



it

Louise  
Miller

Die  
ZUTATEN  
zum  
GLÜCK  
Roman



insel taschenbuch 4656

Louise Miller

Die Zutaten zum Glück



*Die Zutaten zum Glück* erzählt von der jungen Patissière Olivia, deren Karriere sich buchstäblich in Rauch auflöst und die einen völligen Neuanfang wagen muss – in der ländlichen Idylle Vermonts, wo das Leben noch einem anderen Takt folgt und das größte Glück im Duft von frischem Apfelkuchen steckt ...

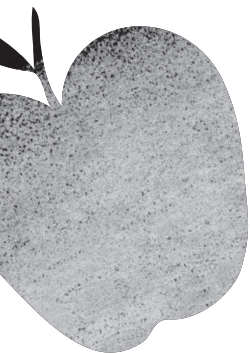
Wer rechnet schon damit, dass aus einem Flammeninferno das große Glück erwächst? Am wenigsten die Patissière Olivia, als sie mit ihrem flambierten Dessert einen Bostoner Luxusclub in Brand setzt. Hals über Kopf flüchtet sie sich zu ihrer besten Freundin nach Vermont. Wo sie nicht nur das Geheimnis einer störrischen alten Dame, sondern auch das um den besten Apple Pie lüften muss – und ganz nebenbei auch ein neues Zuhause samt Familienanschluss und eine Liebe auf Umwegen findet. Bleibt nur die Frage: Ist es das, was Olivia vom Leben will?

Ein köstlicher Roman, der Freundschaft, Familie, Liebe und Genuss mit Gefühlslagen aller Art und der oft holprigen Suche nach dem Glück zusammenbringt und ein vielstimmiges, herzergreifendes und unterhaltsames Feel-Good-Leseerlebnis zaubert!

Louise Miller lebt und arbeitet als Patissière in Boston. In ihrer Freizeit kümmert sie sich um ihren Blumengarten, spielt hin und wieder Banjo, ist Filmenthusiastin und liebt alte Hunde. *Die Zutaten zum Glück* ist ihr erster Roman und ihre neueste Genusskreation, mit der sie die Leserherzen in den USA im Sturm erobert hat.

*Louise  
Miller*  
Die  
ZUTATEN  
zum  
GLÜCK  
*Roman*

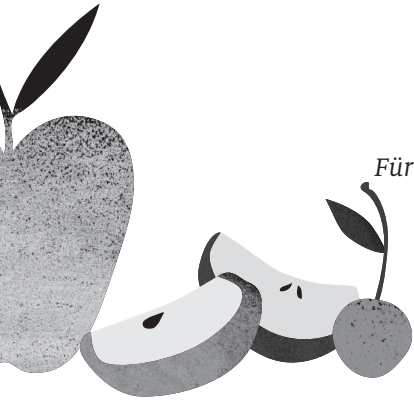
Aus dem amerikanischen Englisch  
von Katja Bendels



Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel  
*The City Baker's Guide to Country Living* bei Pamela Doorman Books / Viking,  
an imprint of Penguin Random House LLC, New York. All rights reserved.

Erste Auflage 2018  
insel taschenbuch 4656  
Copyright © 2016 by Louise Miller  
© der deutschen Ausgabe Insel Verlag Berlin 2018  
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das  
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung  
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.  
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form  
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)  
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert  
oder unter Verwendung elektronischer Systeme  
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.  
Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag  
Umschlagabbildung: Ryan Benyi/plainpicture, istockphoto  
Umschlaggestaltung: heißmann, heilmann, hamburg  
Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-458-36356-9



*Für Elizabeth*





## September

Der Abend, an dem ich den Emerson Club in Flammen setzte, war perfekt für eine Meringue. Die ganze Woche über hatte ich mir Sorgen gemacht, weil das Wetter so feucht gewesen war, aber an diesem Abend wehte trockene, kühle Luft durch das offene Fenster herein. Der Club feierte seinen 150. Geburtstag, und Jameson Whitaker, der Präsident, hatte Baked Alaska mit Pistazieneis bestellt. Und da er mich darum bat, als er gerade auf mir lag, unter einem Betttuch aus feinem italienischem Leinen in Zimmer 8, hatte ich es ihm versprochen, auch wenn ich mir ziemlich sicher war, dass ein Baked Alaska im Jahr 1873 nicht auf der Speisekarte zu finden gewesen wäre. Aber Jamie liebte nun mal die große Show – und Pistazieneis, das seine Frau ihn zu Hause nicht essen ließ.

