

*Über die Autorin:*

Die Kalifornierin Elle Newmark hat bereits mehrere Romane geschrieben. Mit dem *Granatapfeldieb* hat sie in den USA einen Überraschungserfolg erzielt und damit den Durchbruch geschafft.

Elle Newmark

*Der Granatapfeldieb*

Roman

Aus dem Amerikanischen von  
Karin Dufner

KNAUR 

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2008 unter dem Titel  
»The Book of Unholy Mischief« bei Atria Books, New York.

**Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.knaur.de](http://www.knaur.de)**



Vollständige Taschenbuchausgabe Februar 2015  
Knaur Taschenbuch  
© 2008 by Elle Newmark  
© 2009 für die deutschsprachige Ausgabe  
bei Droemer Verlag  
Ein Unternehmen der Droemerschens Verlagsanstalt  
Th. Knaur Nachf. GmbH & Co. KG, München  
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise –  
nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.  
Redaktion: Dr. Gisela Menza  
Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München  
Umschlagabbildung: © Mark Owen / Trevillion Images;  
FinePic®, München  
Satz: Adobe InDesign im Verlag  
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck  
ISBN 978-3-426-50215-0

2 4 5 3 1

## Kapitel I

### *Das Buch der Sünde und Verderbtheit*

*N*ennt mich Luciano, einfach nur Luciano. Geboren bin ich in Venedig, inzwischen alt und an meine Erinnerungen gefesselt, die sich mir – Kettenglied an Kettenglied – unaufhaltsam aufdrängen, um Erklärungen einzufordern.

Es gibt da etwas, über das ich Stillschweigen zu wahren geschworen habe. Allerdings haben sich die Zeiten seit diesem Eid geändert, denn ich durfte Zeuge werden, wie der Mensch, gefangen in jahrhundertelanger Dunkelheit, endlich ins Licht getreten ist. Große Denker haben unseren Verstand aus dem Kerker befreit, namhafte Künstler uns die Augen und Herzen geöffnet. Manche bezeichnen das als Renaissance – als Wiedergeburt also –, und dank einer wundersamen Erfindung, Druckerpresse genannt, wird diese Entwicklung noch weit in die Zukunft hineinreichen. Deshalb würde ich dem Fortschritt womöglich einen Bärendienst erweisen, wenn ich jetzt schwiege. Denn falls das Pendel nun seinen vollen Bogen ausgeschwungen hat, ist der Zeitpunkt da, um zu sprechen. Solange ich dabei die nötige Vorsicht walten lasse ... Nun gut, wer Ohren hat zu hören, der höre. Das Gezerre um die Macht begann schon in meiner Jugend-

zeit, als ich noch Lehrjunge beim Küchenchef des Dogen von Venedig war. Mir schwante gleich Übles, denn der Doge hatte einen ungehobelten Bauern eingeladen, mit ihm im Palast zu dinieren. In der altbewährten Tradition aller Dienstboten dieser Welt bezog ich deshalb Posten hinter dem Türspalt zum Speisezimmer, um zu lauschen, und empfand den Anblick, der sich mir bot, als äußerst merkwürdig. Der Doge, das Staatsoberhaupt der Serenissima – der allerdurchlauchtigsten Republik Venedig –, saß, huldvoll und mit Juwelen behängt, mit seinem Gast beisammen. Dieser, ein schlichter *paesano*, schien nicht recht zu wissen, wie ihm geschah. Der Mann hatte schwierige Hände, schmutzige Fingernägel und ungewaschenes Haar, das er sich offenbar des würdigen Anlasses wegen hastig mit Wasser aus der Stirn gestrichen hatte.

Als ersten Gang gab es eine klare Brühe aus Kalbsfüßen, serviert in flachen Porzellanschalen, die so zart waren, dass sie im Kerzenlicht beinahe durchscheinend wirkten. »*Grazie, signora*«, murmelte der Bauer mit einem verlegenen Lächeln. Seine grobe Stimme wollte gar nicht zu seinem zurückhaltenden Gebaren passen.

Das Dienstmädchen schnaubte angesichts dieses gesellschaftlichen Ausrutschers – unvorstellbar, dass man sich beim Personal bedankte – nur verächtlich, verbeugte sich vor dem Dogen und ging hinaus. »Hoffentlich genießt dieser dumme *contadino* das kostenlose Abendessen«, raunte sie mir auf dem Treppenabsatz zu, »denn der Doge führt bestimmt nichts Gutes im Schilde.« Mit einem Schulterzucken begab sie sich nach unten in die Küche, um den nächsten Gang zu holen – doch diese Mühe hätte sie sich sparen können.

Der Bauer starrte in seine Suppenschale wie ein Tscherkesse, der einem die Zukunft aus Teeblättern voraussagen will. Da ich selbst aus seiner Welt stammte, wusste ich genau, was in ihm vorging. Hier im Palast schickte es sich – anders als in seiner Küche mit dem gestampften Lehm Boden – sicherlich nicht, die Suppe einfach aus der Schale zu trinken. Wie also zu Werke gehen?

