

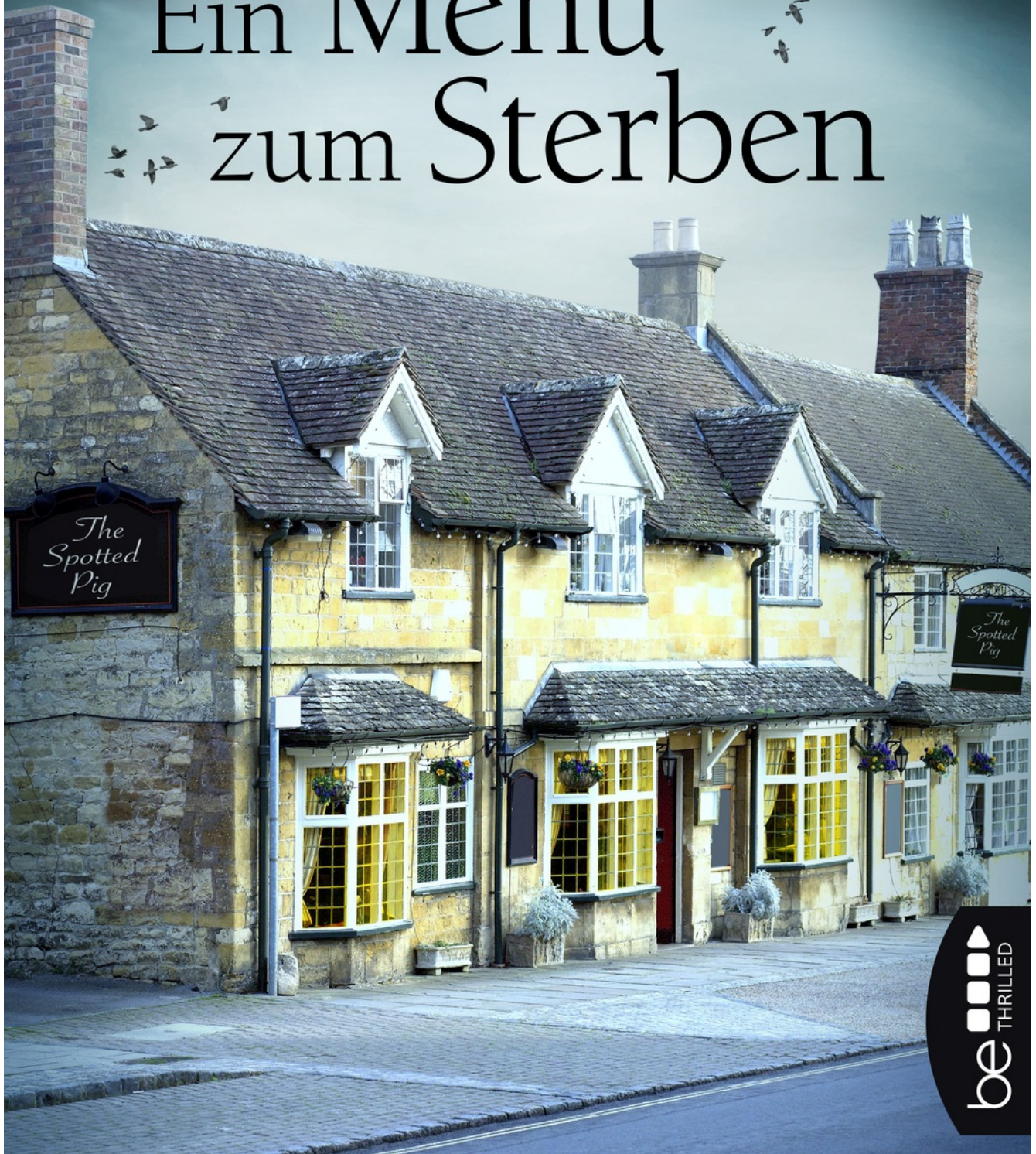
Matthew Costello

Neil Richards

CHERRINGHAM

LANDLUFT KANN TÖDLICH SEIN

Ein Menü zum Sterben



be THRILLED

Sofort erschien eine junge Frau von hinten, um ihm lächelnd seine Jacke abzunehmen – ein Ausweis für ein anständiges Restaurant.

