



Töpfe, Träume, Turbulenzen

von Corrie Meissner

Willkommen in Buchfels 3

1

Der Duft von geschmolzener Butter erfüllte die Küche des Gasthauses Zum Hirschsprung. Nina nahm den Topf vom Herd und schenkte ihrem neuen Azubi ein aufmunterndes Lächeln.

Bennie, gerade achtzehn Jahre alt, war blond und schlaksig. Seine Haltung schwankte zwischen gelangweiltem Desinteresse und nur mühsam versteckter Unsicherheit, als er die Kartoffeln auf der Arbeitsfläche betrachtete wie ein Archäologe ein unbekanntes Artefakt.

Ganz anders ging es Nina. Für heute stand eine Lektion in badischer Kochkunst auf dem Programm und sie spürte bereits dieses vertraute Kribbeln in den Fingern – das Gefühl, das sie immer hatte, wenn sie jemandem die Geheimnisse ihrer geliebten regionalen Küche näherbringen durfte.

»Heute machen wir echte Brägele«, sagte sie fröhlich. Ihre Augen leuchteten dabei auf wie bei einem Kind an Weihnachten.

Bennies Stirn kräuselte sich. »Brä... was?«

»Brägele«, wiederholte Nina mit einer Geduld, die sie nur in der Küche aufbrachte. Wenn überhaupt. »Eine Spezialität aus dem Badischen. Man könnte sagen, es sind die besten Bratkartoffeln der Welt.«

»Ach so, Bratkartoffeln.« Bennie nickte zufrieden, als hätte er gerade ein kompliziertes mathematisches Problem gelöst. »Die macht meine Mutter auch manchmal. Das kann ich. Glas auf, in Scheiben schneiden und ab in die

Pfanne.«

Nina zuckte zusammen. Glas auf. Diese zwei Worte trafen sie wie ein kleiner Stromschlag. Sie atmete tief durch. Der Junge konnte nichts dafür. Er kam aus dem Rheinland, wo man offenbar andere Vorstellungen von Kartoffelgerichten hatte. Obwohl – gab es da nicht angeblich die besten Kartoffelpuffer der Welt?

»Vergiss alles, was du darüber zu wissen glaubst«, sagte sie und konzentrierte sich auf die Kartoffeln vor ihr. Dabei tätschelte sie liebevoll deren raue Schale. »Brätele sind keine gewöhnlichen Bratkartoffeln. Sie sind ... eine Kunst.«

Bennie zog skeptisch eine Augenbraue hoch, doch dann nickte er. Die blonden Haare fielen ihm dabei in die Stirn und er strich sie mit einer unbeholfenen Bewegung zurück.

»Der erste Unterschied liegt in der Vorbereitung«, erklärte sie und nahm eine Kartoffel in die Hand, als wäre sie ein kostbarer Edelstein. »Es gibt zwei Meinungen: Die einen schwören auf rohe Kartoffeln, die anderen auf vorgekochte. Ich persönlich bevorzuge eine Mischung aus beidem.«

Sie legte die Kartoffel zurück und griff nach einem Messer. »Die rohen Kartoffeln geben Struktur und Biss, die gekochten sorgen für diese wunderbare, fluffige Textur im Inneren.« Sie demonstrierte mit flinken Bewegungen, wie sie die Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schnitt, nicht zu dick und nicht zu dünn.

Bennie sah ihr zu, aber in seinen Augen zeigte sich bereits eine leichte Unruhe, wie bei einem Schüler, der ahnte, dass der Lehrer zu einer besonders langen Erklärung ansetzte.

»Das Geheimnis liegt in der Schale«, fuhr Nina fort, während sie methodisch eine Kartoffel nach der anderen schnitt. Ihre Hände bewegten sich mit der Präzision eines Uhrmachers. »Die bleibt natürlich dran. Erstens wegen der Nährstoffe, zweitens wegen des Geschmacks und drittens – das ist das Wichtigste! – wegen der Knusprigkeit.«

Dann hielt sie inne und sah Bennie eindringlich an, als vertraue sie ihm ein Staatsgeheimnis an. »Die perfekte Knusprigkeit ist wie ein guter Witz – im richtigen Moment muss es krachen.«

Ein schwaches Lächeln huschte über sein Gesicht und Nina atmete erleichtert auf, weil sie dem ein bisschen phlegmatisch wirkenden jungen Mann eine Reaktion entlockt hatte.