Langsam, einen Löffel nach dem anderen, gab ich den Zucker zum Eiweiß, und während sich die Masse zu einer glänzenden weißen Wolke wölbte, lehnte ich meine Hüfte sanft gegen die Arbeitsplatte aus Stirnholz und ließ den Blick durch die Küche schweifen. Ich habe meine Teigrolle schon in den angesagtesten Restaurants der Stadt, für makrobiotische Catering-Firmen, in edlen und weniger edlen Hotels geschwungen. Man würde erwarten, dass ein Bostoner Privatclub wie das Emerson, wo sich nur die vornehmsten Familien der Stadt tummelten, mit dem gedimmten Licht, den gestärkten Tischdecken und messingbeschlagenen Ledersesseln, auch eine



entsprechend luxuriös ausgestattete Küche hätte. Aber egal, wie ein Speisesaal aussieht – selbst wenn »vorne« (wie wir es nennen) nur mit Klebeband zusammengehaltene Campingbänke um Resopaltische mit verzinkten Metallkanten herumstünden –, »hinten« in der Küche sieht es immer gleich aus: ein Meer aus Edelstahl. Tische, Schüsseln, Kühlraum, alles glänzt in einem kalten Grau. Schneebesen und Löffel hängen ordentlich nebeneinander aufgereiht. Daneben ein Standmixer mit einem Arm, der so dick ist wie mein eigener und darauf wartet, den Brotteig zu kneten. Das Ganze hatte etwas Tröstliches. Egal, wie oft ich den Job wechselte, auf die Küche konnte ich mich immer verlassen – auf die Ordnung, die Vorhersehbarkeit: Alles war vertraut und an seinem Platz.

Ich spritzte gerade den letzten Baiser-Wirbel auf die geschichteten Lagen aus Eis und Kuchen, als ich nebenan im Jefferson Room die Champagnerkorken knallen hörte. Glen, der Geschäftsführer, kam in die Küche gerannt.

»Bist du so weit, Livvy?«

Ich streckte ihm meine klebrigen Hände entgegen. »Gib mir mal den Bunsenbrenner.« Die blaue Flamme strich über die Eischneewirbel und hinterließ eine dunkle Spur aus karamellisiertem Zucker.

Hinter der Schwingtür schwoll ein Chor aus Bariton-Stimmen an, und die Hymne des Emerson Clubs dröhnte in die Küche.

»Das ist unser Zeichen«, sagte Glen.

Ich strich mir mit den Händen durch die frisch gefärbten Locken. In dieser Woche hatte ich mich für Lila entschieden. Manic Panic Electric Amethyst, um genau zu sein. Zwar nicht unbedingt zeitgemäß für eine Köchin aus dem neunzehnten Jahrhundert, aber ich gehörte schließlich nicht zu den Gästen.

Mit dem Daumen auf dem Flaschenhals besprenkelte ich

mein Werk mit 75-prozentigem Rum und hievte das Tablett auf meine Schulter. »Feuer marsch.«

Glen zündete ein Streichholz an und hielt die Flamme vorsichtig an die mit Rum gefüllte leere Eierschale in der Spitze des Baked Alaska. Mit einem Fauchen fing der Alkohol Feuer, und die Flamme lief über die Wellen aus Baiser. Glen eilte vor mir her und hielt die Türen auf. Mit den verklingenden letzten Tönen der Hymne betrat ich den Saal. Die Menge applaudierte.

