



DIANE MOTT DAVIDSON

*Mord
à la
carte*



Weltbild



Der Partyservice der temperamentvollen Goldy Bear steckt in der Krise. Sehr gelegen kommt ihr deshalb das Angebot ihres alten Bekannten André, mit ihm zusammen das Catering bei einem Model-Shooting zu übernehmen. Mit kulinarischen Köstlichkeiten (alle Rezepte sind wie immer nachzulesen) verwöhnt sie ihre anspruchsvollen Kunden. Doch die gute Laune hält nicht lange an: Kurz nacheinander geschehen drei Morde, und gemeinsam mit ihrem Mann Tom begibt sich Goldy mal wieder auf Gangsterjagd ...

Ein Krimi wie ein raffiniertes Festmenü!

Goldy-Bear-Reihe

- Band 1: Partyservice für eine Tote
- Band 2: Süß ist der Tod
- Band 3: Müsli für den Mörder
- Band 4: Hochzeitsschmaus mit Todesfall
- Band 5: Angriff der Killer-Pfannkuchen
- Band 6: Ein Mann zum Dessert
- Band 7: Man nehme eine Leiche
- Band 8: Mord à la Carte
- Band 9: Harte Nuss
- Band 10: Darf's ein bisschen Mord sein?
- Band 11: Stichtag
- Band 12: Kaffee mit Schuss

Diane Mott Davidson

Mord à la Carte

Kriminalroman

Aus dem Amerikanischen von Ursula Walther

Weltbild

Die Autorin

Diane Mott Davidson eroberte mit ihren kulinarischen Kriminalromanen um Goldy Bear die Bestsellerlisten der USA im Sturm. Sie lebt mit ihrem Mann und ihren drei Söhnen in Evergreen, Colorado.

Die amerikanische Originalausgabe erschien 1998 unter dem Titel Prime Cut bei Bantam Books, USA.

Besuchen Sie uns im Internet:

www.weltbild.de

Genehmigte Lizenzausgabe © 2015 by Weltbild Retail GmbH & Co. KG, Steinerne Furt, 86167 Augsburg

Copyright der Originalausgabe © 1998 by Diane Mott Davidson

Übersetzung: Ursula Walther

Copyright der deutschen Übersetzung © 1999 by Econ und List Taschenbuch Verlag, München. Econ und List sind

Imprints der Ulstein Buchverlage GmbH, Berlin.

Covergestaltung: Atelier Seidel – Verlagsgrafik, Teising

Titelmotiv: © Thinkstockphoto/Hemera

E-Book-Produktion: Datagroup int. SRL, Timisoara

ISBN 978-3-95569-625-2

In liebevollem Gedenken an
Ann Ripley Blakeslee
1919–1998

Eine wunderbare Lehrerin, brillante Schriftstellerin und unfehlbare Freundin

Sie werden vergehen, aber du (Gott) bleibest.
Sie werden alle veralten wie ein Gewand;
sie werden verwandelt wie ein Kleid,
wenn du sie verwandeln wirst.

Aber du bleibest, wie du bist,
und deine Jahre nehmen kein Ende.

102. Psalm: 27–28

Keine Frau kann zu dünn oder zu reich sein.

Zugeschrieben der Herzogin von Windsor

Danksagung

Die Autorin möchte folgenden Personen für ihre Hilfe danken: Jim, Jeff, J. Z. und Joe Davidson; der fabelhaften Lektorin Kate Miciak; der großartigen Agentin Sandra Dijkstra; der außergewöhnlichen Verlegerin Susan Corcoran; Amanda Powers, die sich um so vieles gekümmert hat; der herausragenden Lee Karr und der wundervollen Gruppe, die sich in ihrem Haus versammelt hat; John William Schenk – er ist ein großartiger Küchenchef und Lehrer; Karen Johnson, die die Autorin mit Trüffeln und kulinarischen Informationen versorgt hat; Thorenia West, die die Idee zu diesem Projekt hatte und der Autorin gestattete, in ihrer Domäne zu arbeiten; Meiko Catron, einem phänomenalen künstlerischen Leiter; all den talentierten Menschen von Independence Pass Productions: Kit De Fever, Lorraine Todd, Evan Waters, Errol Hamilton, Ludovic Chatelain, Levente und Greg Griner; Aaron Bixby, weil er mir Einblick gewährte; Katherine Goodwin Saideman für die gewissenhafte Prüfung meines Manuskripts; Ellen Shea von der Schlesinger Library am Radcliff College in Cambridge, Massachusetts; Richard Staller, D. O., Elk Ridge Family Physicians; Sergeant Robert Knuth; Carol Devine Rusley; Triena Harper, stellvertretender Deputy Coroner in Jefferson County, Colorado; Jim Dullenty vom Rocky Mountain House in Hamilton, Montana; Sybil Downing und Richard »Pat« Patterson, deren Wissen über die Geschichte des Westens mir große Dienste geleistet hat; Brian Lang, Kurator des Hiwan-Homestead-Museum; Elaine Mongeau von der King Soopers Apotheke und natürlich Sergeant Richard Millsapps vom Jefferson County Sheriff's Department in Golden, Colorado – er war eine nie versiegende Quelle der Geduld und Information.

Das Leben kann plötzlich wie ein Soufflé in sich zusammenfallen. Man hält es für die perfekte Komposition aus feiner geschmolzener Schokolade, schaumigem Eischnee mit einem Hauch von Zucker und Vanille – und dann puff. Mein Mann würde natürlich sagen, dass es einen Grund gibt, wenn alles schief läuft. Natürlich muss Tom so was sagen. Er ist schließlich ein Cop.

