

J AEL McHENRY | Schokoladengeister

## DIE AUTORIN JAEI McHENRY IM GESPRÄCH

*Was hat Sie dazu inspiriert, Schokoladengeister zu schreiben?*

Ich liebe es zu schreiben, und ich liebe es zu kochen. Ich wollte über eine Figur schreiben, die leidenschaftlich gern kocht, ohne eine professionelle Köchin zu sein. Gleichzeitig sollte aber weitaus mehr auf dem Spiel stehen als nur ein Gericht. Eines Tages starrte ich in meinen Kühlschrank und hatte eine Eingebung: die Grundidee, dass das Essen Geister heraufbeschwört.

*Ihre Heldin Ginny leidet am Asperger-Syndrom, einer leichten Form von Autismus. Ist es Ihnen schwergefallen, sich in jemanden hineinzuversetzen, der die Welt ganz anders wahrnimmt als die meisten Menschen?*

Ginny führt ein sehr abgekapseltes Leben und hat große Schwierigkeiten damit, Kontakt zu anderen Menschen aufzunehmen. Ihre Schüchternheit ist nicht etwas, das sie am Ende des Buches einfach »überwinden« kann. Ob es schwierig war, aus Ginnys Perspektive zu schreiben? Und wie! Mir standen viele der üblichen erzählerischen Kniffe nicht zur Verfügung: Sie sieht anderen nicht ins Gesicht. Sie versteht keine Körpersprache. Sie würde nie etwas sagen wie: »Amanda sah wütend aus« und vieles andere mehr, was bei einer anderen Figur ganz normal wäre.

*Eine der wichtigsten Aussagen dieses Romans ist die, dass es so etwas wie »normal« nicht gibt. Ist das auch Ihre Devise?*

Davon bin ich überzeugt. Ich lese leidenschaftlich gern Ratgeberkolumnen, und die Leute wollen tatsächlich immer wissen, ob ihre Gefühle, das Verhalten des Partners oder das Ultimatum der Schwester noch normal sind. Dabei ist es nicht wichtig, ob etwas normal ist und ob es auch anderen passiert ist – wichtig ist, dass es einem selbst passiert, und was man dabei empfindet.

## ÜBER DIE AUTORIN

Jael McHenry ist begeisterte Hobbyköchin und Food-Bloggerin. Sie absolvierte ein Master-Programm in Creative Writing an der American University in Washington und veröffentlichte Beiträge in mehreren Literaturzeitschriften. *Schokoladengeister* ist ihr erster Roman. Die Autorin lebt in New York.

J AEL McHENRY

# Schokoladengeister

Aus dem Amerikanischen von Christiane Burkhardt

**Diana** Verlag

Die Originalausgabe erschien 2011 unter dem Titel  
*The Kitchen Daughter* bei Gallery Books,  
a division of Simon & Schuster, Inc., New York



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100  
Das für dieses Buch verwendete  
FSC®-zertifizierte Papier *Holmen Book Cream*  
liefert Holmen Paper, Hallstavik, Schweden.

Taschenbucherstausgabe 06/2012  
Copyright © 2011 by Jael McHenry  
Copyright © 2012 by Diana Verlag, München,  
in der Verlagsgruppe Random House GmbH  
Redaktion | Gisela Klemt  
Umschlaggestaltung | t.mutzenbach design, München  
Satz | Leingärtner, Nabburg  
Druck und Bindung | GGP Media GmbH, Pößneck  
Alle Rechte vorbehalten  
Printed in Germany 2012  
978-3-453-35561-3

[www.diana-verlag.de](http://www.diana-verlag.de)

*Für meine Eltern, Karl und Lynnea McHenry.  
Das Beste an mir stammt von euch.*



*»Die Entdeckung einer neuen Speise trägt mehr zum Glück der Menschheit bei als die Entdeckung eines neuen Sterns.«*

