

Sonntag im Büro, und im Notfall bin ich immer mobil erreichbar«, sagt Donna, als wir hinausgehen. »In der Küche finden Sie eine nützliche Liste von örtlichen Telefonnummern, die Charlotte dort aufgehängt hat. Klempner, Arzt, Elektriker und so weiter.«

»Und wo hole ich meine Post ab?«

»Am unteren Ende der Zufahrt ist ein Briefkasten. Sie können aber auch ein Postfach in der Stadt mieten. So hat Charlotte es gemacht.« Sie bleibt neben meinem Auto stehen und starrt die Transportbox auf dem Rücksitz an. »Wow, das ist aber ein Prachtexemplar von Katze, das Sie da haben.«

»Er ist absolut stubenrein«, versichere ich ihr.

»Er ist ja riesig.«

»Ich weiß. Ich muss ihn auf Diät setzen.« Ich öffne die Tür und wuchte die Transportbox heraus. Hannibal faucht mich durch die Gitterstäbe an. »Er ist sauer, weil er die ganze Zeit im Auto eingesperrt war.«

Donna geht in die Hocke, um Hannibal genauer anzusehen. »Sehe ich da überzählige Zehen? Er ist ein Maine Coon, nicht wahr?«

»Ja, mit seinen ganzen zwölf Kilo Lebendgewicht.«

»Ist er ein guter Jäger?«

»Wann immer er die Gelegenheit bekommt.«

Sie lächelt Hannibal an. »Dann wird es ihm hier gefallen.«

## 2

Ich schleppe die Transportbox ins Haus und lasse das Monster frei. Hannibal kommt aus dem Käfig hervor, wirft mir einen vernichtenden Blick zu und tritt davon in Richtung Küche. Natürlich ist das der erste Raum, den er ansteuert – selbst in diesem fremden Haus weiß Hannibal haargenau, wo er sein Fressen bekommen wird.

Ich muss ein dutzend Mal zwischen Auto und Haus hin- und hergehen, bis ich alles ausgeladen habe: meinen Koffer, die Pappkartons mit Büchern, Bettzeug und Kochgeschirr und die zwei Tüten mit Lebensmitteln, die ich unten in Tucker Cove gekauft habe, genug für die ersten paar Tage. Aus meiner Wohnung in Boston habe ich alles mitgenommen, was ich brauche, um die nächsten drei Monate zu überstehen. Da sind die Romane, die in meinem Bücherregal Staub angesetzt haben – Bücher, die ich immer schon mal lesen wollte und die ich mir jetzt endlich vornehmen werde. Da sind meine Gläser mit kostbaren Kräutern und Gewürzen, die ich mitgenommen habe, weil ich fürchtete, dass ich sie in einem kleinen Lebensmittelladen in Maine vergeblich suchen würde. Ich habe sowohl Badeanzüge und leichte Sommerkleider als auch Pullover und eine dicke Daunenjacke eingepackt, weil das Wetter in Down East Maine selbst im Sommer unberechenbar ist. Sagt man jedenfalls.

Bis ich alles ins Haus getragen habe, ist es weit nach sieben, und ich bin von der feuchten Kälte völlig durchgefroren. Jetzt will ich nur noch mit einem Drink am prasselnden Kaminfeuer sitzen, also packe ich die drei Flaschen Wein aus, die ich aus Boston mitgebracht habe. Als ich den Küchenschrank öffne, um nach einem Glas zu suchen, entdecke ich, dass meine Vormieterin ähnliche Gelüste gehabt haben muss. Auf dem Bord, neben einer Ausgabe des Kochbuch-Klassikers *Joy of Cooking*, stehen zwei Flaschen schottischer Single Malt Whisky, eine davon fast leer.

Ich räume den Wein weg und greife stattdessen nach der fast leeren Whiskyflasche.