Der Haussegen hing derzeit bei uns ein wenig schief: Meine Küche sah aus, als hätte eine Bombe eingeschlagen, meine Cateringfirma hatte mit tückischer Konkurrenz zu kämpfen, und mein vierzehn Jahre alter Sohn Arch trauerte unserem früheren Pensionsgast nach, dem zwanzigjährigen Julian Teller. Und Tom war in eine erbitterte Fehde mit dem neuen stellvertretenden Bezirksstaatsanwalt verwickelt, der sogar dazu bereit wäre, für Hermann Göring eine inoffizielle Absprache nach seinem Schuldanerkenntnis zu treffen und ihn dann nur wegen Erregung öffentlichen Ärgernisses anzuklagen. In diesen Tagen brachte mich einfach alles zur Raserei – die Arbeit, der Platzmangel in der Küche, die Zukunftsperspektive.

Angesichts dieser Probleme erhellte sich mein Leben ein wenig, als mein alter Kochlehrer, Küchenchef André Hibbard, mich fragte, ob ich ihm einen Tag helfen könne, wenn er ein Fototeam bei einer Session für Modeaufnahmen verpflegte. Meine Klienten – die wenigen, die ich noch hatte – hätten mit spöttischen Bemerkungen nicht gespart. Models verköstigen? Sie müssen wirklich verzweifelt sein.

Vielleicht war ich das auch. Verzweifelt, meine ich. Und vielleicht hätten meine Klienten sogar recht, wenn sie über mich lachen würden, überlegte ich, als ich meinen Lieferwagen auf dem unasphaltierten Parkplatz am Rande des Sandbottom Creek abstellte. Auf der anderen Seite des Flusses stand die Merciful Migrations Cabin – dort fand das Shooting in der ersten Woche statt. Meine Klienten würden aufschreien: Und wo wollen Sie ihre Butter und den Käse unterbringen? Ich wusste es nicht.

Der wolkenlose, verwaschen blaue Himmel und die entfernte, aber pittoreske Hütte schienen zurückzurufen: Du hast verdammt recht, du weißt es nicht. Ich ignorierte den Anfall von Selbstzweifeln einfach, stieg aus dem Wagen und atmete die frische, entfernt nach Herbst duftende Augustluft ein. Es war erst zehn Uhr morgens. Normalerweise war ich nicht zwei Stunden vor der Mahlzeit an Ort und Stelle, besonders nicht, wenn das Essen schon zubereitet war. Aber haben Sie in einem historischen Haus schon mal einen brauchbaren Kochbereich gesehen? Außerdem machte ich mir Sorgen um meinen alten Freund André. Dies war sein erster Job außerhalb seiner eigenen vier Wände, seit er sich vor vier Jahren aus dem Berufsleben zurückgezogen hatte, und er war ein reines Nervenbündel.

Ich öffnete die Wagentür und hievte den Karton mit den florentinischen Käsetorten heraus, die ich fürs Büfett vorbereitet hatte. Dann stieß ich die Tür geschickt mit dem Fuß zu, ging über den Steg auf die andere Seite des tosenden Flusses und kletterte die Steinstufen zur Hütte hinauf. Oben holte ich tief Luft, verlagerte das Gewicht meiner Last und stieß die massive Holztür auf.

Arbeiter liefen geschäftig in dem grell erleuchteten, mit Holz verkleideten großen Raum

umher. Ich stellte meinen Karton auf eine Bank und stand ein paar Minuten unbeachtet von all den aktiven Menschen da. Ich runzelte die Stirn – für mich war es eine Herausforderung zu verstehen, was genau hier vor sich ging. Zwei Männer unterhielten sich lautstark darüber, wo sie den Schirm platzieren sollten. Nach einer Weile begriff ich, dass sie einen Stoffstreifen meinten, der das Licht zerstreuen sollte. Die beiden Männer schoben den quadratischen, pro Seite etwa zwei Meter fünfzig langen Holzrahmen an die richtige Stelle. Der dreiseitige Rahmen bildete die Kulisse am Set. In der Zwischenzeit hasteten andere Menschen mit Föhnen, Notizbüchern, Make-up-Paletten, Stativen und Kameraausrüstungen geschäftig hin und her. Ich nahm meinen Karton wieder an mich und überlegte, wo André stecken könnte.

Auf meinem Erkundungsgang entdeckte ich die Models. Muskulöse junge Männer und krankhaft schlanke Frauen, alle mit eindrucksvoll gestylten Gesichtern, lehnten an einer Holzwand oder lümmelten auf den wenigen derben Holzstühlen. Ihre Mienen wirkten wie eingefroren, und alle sahen aus wie Kinder, die sich vor dem ersten Schultag fürchteten. Kein Wunder: Bei den Probeaufnahmen wurden diejenigen ausgewählt, die später für den berühmten Prince & Grogan-Weihnachtskatalog fotografiert wurden. Prince & Grogan war ein Nobelkaufhaus in Denver. Es musste Furcht einflößend sein, bei einem Casting für Modeanzeigen mitzumachen und einen mit Nikoläusen bedruckten Pyjama vorzuführen. Ich bahnte mir einen Weg in die Richtung, in der ich die Küche vermutete. Wie ich es befürchtet hatte, war lediglich eine Wand des dunklen, engen Kochbereichs mit Sperrholz verkleidet, ein Geschirrschrank war natürlich nicht vorhanden. Über dem Sperrholz hing eine staubige Lampe, die eine ramponierte Spüle spärlich erleuchtete. Neben dem Spülbecken und einer mit welligem Linoleum bezogenen Arbeitsplatte befand sich ein Gasherd, der nicht viel neuer aussah als ein Lagerofen aus einem Planwagen der ersten Einwanderer. In der Mitte des Raumes auf dem unebenen Holzdielenboden stand der kleine, korpulente, weißhaarige André Hibbard und sah sich mit unverhohlener Unzufriedenheit um. Wie gewöhnlich trug mein alter Freund und Mentor, der einen seltenen Kompromiss eingegangen war, als er immigrierte und seinen Namen von Hébert in Hibbard änderte, die gestärkte weiße Jacke des Küchenchefs, die über seinem Schmerbauch spannte. Seine schwarze Hose hatte rasiermesserscharfe Bügelfalten, die schwarzen Schuhe glänzten makellos. Als er mich entdeckte, verzog er besorgt den Mund. »Gott sei Dank.« Seine bläulich gefärbten Wangen zitterten, die silbernen Löckchen in seinem Nacken bebten. »Sind diese Menschen denn Schweine, dass ich gezwungen bin, in diesem Trog zu arbeiten? Ich brauche zwar Geld, aber ich habe schließlich meinen Standard!«