»Nach dem Schneiden legen wir die Kartoffelscheiben für den rohen Anteil kurz in Wasser und lassen sie ruhen«, erklärte sie und wischte das Messer sorgfältig ab. »Mindestens fünfzehn Minuten. Weißt du warum?«

Bennie öffnete den Mund, schloss ihn wieder und schüttelte dann den Kopf.

»Die Stärke«, erklärte Nina. »Die Stärke an der Oberfläche trocknet leicht an und sorgt später für diesen unvergleichlichen Crunch.« Zur Illustration schnippte sie mit den Fingern. »Danach müssen sie gründlich abgetrocknet werden.«

Ihre Hände tanzten weiter über die Arbeitsfläche, während sie sprach. Sie

holte eine Pfanne hervor, deren Boden die Patina jahrelanger Nutzung trug. »Diese Pfanne hat schon meine Großmutter benutzt. Gusseisen. Nichts brät besser.«

Bennie lehnte sich gegen die Arbeitsplatte und schob die Kartoffeln vor sich hin und her.

»Jetzt kommen wir zum fettigen Teil der Angelegenheit.« Nina lachte und zeigte auf einen Topf mit geschmolzener Butter. »Butter und Schmalz, eine heilige Allianz. Manche nehmen nur Butterschmalz, aber ich mag den nussigen Geschmack, den echte Butter hinterlässt. Plus ein Schuss neutrales Öl, damit die Butter nicht verbrennt.«

Bennie nickte wieder. Seine Bewegungen wirkten ein wenig wie früher ein Wackeldackel auf dem Armaturenbrett eines Autos.

Sie musterte ihn. »Alles klar bei dir?«

Er straffte sich. »Alles klar, Chefin. Öl und Butter und Schmalz. Äh, und die Oma-Pfanne.«

Für Ninas Geschmack war er ein bisschen zu ruhig, aber vielleicht hörte er ihr einfach nur aufmerksam zu. Sie nickte zufrieden.

»Das Verhältnis ist entscheidend. Zu viel Fett, und die Kartoffeln werden matschig. Zu wenig, und sie brennen an.« Nina zeigte auf verschiedene Stellen der Pfanne, als würde sie eine strategische Karte erklären. »Die Hitze muss gleichmäßig sein – mittel bis hoch zu Beginn, dann reduzieren. Und bewegen darfst du sie erst, wenn sich eine Kruste gebildet hat.«

Sie holte tief Luft. »Und dann kommen die Gewürze ins Spiel. Salz erst gegen Ende, sonst ziehen die Kartoffeln Wasser. Pfeffer frisch gemahlen, ein wenig Muskat.«

Sie zeigte auf den Topf mit glatter Petersilie. »Die kommt ganz um Schluss über alles. Grob gehackt.«

Bennies Blick wanderte zur Uhr an der Wand, dann zu den Töpfen, die über der Kochinsel hingen, danach zu einem Fleck auf seiner Kochjacke. Ein kleines Seufzen entwich seinen Lippen.

»Meine persönliche Note ist ein Schuss Walnussöl am Ende«, fuhr Nina fort. »Das ist einfach göttlich.«

Sie drehte sich zu ihrem neuen Azubi. »Und dann gibt es noch regionale Variationen. Im Südschwarzwald nimmt man manchmal Speck dazu, im Nordschwarzwald eher nicht. In manchen Tälern schwört man auf Kümmel, in anderen ist das verpönt wie Ketchup auf einem Rinderfilet.«

»Aber das Wichtigste«, sagte Nina und legte eine Hand auf Bennies Schulter, was ihn leicht zusammenzucken ließ, »ist Liebe. Ohne Liebe sind es nur gebratene Kartoffelscheiben. Mit Liebe werden sie zu Brägele.«

Sie sah erwartungsvoll zu ihrem Azubi, der zu realisieren schien, dass sie eine Reaktion von ihm erwartete. Er nickte hastig. »Ja. Klar. Liebe. Versteht sich.«

»Hast du noch Fragen?« Plötzlich war sie unsicher, ob er wirklich alles verstanden hatte.