Das Tablett muss gut zwanzig Kilo gewogen haben. Silber ist schwer, und man nennt den Kuchen in meinem Baked Alaska nicht umsonst *pound cake*, ganz zu schweigen von den fast 15 Litern Pistazieneis. Aber ich verzog meinen Mund zu einem breiten Lächeln und trat in den Saal, quetschte mich zwischen den eng stehenden Tischen hindurch und posierte mit den Gästen für die entsprechenden Fotos. Die Flammen loderten inzwischen nicht mehr so hoch, brannten aber immer noch. Im hinteren Teil des Saals, bei den bodentiefen Fenstern, entdeckte ich Jamie, den Arm fest um die Taille seiner Frau gelegt. Ihre Kinder, Miniaturausgaben ihrer Eltern, standen neben ihnen, der eine im dunklen Anzug, die andere im Kleid mit Reifrock. Schweißperlen traten mir auf die Stirn. Wie seltsam, dass die Flammen schrumpften, während mir mit jeder Sekunde heißer wurde. Der Saal war voller Menschen, die Mitglieder des Clubs bevölkerten in kleinen Grüppchen jeden Quadratzentimeter des Teppichs. Ich wusste, dass irgendwo in dieser Menge Glen die Köpfe zählte und irgendwas über maximale Personenzahlen vor sich hin murmelte. Mit dem Tablett fest auf meiner Schulter, um niemanden in Flammen zu setzen, bahnte ich mir vorsichtig einen Weg durch die Menge. Mein gesamter Oberkörper schmerzte. Der Schatzmeister des Clubs legte den Arm um meine Taille,

wobei seine Hand deutlich tiefer auf meiner Hüfte ruhte, als angebracht gewesen wäre. »Eins für den Newsletter«, sagte er. Mein Lächeln wurde breiter und deutlich verspannter, und ich verstärkte meinen Griff um das Tablett. Jamies Blick schweifte zu mir herüber und dann ausdruckslos über mich hinweg. Er flüsterte seiner Frau etwas ins Ohr. Sie lachte und blickte in meine Richtung. Das war das Letzte, was ich sah, bevor mir das Tablett aus den Fingern glitt und der brennende Baked Alaska zu Boden krachte.

Nach diesem eher abrupten Ende meiner Schicht fuhr ich in meine Wohnung, wo ich gerade lange genug blieb, um ein paar Sachen in eine Tasche zu stopfen und Salty, meinen stämmigen Irischen-Wolfshund-Mischling, einzusammeln. Dann machte ich mich, angetrieben von dem Wunsch, von jemandem »Schatz« genannt zu werden, auf in Richtung Norden, die Heizung mit voller Kraft auf meine von der Sprinkleranlage noch nassen Haare gerichtet, die mir wie Seegras im Nacken klebten. Salty, der gerade so auf den Rücksitz passte, presste seine kalte Nase an mein Ohr und schnüffelte. Der Geruch von verbranntem Samt klebte noch auf meiner Haut, und wie in Zeitlupe liefen die letzten Augenblicke im Jefferson Room wieder und wieder vor meinem inneren Auge ab. Eine der Tischdecken hatte zuerst Feuer gefangen. Vielleicht wäre alles gar nicht so schlimm gekommen, wenn es nicht ausgerechnet die Tischdecke unter der ein Meter zwanzig hohen Eisskulptur eines aufrecht sitzenden Eichhörnchens mit einer Eichel in der ausgestreckten Pfote gewesen wäre. Die Flammen ließen das Eichhörnchen augenblicklich schmelzen. Als sein Arm brach und zu Boden fiel, kippte auch die restliche Skulptur um und nahm den Tisch gleich mit. Eine Welle aus Austern, Muscheln und Shrimps schwappte in Richtung der panischen Menge und ergoss sich über den Teppich.

Das Feuer züngelte inzwischen an einem der antiken Samtvorhänge, der sogleich wie flambierte Kirschen in Flammen aufging. Das war der Moment, in dem sich die Sprinkleranlage einschaltete.

Drei Stunden später fuhr ich vom Highway ab und bog auf den hell erleuchteten Parkplatz des F&G Truck Stops. Ich stieg aus, und während ich darauf wartete, dass jemand mir einen Tisch zuwies, sah ich Dutzenden von Pies und Kuchen dabei zu, wie sie sich in der Vitrine drehten: Süßkartoffel, Walnuss, Bananencreme. Eine Kellnerin in einer pastellfarbenen Uniform führte mich in eine Nische in der Ecke, ein gutes Stück entfernt von einem Tisch mit einer grölenden Horde Truckerfahrer. Doch selbst quer durch den Raum empfand ich ihr rauhes Lachen als tröstlich. Mein Dad war früher immer mit mir bei F&G mittagessen gegangen, wenn ich ihn auf seinen Touren von Boston an die kanadische Grenze begleitet hatte – meist während der Ferien, oder wenn ich einen Pausentag brauchte, um mein mentales Gleichgewicht wiederzufinden. Das letzte Mal, als ich mit ihm dort gewesen war, hatten wir meine bestandene Führerscheinprüfung gefeiert. Ich lehnte den Kopf zurück, ließ mich in das Polster sinken und starrte auf die von Fett, Alter und Zigarettenrauch gelbe Tapete mit den Sattelschlepper-Motiven.