Ich stellte den Karton ab und umarmte André kurz. Sein würziges Eau de Cologne stieg mir in die Nase. »André! Sie sind niemals glücklich. Aber ich bin hier, und ich habe das vegetarische Entrée mitgebracht, das Sie verlangt haben. Käsetorten aus Gruyère und Spinat.«

Er schmalzte mit der Zunge, während ich den unentzifferbaren Thermostat des vorsintflutlichen Herdes unter die Lupe nahm. »Der Herd ist heiß. Wessen Rezept ist das?«

»Julian Tellers. Er macht gerade eine Ausbildung zum vegetarischen Küchenchef.« Ich

hob die Törtchen aus der Schachtel und schob das Blech in den Ofen, um sie aufzubacken. »Und jetzt sagen Sie mir, was ich machen soll.«

Ich half André, die pikanten Soßen auf kleine Schalen zu verteilen. Sie sollten zu den Frühlingsrollen, die er mit großen Shrimps, Cilantrosprossen und Zitronengras gefüllt hatte, gereicht werden. Dann rührten wir die klein geschnittenen Birnen in die Rotwein-Vinaigrette, zählten die Maisbrotplätzchen, Parker House Rolls und Sauerteig-Baguettes und besprachen, wie wir das Büfett gestalten würden. Prince & Grogan war zwar der eigentliche Auftraggeber, aber das Fotostudio Ian's Images leitete das Shooting.

»Ian Hood macht Modeaufnahmen für Geld«, verkündete André, als er seine Menükarte prüfte, »und Naturfotografien zum Spaß. Wussten Sie das?«

In Andrés zerkratzter, vollgestopfter, roter Küchengerätebox – die ich noch sehr gut aus unserer gemeinsamen Zeit im Restaurant kannte – schob ich die Knoblauchpresse und den Schaumlöffel beiseite und schnappte mir den altmodischen runden Löffel, mit dem er immer Butterbällchen austach. »Ich kenne seine Fotos von den Elks. Man kann nicht in Aspen Meadow leben, ohne sie zu sehen.«

Lunch-Büfett

*

Merciful Migrations Cabin
Blue Spruce, Colorado
Montag, 18. August

*

Model-Pilzsuppe

Chinesische Frühlingsrollen

Pikante florentinische Käsetorte

Salatplatte aus Endivie, Radicchio und Rucola an Rotwein-Birnen-Vinaigrette

Honigmelone mit Himbeeren

Parker-Haus-Röllchen, Maisbrotplätzchen, Sauerteig-Baguettes mit Thymian

Karamellkuchen mit Schlagsahne

Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee, Tee

André schürzte wieder die Lippen und reichte mir den Bottich mit der gekühlten Butter. »Die Hilfskräfte sind Handwerker, die bei Prince & Grogan auf Zeit beschäftigt sind.« Das Wort »Handwerker« rief mir unglücklicherweise meine Küche ins Gedächtnis. Vergiss sie – du musst jetzt arbeiten. Ich kratzte die Butter mit dem Löffel aus dem Bottich und formte sie zu festen Bällen. Dann wickelte ich die Brote in Alufolie, während André seine Servierplatten zählte. Da die Küche in der Hütte seinen professionellen Anforderungen nicht entsprach, hatte er die Vorbereitungen größtenteils in seiner eigenen Wohnung getroffen. Er erzählte mir alles über das Fotoshooting, und dabei benutzten wir verschiedene Speisethermometer, um die üblichen Temperaturtests zu machen. War das warme Essen heiß genug? Die gekühlten Sachen so kalt, wie sie sein sollten? Ja. Schließlich inspizierten wir die bunten Arrangements in den Obstschalen und die Salate und legten die Brötchen in mit Servietten ausgeschlagene Körbe.

Als ich die goldbraunen, hoch aufgegangenen Käsetorten aus dem Ofen nahm, breitete sich in der kleinen Küche ein herzhaftes Aroma aus. André prüfte die Temperatur der Törtchen und bat mich, sie zum Büfett zu bringen. Ich richtete das erste Tablett an, hob es auf die Schulter und schob mich vorsichtig durch die Tür. Als ich den großen Raum betrat, ließ mich ein laut gebellter Befehl zusammenzucken.

»Zieh dein Hemd aus!«

Ich knallte das Tablett auf das rot gemaserte Marmorbord, das nur ein Schild mit Andrés vertrauter schräg geneigter Handschrift als Büfett auswies. Das Bord, das an einem der Wandbalken befestigt war, knirschte unheilvoll. Und schon rutschte das Tablett mit den Käsetorten seitwärts.

»Dein Hemd!«

Ich grapschte nach der ersten Springform, um sie festzuhalten. So hatte ich mir das allerdings nicht vorgestellt. In die Küche war bisher kein Laut gedrungen, deshalb hatte ich gedacht, der große Raum wäre verlassen und die Models würden woanders fotografiert. Offensichtlich hatte ich mich geirrt. Aber meine unmittelbare Sorge galt den Käsetorten, die jetzt drohten, in die Tiefe zu schlittern. Wenn sie auf dem Boden landeten, würde ich wohl oder übel ein neues Gericht kochen müssen. Und das wäre kein bisschen komisch.