JEAN-ANTHÈLME BRILLAT-SAVARIN

*»Iss, was gekocht, und hör, was gesagt wird.«*

RUSSISCHES SPRICHWORT





## Brotsuppe

### Die beste Ribollita

Oliveneröl - 4 zerdrückte Knoblauchzehen - eine grob gehackte Zwiebel - eine Dose Tomaten - eine Dose dicke Bohnen - mehrere Blätter Schwarzkohl - ein halbes gewürfeltes Laib Brot - Knoblauch und Zwiebeln goldbraun andünsten - die Dosentomaten mit ihrem Saft und einer zusätzlichen halben Dose Wasser hinzufügen, klein drücken - alles zum Köcheln bringen - Bohnen abseihen und zweimal waschen, zur Suppe geben - Brotwürfel in die Suppe streuen - alles einige Minuten kochen lassen - nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken

**A**ller schlimmen Dinge sind drei: Mein Vater stirbt. Meine Mutter stirbt. Und dann kommt die Beerdigung.

Andere würden sagen, das ist doch nur eine schlechte Nachricht, aber für mich sind es mehrere.

Der Friedhof ist noch das Erträglichste. Eine tröstende leise Stimme ertönt, der Sarg ist geschlossen, und ich kann einfach nur dastehen und zusehen, als sei ich gar nicht anwesend. Erst spricht der Mann im Talar («ein berühmter Chirurg ... eine liebende Mutter») und anschließend Amanda («ein Schock für uns alle ... die besten Eltern, die man sich nur vorstellen kann ...») Ich behalte die Mädchen im Blick, Amandas Töchter Shannon und Parker. Sie sind jünger als ich bei meiner ersten Beerdigung. Mit sechsundzwanzig ist das jetzt meine zweite.

Es ist kalt. Sie müssen den Boden erwärmt haben, um die Gräber auszuheben, sonst würde die Erde keiner Schaufel nachgeben. Nicht im Dezember, nicht in Philadelphia. Ich weiß das von unserem Garten.

Nachdem Amanda zu Ende geredet hat, kehrt sie zu uns zurück und lehnt sich an ihren Mann. Sie gibt einen erstickten Laut von sich, und Brennan streckt den Arm aus, um sie zu stützen. Sie senkt den Kopf, lehnt sich noch enger an ihn, bis sie beinahe verschwindet. Parker, an Brennans anderem Arm, sagt leise *ciao* und formt mit ihrem kleinen Mund ein winziges O. Betroffenheit, Bestürzung, so was in der Art. Hoffentlich fängt sie nicht an zu weinen. Alle bis auf mich und die Mädchen weinen. Letztere weinen nicht, weil sie zu jung sind. Und ich weine nicht, weil ich nicht das Gefühl habe, dass das hier wirklich passiert.

Eine neue Stimme, eine Männerstimme, fährt fort. Ich höre nicht auf die Worte. Es fühlt sich nicht an,

als ob ich hier bin. Vielleicht ist das ein gutes Zeichen, denn ich will nicht hier sein. Dad ist nicht mehr. Ma ist nicht mehr. Darauf war ich nicht vorbereitet.

ICH SEHE HÄNDE, die Taschentücher zerknüllen. Ich sehe Füße, die über den unebenen Boden scharren. Alle Schuhspitzen zeigen in eine Richtung, dann, auf ein Signal hin, das mir entgangen sein muss, nicht mehr. Ich gehe langsam, damit ich nicht stolpere. Amanda dreht sich halb zu mir um und macht eine Geste, und ich folge ihr zum Wagen. Wir nehmen eine Route nach Hause, die ich nicht kenne. Ich starre auf meinen schwarzen Rock, der von weißen Katzenhaaren übersät ist, und spüre, wie meine engen schwarzen Schuhe drücken.

Aber zu Hause ist es noch schlimmer. Ich habe keine Gelegenheit, auch nur einen Moment allein zu sein, denn schon füllt sich das Haus. Lauter Fremde, die meinen Tagesablauf stören. Meine Luft atmen. Nicht nur ich habe Probleme mit Menschenmengen: Menschenmengen haben auch Probleme mit mir. Wenn das ein ganz normaler Tag wäre, ein Tag wie jeder andere, würde ich mich an meinen Laptop setzen und meine Lieblingswebsite »Kitcherati« aufrufen, aber der Laptop befindet sich in meinem Dachbodenzimmer im zweiten Stock. Zu viele Menschen sind zwischen mir und der Treppe, sodass ich nicht nach oben flüchten kann. Das hier ist mein Zuhause, das ich in- und auswendig kenne, aber im Moment

ist eine wahre Invasion darüber hereingebrochen. Wenn ich aufschaue, sehe ich in ihre Gesichter, also schaue ich zu Boden und sehe ihre Füße. Die Schuhe sind schwarz wie Lakritz oder braun wie Rinderbrust und tragen den Wintermatsch und das Streusalz vom Friedhof und von den Straßen herein. Es sind Dutzende.