Es ist meine erste Nacht in diesem großartigen alten Haus, also warum nicht? Ich habe nicht mehr vor auszugehen, ich habe einen anstrengenden Tag hinter mir, und an diesem feuchten, kühlen Abend ist ein Whisky genau das Richtige. Ich füttere Hannibal und gieße zwei Fingerbreit Scotch in ein Bleikristallglas, das ich im Schrank gefunden habe. Noch im Stehen genehmige ich mir den ersten Schluck und seufze befriedigt auf. Während ich den Rest trinke, blättere ich nebenbei in *Joy of Cooking*. Das Buch ist fleckig und voller Fettspritzer, offensichtlich wurde es viel und gerne benutzt. Auf dem Titelblatt finde ich eine handgeschriebene Widmung.

*Alles Gute zum Geburtstag, Charlotte! Jetzt, wo Du allein wohnst, wirst Du das hier brauchen!*  
*Alles Liebe, Deine Oma*

Ich frage mich, ob Charlotte schon gemerkt hat, dass sie ihr Buch vergessen hat. Beim Blättern stoße ich auf viele Randnotizen, die sie sich zu den Rezepten gemacht hat. *Braucht mehr Curry ... Zu viel Arbeit ... Harry war begeistert davon!* Ich weiß, wie sehr ich mich ärgern würde, wenn ich eines meiner geliebten Kochbücher verlegt hätte, besonders, wenn es sich um ein Geschenk von meiner Großmutter handelte. Charlotte will das Buch bestimmt wiederhaben. Ich muss es Donna bei Gelegenheit sagen.

Der Whisky entfaltet seine magische Wirkung. Während die Wärme mein Gesicht flutet, lockern sich meine Schultern, und die ganze Anspannung fällt von mir ab. Endlich bin ich in Maine, allein mit meinem Kater in einem Haus am Meer. Ich weigere mich, darüber nachzudenken, was mich hierhergebracht hat, und ich werde auch nicht darüber nachdenken, wen und was ich zurückgelassen habe. Stattdessen stürze ich mich in die Beschäftigung, die mir immer wieder zuverlässig Trost spendet: Kochen. Heute Abend werde ich ein Risotto machen, weil es einfach und sättigend ist und man für die Zubereitung nur zwei Kochtöpfe und etwas Geduld braucht. Ich nippe ab und zu an meinem Whisky, während ich Champignons und Schalotten mit trockenem Reis dünste und umrühre, bis die Körner zu knistern beginnen. Als ich Weißwein dazugebe, gieße ich auch einen Schuss in mein inzwischen leeres Whiskyglas. Es ist nicht ganz die korrekte Getränkefolge, aber wer ist da, der darüber die Nase rümpfen könnte? Ich

schöpfe heiße Brühe in den Topf und rühre um. Trinke einen Schluck Wein. Und rühre wieder eine Weile. Noch eine Kelle heiße Brühe, noch ein Schluck Wein. Immer weiter umrühren. Andere Köchinnen mögen darüber klagen, wie langweilig es ist, ein Risotto zu bewachen, aber das ist genau das, was mir an diesem Gericht so gefällt. Es geht einfach nicht schneller, man darf nicht ungeduldig sein.

Und so halte ich am Herd Wache, rühre mit einem Holzlöffel um und konzentriere mich ganz auf das, was da auf dem Brenner vor sich hin köchelt. Ich gebe frische Erbsen, Petersilie und geriebenen Parmesan dazu, und der Duft lässt mir das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Als ich endlich meinen Teller auf den Tisch im Esszimmer stelle, ist es Nacht geworden. In Boston wird es nachts nie richtig dunkel, aber hier sehe ich absolut nichts hinter den Fenstern, keine vorbeifahrenden Schiffe, keinen pulsierenden Lichtstrahl von einem Leuchtturm, nur das tiefschwarze Meer. Ich zünde Kerzen an, öffne eine Flasche Chianti und schenke mir ein. Diesmal in ein richtiges Weinglas. Mein Tisch ist mustergültig gedeckt: Kerzenlicht, eine Stoffserviette, eine Schüssel Risotto, mit Petersilie bestreut, flankiert von Löffel und Gabel.

Mein Handy klingelt.