»Ist es nicht scheußlich da draußen?«, fragte sie. »Lassen Sie mich Ihnen die Jacke abnehmen – Mr Brennan, nicht wahr? Einzeltisch?«

»Jack Brennan, ja, danke!« Jack reichte ihr seine Jacke. »Nun ist die Frage – an die Bar oder ans Feuer?«

»Oh, an einem Abend wie diesem muss es der Kamin sein«, antwortete die Frau, die ihn weiterhin anlächelte. »Und was möchten Sie trinken?«

»Wodka-Martini, trocken, ohne Eis mit Zitrone.«

»Wäre Belvedere okay?«

Könnte dieses Restaurant etwa noch besser sein?

»Das ist derzeit mein Lieblingsdrink.«

»Ah, meiner auch! Kommt sofort – und ich bringe Ihnen die Speisekarte.«

»Wunderbar.«

Sarah schloss die Haustür auf, knipste das Licht an und ging geradewegs durch zur Küche. Hinter sich hörte sie Daniel die Tür schließen und sofort die Treppe hinauf in sein Zimmer gehen.

Keine meiner Sternstunden, dachte sie, als sie den Kühlschrank ansteuerte, eine bereits angebrochene Flasche Pinot Grigio herausnahm und sich ein großes Glas einschenkte.

Was eigentlich das übliche aufmunternde Gespräch mit Daniels Jahrgangstutor über seine »enttäuschende« Einstellung zu den A-Level-Prüfungen im Sommer werden sollte, war zu einem handfesten Streit über die Zukunft ihres Sohnes mutiert.

»Uni ist blöck«, hatte Daniel am Ende gesagt. »Hinterher hockt man mit einem Haufen Schulden und drei verschwendeten Jahren da!«

Sarah und Mr Parker hatten sich bemüht, Daniel umzustimmen, doch der blieb stur.

Und auf der Rückfahrt hatte Sarah die Beengtheit des Wagens genutzt, um Daniel denselben Vortrag zu halten, den sie zwei Jahre zuvor ihrer Tochter Chloe gehalten hatte, als deren schulische Leistungen gleichfalls direkt vor den Abschlussprüfungen zu wackeln begannen.

Komisch – damals waren ihre Worte auf fruchtbaren Boden gefallen. Chloe hatte auf sie gehört und noch die Kurve gekriegt.

Heute jedoch hatte Daniel ihr schlicht gesagt, wohin sie sich ihren Rat stecken könnte.
Autsch!

Zwei Kinder von denselben Eltern. Doch so unterschiedlich.

Und nun, ohne einen Vater im Haus, der sie unterstützen oder zumindest den nachgiebigeren Part zu ihrem eisernen übernehmen könnte, stand ihr ein Abend in beharrlichem Schweigen bevor. Vielleicht sogar ein Abend und ein Tag.

Daniel konnte sehr unerbittlich sein.

Und obwohl Sarah Strategien parat hatte, das zu ändern, war sie nicht in der Stimmung, die jetzt schon anzuwenden.

Sie nahm ihren Wein und ging in ihr Arbeitszimmer, wo sie die Tür hinter sich schloss. Dann atmete sie tief ein und blickte sich in ihrem Reich – ihrem Zufluchtsort – um.

Cherringham CSI. So nannte Jack dieses Zimmer gern.

Darin befanden sich ein langer Schreibtisch, ein Whiteboard, zwei große Computer und Monitore sowie ihr Laptop.

Die Regale standen voller juristischer Fachbücher von ihrem abgebrochenen Open-University-Studium.

Hm, dachte sie, während sie sich an ihren Schreibtisch setzte. *Abgebrochenes Studium*

...

Vielleicht sollte ich das jetzt gerade lieber nicht gegenüber Daniel erwähnen.

Sie tippte auf ihre Tastatur, und der Monitor leuchtete auf.

»Anna Garcia« und »Köchin« gab sie in die Suchmaschine ein und wartete, dass die Ergebnisse geladen wurden.

Jack lehnte sich auf dem tiefen Chesterfield-Sofa zurück und hing überaus verräterischen Gedanken nach. Bisher hatte er geglaubt, im Spotted Pig machten sie den besten Martini der Cotswolds, aber seine Welt war soeben auf den Kopf gestellt worden.

Dieser Martini – im Hemingway-Stil in einem Tumbler serviert, genau wie die, die er vor Jahren so gern in Harry's Bar in Venice getrunken hatte – war so stark wie die echten Martinis in Manhattan.

Und so kalt, dass die Kehle vor Freude juchzte.

Wie ergeht es wohl gerade Sarah?, fragte Jack sich. *Ihr würde dies hier gefallen.*

Er vernahm eine sanfte weibliche Stimme hinter sich – nicht die der jungen Frau, die ihm seine Jacke abgenommen hatte, sondern eine mit einem amerikanischen Tonfall.