Mit größter Umsicht schob ich meine dampfenden Kunstwerke sicher auf das Bord zurück. In der hintersten Ecke des Raums entbrannte ein heftiger Streit. Ich fasste nach dem schief stehenden Brotkorb. Die Bodendielen vibrierten, als jemand aufstampfte und brüllte, der Stylist möge die Goldkette herausbringen, und zwar sofort! Ich schluckte und starrte auf das inzwischen recht chaotische Tablett.

Um ein wenig Platz zu schaffen, ließ ich die Torten auf die Marmorplatte gleiten. Der verlockende Duft nach geschmolzenem Gruyère und Parmesan, heißen Schalotten und Rahmkäse stieg auf. Die goldbraune Kruste sah umwerfend aus – meine Torten hätten verdient, auf dem Riesenposter der Gourmet abgebildet zu werden.

Denk lieber nicht an umwerfend, rief ich mir ins Gedächtnis, als ich eine Kristallschüssel mit Endivien- und Radicchiosalat auf die Marmorplatte stellte. Um die Wahrheit zu sagen, ich hatte ein wenig Angst vor diesem Auftrag gehabt und mich vor allem um meine äußere Erscheinung gesorgt. Die Zeitschriften, die sich mit Essen und Trinken befassen,

schrien seit Kurzem einen neuen Trend in die Welt hinaus: Für einen modernen Cateringservice sollten hübsche Serviererinnen zu den apart anzusehenden Speisen selbstverständlich sein! Bieten Sie Gesichter, die mit den Gerichten fotografiert werden können!

Ich stellte die Butterbällchen aufs Büfett und war mir peinlich bewusst, dass meine blonde Lockenfrisur unmodern und meine Figur unter dem weißen Hemd, dem weiten schwarzen Rock und der weißen Schürze zu plump war. Ich war denkbar ungeeignet für ein Foto.

Florentinische Käsetorte

2 Tassen Semmelbrösel, vorzugsweise von selbst gebackenen Hefeteigbrötchen
8 Esslöffel Butter, geschmolzen
280 g tiefgefrorener Spinat
225 g Rahmkäse, erwärmt
¼ Tasse Schlagsahne
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel Dijon-Senf
4 Eier
1¼ Tasse frisch geriebener Gruyère
¼ Tasse frisch geriebener Parmesan
¼ Teelöffel Paprikapulver
⅛ Teelöffel Cayennepfeffer
¼ Tasse fein gehackte Schalotten

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Semmelbrösel mit geschmolzener Butter vermischen und auf den Boden und die Seiten einer gebutterten Springform (Durchmesser: 20 cm) drücken.

8–10 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen. Den Spinat nach den Anweisungen auf der Tiefkühlpackung kochen, in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ausdrücken. In einer großen Schüssel mit dem weichen Rahmkäse, Sahne, Salz und Senf verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und die Masse kräftig schlagen. Den Spinat, die beiden geriebenen Käsesorten, Paprika, Pfeffer und Schalotten zugeben, alles gut verrühren.

Die Mischung auf den vorbereiteten Tortenboden gießen und etwa eine Stunde und fünf Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist und eine goldbraune Kruste hat. Die Torte 15 Minuten auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit frischen Früchten und grünem Salat mit Vinaigrette-Dressing servieren.

Ergibt 12 Portionen

Und André, der gerade in der Küche einen Eindringling anfauchte, war in dieser Hinsicht natürlich auch kein Lichtblick. Seufzend brachte ich die Platte mit den Honigmelonenstücken und den köstlich dicken Himbeeren zum Büfett. Ich hielt die Platte noch mit einer Hand fest und atmete unsicher durch. Dann breitete ich die Falten der Serviette im Brotkorb auseinander. Die aufgetürmten Butterbrötchen, die saftigen Maisbrotplätzchen und die Sauerteig-Thymian-Baguettes waren Gott sei Dank nicht durcheinandergeraten. Wieder erhoben sich Selbstzweifel. Isst dieses Modevolk so was überhaupt?

»Und wenn du schon dabei bist, zieh auch gleich die Hose aus!«, unterbrach dieselbe keifende Frauenstimme meine Gedanken.

»Für Sportkleidung?«, kreischte ein Mann entsetzt.

Ich drehte mich um und spähte an den Holzstühlen und den Bettgestellen vorbei, die die Arbeiter kreuz und quer an einem staubigen, in Sonnenlicht getauchten Platz gestapelt hatten. Vor den Fenstern an der gegenüberliegenden Wand stand ein einzelner schöner junger Mann vor drei Juroren. Die Juroren – zwei Frauen und ein Mann, die ich alle kannte – thronten auf einer Bank. Sie machten alle drei keinen fröhlichen Eindruck.

Die Frau, die mir am nächsten saß, war Hanna Klapper – dunkelhaarig, breites Gesicht, so um die fünfzig und kürzlich unglücklich geschieden. Ich kannte Hanna von meiner kurzen Zeit als freiwillige Helferin im Aspen-Meadow's-Homestead-Museum. Mit ihrer autoritären Stimme und Pedanterie hatte Hanna Ausstellungen geplant, die der zitternde Museumsführer und ich anschließend eingerichtet hatten. Sie verlangte, dass wir Chirurgenhandschuhe anzogen, bevor wir einen Weidenkorb oder eine antike indianische Keramik auch nur fünf Zentimeter verschoben. Wenn wir es vergessen oder, was Gott verhüten mochte, etwas fallen gelassen hätten, wären wir unseren Job schneller losgewesen, als man »Buffalo Bills blutbeflecktes Holster« sagen kann. Laut André war Hanna die neue künstlerische Direktorin bei Prince & Grogan. Es erstaunte mich, dass sie ihre übliche Baumwollkleider-und-Halbschuh-Garderobe gegen eine elegante schwarze Bluse, Krawatte und eine Hose eingetauscht hatte. Ihr mahagonifarbenes Haar, das sie früher stets zu einem strengen Knoten zusammengefasst hatte, war jetzt zu einem modischen Pagenkopf geschnitten. Sie hatte also nicht nur einen neuen Job. Sie hatte eine komplette Metamorphose durchgemacht.