Ohne wirklich zuhören zu wollen, bekomme ich trotzdem einiges mit. *Ist sie nicht die Ältere?*, höre ich. *Ihr Benehmen macht ihren Eltern wahrhaftig keine Ehre, dabei haben sie sie so gut erzogen. Sie war schon als kleines Mädchen sonderbar, aber jetzt ist es geradezu unheimlich, und Caroline hat sie immer übertrieben verwöhnt.* Ich bleibe in Bewegung, damit mich niemand anspricht, aber wohin ich auch gehe, verstummen die Gespräche, und daran merke ich, dass ich gemeint bin. Wenn mir die Leute ihr Beileid aussprechen, sage ich »danke« und zähle bis drei, dann gehe ich. Irgendwann finde ich mich in einer Ecke wieder, in einer Sackgasse, aber Amanda kommt mir zu Hilfe und lotst mich fort. Ich bin gerettet.

Mir wird immer wärmer, schlimmer noch, ich habe das Gefühl, als seien diese Leute nicht nur im Haus, sondern auch in meinem Körper. Sie trampeln auf meinen Magenwänden herum. Rotieren um meine Rippen. Alles im Haus fassen sie an; auf Bilderrahmen, Türklinken und Möbeln wimmelt es nur so von bleichen Fingern, die aussehen wie Nachtraupen, und

wenn sie mich erreichen, werden sie über meine Haut kriechen.

Ich schaue nach oben, schaue weg, suche nach etwas, das mich beruhigt. Alles hier ist so wie immer, rede ich mir ein. Die Dinge hier haben sich nicht verändert. Der verschnörkelte Stuck mit seinen zentimeterlangen Verästelungen und schwungvollen Formen säumt die große, weiße Zimmerdecke. Die Türen sind doppelt so hoch wie die Menschen, dreieinhalb, vier, viereinhalb Meter. Da oben ist noch viel Platz. Dies ist mein Zuhause, und das hier ist sein Skelett. Es ist ein gutes Skelett.

Dann spüre ich heißen Atem, eine feste, teigige Masse, nur wenige Zentimeter von mir entfernt. Es ist eine der Großtanten. Ich erkenne sie an den Muttermalen an ihrem Hals. »Es tut mir so leid, Ginevra«, sagt sie. »Du musst sie furchtbar vermissen.«

Ihre Hand hat meinen Arm fast erreicht. Mir bleiben kaum noch Möglichkeiten. Ich kann nicht davonlaufen. Ich kann nicht damit umgehen.

Ich verliere mich in Speisen.

In der sämigen, cremigen Konsistenz geschmolzener Schokolade. In dem Gefühl von gut gereiftem Ziegenkäse, der die Zunge umhüllt. In der seidigen Textur eines Nudelteigs, der lange genug geknetet wurde und geruht hat. Im Duft von Zwiebeln, der sich innerhalb einer Stunde verändert – von roh zu reif, von scharf zu süß –, ohne dass man von ihnen gekostet zu haben braucht: durch einen ganz ein-

fachen Trick, nämlich durch Hitze, die alles verwandelt.

»Du vermisst sie doch, nicht wahr?«, fragt die Großtante.

Ich würde ihre Frage gern beantworten, weil es sich so gehört, aber ich weiß nicht, was ich sagen soll. Es ist erst drei Tage her. Dass ich sie vermisse, macht sie auch nicht wieder lebendig. Außerdem, was spielt es schon für eine Rolle? Ich habe diese Frau seit meinem sechsten Lebensjahr nicht mehr gesehen und werde sie höchstwahrscheinlich für Jahre nicht wiedersehen. Was interessiert es sie, wie ich mich fühle?

In Gedanken beuge ich mich über eine silberne Kasserolle mit Zwiebeln, die gerade karamellisieren. Die Wärme, die ich spüre, ist Herdwärme. Ich habe die Zwiebeln bereits gesalzen, und sie zerfallen, werden immer aromatischer. In Gedanken habe ich einen Holzlöffel in der Hand, um sie damit umzurühren.