Als der Doge einen Löffel aus der Ansammlung ziselierter silberner Besteckstücke neben seinem Teller auswählte, tat der ärmlich gekleidete Gast es ihm nach und bemühte sich redlich, die Suppe ebenso geräuschlos vom Löffel in den Mund zu befördern wie sein Gegenüber. Leider jedoch sorgten die Lücken zwischen seinen fauligen Zähnen für ein lautstarkes Schlürfen. Das stoppelige Gesicht des Bauern rötete sich, und er legte mit einer hilflosen Geste den Löffel weg.

Der Doge schien die Bredouille seines Gastes gar nicht bemerkt zu haben. Er lächelte, wobei hinten in seinem Mund ein wenig Gold aufblitzte, und füllte einen silbernen Kelch bis zum Rand mit Valpolicella – einem dunkelroten Wein mit blumigem Bukett und einem bittersüßen Abgang – aus seinem eigenen Keller. Dann neigte er auffordernd den Kopf. »*Per favore, signore*«, sagte er und reichte den Kelch seinem verdatterten Tischgenossen.

Der arme Mann lächelte schüchtern und umfasste den Kelch mit zwei plumpen Händen. Da er versuchte den Wein langsam zu trinken, hatte das Getränk dank dieser bemühten Manierlichkeit genügend Zeit, um berauschend auf seine Sinne einzuwirken. Überwältigt von dem ungewohnt raffinierten Geschmack, leerte der Bauer den ganzen Kelch und schmatzte danach genüsslich. Mit einem glückseligen Lächeln stellte er den Kelch vorsichtig auf das Tischtuch aus

Spitze und wollte sich dann bei dem Dogen bedanken, aber ...  
*Marrone!*

Das Lächeln des Mannes verwandelte sich in eine verzerrte Fratze. Seine Stirn wurde knotig wie eine Ingwerwurzel, und er griff sich an die Kehle. Während er mühsam nach Luft rang, malten sich Todesangst und Unverständnis in seinem Blick. Im nächsten Moment kippte er seitlich von seinem mit Gobelin gepolsterten Stuhl und landete mit einem dumpfen Knall kopfüber auf dem türkischen Teppich. Seine Augen hatten den blicklosen Ausdruck eines Toten.

Der Doge, ein gebrechlicher alter Mann, der an Syphilis litt, tupfte sich mit einer Leinenserviette die Mundwinkel ab und hievte seine durchlauchte Gestalt aus dem Sessel. Eine altersfleckige Hand auf die Tischkante gestützt, beugte er sich über die Leiche, griff in die Falten seines Gewandes und förderte eine Ampulle zutage, die eine bernsteinfarbene Flüssigkeit enthielt. Dann zwang er dem Toten den Mund auf, hielt ihm die Ampulle an die sich bereits blau verfärbenden Lippen und träufelte das Elixier hinein.

Anschließend schob der Doge mit einem angewiderten Aufstöhnen seinen Finger in den übelriechenden Mund der Leiche und drückte die Zunge hinunter, um sicherzugehen, dass die Flüssigkeit auch wirklich die Kehle hinunterrann. Als die Ampulle leer war, seufzte er auf wie ein Mann, der eine zwar aufwendige, aber umso unangenehmere Aufgabe hinter sich gebracht hat. Er zog das mit Zitronenduft parfümierte Taschentuch hervor, das er stets in seinem Ärmel trug, wischte sich die Hände ab und hielt sich anschließend das Taschentuch vor die Nase. Offensichtlich erleichtert, endlich nicht mehr von dem Gestank des Bauern belästigt zu werden, atmete er tief durch.

Sein Werk vollbracht, ließ sich der Doge, in seine hinderlichen Brokatgewänder gehüllt und das Taschentuch immer noch vor der Nase, wieder in seinen Sessel nieder und musterte die Leiche. Dabei rückte er geistesabwesend seinen scharlachroten *corno ducale* zurecht, so dass die hornartige Spitze der steifen Kappe emporragte, als wollte er dem lieben Gott den Mittelfinger zeigen.

## Kapitel II

### *Das Buch der Anfänge*

Während der tote Bauer ein geladener Gast gewesen war, hatte ich, ein Waisenjunge und Straßenkind, dank der Güte meines *maestro* Zutritt zum Palast erhalten, weshalb ich tief in seiner Schuld und in der all meiner übrigen Lehrer stehe. Ohne diese weisen Männer würde die Menschheit noch heute in einer dunklen, feuchtkalten Höhle sitzen, sich gegenseitig die Läuse aus dem Pelz pflücken und sich fragen, wie Großvater es bloß geschafft haben mochte, dieses merkwürdige Feuer anzuzünden.