»Ähm ...« Bennie räusperte sich. »Das sind ... sehr viele Informationen auf einmal. Aber ich schaffe das, kein Problem.«

Nina seufzte. Vielleicht hatte sie es ein wenig übertrieben mit ihrer Begeisterung. Es war nicht das erste Mal, dass jemand von ihrer kulinarischen Leidenschaft überrollt wurde. Sie musterte Bennie und sah den etwas glasigen Ausdruck in seinen Augen, der Blick eines Menschen, der mental bereits abgeschaltet hatte. Sie hatte es wieder getan. War abgedriftet in ihre eigene kleine Welt aus Aromen, Texturen und kulinarischen Philosophien, während ihr Publikum längst den Faden verloren hatte. Ein stechender Funke Enttäuschung durchzuckte sie. Nicht wegen Bennie, sondern wegen sich selbst. Wie oft hatte sie sich vorgenommen, ihre Erklärungen kurz und prägnant zu halten? Und wie oft hatte die Begeisterung sie trotzdem davongetragen wie ein ungezähmtes Pferd?

»Bereite die Kartoffeln zum Kochen vor«, sagte sie. »Um die rohen kümmern wir uns dann gemeinsam. Ich bin gleich wieder da.«

Der junge Mann zuckte zusammen, als würde er aus einer Trance erwachen. »Klar, mach ich«, antwortete er hastig und griff nach den Kartoffeln, sichtlich erleichtert, dass der Vortrag ein Ende gefunden hatte.

Nina warf ihm einen letzten, missmutigen Blick zu, bevor sie aus der Küche stapfte. Ihre Schritte hallten auf den Fliesen wider, lauter als nötig, als würden sie ihre Frustration nach außen tragen. Dieser Junge. Gut zwei Wochen war er jetzt hier, und sie hatte das Gefühl, dass nichts, aber auch gar nichts in seinem Kopf hängen blieb. Wie sollte er jemals ein anständiger Koch werden, wenn er nicht einmal die Grundlagen der heimischen Küche verstand? Oder sich zumindest dafür interessierte?

Sie brauchte jemanden zum Reden, jemanden, der sie verstand. Hannes. Er würde ihr zuhören, ohne dabei einzuschlafen.

Der Weg durch das Gasthaus führte sie durch den hinteren Teil des Speisesaals, in dem zu dieser Tageszeit nur wenig Gäste saßen. Die alten Holzdielen knarrten vertraut unter ihren Schritten, während die Sonnenstrahlen durch die Fenster fielen. Das Fachwerk der Wände war geschmückt mit modernen Gemälden lokaler Künstler, ein Mix aus alt und neu. Es vermittelte eine heimelige Atmosphäre, die Nina liebte. Als sie vor ein paar Jahren die Küche des Hirschsprungs übernommen hatte, war das noch ganz anders gewesen. Aber gemeinsam mit Hannes, dem Wirt, war es ihr gelungen, den Gasthof von seinem Muff zu befreien und in einen gemütlich-authentischen Gasthof mit rustikalem Charme und kreativ-traditioneller Schwarzwald-Küche zu verwandeln.

Sie fand Hannes hinter dem Tresen, wo er Gläser polierte und leise vor sich hin sumnte. Sein rundliches Gesicht leuchtete in der Nachmittagssonne und verlieh ihm eine fast engelsgleiche Aura. Ein Anblick, der in krassem Kontrast zu Ninas momentaner Stimmung stand.

»Du polierst diese Gläser so intensiv, dass sie bald durchsichtig werden«, bemerkte sie mit einem schiefen Lächeln und ließ sich auf einen der Barhocker fallen.

Hannes lachte, ein tiefes, wohliges Geräusch, das von seinem Bauch auszugehen schien. »Besser zu gründlich als gar nicht. Was bringt dich aus deinem kulinarischen Königreich zu uns einfachen Sterblichen?«

Nina stützte ihre Ellbogen auf den Tresen und fuhr sich mit den Händen durchs Gesicht. »Unser neuer Azubi. Ich weiß nicht, ob das noch was wird.«

»Bennie ist doch erst seit ein paar Tagen bei uns.« Hannes stellte das Glas ab und griff nach dem nächsten.