Eine halbe Stunde später schob ich mir das letzte Stück Kuchen in den Mund und ließ die dicke Schicht Schokoladenpudding auf der Zunge zergehen. Die Kellnerin füllte meinen Kaffeebecher noch einmal auf und griff nach meiner Debitkarte. Als sie damit verschwunden war, kramte ich in meiner Handtasche, zog mein Handy heraus, rutschte auf meiner Sitzbank tiefer nach unten und wählte die Nummer meiner besten Freundin.

»Hmmm?«, stöhnte Hannah in den Hörer.

»Hann, hier ist Livvy. Ich bin bei F&G.« Ich ließ den Blick durch den Raum gleiten. Kein Trucker in Sicht, der mich anstarrte und stumm aufforderte, das Handy wegzulegen.

»Welchen Kuchen hast du genommen?«

»Black Bottom.«

Hannah schwieg einen Moment. »Livvy, wie viel Uhr ist es?«, gähnte sie, als sich die spitzengesäumte Schürze der Kellnerin in mein Blickfeld schob. Ich schaute auf und sah, dass sie den Mund zu einer schmalen Linie verzogen hatte.

»Abgelehnt.« Sie wedelte mit meiner Karte in der Luft und knallte sie auf den Tisch.

»Eine Sekunde«, bedeutete ich ihr stumm.

»Livvy, bist du noch dran?«

»Tut mir leid, Hann, einen Moment.« Ich kramte in meiner Umhängetasche und förderte aus deren Tiefen ein paar zerknitterte Dollar-Scheine hervor. »Hör zu, kann ich vorbeikommen? In etwa einer Stunde? Für ein paar Tage?«

Hannah schmalzte mit der Zunge. »Bring mir ein Stück Key Lime mit.«

Meine schwarze Ray-Ban konnte zwar die Sonnenstrahlen abhalten, die wie kleine Schälmesser auf meine Augen einstachen, aber nicht die Gerüche, die sich in der Luft tummelten. Erde, Zwiebeln, Kräuter und das durchdringende Aroma von Ziegen und gemahlenem Kaffee machten es zu einer wahren Herausforderung, das Stück Black-Bottom-Pie vom Vorabend in mir zu behalten. Ich hatte nicht direkt einen Kater. Genauer gesagt, befand ich mich auf diesem schmalen Grat zwischen betrunken und allmählich wieder nüchtern. Mir fehlte es jedoch deutlich an Schlaf. Hannah hatte mich am Morgen um sieben Uhr geweckt, und das, obwohl ich erst um halb zwei bei ihr angekommen war. Sie hatte mit dicken Augen in der Tür

gestanden, die Flasche Jack Daniel's, die sie allein für meine Besuche im Haus hatte, gegen das Stück Key Lime getauscht, und war wortlos wieder ins Bett geschlurft. Ich hatte mich vor den Fernseher gesetzt, den lokalen Sender von Vermont ange stellt – eine Wiederholung endloser Schafscherwettbewerbe – und ein oder zwei Gläser Whiskey getrunken. Aber heute war Samstag und damit Farmer's Market, und Hannah bestand darauf, dort zu sein, noch bevor er offiziell eröffnete.

Der Bauernmarkt von Guthrie fand jeden Samstag von acht bis dreizehn Uhr auf dem Parkplatz der Highschool statt. Vier Reihen weißer Zelte zogen sich über den Asphalt. Am Eingang, zwischen den Zelten, stand ein älterer Herr in Jagdkleidung und spielte Tanzmelodien auf seiner Geige.

Hannah hatte eine Mission. Mit zielstrebigem Schritten und so schnell, wie man nur gehen konnte, ohne zu rennen, steuerte sie auf den Stand mit den Sonnenblumen zu. Ich selbst schlenderte mit Salty auf den Fersen gemächlich durch die Zelte und suchte nach einem Stand, an dem ich einen Kaffee bekommen würde. Die Keramiker reihten ihre dick glasierten Becher und Tassen auf, an einem der anderen Stände saßen zwei Damen, unter deren klackernden Nadeln sich die die Socken drehten, an denen sie strickten. Und ein Stück weiter arbeitete ein Holzschnitzer an einem Bild von einer Schwarzbärin mit ihren Jungen unter einer Gruppe Kiefern.

