulich, auf den sie erst mit Verzögerung reagiert hatte. Sie wusste schon länger von dieser Beziehung, die irgendwann, wie andere zuvor, im Sande verlaufen würde, doch plötzlich stand die Frau vor der Tür.

Paul war in Asien. Kam sie auf seine Veranlassung? Aus welchem Grund, worin bestand der Nutzen für ihn? Kosten, Risiko, Nutzen, in solchen Kategorien dachte Paul doch. Oder wollte er sie demütigen? Nein, das war nicht sein Stil. Diese Verena musste aus eigenem Antrieb aktiv geworden sein.

Jedenfalls hatte sie – groß, perfekt geschminkt, blond, vermutlich in den Dreißigern und mit selbstbewusstem Auftreten – Pauls und ihr Anliegen ohne eine Spur von Verlegenheit vorgetragen, so als handele es sich um ein Businessprojekt. Bevor sie es aus einem anwaltlichen Schreiben erfahre, wolle sie sie lieber persönlich darüber informieren, dass Paul demnächst die Scheidung einreichen werde, hatte sie gesagt. Unmittelbar danach