Hanna öffnete und ballte die Fäuste, während sie das männliche Model herunterputzte. Der atemberaubende Bursche, dessen Haare ein Ideechen zu schwarz waren, um echt zu sein, wehrte sich. Ich fragte mich, inwiefern Hannas Ausstellungen sie auf die Aufgabe vorbereitet hatten, Models zum Ausziehen aufzufordern. Jedenfalls hätte ich auf keinen Fall gewollt, dass sie meinen Körper begutachtete und beurteilte.

Die Frau neben ihr war ein wenig jünger. Leah Smythe, eine zierliche Frau mit zarten Gesichtszügen, hatte eine schwarze Igelfrisur mit blonden Strähnen. Sie war aufgesprungen und streckte dem Model flehend die Hände entgegen. André hatte mir anvertraut, dass Leah heute hier der Boss war, die Frau mit der Macht sozusagen: Sie war verantwortlich für das Casting bei Ian's Images. Außerdem war Leah die Besitzerin der Hütte. Wenn Ian's Images hier keine Fotosession hatte, erlaubte Leah der Organisation Merciful Migrations, das Haus für Elk-Expeditionen, Veranstaltungen für

Spendensammlungen und zum Verteilen von Salzlecksteinen zu benutzen.

Der schöne junge Mann, der sein Hemd nicht ausziehen wollte, sah aus, als könnte er es vertragen, ein bisschen Salz zu lecken – besonders das Salz am Rand eines Tequilaglases. Mein Herz flog ihm auf der Stelle zu.

Der Mann, der bei Leah und Hanna saß, war der Fotograf Ian Hood. Er hatte ein hübsches, feinknochiges Gesicht, welliges, grau meliertes Haar und einen gepflegten Bart, Ians Fotos von herumlaufenden und grasenden Elks, von großen Elkböcken und Muttertieren mit ihren Jungen zierten die Bibliotheken, die Lebensmittelläden, Postämter, Banken und Schulen von Aspen Meadow und Blue Spruce. Meine beste Freundin Marla Korman – die andere Exfrau meines Exmannes – hatte Ian ein gutes Dutzend Elk-Burger geschickt, als er ihre Fähigkeiten zum Spendensammeln kritisierte. Er hatte seither nie wieder ein Wort mit ihr gesprochen.

»Willst du diesen Job oder nicht?«, fragte Hanna den jungen Mann schroff. Ian tat so, als würde er der Diskussion keine Beachtung schenken, und spähte durch die Linse einer Kamera.

Genau genommen nicht, antwortete meine innere Stimme auf ihre Frage. Ich will diesen Job nicht. Egal, wie sehr ich mich auch dagegen wehrte, mein Herz war so weich wie die geschmolzene Butter, die ich für die Käsetorte verwendet hatte. Hör auf, dich wegen anderer aufzuregen, tadelte ich mich selbst, während ich die Gläser abzählte und in Reih und Glied aufstellte.

Ich riskierte einen weiteren Blick auf das Model, das immer noch von Ian, Hanna und Leah in Augenschein genommen wurde. Er war Mitte zwanzig und gehörte unbestritten in die Kategorie der Jungs, die man mit griechischen Göttern vergleicht. Sein extrem dunkles, lockiges Haar, die olivenfarbene Haut, die Adlernase und das perfekt geschnittene Gesicht wurden von breiten Schultern, einem kräftigen Brustkorb, einer nur leicht fülligen Taille und langen Beinen ergänzt. Sein hübsches Gesicht war jedoch verkniffen und zeugte von seiner Frustration. Schlimmer noch, sein eleganter Körper – in modisch knitterndes Beige gekleidet – schien nicht fest auf den Füßen zu stehen. Hanna stemmte die Hände in die Hüften und fixierte ihn aufgebracht. Leah schüttelte betrübt den Kopf. Ian gestikulierte ärgerlich und brüllte etwas von »Du musst in der Lage sein, dich mit der Konkurrenz zu messen. Wenn du das nicht kannst, dann verschwinde«.

»Ich hasse es, mit anderen zu wetteifern«, murmelte ich leise.

Der Apoll in Kaki verschränkte die Hände hinter dem Kopf und bedachte die Juroren mit finsternen Blicken. »Wir haben hier offensichtlich ein paar Probleme. Und jetzt? Ich bin der Beste für diesen Job, und das wisst ihr genau.«

Ich lächelte widerwillig. Ein paar Probleme?

»Hat dir dein Agent denn nichts von den Aufnahmen für die Bade- und Strandmode gesagt?«, fragte Leah Smythe flehend. Ian Hood ließ das Blitzlicht aufflammen, dann starrte er gebannt auf die Kamera; es war eine Polaroid. Als nichts passierte, nahm er den Apparat und schlug ihn mit einem Knall gegen die Bank. Erschrocken schnappte ich nach Luft.

»Spuck das Foto aus!«, schrie Ian die Kamera an, dann hielt er sie wieder an sein Auge. Ein zweiter Blitz zuckte auf, doch kein Foto erschien.