»Dritte Woche«, korrigierte sie und verdrehte die Augen. »Und es fühlt sich an, als wäre jeder Tag sein erster. Ich habe ihm gerade versucht zu erklären, wie man anständige Brägele macht. Erst dachte ich noch, er hört mir zu, aber dann hat er abgeschaltet, als würde ich ihm die Quantenphysik auf Chinesisch erklären.«

»Der Junge braucht Zeit, Nina. Er kommt nicht von hier, das ist alles neu für ihn.« Er runzelte die Stirn. »Der wusste doch bestimmt nicht einmal, was Brägele sind.«

»Natürlich nicht!« Sie schnaubte. »Zeit ist das eine, aber ein Minimum an Interesse wäre auch nicht schlecht. Er steht da wie ein Schluck Wasser in der Kurve und schaut, als würde er lieber überall anders sein als hier.«

»Verflixter Bratwurstdonner«, murmelte Hannes. »Aber nicht jeder brennt so für die Küche wie du. Für manche ist es einfach ein Job, zumindest am Anfang.«

Sie schnaubte erneut, diesmal deutlich lauter. »Ein Job? Kochen ist kein Job. Es ist eine Berufung.«

»Für dich vielleicht.« Er legte das Poliertuch beiseite. »Aber nicht jeder hat das Glück, seine Leidenschaft zum Beruf machen zu können. Manche müssen erst hineinwachsen. So wie unser Bennie. Hoffentlich.«

Sie wollte widersprechen, aber Hannes hob eine Hand. »Weißt du noch, wie du angefangen hast? Du hast auch Fehler gemacht.«

»Das ist etwas völlig anderes«, protestierte Nina, spürte aber, wie sich ihre Wangen erhitzen. »Ich wollte lernen, habe alles aufgesaugt, was ich über die regionale Küche finden konnte.«

»Und woher willst du wissen, dass Bennie das nicht auch tut? Auf seine Art und ein bisschen langsamer?« Hannes zwinkerte ihr zu. »Nicht jeder zeigt seine Begeisterung so offensichtlich wie du, mit Händen und Füßen und dieser Nina-Meier-Extraportion Enthusiasmus.«

Sie musste lächeln. Hannes hatte eine Art, selbst in ihren frustriertesten Momenten den Funken Humor in ihr zu entfachen. Und obwohl er nur gut zehn Jahre älter war als sie, kam er ihr vor wie ein väterlicher Freund.

»Außerdem«, fuhr er fort und senkte seine Stimme zu einem Flüstern, »weißt du, wie schwer es ist, heutzutage Personal zu finden? Wir hatten nur diesen einen Bewerber für die Ausbildungsstelle. Alle wollen in die Stadt, in die großen Häuser mit den berühmten Namen. Keiner will mehr in einem Gasthaus in einer Kleinstadt im Schwarzwald arbeiten.«

Das war ein Argument, dem Nina nichts entgegensetzen konnte. »Ich verstehe es ja«, gab sie nach. »Aber es ist frustrierend. Bennie macht es mir nicht gerade leicht, ihm etwas beizubringen.«

»Gib ihm Zeit«, wiederholte Hannes sanft. »Er ist jung, unsicher, und vielleicht ein bisschen eingeschüchtert von dir.«

»Von mir?« Nina lachte ungläubig. »Ich bin die netteste Person, die man

sich vorstellen kann!«

»Aber auch die temperamentvollste und lauteste«, entgegnete Hannes und schmunzelte. »Das kann überwältigend sein, besonders für jemanden, der noch seinen Platz sucht.«

Sie trommelte mit den Fingern auf den Tresen. Vielleicht hatte Hannes recht. Vielleicht erwartete sie zu viel, zu schnell.

»Ein bisschen mehr Geduld.« Er legte seine Hand auf ihre. »Der Junge braucht Anleitung, keine Vorträge über die Philosophie der Kartoffel.«

»War es so schlimm?«, fragte Nina kleinlaut.

»Ich hab es bis hierher gehört«, bestätigte Hannes und grinste. »Und ich bin mir ziemlich sicher, dass selbst die Gäste jetzt alles über die richtige Ruhezeit von Kartoffelscheiben wissen.«

Nina stöhnte und vergrub ihr Gesicht in den Händen, aber sie musste ebenfalls lachen. »Schon gut, ich hab's verstanden. Weniger reden, mehr zeigen. Ich versuch's.«

Hannes tätschelte ihre Schulter. »Und jetzt geh zurück in deine Küche, bevor unser junger Freund die Kartoffeln in Origami-Kunst verwandelt.«

Sie rutschte vom Hocker und nickte Hannes dankbar zu. Seine Worte hatten sie wie immer geerdet.