Meinem *maestro* begegnete ich, als ich vierzehn oder fünfzehn war – mein wahres Alter kannte ich nicht. Bis heute weiß ich nicht, wann genau ich geboren bin, obwohl das inzwischen keine Rolle mehr spielt. Der Mord an dem Bauern trug sich vor langer Zeit zu, und zwar im Jahr des Herrn 1498, demselben Jahr also, als der *maestro* mich an einem Obststand auf dem Rialto beim Diebstahl eines Granatapfels ertappte und mich aus meinem traurigen Dasein auf der Straße errettete.

Ich erinnere mich noch gut an diesen Granatapfel, die ledrige rote Schale und das saftige Gewicht in meiner Hand, das mir ein süßes Fruchtfleisch verhieß. Während ich ihn vom

Haufen nahm, malte ich mir das genüssliche Knacken, das Aufsteigen des köstlichen Duftes und den Saft aus, der mir die Lippen benetzte und das Kinn hinunterrann. Ach, diese biblische Frucht mit ihrem auffälligen Nabel, der Liebling der Götter und die Speise der Toten. Ich drückte sie an meine Brust und rannte los.

Doch der Küchenchef stellte sich mir in den Weg und packte mich am Ohr. »Das gehört sich nicht, Junge«, sagte er. Dann nahm er mir *meinen* Granatapfel – inzwischen betrachtete ich ihn nämlich als mein Eigentum – weg und gab ihn dem Händler zurück. Ich war enttäuscht und wütend, aber ehe ich widersprechen konnte, meinte der Küchenchef: »Ich gebe dir in der Palastküche etwas zu essen, aber zuerst musst du dich waschen.«

*Marrone.* Um im Palast des Dogen zu essen, hätte ich jeden verlausten Waisenjungen, jeden von eitrigen Wunden übersäten Aussätzigen und jede von Krankheit gezeichnete Hure in jeder ärmlichen *calle* Venedigs gewaschen. »*Si, signore*«, murmelte ich nur.

»*Andiamo.*« Auf unserem Weg durch den Rialto hielt er mein Ohr weiter fest im Griff. Als wir an einem Bäcker vorbeikamen, dem ich häufig ein Brot stibitzt hatte, brummte der Mann beifällig, offenbar in der Annahme, dass ich nun endlich meiner gerechten Strafe zugeführt wurde. Der Fischhändler, der durch mein Zutun kürzlich einer geräucherten Forelle verlustig gegangen war, drohte mir mit seinem scharfen Messer. So bahnten wir uns einen Weg durch die Kunden, die einen Blick auf mich warfen und dann dem Küchenchef zunickten, als wollten sie sagen: Gut, dass Ihr endlich einem dieser kleinen Gauner das Handwerk legt.

Meine zerlumpten, schmutzigen Schicksalsgenossen blickten

uns aus dunklen Ecken argwöhnisch nach. Von einem gutgekleideten Mann von der Straße geholt zu werden konnte nämlich Gutes oder Schlechtes bedeuten. Vielleicht war man ja an einen Wohltäter geraten, der einem eine warme Mahlzeit spendierte, ohne dafür eine Gegenleistung zu erwarten. Andererseits liefen Jungen wie ich, die ohnehin niemand vermisste, häufig Gefahr, Opfer grausamer Misshandlungen zu werden. Als Zeichen, dass ich Glück gehabt hatte, zwinkerte ich meinen Freunden zu, auch wenn mein Selbstbewusstsein längst nicht so groß war wie mein Hunger.

Im Hinterhof des Palastes zog ich mich aus und wusch mich mit kaltem Wasser und grober Kernseife in einem Holzzuber. Während ich zitternd in dem Zuber saß, seifte der Küchenchef mir das verfilzte Haar ein und rasierte mir den Schädel. »In meiner Küche dulde ich keine Läuse«, verkündete er.

»Wie Ihr wünscht, *signore*.« Schließlich hatte er mir ja etwas Essbares versprochen.

Ich weiß noch, wie mich kurz Panik ergriff, als ich so nackt und frierend in dem Zuber saß, denn er berührte das dunkelbraune Muttermal auf meiner Stirn, fuhr die Umrisse ein wenig zu liebevoll nach und ließ die Hand einen Augenblick zu lang auf meinem Gesicht liegen. Da ich bereits Männern begegnet war, die es auf kleine Jungen abgesehen hatten – schließlich hatte ich mich allzu oft ihren schwitzigen Händen entwinden müssen –, fuhr ich heftig mit dem Kopf zurück. Ich fürchtete mich zwar, war aber bereit, nötigenfalls Widerstand zu leisten, und suchte sein Gesicht nach den Anzeichen von Raubgier ab, die ich auf der Straße zu erkennen gelernt hatte. Doch seine Miene war offen, und seine klugen Augen blickten gütig drein.