»Ginevra, Liebes?«, sagt die Großtante.

»Auntie Connie«, ertönt Amandas Stimme. »Vielen Dank, dass du gekommen bist.«

»Deine Schwester wirkt verstört«, sagt Connie.

Ich nicke. Verstört, genau.

»Ginny macht gerade eine schwere Zeit durch«, sagt Amanda. »So wie wir alle.«

Ich sehe, wie ihre Hand auf Connies Schulter ruht, sich über deren Rundung wölbt und spannt. Ich werfe einen Blick in Amandas Gesicht. Ihre Augen sind immer noch rot verweint, ein schmerzlicher Aus-

druck liegt darin. Ich wünschte, ich könnte sie trösten. Ich konzentriere mich auf ihren goldenen Ehering. Er hat die Farbe von Zwiebelschalen. Gelbe Zwiebeln sind gar nicht richtig gelb, sie heißen nur so. So wie auch Drachenfrüchte nicht aus Drachen hergestellt werden und Blutorangen nicht bluten.

»Das Ganze ist ein Skandal. Ein furchtbarer Skandal. Du solltest einen Prozess anstrengen«, sagt Connie.

»Wir denken darüber nach«, erwidert Amanda.

»Sie waren noch so jung«, sagt Connie.

»So jung auch wieder nicht«, sage ich, denn sie waren nicht mehr jung. Dad war fünfundsechzig, und Ma war gerade neunundfünfzig geworden. Vor zwei Wochen hatten wir noch ihren Geburtstag gefeiert, kurz vor ihrer Abreise. Den Geburtstagskuchen hatte sie selbst gebacken, so wie immer. Red Velvet Cake.

»Wir vermissen sie furchtbar«, sagt Amanda, aber nicht zu mir. Ihre Stimme zittert. »Wir sind so froh, dass Onkel Rick und du kommen konntet, Connie. Möchtest du nicht meine Töchter kennenlernen?«

»O ja, gern – wir kommen ja nur noch selten hier rauf«, sagt Connie. Sie lässt sich fortführen. Aber gleich darauf kommt wieder jemand auf mich zu. Ich ertrage es einfach nicht mehr: alle diese Schuhe und Körper. Meine Schwester kann mich nicht jedes Mal retten. Zweimal, dreimal, fünfmal – habe ich mein Guthaben bereits aufgebraucht?

Gleich rechts neben mir steht ein kahlköpfiger Mann. Sein Kopf ist so blass und feucht wie Hühnerbrust. Sein Atem riecht nach Bohnenwasser.

»Ginny mit den himmelblauen Augen! Als ich dich das letzte Mal gesehen habe, warst du so klein! Ungefähr so!«, ruft er und zeigt mit der Hand die Größe an.

»Ich bin gewachsen«, murmele ich. Ich muss hier weg, also entschuldige ich mich, ohne mich zu entschuldigen, und gehe in Richtung Küche. Fünf Schritte, sechs, sieben, während ich innerlich flehe, dass mir niemand folgt. Als ich die Küche erreicht habe, zittere ich immer noch. Ich ziehe die Flügeltüren hinter mir zu.

Tief durchatmen. Hier ist mein Zuhause, und so fühlt es sich auch an. Lauter Rechtecke und Quadrate. Die Küche ist ein großer, weißer Würfel, wie ein Stück von Mas Keramikservice. Hohe Schränke, manche aus weißem Holz, andere aus Glas, recken sich zu den langen, bleigefassten rechteckigen Oberlichtern empor. Neben dem Kühlschrank steht ein Hocker, den alle bis auf Dad brauchen, um an die obersten Schrankbretter zu kommen. Ein Schrank mit Kochbüchern nimmt eine ganze Wand ein: knallbunte Rechtecke hinter Glastüren, die sie vor Küchendünsten schützen. Mas Bücher stehen links, meine rechts. Der Boden aus quadratischen schwarzen und weißen Fliesen reicht bis zur entgegengesetzten Wand, vor der eine tiefe Spüle steht, die wiederum aus Rechtecken besteht. Die tiefen weißen Arbeitsflächen sind Rechtecke,