Vielleicht brauchte Bennie wirklich nur Zeit und Geduld – zwei Dinge, die in der hektischen Welt einer Restaurantküche oft Mangelware waren, aber die sie für ihn aufbringen würde. Zumindest würde sie es versuchen.

2

Mit Hannes' weisen Worten im Ohr betrat Nina die Küche, fest entschlossen, mehr Geduld zu zeigen. Sie würde ruhig bleiben, verständnisvoll sein, ein Vorbild an pädagogischem Geschick.

Dieser Vorsatz hielt genau drei Sekunden. Dann fiel ihr Blick auf Bennie, der mit einem Schäler in der Hand vor einem Berg nackter, ihrer schützenden Hülle beraubter Kartoffeln stand. Die geschälten Knollen glänzten bleich im Licht der Küchenlampen, während die abgetrennten Schalen wie braune Schlangehäute über den Rand der Arbeitsfläche hingen. Nina blieb die Luft weg, als hätte jemand ihr einen Schlag in die Magengrube versetzt.

»Was machst du da?«, fragte sie mit einer Stimme, die verdächtig ruhig klang – die Art von Ruhe, die einem Vulkanausbruch vorausgeht.

Bennie sah auf und erstarrte mit dem Schäler in der Hand mitten in der Bewegung. »Ich bereite die Kartoffeln vor. Zum Kochen. Wie du gesagt hast.«

Sie starrte ihn an, dann die Kartoffeln, dann wieder ihn. Schloss kurz die Augen und zählte innerlich bis drei. Es half nicht.

»Du schälst sie!«, platzte es aus ihr heraus. »Warum um alles in der Welt schälst du die Kartoffeln vor dem Kochen?«

Bennie blinzelte verwirrt. »Äh ... weil man das so macht?«

»Nein!« Sie wedelte mit den Armen, als versuche sie, unsichtbare Fliegen zu verscheuchen. »Nein, nein, nein! Die Schale ist heilig, Bennie! Heilig! Da

steckt der ganze Geschmack drin! Das habe ich dir doch vorhin ausführlich erklärt!«

Er zuckte zusammen, den Schäler noch immer in der Hand wie eine Waffe, die er nicht abzulegen wagte. »Aber meine Mutter macht das immer so. Und im Glas sind die doch auch geschält«, murmelte er.

»Deine Mutter«, wiederholte Nina und schnappte nach Luft. »Deine Mutter.« Sie legte eine Hand auf ihre Stirn, als müsse sie prüfen, ob sie Fieber hatte. Die andere stützte sie auf die Arbeitsplatte.

»Wie wird bei euch zu Hause gekocht, Bennie?«, fragte sie schließlich und bemühte sich um eine ruhige Stimme. »Ich meine, was kommt bei euch auf den Tisch?«

Er zuckte mit den Schultern. »Normal halt. Oft gibt's Fertiggerichte, weil meine Eltern beide arbeiten. Manchmal kocht meine Mutter am Wochenende. Kartoffeln, Fleisch, Gemüse aus der Tiefkühltruhe.«

»Und wie würzt ihr?«, hakte sie nach, ein ungutes Gefühl im Magen.

»Keine Ahnung.« Bennie zögerte. »Für Hähnchen nimmt Mama manchmal ein rotes Pulver, für Fisch ein gelbes. Aber meist gibt es eine Tüte, so ein Fix.«

Nina schloss erneut die Augen. Rotes Pulver. Gelbes Pulver. Tüten. Fix. Fertiggerichte. In ihren Ohren rauschte es, als hätte eine Lawine aus kulinarischen Grausamkeiten sie unter sich begraben.

»Und frische Kräuter?«, fragte sie schwach. »Verwendet ihr die?«

Bennie runzelte die Stirn, als müsse er intensiv nachdenken. »Manchmal. Zu Weihnachten. Für die Deko.«

Ein leises Wimmern entrang sich Ninas Kehle. Sie stützte sich schwer auf die Arbeitsplatte. Zur Deko. Kräuter zur Deko. Als wären sie Kunstblumen aus Plastik.