Der Küchenchef nahm die Hand weg. »Schrubben«, wies er mich in sachlichem Ton an. »Hinter den Ohren und zwischen den Zehen.« Dann verbrannte er meine Kleider mitten auf dem Hof und trat die Glut aus. »Pfui, was für ein Schmutz!«, empörte er sich. Anschließend gab er mir eine saubere Wollhose und eine Tunika aus grob gewebter Baumwolle. Das Gefühl der sauberen Kleider an meinem frisch gewaschenen Körper ließ mich wohlig erschauern, als ich ihm ins Gebäude folgte.

In der Palastküche ging es geschäftig zu, und es roch nach Lorbeer und Thymian. Die Küche verfügte über drei Kamine, jeder von ihnen so groß, dass ein erwachsener Mann aufrecht darin hätte stehen können. Der Küchenchef befahl mir, mich auf einen dreibeinigen Holzstuhl in eine Ecke zu setzen, und reichte mir ein Stück gelben Käse und eine Scheibe frisches Brot, das eine dicke, knusprige Kruste hatte. Es war lange her, dass ich Käse ohne Schimmelflecken oder die Bissspuren von scharfen Rattenzähnen gegessen hatte. Den rasierten Kopf gesenkt, kauerte ich auf meinem Stuhl und schlank mein Essen hinunter. »Wenn du eine kostenlose Mahlzeit kriegst, iss, so schnell du kannst, bevor es dir jemand wegnimmt«, hatte Marcos guter Rat stets gelautet. Also stopfte ich mir den Mund voll, bis sich meine Wangen blähten wie Melonen, so dass ich kaum noch kauen konnte. Trotzdem schob ich immer weiter nach.

Der Küchenchef berührte mich an der Schulter. »Schling nicht so, Junge«, ermahnte er mich. »Alles hat seine Zeit.« Während ich mir den Wanst vollschlug, sah ich mich in der Küche nach etwas um, das ich auf dem Weg nach draußen vielleicht stibitzen konnte – einem Leckerbissen für meine Freunde Marco und Domingo, einem Löffel, der sich unter

dem Hemd verstecken und für ein paar Kupfermünzen verkaufen ließ, oder einer Zwiebel, um sie gegen ein Stück Fleisch zu tauschen. Allerdings schlug mich der reibungslose Ablauf, dem die Arbeit in dieser Küche folgte, bald in seinen Bann. Eine Mannschaft von etwa zwölf Köchen, allesamt in makellos weißen Jacken, bewegte sich anmutig und zielstrebig durch den Raum. Die ganze Küche erinnerte an einen von Tüchtigkeit geprägten Bienenstock – sauber, duftend und auch hell, weil durch die hohen Fenster auf beiden Seiten des langen Raums genug Tageslicht hereinfiel. Geschickt umrundeten die Köche Holztische, auf denen sich Gemüse türmten, und trugen Tonschalen hin und her, in denen Fleisch in wohlriechenden Tunken eingelegt war.

Der Bäcker, den ich später als Enrico, das Klatschmaul, kennenlernte, knetete – wie ein Küchenzauberer von einer magischen Mehlwolke umweht – einen mit Rosinen durchsetzten Teig. Enrico arbeitete neben einem oben gewölbten Lehmofen und zog mit einer langstieligen hölzernen Backschaufel einen golden schimmernden Laib hervor, der so köstlich duftete, dass ich ein Aufstöhnen unterdrücken musste.

Selbstverständlich war da auch noch Giuseppe – ein unfreundlicher, mürrischer, rundschultriger Säufer –, der den Boden fegte und mich dabei hasserfüllt ansah. Ich kannte ihn vom Rialto als den Bruder eines Fischhändlers, der für die gute Qualität seiner Waren hochgelobt wurde. Allerdings schenkte ich Giuseppe hier ebenso wenig Beachtung wie auf dem Rialto, denn ich verstand noch nicht, dass ihm meine Anwesenheit in dieser Küche schrecklich gegen den Strich ging.

Stattdessen wandte ich meine Aufmerksamkeit dem Kamin

zu, wo sich viele Reihen von Hühnern träge an Grillspießen drehten. Trotz meines vollen Magens lief mir beim Anblick dieser gewaltigen Menge gewürzten und kross gebratenen Fleisches, von dem das Fett triefte, das Wasser im Mund zusammen. Der verführerische Anblick der Brathühner und der Duft des frischen Brotes mischten sich mit dem Klappern von Messern, dem Blubbern von Töpfen und dem Schmurgeln von Pfannen. Der Ansturm auf meine Sinne war nahezu erotisch.

In einem anderen Kamin hing ein eiserner Kessel über dem Feuer, aus dem Dampfwölkchen aufstiegen, so dass ich mich fragte, welches kulinarische Meisterwerk wohl dort gerade entstand. Ich malte mir eine dicke Suppe aus weißen Bohnen, ein leckeres Kaninchenragout oder frisches Gemüse in brodelnder Hühnerbrühe aus, Gerichte, die ich bis jetzt nur vom Hörensagen kannte.