ebenso wie die grauen Subway-Fliesen des Fliesenspiegels. In der Mitte befindet sich Mas Schlachtblock, der noch von ihrer Mutter stammt: ein rechteckiger Holzblock, in dessen Mitte im Laufe der Jahre eine flache Mulde entstanden ist. Auf der Fensterbank des einzigen quadratischen Fensters ist ein Kräutergarten angelegt, vier viereckige Übertöpfe in einer Reihe: Schnittlauch, Minze, Rosmarin, Thymian. Wo die Wände nicht von Bücher- oder Küchenschränken bedeckt sind, sieht man die rechteckigen Ziegelsteine. Andere Leute bezeichnen sie als nackten Backstein, aber ich nicht. Sie sind weiß gestrichen und damit alles andere als nackt.

Ich streife die Schuhe ab und spüre kühle Fliesen unter meinen Füßen. Sofort geht es mir besser.

Fremdes Stimmengesumm dringt durch die Flügeltüren. Ich stelle mir vor, wie Dad in seiner OP-Kleidung am Herd steht, über einen Topf gebeugt, und in Nonnas Brotsuppe rührt. Er ist groß. Ich nehme das fremde Stimmengesumm auf und versuche, etwas anderes hineinzuhören, ein Lied daraus zu machen, das er beim Umrühren leise vor sich hinsummt.

All diese Leute. All diese Schuhe. Ich muss ihre Masse, ihre Gegenwart, ihr Gelärme ausblenden.

Nonnas Bücher stehen in meiner Hälfte des Schrankes, in der alles alphabetisch sortiert ist. Ich bücke mich nach einem verschlissenen grauen Buchrücken im untersten Fach: *Kulinarische Kostbarkeiten aus der Toskana*.

Als ich das Buch aufschlage, fällt eine von Hand geschriebene Rezeptkarte heraus. Ganz oben steht »*Die beste Ribollita*« in einer geschwungenen, verschnörkelten Schrift. Ich habe nie Italienisch gelernt. Dass Brotsuppe und Ribollita ein und dasselbe sind, wurde mir erst bei Nonnas Beerdigung klar.

Mein Herz schlägt immer noch viel zu schnell. Ich vertiefe mich in das Rezept, gehe ganz darin auf. Ich lasse mich von den Anweisungen Schritt für Schritt vereinnahmen, bis das Stimmengesumm verstummt.

Ich ziehe das Messer aus dem Messerblock, achte auf seine scharfe Klinge und lege es neben dem Schneidebrett ab, um Knoblauch und Zwiebeln zu holen. Der Knoblauch muss nur geschält und mit der flachen Klinge zerdrückt werden. Ich lege die Klinge flach auf die Knoblauchzehe und lasse meine Faust niedersausen. Ein befriedigendes Knirschen ertönt.

Die Zwiebel ist kniffliger. Langsam und sorgfältig halbiere ich sie, um eine gute Auflagefläche zu haben, und schiebe den Daumen unter die trockene goldbraune Schale, sodass das weiche Weiß darunter freiliegt. Ich lege die nackte Zwiebelhälfte flach auf das Schneidebrett und entferne mit dem Messer Spitze und Wurzelende. Ich krümme die Finger, um sie aus der Gefahrenzone der Klinge zu halten. Im Rezept steht »grob gehackt«, also schneide ich die Zwiebel in dicke Scheiben, die ich mit den Fingern zusam-

menhalte, um sie anschließend quer zur Faser zu schneiden. Ich lasse mir Zeit. Das Messer macht leise Kerben in das Schneidebrett. Das Geräusch entspannt mich. Es hat einen Rhythmus. Zwiebeln und Knoblauch in die Kasserolle geben. In Öl andünsten. Noch einmal das Rezept nachlesen.

Dosen holen und öffnen. Bohnen abseihen und waschen. Laut Rezept werden die Dosentomaten klein gedrückt, also halte ich jede einzelne über die Kasserolle und drücke meinen Daumen in das weiche Fruchtfleisch. Ich presse den Saft aus, bevor ich die Tomate in Stücke reiße. Der Saft in der Dose ist noch kalt aus dem Vorratsschrank. Durch das In-Stücke-Reißen der Tomaten werden meine Finger rau. Irgendetwas, vielleicht ihre Säure, reizt meine Haut. Ich wasche mir die Hände unter fließendem Wasser und trockne sie an dem weißen Handtuch, das neben der Spüle hängt.