Noch bevor ich den Namen auf dem Display lese, weiß ich, wer mich anruft. Natürlich ruft sie mich an. Ich sehe Lucy vor mir, wie sie in ihrer Wohnung in der Commonwealth Avenue sitzt, den Hörer ans Ohr gepresst, und darauf wartet, dass ich mich melde. Ich kann den Schreibtisch sehen, an dem sie sitzt: das gerahmte Hochzeitsfoto, die Porzellanschüssel mit den Büroklammern, die Palisander-Uhr, die ich ihr zum Abschluss ihres Medizinstudiums geschenkt habe. Während mein Handy wieder und wieder läutet, sitze ich mit geballten Fäusten da, und vor Widerwillen krampft sich mein Magen zusammen. Als das Telefon endlich verstummt, empfinde ich die plötzliche Stille als Segen.

Ich nehme einen Löffel voll Risotto. Obwohl ich dieses Gericht schon ein dutzend Mal gekocht habe, schmeckt dieser Happen fade wie Tapetenkleister, und mein erster Schluck Chianti ist bitter. Ich hätte besser den Prosecco aufgemacht, aber er war noch nicht gekühlt, und Schaumwein muss immer gut gekühlt sein, am besten in einem mit Eis gefüllten Sektkübel.

So, wie ich letztes Jahr an Silvester den Champagner serviert habe.

Wieder höre ich das Klirren der Eiswürfel, die Jazzmusik aus der

Stereoanlage und das Stimmengewirr von Freunden, Verwandten und Kollegen, die sich in meiner Bostoner Wohnung drängen. Für diese Party hatte ich alle Register gezogen, hatte tief in die Tasche gegriffen, um Damariscotta-Austern und eine ganze Keule Jamón Ibérico de Bellota zu besorgen. Ich weiß noch, wie ich den Blick über meine lachenden Gäste schweifen ließ, die Männer zählte, mit denen ich schon geschlafen hatte, und mich fragte, mit wem ich diese Nacht schlafen würde. Es war schließlich Silvester, und allein kann man schlecht feiern.

*Hör auf, Ava. Denk nicht an diese Nacht.*

Aber ich muss immer wieder an dieser Wunde kratzen, so lange bis der Schorf abplatzt und sie wieder zu bluten beginnt. Ich schenke mir Wein nach und lasse den Erinnerungen ihren Lauf. Das Gelächter, das Klappern der Austernmuscheln, das köstliche Prickeln des Champagners auf meiner Zunge. Ich sehe Simon, meinen Lektor, wie er sich eine glitzernde Auster in den Mund gleiten lässt. Ich sehe Lucy, die in dieser Nacht im Krankenhaus Bereitschaft hatte, brav an ihrem Mineralwasser nippen.

Und ich sehe Nick, wie er geschickt den Korken einer neuen Flasche knallen ließ. Ich weiß noch, dass ich dachte, wie flott er an diesem Abend aussah, die Krawatte schief, die Hemdsärmel bis zu den Ellbogen hochgekrempt. Wann immer ich an diese Nacht zurückdenke, landen meine Gedanken unweigerlich bei Nick.

Die Kerze auf meinem Esstisch flackert und erlischt. Ich blicke hinunter und stelle zu meiner Überraschung fest, dass die Chiantiflasche leer ist.

Als ich aufstehe, scheint das Haus zu schwanken, als ob ich auf dem schlingernden Deck eines Schiffs stehe. Ich habe keine Fenster geöffnet, aber dennoch weht wieder der Geruch der See durch den Raum, und ich kann sogar das Salz auf den Lippen schmecken. Entweder halluziniere ich, oder ich bin doch betrunken, als ich geglaubt habe.

Ich bin zu müde, um den Tisch abzuräumen, also lasse ich mein kaum angerührtes Risotto stehen, gehe zur Treppe und schalte unterwegs das Licht aus. Hannibal schießt vorbei, und ich stolpere über ihn, stoße mir das Schienbein am oberen Treppenabsatz. Der verdammte Kater kennt das Haus schon besser als ich. Als ich im Schlafzimmer ankomme, hat er sich bereits auf der Bettdecke breitgemacht. Ich habe nicht die Energie, ihn zu verjagen, ich schalte nur das Licht aus und lasse mich neben ihm aufs Bett fallen.

Dann schlafe ich ein, mit dem Geruch der See in der Nase.