Am anderen Ende der Küche führte eine steile, schmale Treppe zu dem Schlafsaal, wo auch ich einmal unterkommen würde – obwohl ich, als ich so auf meinem Schemel saß und Brot und Käse in mich hineinschlang, nicht im Traum an diese Möglichkeit gedacht hätte. Ich hielt den Küchenchef einfach für einen gütigen Mann, der eben ab und zu Straßenkindern zu essen gab, und rechnete damit, jeden Moment fortgeschickt zu werden.

Während ich die letzten Käsebröckchen von den Zähnen lutschte, bemerkte ich eine steinerne Zisterne neben der Hintertür. Bis zum Ende meiner Lehrzeit in dieser Küche sollte ich Hunderte überschwappender Eimer zu dieser Zisterne schleppen. Die Holztür daneben führte in den Hinterhof, wo ich mich gewaschen hatte. Dahinter begann die gnadenlose Stadt. Ich empfand es als merkwürdig, dass nur eine

einfache Tür die Welt des Überflusses in dieser Küche von meinem Leben trennte, das von Mangel bestimmt war.

Auf der anderen Seite der Zisterne gab es eine weitere Tür, die an diesem Tag geschlossen war. Später sollte ich erfahren, dass sich dort der berühmte Garten des Küchenchefs verbarg. Hier wuchsen die vielen fremdartigen Pflanzen, die den Köchen Angst machten und meinem *maestro* zum Ruf eines Sonderlings verholfen hatten.

Der schlichte Schreibtisch des Küchenchefs war der Längsseite der Küche zugewandt, so dass er sein Reich stets im Blick hatte. Oft sah ich ihn an diesem Tisch Menülisten schreiben oder ein Festmahl planen. Er war ein wahrer *artiste*, ein Meister seines Fachs und voller Einfallsreichtum, so dass er nur selten eines der Bücher in den überfüllten Regalen hinter ihm zu Rate ziehen musste. Die Bücher hatten wegen des seltenen Gebrauchs bereits Staub angesetzt. Doch mein *maestro*, ein Bewahrer des Wissens, sammelte sie mit Leidenschaft. An diesem Tag stand er, die Arme in die Hüften gestemmt, neben seinem Tisch, überwachte die Küche und begrüßte die Hausmädchen und Putzfrauen, die durch eine Schwingtür aus und ein gingen.

»*Buon giorno*, Belinda«, sagte er, woraufhin ein zerzaustes Mädchen, das einen Eimer mit Seifenwasser schleppte, ihm zulächelte. »*Come stai*, Teresa«, meinte er, und ein grauhaariges Zimmermädchen mit einem Gesicht, so schlaff und abgenutzt wie ein Ellbogen, zuckte müde mit den Schultern.

Als ich die Parade der mit Mopps und Tablett bewaffneten Frauen in Arbeitskleidung beobachtete, unterbrach der Major-domus mit einem dramatischen Auftritt diesen Trauerzug. Den Kopf herrisch erhoben, kam er hereingerauscht und reckte das spitze Kinn. Mit einer zarten Hand raffte er

sein prunkvolles Satingewand, mit der anderen wedelte er geziert mit einem seidenen Fächer herum. Er trug mit Perlen bestickte Pantoffeln, die nach oben gebogene Spitzen hatten – eine Schuhmode, die mir einmal beinahe zum Verhängnis werden sollte.

Während ich den Blick nicht von dem theatralischen Gehabe des Majordomus abwenden konnte, waren die Köche offenbar an seine Kapriolen gewöhnt und achteten gar nicht auf ihn. Nur ein Koch, Dante, hielt beim Salzen einer Aubergine inne und setzte zu einem spöttischen Grinsen an, das allerdings ein wenig halbherzig wirkte. Bald sollte ich herausfinden, dass die Küchenvisiten des Majordomus ein beinahe tägliches Ereignis waren, so dass die Köche seine prächtigen Roben schon gar nicht mehr wahrnahmen. Sein heutiges Prunkgewand war pfauenfedernblau, lachsfarben bestickt und mit einer Goldborte gesäumt. Als er an mir vorbeischwebte, schlug mir eine kräftige Wolke Fliederduft entgegen. Der Majordomus richtete eine Frage an den Küchenchef – es ging um irgendeine Sauce oder Suppe, ich erinnere mich nicht, so sehr hatte mich sein Anblick in Ehrfurcht versetzt – und lauschte mit geschürzten Lippen und wedelndem Fächer der Antwort. »Wie Ihr wünscht«, säuselte er dann und rauschte wieder hinaus. Seine Miene wirkte ein wenig empört, als empfände er unsere Gewöhnlichkeit als abstoßend.