»Schmeckt nach Heimat, was?«

Er drehte den Kopf nach hinten.

Eine Frau in weißer Kochkleidung stand lächelnd da. Dunkles Haar, dunkle Augen. Ihre Gestalt wurde von der Bar hinter ihr angestrahlt.

»Eine Sekunde lang war ich wieder in den Campbell Apartments. Ich frage mich bereits, ob ich noch einen bestellen soll«, sagte er.

»Das ist gefährlich. Wir mixen unsere Martinis hier nicht wie die Briten ...«

Jack lachte. »In Fingerhüten.«

»Genau. Glauben Sie, dass Sie zwei vertragen?«, fragte sie und trat nun zu ihm hin.

Jack betrachtete die ironischen Züge der Frau, dann fiel ihm der in geschwungener Kursivschrift gestickte Name »Anna« auf ihrer Jacke auf.

Das ist also die böse Köchin. Hm. Sie sieht nicht böse aus ...

»Vielleicht höre ich lieber auf Ihren professionellen Rat – Anna? Sie sind hier die Chefköchin, richtig?«

»Stimmt.«

»Freut mich, Sie kennenzulernen. Und wo der Martini hier so gut ist, bin ich schon gespannt, wie Ihre Weinkarte aussieht.«

»Sie wächst noch, ist aber schon recht passabel.«

»Dachte ich mir.«

»Sagen Sie Bescheid, wenn Sie bestellen möchten«, sagte Anna mit einem Nicken zu der Speisekarte auf dem Tisch. »Wie wäre es bis dahin mit einer Kleinigkeit, um Ihren

Appetit anzuregen?«

»Gerne«, antwortete Jack. »Wird hier jeder von der Chefköchin persönlich bedient?«

»Nein, nicht jeder. Doch heute ist es ziemlich leer. Und als ich den Akzent hörte ...

Brooklyn, nicht?«

»Volltreffer.«

»Cop?«

»Ex. Wow, ist das so offensichtlich?«

Sie lachte.

»Für mich, ja. Ich hatte einige Male mit New Yorker Cops zu tun, als ich dort lebte – privat und beruflich.«

»Sie machen mich neugierig. Darüber müssen Sie mir mehr erzählen.«

»Später vielleicht. Ich habe zu arbeiten.«

»Eine gute Küche läuft von selbst – heißt es nicht so?«

»Oh, das stimmt nicht«, erwiderte Anna. »Nicht, wenn man nur zu dritt ist.«

Sie lächelte ihn an.

»Ich hoffe, Sie genießen Ihr Essen.«

»Das werde ich garantiert«, sagte Jack.

Er blickte ihr nach, bis sie wieder in der Küche war, und nahm die Karte auf.

Dabei überlegte er ...

Habe ich eben mit ihr geflirtet oder sie mit mir?

Solche Gedanken hatte Jack schon sehr lange nicht mehr gehabt.

Sarah lehnte sich zurück und blickte auf den Bildschirm mit den Suchergebnissen, ehe sie sich eine weitere Notiz in dem gelben Block machte, den sie stets benutzte, wenn sie an einem Fall dran war.

Die Suche war nicht ganz so ausgefallen, wie sie erwartet hatte.

Sie hatte bei der Eröffnung des Bayleaf im letzten September angefangen. Eigentlich war sie davon ausgegangen, dass es jede Menge Online-Werbung, Artikel in Lokalzeitungen und den *Cotswolds News* geben würde – vielleicht sogar einige frühe Kritiken in den landesweiten Blättern.

Doch es war kaum etwas da. In PR war definitiv nicht investiert worden.

Warum nicht? So eröffnete man doch kein Restaurant – erst recht nicht im September, wenn die Leute gerade anfangen, über die Reservierungen für Weihnachten nachzudenken.

Eine mögliche Erklärung hatte Sarah in einem Interview mit dem Besitzer Karl Desmond entdeckt. Dort hatte er gesagt, dass er einen »Soft Launch« wolle, und dann ausgeführt:

Meiner Meinung nach dauert es einige Monate, bis sich ein Restaurant einläuft, zu seinem Stil, seinen Aromen und seiner einheimischen Klientel findet. Im nächsten Frühjahr werden wir bereit sein für eine richtige Eröffnung. Und die Leute in den Cotswolds werden sehen, dass wir edles Essen in eine neue Sphäre heben.