Den Schwarzkohl waschen und trocknen, die Rippen entfernen, die Blätter in schmale Streifen schneiden. In den Topf geben, umrühren. Einen Laib Bauernbrot teilweise würfeln. Einen runden Laib Brot zu würfeln ist gar nicht so einfach, aber ich bemühe mich redlich. Alles in den Topf. Ich dachte, da gehörte auch Käse hinein. Aber auch als ich das Rezept zweimal gründlich durchlese, kann ich keinen entdecken. Salz und Pfeffer. Ich drehe die Flamme herunter, damit die Suppe nicht mehr heftig blubbert, sondern nur noch köchelt. Das ist der letzte Schritt. Der wür-

zige, cremige, tröstende Duft der Ribollita steigt auf. Ich sauge ihn ein.

Ich ziehe gerade die Schublade mit dem Silberbesteck auf, um einen Löffel herauszunehmen, als ich sie bemerke.

Auf dem Hocker in der Küchenecke, direkt neben dem Kühlschrank, sitzt Nonna. Sie trägt einen leuchtend gelben Patentmusterpulli und Jeans im Acid-washed-Look.

Nonna ist seit zwanzig Jahren tot.

Und trotzdem ist sie hier, trägt, was sie 1991 trug, und sieht auch genauso aus. In meiner Trauer habe ich Wahnvorstellungen, anders kann ich mir das nicht erklären.

»Hallo, *uccellina*«, sagt sie.

Das war ihr Spitzname für mich, Vögelchen, ausgesprochen von dem Mund, der ihn erfand. Die Stimme ist ebenfalls eine Wahnvorstellung. Sie klingt tief, klar, vertraut. Als ich zum ersten Mal Espresso trank, dachte ich: *Genauso hat sich Nonna angehört*. Da ist sie: Nonna, wie sie leibt und lebt. Sie sitzt in der Küche. Aber das kann nicht sein. Das kann einfach nicht sein. Trotzdem ist sie da.

»Du überrascht?«, sagt Nonna. »Aber du mich hergebracht.«

Ihr gebrochenes Englisch. Ihr am Ansatz grau meliertes Haar sieht aus wie immer. Sie hat die Ärmel des altbekannten Pullis hochgeschoben, die Reihen gelber Maschen sind so fest und gleichmäßig wie die

Körner an einem Maiskolben. Die vertrauten, ehemals weißen Keds-Turnschuhe. Sie sieht ganz normal aus, nur dass das hier nicht normal ist.

»Keine Angst!«, sagt sie, dabei hatte ich bis zu diesem Moment gar keine. Ich würde gern weglaufen, doch der einzige Fluchtweg führt mitten durch eine Menschenmenge aus lauter Fremden, die mich mit ihren aufdringlichen schwitzenden Händen anfassen wollen.

Ich stehe mit dem Rücken zum Glasschrank und sage: »Nonna, was ist los? Warum bist du hier?«

»Du mich mit dem Duft der Ribollita heraufbeschwört, und ich haben eine Botschaft für dich«, sagt Nonna. »Ich sie dir ausrichten. Hindere sie daran.«

»Sie? Wen?«

Die Flügeltüren gehen auf. Kühlere, frischere Luft dringt herein und bringt das Gemurmel der Eindringlinge mit sich, das leiser wird, als die Türen wieder zufallen. Ich höre, wie ein Schuh die viereckigen Küchenfliesen betritt und dann noch einer. Weil ich meine Ohren nicht verschließen kann, schließe ich die Augen.

»Was riecht denn hier so gut?«

Schweigen.

»Ginny, was machst du da? Kochst du etwas? Aber warum? Geht es dir gut?«

Ich öffne die Lider nur einen Spalt. Nonna ist verschwunden. Ich sehe Auntie Connies hefefarbene Schuhe. Ich rieche ihren Geruch, der an Bier erin-

ner. Zu spät sehe ich, wie ihre Finger auf mich zukommen.

Körperkontakt.