Nachdem der Majordomus fort war, wandte sich der Küchenchef mir zu. Ich pflückte die letzten Krümel von meinem Hemd und hätte mich so gerne unsichtbar gemacht, um weiter an diesem sicheren Ort bleiben zu dürfen. Doch er hatte bemerkt, dass ich aufgegessen hatte, und brachte mir ein klumpiges braunes Ding, das er als Kartoffel bezeichne-

te. Ich hatte dieses exotische Gemüse aus der Neuen Welt noch nie zuvor gesehen, fand aber Gefallen an dem erdigen Geruch und dem stabilen Gefühl in meiner Hand. Dann reichte er mir ein Gerät, das, wie ich erfuhr, Schälmesser hieß, zeigte mir, wie man es benutzte, und forderte mich auf, mich an die Arbeit zu machen.

Dieses Ereignis bildete den Auftakt meines Beschäftigungsverhältnisses. Ich schälte, fegte, brachte den Müll hinaus, schleppte (unbeschreiblich viele) Wassereimer, schürte das Feuer nach und schrubbte schwere Töpfe. Dafür bekam ich etwas zu essen und einen Strohsack im Dienstbotenschlafsaal. Ich brauchte einige Tage, um das Wunder zu begreifen, dass der Küchenchef, der Amato Ferrero hieß, mich tatsächlich als seinen Lehrjungen aufgenommen hatte.

Giuseppe, der missmutige Küchenhelfer, verstand schneller als ich, welches Glück ich gehabt hatte. Dass ich als Lehrjunge sein Vorgesetzter war, konnte der elende *ubriacone* – dieser Trunkenbold – nicht ertragen. Immer wenn er mich sah, zischte er »*bastardo*« oder zeigte mir den bösen Blick, indem er mit Zeigefinger und kleinem Finger in meine Richtung deutete. Sobald der Meister den Rücken kehrte, brachte er mich mit seinem Besen zum Stolpern, warf meine ordentlich geschichteten Holzstapel um, streute Gemüschalen auf mein frisch gespültes Geschirr oder trug den Müll zurück in die Küche, um mich als Faulpelz hinzustellen.

Ich versuchte ihn mit Nichtachtung zu strafen. Schließlich bekam ich zum ersten Mal seit meiner frühen Kindheit drei Mahlzeiten am Tag und hatte jede Nacht ein Dach über dem Kopf. Außerdem würde ich irgendwann selbst Koch sein. Doch es hätte mich auch nicht gekümmert, wenn mein

*maestro* Schuster oder Fischer gewesen wäre, denn er gab mir zu essen und bildete mich in einem Handwerk aus, etwas, das ich mir nie hätte träumen lassen. Eingelullt von diesem Luxusleben und voller Angst, jemandem zu nahe zu treten, wagte ich nicht, mich über Giuseppe zu beschweren oder den Meister nach dem Grund für seine Großzügigkeit zu fragen. Ich tat, was er mir sagte, aß, was er mir vorsetzte, und fühlte mich wie ein Glückspilz.

Allerdings vermisste ich Marco und hatte ein schlechtes Gewissen, weil das Schicksal mich bevorzugt und ihn außen vor gelassen hatte. Anfangs hoffte ich, auch für ihn Arbeit in der Küche zu finden, doch bald wurde mir klar, dass ich mir die einzige freie Stelle gesichert hatte. Um Abbitte zu leisten, stibitzte ich bei jeder Gelegenheit Lebensmittel für ihn. Früh an jedem Morgen, bevor die Köche eintrafen, sammelte ich die Reste zusammen, die niemand vermissen würde, wickelte sie in Öltuch und versteckte sie hinter der Zisterne, bis ich spätabends den Müll hinausbrachte. Manchmal wartete Marco schon hungrig und voller Vorfreude draußen auf dem Hof. Wenn er nicht da war, verbarg ich das Päckchen hinter einem Mülleimer. Am nächsten Morgen war es stets verschwunden.

Ich fütterte auch meinen treuen Kater Bernardo mit Resten. Seit ich ihn als halbverhungertes Kätzchen vor dem Tode gerettet hatte, war er dick geworden, und sein Fell glänzte seidig. Nach meiner ersten Woche in der Küche hatte Marco ihn mir gebracht. »Hier ist dein lästiger Kater«, sagte er. »Du kannst nicht von mir verlangen, dass ich ihn auch noch mit durchschleppe.« Obwohl Bernardo wie alle Katzen oft auf geheimnisvolle Weise verschwand, kehrte er stets in den Hinterhof zurück, wenn es Fressen gab, und verbrachte die

Nacht im Schlafsaal unter meinem Arm. *Maestro* Ferrero duldete ihn mir zuliebe.