Sehr zuversichtlich – und bestätigt von den ersten Bewertungen in den sozialen Medien. Sarah scrollte zurück zu den ersten Posts – reichlich drei, vier und fünf Sterne.

Den Leuten gefiel das Restaurant, so viel war klar.

Dann jedoch mischten sich ab November zwischen die erstklassigen Noten auch solche mit nur einem oder gar keinem Stern. Sehr wenige Leute hatten das Restaurant als durchschnittlich bewertet.

Ein verdächtiges Muster, dachte Sarah.

Sie kannte sich mit Online-Werbung aus, und eine solche Häufung von widersprüchlichen Urteilen roch nach Manipulation. Sie machte sich eine Notiz, dass sie sich die Identitäten und sonstigen Posts der Leute mit den vernichtenden Kritiken ansehen sollte.

Vielleicht steckte ja ein Körnchen Wahrheit in Anna Garcias Behauptung, jemand würde die schlechten Bewertungen gezielt einstellen.

Als Nächstes gab Sarah »Karl Desmond« in die Suchmaske ein. Ältere Einträge gab es nicht, doch auf den jüngsten Gesellschaftsseiten der Cotswolds-Illustrierten waren Fotos von Karl Desmond zu finden, die ihn und seine Frau Lisbet bei diversen Spendenveranstaltungen zeigten.

Sarah betrachtete die Bilder.

Karl war ein jovialer kleiner Mann in den Fünfzigern mit Brille. An seinem Arm war seine Frau Lisbet – größer, jünger und gut aussehend in einem kleinen Schwarzen mit Perlenkette.

Das typische glückliche vermögende Paar.

Weiter zu den Branchenverzeichnissen ...

Nichts in der hiesigen Region. Aber es gab einige Einträge von Restaurants im Norden, hauptsächlich in und um Sheffield, die von Desmond geleitet wurden. Ein paar an guten Adressen im Stadtzentrum. Eine rasche Streetview-Suche nach einigen der Restaurants zeigte bei diesen eine recht anständige Lage; es waren definitiv keine Spelunken.

Allerdings fand sich kaum etwas, das Desmond als Fachmann für gehobene Küche auswies. Keines der Restaurants gehörte zu der Sorte, die bei der Jagd nach einem Michelin-Stern im Rennen war.

Aber wer weiß! Der Mann mischte bei diversen Unternehmen mit und hatte reichlich Geld investiert. Vielleicht machte er genug Gewinne, um in etwas ganz Neues zu investieren.

Zurück zu Anna Garcia.

Und nun war Sarah überrascht.

Es gab einen Haufen von Kritiken zu ihren Anfängen in New York. Eine Menge Artikel über »die Neue im Gourmetbereich«, von denen viele schrieben, wie erfrischend es doch wäre, eine junge, aufstrebende Köchin auf ihrem Weg nach oben zu sehen. Ihr abenteuerlicher Stil wurde ebenso gelobt wie ihre Neubelebung einiger vergessener Trends.

Und dann ein Riesen-Hallo, als sie einen Michelin-Stern bekam.

Anna Garcia, schien es, war auf dem Weg zur Starköchin – damals im Jahr 2005.

In den Folgejahren kam jedoch nichts mehr, außer ein paar Restaurant-Eröffnungen in Washington und einer in San Francisco. Einige durchschnittliche Bewertungen: Von einem aufgehenden Stern konnte keine Rede mehr sein.

Zu schnell zu viel?, fragte Sarah sich.

In der Welt der gehobenen Gastronomie musste es eine gängige Geschichte sein. Keine Andeutung, was geschehen war oder warum. Nur eine Karriere, die ... dahinschwand.

Kommt vor, dachte Sarah. Früher, als sie noch ihr Webdesign-Büro in London hatte, waren einige der Top-Sterne-Restaurants unter ihren Kunden gewesen. Oft hatte sie sich bis spät in die Nacht mit Küchen- und Souschefs unterhalten und dabei wahre Horrorgeschichten gehört: von Hundert-Stunden-Wochen, schlechter Bezahlung, Stress und teils rauem, erbarmungslosem Arbeitsklima.

Die Gastronomie war eine harte und grausame Branche. Sarah hatte mitbekommen, dass manche Leute letztlich schlicht nicht mehr konnten. Sie waren einfach ... ausgebrannt.

War das auch Anna Garcia passiert? Falls ja, warum die plötzliche Rückkehr in die Küche?

Und warum in Cherringham?

Warum jetzt?