Hannah, einen Strauß Sonnenblumen an die Brust gepresst, als hätte man sie gerade zur Mrs Coventry County gekrönt, fand mich im Kräutertzelt, wo ich mir nach Lavendel duftende Creme in die Handflächen massierte. Ich lehnte mich zu ihr rüber und sagte, etwas lauter als geplant: »Sie sollten es Eau de Oma nennen.«

Hannah schielte über meine Schulter zum Kräuterhändler hinüber, um sicherzugehen, dass er mich nicht gehört hatte,

dann zog sie mich schnell weiter, und wir schlenderten von Zelt zu Zelt, während Hannah ihren Flechkorb mit Gemüse füllte.

»Ist alles in Ordnung?«, fragte sie. »Du siehst blass aus.«

Ich seufzte. Tagein, tagaus schon vor der Dämmerung in der Küche zu stehen und erst nach Sonnenuntergang wieder herauszukommen hatte mir tatsächlich einen etwas vampirhaften Teint verschafft. Ganz abgesehen von den Ereignissen der letzten Nacht, die meiner Gesichtsfarbe nicht gerade zuträglich waren. Hannah dagegen hatte noch immer eine gesunde Sommerbräune, wobei sie das mit Sicherheit auch ihrem Arsenal an Clinique-Produkten zu verdanken hatte. Ich schob meine Fingerspitzen unter die Brillengläser und rieb mir die Augen. »Es geht mir gut.«

»Komm schon, raus mit der Sprache. Wieso bist du hier?«

Ich lehnte den Kopf an ihre Schulter. »Weil du meine älteste und beste Freundin auf der Welt bist und mir gefehlt hast?«

Hannah war der eine Mensch, auf den ich immer zählen konnte. Sie war die Art von Freundin, die vorbeikam, wenn man zu deprimiert war, um von der Couch aufzustehen, und erst einmal die Wohnung putzte und die überfälligen Bücher in die Bücherei zurückbrachte, bevor sie einem eine Portion Gemüse zum Abendessen dünstete.

»Und deshalb bist du den ganzen Weg hier raufgefahren, mitten in der Nacht? In deinen Arbeitsklamotten?«

»Wie wäre es mit: Ich hatte Heißhunger auf ein Stück Kuchen und bin bei F&G gelandet. Und da wäre es doch schade gewesen, nicht bei dir vorbeizukommen, wo ich doch schon in der Nähe war?«

Hannah sah mich mit geübter Geduld an. »Ich kenne dich lange genug, um zu wissen, dass du nach der Arbeit Bier und Fritten brauchst, nicht Kuchen.«

Ich ließ meinen Kopf sinken und betrachtete meine Hände, auf denen die Venen deutlich zu sehen waren, wie bei meiner Großmutter.

»Vielleicht habe ich ja bei der Arbeit einen kleinen Brand verursacht.«

»Ach du meine Güte. Ist jemand verletzt worden?«

Ich dachte an Jamies Frau. Sie hatte eine detailgetreue Kopie von Ginger Rogers' Kleid aus *Ich tanz mich in dein Herz hinein* getragen, das Weiße mit den Federn. »Nein, nein. Nicht verletzt. Nur nass.«

»Himmel, Liv. Glaubst du, sie werden dich feuern? Oder kann dieser Typ, mit dem du dich triffst, dir vielleicht helfen?«

Hannah wusste, dass ich mit jemandem vom Emerson zusammen war, aber jedes Mal, wenn sie mehr wissen wollte, erklärte ich, es sei nichts Ernstes. Sie wäre nicht begeistert gewesen, dass Jamie mit seinen vierundsechzig Jahren exakt doppelt so alt war wie ich. Und dazu noch verheiratet. »Im Emerson wird man nicht gefeuert«, sagte ich, während ich nervös die Haare und Maislieschen von den Maiskolben zupfte. »Es wird einem eher nahegelegt, ›eine Pause‹ zu machen.«

Hannah ließ den Blick über den Parkplatz schweifen und hakte sich dann bei mir ein. »Lass uns sehen, ob es noch ein paar von diesen preisgekrönten Zimtschnecken gibt.«

Je tiefer wir uns einen Weg in die Menge hungriger Stadtbewohner bahnten, desto schlimmer wurde das Pochen in meinem Kopf. Und als der Geruch von mistverkrusteten Arbeitstiefeln meine Nase streifte, machte mein Magen einen kleinen Sprung. Ich sollte die Finger vom Whiskey lassen.