In den Anfangstagen gab ich mich der Illusion hin, der Küchenchef habe mich ausgesucht, weil er mich für etwas Besonderes hielt, weil er an mir Anzeichen eines scharfen Verstandes bemerkt hatte oder weil er die Geschicklichkeit meiner durch Taschendiebstähle geschulten Finger zu schätzen wusste. Heute, so viele Jahre später, weiß ich, dass sein Entschluss mehr mit seinem Glauben an das Gute im Menschen zu tun hatte, das auch widrigen Umständen trotzen kann. Außerdem wünschte er sich einen Sohn und Erben – insbesondere einen Erben.

Der Küchenchef hatte den Zeitpunkt dafür nicht willkürlich gewählt, denn in Venedig machten beunruhigende Gerüchte die Runde, die Unfrieden stifteten wie eine aufpeitschende Meeresbrise von Osten. Alle – von der Dienerschaft bis hin zu den Adligen – tuschelten über ein altes byzantinisches Buch, das angeblich die Rezepte von Hexenmeistern aus dem Altertum enthielt. Man erzählte mir, das Buch habe seit vielen Jahren als verschollen gegolten, sei aber in Wahrheit irgendwo in Venedig versteckt. Später sollte ich verstehen, warum die durch diesen Klatsch aufgewühlte Stimmung den Küchenchef dazu veranlasste, sich einen Lehrling zu nehmen.

Keiner konnte sich dem Gerede entziehen. Ich erinnere mich an ein Gespräch, das ich zu Anfang meiner Lehrzeit belauschte und dessen Inhalt mich in einen wilden Taumel aus Wunschträumen stürzte. Natürlich drehten sich diese um das Objekt meiner Begierde, *la mia bella* Francesca. Eines Nachmittags steckten Enrico und Dante, der Gemüsekoch, am Lehmofen die Köpfe zusammen. Sie waren

eng zusammengerückt und hatten die Arme fest vor der Brust verschränkt. Enrico raunte etwas aus dem Mundwinkel, und Dante spitzte aufmerksam die Ohren, während Teresa – ein ebenso übles Klatschmaul wie Enrico und die zweite Nachrichtenquelle im Palast – in Hörweite herumlungerte.

Da ich die Vorgänge in meiner unmittelbaren Umgebung stets im Auge behielt, begann ich in ihrer Nähe Holz zu stapeln, damit mir auch ja nichts von ihrem Gespräch entging. Weil ich mich auf der Straße nur dank meiner Gerissenheit hatte durchschlagen können, war lauschen für mich so selbstverständlich geworden wie atmen – und nicht minder lebensnotwendig.

»Das Buch könnte ein Rezept enthalten, wie man aus Blei Gold macht«, sagte Enrico.

»Pah«, erwiderte Dante leicht enttäuscht, »Alchemie ist doch nichts als Spintisiererei. Außerdem ersticken die Leute, die so sehr hinter dem Buch her sind, doch schon im Geld. Nein, es geht sicher darum, Menschen zu beeinflussen, indem man ihre Gedanken steuert oder ihre Herzen erweicht.«

»Herzen erweicht? Sprichst du von einem Liebestrank? Pah! Wozu soll das gut sein?«

Dante hob belehrend den Finger. »Ein Mann vertraut einer Frau, die ihm vor Lust den Kopf verdreht, seine größten Geheimnisse an.« Er nickte wissend. »Es gibt keine bessere Spionin als eine Verführerin. Ein verliebter Mann ist da immer im Nachteil.«

Enrico überlegte. »Das ist richtig«, meinte er schließlich. »Wer liebestoll ist, ist leichte Beute. Doch es muss noch etwas anderes als ein Liebestrank dahinterstecken. Weshalb

sonst sollte der alte Doge das Buch haben wollen? Ob ein lebensverlängerndes Rezept darin steht?«

»Unsterblichkeit?«

»Wer weiß?«

*Dio mio.* Der Gedanke an einen Liebestrank, den ich vielleicht mit Francesca teilen konnte, brachte mich fast um den Verstand. Von all den sagemumwobenen Geheimnissen, die man dem Wunderbuch zuschrieb, wäre ein Liebestrank in meinen Augen das nützlichste gewesen.

Jeder glaubte, das Buch enthielte das, was er sich am meisten wünschte. Für mich war Francesca die Erfüllung all meiner Träume, während viele Menschen sich nach anderen Dingen sehnten. Liebe, Reichtum, Unsterblichkeit – das waren die Gelüste, die zu Verstrickungen, Misstrauen und letztlich in die Katastrophe führen würden.

Die Geheimniskrämerei begann mit dem Mord an dem Bauern, den ich umgehend dem Meister meldete. Er wusste, dass ich den Dogen beobachtete, und billigte es, da es seiner Ansicht nach lehrreich für mich war, mich höflichem Betragen und guten Manieren – insbesondere bei Tisch – auszusetzen. »Zeig mir, wie du isst, und ich sage dir, wer du bist«, lautete einer seiner Wahlsprüche.