An der Tür waren Schritte zu hören, und das Klirren von Werkzeugen kündigte einen der Arbeiter an, die vorhin den Stoffschirm aufgestellt hatten. Der große, schlaksige Kerl schlenderte, beladen mit ein paar vollgestopften Leinensäcken, herein. Er wand sich, um die Last von den Schultern zu heben, und ließ die Säcke auf den Boden fallen. Dann rieb er sich nachdenklich den zotteligen Bart, der aussah, als wäre er an die teigigweiße Haut geklebt. Nach einer Weile hob er ein gerahmtes Bild auf und hielt es an die Wand. Mir brach der Schweiß aus, und ich wandte mich wieder dem Büfett zu.

Bitte, betete ich, nicht hämmern. Unglücklicherweise beschwor Metall, das auf eine Holzwand schlug, in meinem Geist die Bilder von meiner Küche – nachträglich in unser altes Haus eingebaut – herauf, und ich sah wieder vor mir, wie mein Arbeitsplatz von unserem Handwerker Gerald Eliot zerstört wurde. Einer der Gründe, warum ich Interesse daran hatte, diesen Job hier zu übernehmen, war die Tatsache, dass Merciful Migrations Gerald anscheinend wegen einiger Umbauarbeiten engagiert und ihn dann, ohne einen Cent zu bezahlen, wieder gefeuert hatten. Ich wünschte, ich wäre auch so schlau gewesen.

Als der Hammer rhythmisch auf die Wand schlug, sah ich tatsächlich Gerald Eliot vor mir, seine gelbliche, schulterlange Haarmähne und seine gestikulierenden muskulösen Arme, ich hörte sein munteres Versprechen, dass er ohne Weiteres ein neues Erkerfenster über meiner Spüle einbauen könnte – mein Exmann hatte es zertrümmert. Das dauert höchstens drei Tage, hatte Eliot Anfang August mit einem breiten Grinsen beteuert. Das Hämmern vibrierte in meinem Schädel. Eliot hatte seine Motorsäge geschwungen, die Fenstereinfassung und die Wand völlig zerstört und schließlich versehentlich den Geschirrschrank daneben aufgeschlitzt. Der ganze Schrank mitsamt dem Geschirr und den Gläsern war umgefallen. Es dauert nur einen zusätzlichen Tag, das wieder in Ordnung zu bringen, hatte Gerald achselzuckend behauptet. Und es kostet nichts extra. Ich fang' gleich morgen früh damit an.

Ich stöhnte, sah auf die Uhr und widmete mich wieder meinen Aufgaben. Ich steckte das Kabel der elektrischen Warmhalteplatte ein und stellte die Käsetorten darauf. Ich war hier; ich arbeitete. Ich wurde sogar dafür bezahlt. Und ich brauchte das Geld. Bevor Eliot meine Küchenwand zersägt hatte, hatte eine neue Cateringfirma in der Stadt angefangen und meine Aufträge um dreißig Prozent vermindert. Und unseligerweise hatte ich am ersten von den zwei Tagen, die Gerald Eliot tatsächlich für mich gearbeitet hatte, die ganzen siebenhundert Dollar für den Einbau des neuen Fensters auf den Tisch des Hauses gelegt. Am zweiten Tag flickte er das Loch in der Wand mit Plastikfolie, sprang in seinen Pick-up und donnerte auf und davon.

Ich richtete die prall mit Shrimps gefüllten Frühlingsrollen in einer Reihe an. Konzentrier dich auf deine Arbeit. Wenigstens gab es in dieser Hütte eine Küche, auch wenn sie ebenfalls nicht gerade im besten Zustand war.

»Was sonst noch?«, fragte ich André fröhlich, als ich in seine Domäne zurückmarschierte. Er tastete gerade die Sperrholzwand neben dem Herd ab.

»Getränke, Servierbesteck und Eis.« Er sah mich aus lebhaft blitzenden blauen Augen an. »Raten Sie mal, was ich herausgefunden habe. Sie haben Gerald Eliot gefeuert, weil er mit einem Model geschlafen hat!« Ich seufzte: André liebte Klatsch. Das war auch einer

der Gründe, warum er den Ruhestand verabscheute.

Ich machte mich mit meinem erneut beladenen Tablett schwungvoll auf den Weg zum Büfett. Er hat mit einem Model geschlafen, na und? Wenigstens bekam er noch Schlaf. Bei meinen Freunden, den Burrs, war das nämlich nicht der Fall. Ihr Haus war als Kulisse für den zweiten Teil dieser Fotoserie ausgewählt worden. Keiner von den Burrs bekam in letzter Zeit den wohlverdienten Schlaf, und das hatten sie ebenfalls dem guten alten Gerald Eliot zu verdanken.

Im April waren Cameron und Barbara Burr noch überzeugt gewesen, dass der Wintergarten, den Gerald Eliot an ihr Haus anbauen ließ, im August fertig sein würde. Zu diesem Zeitpunkt sollte Ian's Images laut Vereinbarung bereits die Außenaufnahmen für den P & G-Katalog machen und die spektakuläre Aussicht der Burrs auf die schneebedeckten Berge als Hintergrund benutzen. Gerald Eliot arbeitete inzwischen volle elf Monate an dem Wintergarten – zugegebenermaßen nur hin und wieder –, aber wieso zog sich die Sache so lange hin?

Nun gut, die Lieferung der Fenster hatte sich verzögert, und aus unerfindlichen Gründen konnte die Trockenmauer ohne Fenster nicht hochgezogen werden. Eliot hatte finanzielle Probleme und wanderte weiter zu seinem nächsten Job. Der Gebirgswind, der nachts durchs Haus fegte, brachte Barbara Burr schließlich ins Krankenhaus – mit Lungenentzündung. Cameron Burr war irgendwann in das Gästehaus umgezogen. Das Letzte, was ich gehört hatte, war, dass der Lungenspezialist Barbara an ein Beatmungsgerät angeschlossen hatte.