»Ähm, Hann? Ich fürchte, ich muss passen. Bring mir was Fettiges mit.«

Hannah zog die Nase kraus. »Wie kannst du bei einem Kater nur was Fettiges essen?«



»Es hilft«, sagte ich und verschwand aus dem Getümmel.

Die frische Luft tat gut. Ich fand ein ruhiges Plätzchen unter einem Baum am Rande des Parkplatzes und ließ mich auf den weichen Boden gleiten, den Rücken an den rauen Stamm gelehnt. Salty schnüffelte im Gras, drehte sich dreimal um sich selbst und legte sich schließlich mit ausgestreckten Vorderläufen neben mich.

Es sah aus, als hätte sich die ganze Stadt auf dem Markt versammelt, und die Hälfte davon stand Schlange für die süßen Schnecken. Hannah hatte mir erklärt, dass der Markttag den Farmern während der Erntezeit die einzige Gelegenheit bot, sich zu sehen. Sie bedienten ihre Kunden, und in den Pausen plauderten sie, boten sich gegenseitig ihre Hilfe an und tauschten Saatgut, Neuigkeiten über Getreide und Geburten aus und natürlich die neuesten Gerüchte. Und ganz offensichtlich war aus dem gleichen Grund auch der Rest der Stadt hier. Ich beobachtete einen großen, schlanken Mann dabei, wie er Kisten mit Äpfeln aus einem Auto auslud. Die Ärmel seines karierten Hemds waren bis zu den Ellbogen hochgerollt. Er hatte eine scharf geschnittene Nase und schmale Lippen; die dunklen Augen wurden vom schwarzen Plastikgestell seiner Brille umrahmt. Seine Haare hatten schon länger keinen Friseur mehr gesehen, ebenso wenig wie sein Bart einen Rasierer. Er kam mir irgendwie bekannt vor. Ich kramte erfolglos in meinem Gedächtnis, dann fiel mir ein, dass er einem Mann aus einer Fotografie von Walker Evans ähnelte, die er während des Dust Bowl aufgenommen hatte.

Ich suchte die Menge nach Hannah ab und entdeckte sie neben einer älteren Frau, mit der sie sich angeregt unterhielt. Die Frau hatte die Hände in die Hüften gestemmt und eine himmelblaue Strickjacke um die Schultern gelegt. Sie runzelte die Stirn. Hannah tätschelte ihren Arm und zeigte mit ei-

nem fröhlichen Lächeln auf mich. Die Frau schaute herüber und betrachtete mich mit geschürzten Lippen.

Mein Handy, das ich mir wie immer hinten in die Gesäßtasche gestopft hatte, vibrierte. Hier oben in Vermont hatte man bestenfalls sporadisch Empfang. Sechs verpasste Anrufe. Ich fühlte mich wie jemand, der einen Keks hinuntergeschlungen hatte, ohne zu kauen.

*Livvy, rief Jamie flüsternd auf meiner Mailbox, wo bist du? Ich mache mir Sorgen. Ruf mich an.*

*Olivia, hier ist Glen. Ich wollte nur hören, ob alles in Ordnung ist. Der Club bleibt für ein paar Tage geschlossen, um den Schaden zu ermessen. Der Brandinspektor hat noch ein paar Fragen. Ruf mich zurück.*

*Wir haben hier ein paar Probleme mit dem Grill, Boss. Einer der Hilfsköche. Wir hatten gehofft, Sie könnten uns helfen, ihn anzufeuern. Lautes Gelächter im Hintergrund, dann wurde aufgelegt.*

Hannahs makellose, französisch pedikürte Fußnägel schoben sich in mein Blickfeld. Ich schaltete mein Handy aus und warf es in meine Tasche. Als ich zu ihr hochschaute, sah ich an der Stelle von ihrem Gesicht eine radkappengroße Zimtschnecke. Cremig weiße Glasur glitzerte auf den Kringeln des süßen Teilchens.

»Hier«, sagte Hannah und reichte mir die Schnecke.