Wenn mich jemand falsch anfasst, ist das kein Gefühl. Es löst auch keinen Hass, keine Angst und keinen Schmerz bei mir aus, sondern einfach nur Leere und einen inneren Singsang: *Raus/hier/raus/hier/raus/hier!*

Ich dränge mich an Connie vorbei, spüre den Schulterknochen unter ihrem Fleisch wie bei einem Schinkenschlegel, stoße mit dem Ellenbogen die Tür auf und stolpere fast auf der Stufe hinunter zum nächsten Raum. Alle sind sie da, nicht nur Schuhe, sondern auch Knie, Ellenbogen, Rümpfe und offene Münder. Ich dränge mich zwischen ihnen hindurch. Ich fühle ofenheiße Haut, klebrige, fischschuppige Haut, feuchte Hühnerleberhaut, ihre Haut umgibt mich von allen Seiten. Mein Puls rast, passend zum Singsang *raus/hier/raus/hier/raus!* Bis nach ganz oben schaffe ich es auf keinen Fall. Ich muss mich hier irgendwie arrangieren.

Ich verstecke mich im Garderobenschrank und ziehe die Tür hastig zu, wende mich vom Lichtschein unter der Tür ab. Ich greife nach Dads Gummistiefeln. Wenn sie aneinanderstreifen, quietschen sie wie Quark. Ich gehe auf die Knie, nehme sie auf meinen Schoß und stecke die Hände hinein. Leder wäre besser, aber dieser spezielle Gummistiefelgeruch riecht trotzdem nach Dad.

Die Zwiebeln, ich muss an Zwiebeln denken, damit tröste ich mich. Langsam reifen sie golden heran und geben diesen Duft ab, den letzten Rest roher Schärfe, vermennt mit einem Hauch zukünftiger Süße. Ich presse die Stirn gegen die Knie, drücke die Stiefel zwischen Brust und Oberschenkeln zusammen. Meine Stirn ist heiß. Meine Knie sind heiß. Dünne, lange Streifen, die aussehen wie von einer Mandoline abgehobelt, sind erst feste Halbmonde und schmelzen dann langsam dahin. Mehr Salz? Nein, einfach Geduld haben. Umrühren. Warten. Die Flamme herunterdrehen. Warten. Umrühren.

Licht flutet herein. Echtes Licht.

»Oh, Ginny, bitte!« Es ist Amanda. Sie hat eine Stimme wie Orangensaft, süß, aber zugleich auch säuerlich. Im Moment ist sie wässrig, rau und tränenerstickt. Ich schlage die Augen nieder, und mein Blick fällt auf ihre Schuhe, schwarz glänzend wie Müllbeutel. Ihre Spitzen bilden Dreiecke auf dem Boden.

»Es tut mir leid«, flüstere ich. Ich stecke die Hand aus, um die Tür zuzuziehen, aber weil sie in einem Gummistiefel steckt, gelingt es mir nicht. Die breite runde Stiefelkappe poltert dumpf und ergebnislos gegen die Tür.

Sie beugt sich zu mir herab und sagt leise: »Du schaffst das. Du hast es doch vorhin auch geschafft. Es ging dir gut.«

Ich schüttele den Kopf. Nein, nein, nein, es ging mir nicht gut. Sie sieht es nur nicht. Sie sieht nur mein



Jael McHenry

## **Schokoladengeister**

Roman

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Taschenbuch, Broschur, 416 Seiten, 11,8 x 18,7 cm

ISBN: 978-3-453-35561-3

Diana

Erscheinungstermin: August 2012

Ein sinnlicher Roman voller Weisheit und Magie

Eigentlich ist Ginny keine Heldin im klassischen Sinne. Sie ist schüchtern, zurückgezogen und eckt immer wieder an. Doch gerade deswegen habe ich mich auf der ersten Seite von „Schokoladengeister“ in Ginny verliebt. Durch den tragischen Tod der Eltern wird sie aus ihrer wohlbehüteten Welt herausgerissen. Wie sie in dieser Situation nach ihrem ganz eigenen Weg sucht und durch das, was ihr am meisten liegt — das Kochen — über sich selbst hinauswächst, hat mich sehr berührt. Mit Ginny hat Jael McHenry eine ganz besondere und liebenswerte Figur erschaffen, die zeigt, wie viel Mut nötig ist, um man selbst zu sein, und dass sich dieser Mut lohnt. Lassen Sie sich von ihr verzaubern!

Hanna Schwenzer, Lektorin

 [Der Titel im Katalog](#)