Wenn die Arbeit an diesem P & G-Katalog abgeschlossen war, konnten sich vielleicht alle Gerald-Eliot-Geschädigten bei einem Mittagessen treffen und eine Selbsthilfegruppe gründen. Aber heute war daran nicht zu denken. Heute kochte ich mit André, sah den Models beim Ausziehen zu, brachte dem schlecht genährten, deprimierten Cameron Burr etwas zu essen, versuchte mir neue Möglichkeiten auszudenken, wie ich an Geld kommen konnte, machte mir Sorgen wegen der Auseinandersetzung, die mein Mann mit diesem arroganten Staatsanwalt ausfocht, und rief im Lutheran Hospital an, um zu erfahren, wie es Barabara Burr ging. Das reicht für einen Tag, oder nicht?

Die wütenden Stimmen waren lauter geworden, ich blickte aus dem Panoramafenster über dem Marmorbord. Etwa dreißig Meter unterhalb der Hütte liefen junge Männer und Frauen durch ein üppig belaubtes Espenwäldchen. Die Models, die gerade nicht an der Reihe waren, hatten offenbar ihre Nervosität ins Freie getragen, doch jetzt kamen sie alle zurück. Zigarettenqualm umhüllte ihre Gesichter, als sie die Steinstufen hinaufstiegen. Hinter ihnen glitzerte der plätschernde Fluss in der Morgensonne.

Ich hastete in die Küche. Es überraschte mich, dass so viele junge Leute imstande gewesen waren, diese Hütte aus der Jahrhundertwende und den sechs Meilen langen Feldweg, der sich an der längst stillgelegten Postkutschenroute entlangschlängelte, aufzuspüren. Im Sommer war der schmale Seitenweg entweder verschlammmt oder voller Sand, den der Sturm vor sich hergetrieben hatte. Im Winter war er gesperrt.

Als ich mit Messern und Gabeln in den Raum zurückkam, verstummte der Lärm des batteriebetriebenen Schraubenziehers. Hannas wütende Stimme gellte durch die Stille:

»Zum letzten Mal, willst du die Bademode nun zeigen oder nicht? Du kennst die Spielregeln! Wir müssen deinen Körper sehen.«

Ich drehte mich um und sah, wie der griechische Gott langsam sein Hemd aufknöpfte. Die Gesichter der drei Juroren wandten sich mir zu, ihre Blicke durchbohrten mich förmlich. Verlegen wirbelte ich herum und knallte gegen den Kasten mit den klirrenden Vorlegelöffeln.

»Raus hier!«, dröhnte Andrés gereizte Stimme aus der Küche.

»Essen gibt's später. Bewachen Sie gefälligst mein Büfett, Goldy!« Eine Tür schlug zu. Meine Handflächen juckten. Ich betrachtete das Arrangement auf der Marmorplatte, dann schaute ich aus dem Fenster. Das Büfett bewachen? Wie denn? Die Models drängten sich bereits an der Hüttentür und strömten nach und nach herein. Hinter den Espen kräuselte ein warmer Augustwind die dunkle Oberfläche des Flusses, der sich in einer großen Schleife um die Hütte wand. Das Sonnenlicht tanzte auf dem riesigen Felsbrocken am Ufer. Ich lächelte und wünschte flüchtig, Arch wäre hier bei mir: Mein Sohn hätte augenblicklich festgestellt, dass der Felsen einem Elefanten ähnelte. Und das stimmte auch. Klappernd stellte ich die Eisschale auf dem Marmor ab und platzierte die Goldrandschüssel mit den Butterbällchen darauf. Dann strich ich vorsichtig die Folie glatt, die ich vorher über die Schüssel gespannt hatte, und stapelte daneben die Teller für Brot und Butter. Daneben stellte ich den Krug mit der Rotwein-Birnen-Vinaigrette. Ich nahm das Tablett an mich und versuchte, etwas von der alten Entschlossenheit aufzubringen, die mir in letzter Zeit ziemlich fehlte.

»Weißt du, Bobby, es ist uns wirklich egal, ob du gestern Abend auf einer Party warst«, sagte Hanna ernst zu dem griechischen Gott. »Uns ist es auch gleichgültig, warum du zehn Pfund zugenommen hast. Und wir können beim besten Willen keine Rücksicht darauf nehmen, dass du eine Menge Kaffee getrunken hast, während du auf uns warten musstest. Dein Bauch ist nicht flach, und deine Augen sind blutunterlaufen. Mit roten Augen und aufgeblähtem Bauch verkauft man keine Bademode.«

»Ihr seid verdammt schwer zufriedenzustellen!«, kreischte Bobby-mit-den-Speckröllchen.

Ich seufzte, überprüfte das Büfett ein letztes Mal und schob die Käsetorten zwischen Frühlingsrollen und Brotkorb. Äußerst besorgt schaute ich mich um und war fest entschlossen, Bobby zu einem Bissen und einem Glas Mineralwasser einzuladen. Zu spät. Bobby zog seine Hose wieder hoch – sein Hemd stand noch offen. Jetzt hing sein viel kritisiertes Bauch sichtbar über der Unterhose, seine Schenkel wabbelten, als er mit dem Hosenbund kämpfte. Er hielt sich mit einer Hand die Hose, mit der anderen das Hemd zu und bahnte sich ungeschickt einen Weg durch die rustikale Einrichtung. Plötzlich stolperte er und fuchtelte wild mit den Armen herum.

»Was ist denn das für ein verdammtes Ding?«, schrie er, als er das Gleichgewicht wiedergewonnen hatte, und trat heftig gegen das Gerät, das aussah wie ein Trommelstaubsauger.