Für ihn war die Zubereitung von Gerichten ein Weg, um den Geheimnissen des Lebens auf den Grund zu kommen. Ich sehe immer noch vor mir, wie er Eiklar in einer in die Armbeuge geklemmten Kupferschale schaumig schlug. Dabei summt er im Gleichtakt zu seinen Bewegungen vor sich hin, bis sich die zähflüssige Masse in Eischnee verwandelt hatte. »Schau«, verkündete er und schwenkte den Schneebesens wie einen Zauberstab, »das ist Magie!« Er wies mit dem Schneebesens auf mich. »Vergiss nie, Luciano,

Tiere fressen, Menschen essen.« Er verteilte den Eischnee auf gebuttertem Pergament. »Deshalb sagen wir von einem stilvollen Menschen auch, er habe Geschmack«, fügte er hinzu.

Unter *maestro* Ferreros Anleitung lernte ich den Wert guter Erziehung zu schätzen. Unter anderem schien sie einem Mann die Macht zu verleihen, eine bestimmte Art von Frauen für sich zu gewinnen, wie zum Beispiel Rosa, die gebildete Gattin des Küchenchefs. Obwohl ich neugierig auf Frauen war, hatte ich noch nie eine näher kennengelernt, denn die Mädchen auf der Straße verlangten schon für den winzigsten Gefallen Geld. Marco teilte meine Neugier, spielte aber Gleichgültigkeit vor. Außerdem grollte er seiner Mutter, die ihn einfach ausgesetzt, seine Zwillingsschwester aber bei sich behalten hatte. »Frauen, pah! Ein notwendiges Übel«, pflegte er zu sagen.

Ich hingegen hielt Frauen nicht für ein Übel, sondern einfach nur für unerreichbar. Meine geliebte Francesca lebte in einem Kloster, weshalb ich keinen Zugang zu ihr hatte. Dennoch gab ich die Hoffnung nicht auf. Francesca war gewiss aufgrund widriger Umstände im Kloster gelandet, denn ich erkannte an ihren kühnen Blicken auf dem Rialto und an der Unbekümmertheit, mit der sie ihre blonden Haarsträhnen unter dem Novizinnenschleier hervorrutschen ließ, dass sie das Klosterleben nicht sehr ernst nahm. Tatsächlich sollte ich bald herausfinden, dass sie unter ihrer Tracht so kurvenreich und üppig wie die Sünde war. Und so glaubte ich in meinem jugendlichen Überschwang, sie würde dem Kloster den Rücken kehren und mich heiraten, wenn ich ihr ein Leben in Wohlstand bieten konnte.

Allerdings sollte meine Läuterung vom Straßenjungen zum

zukünftigen Ehemann noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Der ständige Argwohn und die auf der Straße notwendige Gerissenheit hatten tiefe Spuren bei mir hinterlassen und drückten sich in einem verhuschten Gang, einer derben Ausdrucksweise und einem unsteten Blick aus. Und so beobachtete ich, fest entschlossen, ein feiner Herr zu werden, der Francescas würdig war, heimlich das Leben im Palast und prägte mir meine Erkenntnisse gut ein. An meinem halben freien Tag in der Woche spielte ich Marco und Domingo zu ihrem Ergötzen die Manieren der besseren Gesellschaft vor. Ich tupfte mir mit einer eingebildeten Serviette die Mundwinkel ab, stolzierte mit gestrafften Schultern und gerectem Kinn über Brücken und vollführte mit den Worten »Wenn ich mir die Freiheit erlauben darf, mein Herr« eine Verbeugung vor Domingo. Dann wedelte ich Marco mit der Hand vor der Nase herum. »Hol mir meine Gondel, Junge«, befahl ich. Für die beiden war es nur ein Spiel. Ich hingegen probte für meine Zukunft als Küchenchef und angesehener Bürger.

Allerdings musste ich dafür zuerst meine Lehre zu *maestro Ferreros* Zufriedenheit abschließen. Nachdem ich gesehen hatte, wie der Doge dem Toten die bernsteinfarbene Flüssigkeit in den Mund goss, rannte ich, zwei Stufen auf einmal nehmend, die Dienstbotentreppe hinunter, um dem Küchenchef von dem Mord zu berichten. Zu meiner Überraschung schnappte er weder nach Luft, noch schlug er die Hand vor die Brust oder riss entsetzt die Augen auf. Stattdessen seufzte er nur, setzte sich an einen dick mit Mehl bedeckten Tisch und stemmte die Ellbogen in einen Teighaufen.

»Bist du sicher, Luciano? War der Mann wirklich tot?«

»Ja, *maestro*.«

»Oft kann der Schein auch trügen.«

»*Maestro*, er wurde vergiftet. Ich habe seine Augen gesehen.  
Er war mausetot.«

»O *Dio*.« Der Küchenchef stützte den Kopf in die Hände.

»Es hat angefangen.«