Ich riss ein Stück ab, schob es mir in den Mund und kaute dankbar.

Hannah biss herzhaft hinein. »Mmmm, ich habe seit Monaten nicht mehr so viel Zucker gegessen.« Dann schob sie

den Rest in eine beschichtete Papiertüte und leckte sich die Finger ab. Hannah würde Ihnen erklären, dass sie Kalorien zählt, aber ich weiß, was für eine Naschkatze sie ist. Sie griff in ihre Handtasche, zog ein Stofftaschentuch heraus und wischte sich die Finger ab. Dann strich sie sich den Rock unter den Beinen glatt und setzte sich neben mich. »Also, wie lange hast du vor zu bleiben?«

Ich beäugte sie von der Seite. »Keine Ahnung. Hast du Angst, dass ich noch da bin, wenn Jonathan von seiner Konferenz zurückkommt?« Hannahs Mann und ich sind uns einig, dass wir uns in so ziemlich gar nichts einig sind. Es bringt Hannahs Gleichgewichtssinn aus der Balance, uns beide im selben Raum zu haben.

»Nein, nein. Du kannst so lange bleiben, wie du willst, das weißt du. Außerdem kommt er erst in ein paar Tagen. Ich habe mich nur gefragt, ob du wenigstens Montag noch hierbleiben könntest.«

»Ja, klar. Glaub mir, ich habe es wirklich nicht eilig, nach Boston zurückzufahren.«

»Sehr gut. Dann muss ich nur schauen, wann sie da ist.« Hannah griff in ihre Handtasche und zog die wächserne Papiertüte wieder heraus. Sie zwirbelte ein großes Stück Zimtschnecke ab und steckte es sich in den Mund.

»Wann wer da ist?«

»Die Frau, mit der ich eben gesprochen habe, als ich für die Schnecke angestanden habe, Margaret Hurley. Ihr gehört ein kleiner Landgasthof, ein Stück außerhalb, nicht weit von hier. Sie hat gesagt, dass sie sich von ihrer Patissière trennen musste, und da habe ich ihr von dir erzählt, von deiner Erfahrung und den Preisen, die du gewonnen hast. Sie schien wirklich interessiert zu sein.«

»Hannah«, sagte ich und kramte in meinem Kopf nach ei-

ner möglichst höflichen Art, ihr zu sagen: *Nicht in einer Million Jahren.* »Ich sehe mich nicht wirklich ...«

»Hör zu, ich weiß, das kommt sehr plötzlich, aber du würdest es dort lieben. Es heißt The Sugar Maple Inn.«

Ich starrte auf die Reihen der Zelte. Vermont. Ein kleiner Landgasthof. »Versteh mich nicht falsch, du weißt, dass ich gern zu Besuch komme und so, aber ... was soll ich denn hier?«

»Das gleiche wie in Boston – backen. Nur verbringst du deine Feierabende im hübschen, friedlichen Vermont und nicht im lauten, hässlichen Boston.«

Ich kniff die Augen zusammen. Sie hatte recht, ich jammerte ständig über das Leben in der Stadt, aber es fühlte sich an, als hätte sie sich gerade über meinen kleinen Bruder lustig gemacht.

»Ich meine damit: Was genau hast du in Boston denn schon? Kein Haus, keine Familie, keinen Mann – nicht so richtig zumindest. Ich meine ...«

»Meine Güte, Hann, nimm bloß kein Blatt vor den Mund.« Ich atmete einmal tief ein, dann hob ich die Hände zum Zeichen, dass ich mich geschlagen gab. Als sie Jamie erwähnt hatte, waren meine Gedanken zum Vorabend zurückgekehrt, als er durch mich hindurchgesehen hatte, als ob ich bloß irgendeine Angestellte wäre. »Außerdem – wo sollte ich überhaupt wohnen? Gott weiß, dass ich nicht mit deinem Mann unter einem Dach leben kann.«

Hannah schnaubte. »Soweit ich weiß, könntest du direkt im Sugar Maple unterkommen.« Sie sah mich hoffnungsvoll an. »Ich wäre gleich um die Ecke. Wir könnten uns regelmäßig sehen. Es wäre fast wieder so wie auf dem College.« Hannah bezog sich auf das eine Semester, das wir gemeinsam auf dem College verbracht hatten, bevor ich mein Studium schmiss, um mit den Dead Darlings auf Tour zu gehen.