»Tschuldigung«, brummte der Schraubenzieher schwingende Arbeiter. Er machte einen Satz und zerrte an dem Kabel. »Das ist nicht unser Kompressor«, erklärte er Bobby, der ihn ignorierte. »Den hat Gerald Eliot hiergelassen.« Wie auf Kommando stöhnten alle, als sie den Namen des berüchtigten Handwerkers hörten.

Bobbys gar nicht mehr so hübsches Gesicht war verzerrt vor Wut und Frustration. Als er durch den Raum lief, wippten seine ebenholzschwarzen Locken, und sein Kakihemd flatterte. Was ist nur los mit dem Jungen?, überlegte ich.

»Bitte ...«, begann ich und deutete auf die aufgebauten Speisen.

»Vergessen Sie's!«, fauchte Bobby und rauschte an mir vorbei.

Leah, Hanna und Ian berieten sich kurz. Dann bellte Hanna: »Peter!«

Der zottelbärtige Handwerker schob den Kompressor zur Seite und schaltete die Beleuchtung eines geschmückten Christbaums ein. Funkelnde Lichter flammten auf, als ein atemberaubend sonnengebräuntes männliches Model, vermutlich Peter, zu der Bank mit dem Trio marschierte. Er trug ein schneeweißes Hemd und Jeans. Sein glattes, ungeheuer glänzendes Haar fiel ihm ins Gesicht, als er sich bückte, um mit den dreien einige Worte zu wechseln. Nach der Antwort der Juroren verzog Peter seine vollen Lippen zu einem selbstbewussten Lächeln. Er strich sich das schimmernde braune Haar aus der Stirn und überreichte Leah etwas, was aussah wie ein übergroßes Poesiealbum. Sie blätterte es flüchtig durch, während ihr Hanna über die Schulter schaute. Ian Hood tuschelte inzwischen mit Peter, der augenblicklich einige Knöpfe öffnete.

Diesmal rutschte das Hemd zügig über muskulöse Schultern, eine wohlgeformte Brust und einen perfekten Waschbrettbauch. Während das Hemd lautlos zu Boden glitt, öffnete Peter seine Hose und ließ sie fallen. Er hakte einen Daumen in die Seite eines dunklen, glänzenden Tangas und ging in Pose. Ich eilte in die Küche zurück.

»Haben Sie die Plünderer abgewehrt?« André warf mir einen ungeduldigen Blick zu, dann wandte er sich wieder dem Herd zu.

»Ich hab's versucht, aber niemand hat ... Sie haben angefangen ...«

Er grunzte, schüttelte den Kopf und knallte den hölzernen Kochlöffel auf einen Teller. Dann wandte er mir sein herzförmiges Gesicht mit der Stupsnase und dem scharfkantigen Grübchenkinn voll zu. »Meinen Sie vielleicht, ich bin aus meinem Alterssitz gekrochen, um zu versagen? Wollen Sie mich dazu verdammen, fortan Schach zu spielen und zum Herzspezialisten zu laufen? Small Talk mit der Pflegerin meiner Frau zu treiben?«

Ich seufzte. »André, tut mir leid ...«

»Machen Sie die Tür zu«, befahl er streng. »Vier Leute haben mich heute Morgen bereits gestört. Und suchen Sie die Suppentassen!« Seine silbergrauen Augenbrauen wanderten in die Höhe. »Sieht das aus wie eine Delikatesse?« Seine Stirn legte sich vor Empörung in Falten, als er liebevoll in dem dampfenden Topf mit der cremigen, nach Kräutern duftenden Pilzsuppe rührte. »Gut. Jetzt mein Kuchen. Er muss warm serviert werden, mit Sahne.« Er hielt inne und betrachtete die Pfanne auf der vorderen Gasflamme. »Tja, Goldy, ich bin nicht sicher, ob ich Ihnen beigebracht habe, wie man diesen Sirup herstellt. Sie müssen sehr schnell arbeiten ...« André berührte die Narbe auf meinem Arm. Ich hatte mich vor Jahren einmal verbrannt, als ich Hühnchen aus dem Bratrohr in Andrés Restaurant holte. Er hatte es sich bis heute noch nicht verziehen, dass er mir nicht gezeigt hatte, wie man mit der riesigen Bratpfanne umgehen musste.

Model-Pilzsuppe

5 Esslöffel Butter in Flöckchen

1 große Karotte, in Scheiben geschnitten

1 große gehackte Zwiebel

2 Selleriestangen, klein geschnitten

220 g frische Pilze, in dünne Scheiben geschnitten

4 Esslöffel Mehl

6 Tassen selbst gemachte Hühnerbrühe (vorzugsweise die fettarme Hühnerbrühe nach dem Rezept in Angriff der Killer-Pfannkuchen)

2 Esslöffel frischer gehackter Thymian

1 Esslöffel frischer gehackter Majoran

2 Esslöffel Schlagsahne

6 Esslöffel trockener Weißwein

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zwei Esslöffel Butter in einer Kasserolle zerlassen. Die Karotte, Zwiebel und den Sellerie bei niedriger Hitze und zugedeckt etwa 15 bis 25 Minuten darin dünsten, bis das Gemüse weich ist. Das Ganze abkühlen lassen.

In einem kleinen Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und die Pilze kurz sautieren, bis sie Saft lassen.

Die Pilze beiseitestellen.

Das Gemüse pürieren und die restliche Butter in einem großen Topf schmelzen, das Mehl einrühren und bei niedriger Flamme unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mehlschwitze Blasen bildet.

Nach und nach die Brühe mit dem Schneebesen einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe dick wird. Hin und wieder umrühren. Thymian, Majoran, Schlagsahne, Pilze, Wein und das pürierte Gemüse untermischen und 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.