»Bennie«, begann sie und schaffte es, ihre Stimme erstaunlich sanft klingen zu lassen. »Warum willst du Koch werden?«

Der Azubi senkte den Blick, seine Finger spielten nervös mit dem Schäler. »Also, eigentlich ...« Er verstummte, räusperte sich. »Eigentlich wollte ich das gar nicht.«

»Was?« Nina blinzelte überrascht.

»Ich wollte Konditor werden«, gestand er, und zum ersten Mal sah sie so etwas wie echte Emotion in seinen Augen aufflackern. »Ich mag Backen. Wie aus Teig etwas Schönes entsteht. Torten dekorieren und so.«

»Aber?«, fragte Nina, obwohl sie die Antwort bereits ahnte.

»Mein Vater meinte, Koch sei besser. Sicherer. Mehr Möglichkeiten.« Bennie zuckte die Achseln. »Er sagte, als Konditor würde ich immer nur das Gleiche machen, aber als Koch könnte ich überall arbeiten. Und es gäbe mehr Stellen.«

Nina starrte ihn an. Es fiel ihr schwer, das Gehörte zu verarbeiten. Da stand er, dieser junge Mann, den es aus Pflichtgefühl in ihre Küche verschlagen hatte. Der Kartoffeln schälte, weil seine Mutter es so machte, der mit Fertiggewürzen aufgewachsen war und der eigentlich lieber Torten dekorieren würde, als Brätele zu braten.

»Und deshalb machst du eine Ausbildung, die du gar nicht willst?«, fragte sie ungläubig. »Du verbringst drei Jahre deines Lebens damit, etwas zu lernen, das dich nicht interessiert?«

Bennies Körper schien in sich zusammenzusinken. »Es ist nicht so, dass es mich gar nicht interessiert«, verteidigte er sich schwach. »Ich mag das hier, ehrlich. Ich werde mich daran gewöhnen. Und vielleicht kann ich später wechseln oder so.«

»Wechseln oder so«, echote Nina und zupfte an ihrem Haarband. »Herrgott nochmal, Bennie! Kochen ist keine Übergangslösung! Es ist kein Job, den man macht, bis etwas Besseres kommt! Es ist eine Kunst, ein Handwerk, eine Leidenschaft!«

Sie lief in der Küche auf und ab. »Man kann nicht einfach mal eben Koch werden, wie man nicht einfach mal eben Geige spielen lernt! Es braucht Hingabe, Liebe, Respekt vor den Zutaten!«

Bennie sah zu Boden, den Schäler noch immer in der Hand. Waren da Tränen in seinen Augen?

Sie seufzte. »Du bist nur hier, weil dein Vater meint, Koch sei ein sicherer Job. Weißt du, wie viele Stunden wir arbeiten? Wie viel Stress das ist? Wie viele Köche mit vierzig ausgebrannt sind oder Rückenprobleme haben?« Sie starrte Bennie an, der inzwischen so blass war wie die geschälten Kartoffeln vor ihm.

»Es tut mir leid«, murmelte er. »Ich wollte nicht ... Ich dachte nicht, dass ...«

»Genau das ist das Problem«, unterbrach sie ihn und spürte wieder, wie der Ärger in ihr aufflammte. »Du denkst nicht nach. Nicht über das, was du tust, nicht über das, was du willst, nicht über die Zutaten, mit denen du arbeitest.«

Bennie senkte den Kopf noch tiefer, seine Schultern hingen herab. »Ich kann's ja verstehen, wenn du mich nicht mehr haben willst«, sagte er leise. »Ich pack dann meine Sachen.«

»Darum geht es doch gar nicht!«, rief Nina frustriert. »Es geht nicht darum, ob ich dich haben will oder nicht. Es geht darum, ob du hier sein willst! Ob du wirklich Koch werden willst!«

Bennie schwieg. Der Schäler wanderte von einer Hand in die andere. »Ich weiß es nicht«, gab er schließlich zu. »Ich habe gedacht, dass mein Vater vielleicht recht hat.«

Nina seufzte tief. Die Wut wich langsam aus ihrem Körper, ließ nur Müdigkeit zurück. Sie betrachtete den jungen Mann vor ihr, der so verloren wirkte, so unsicher. Vielleicht hatte Hannes recht. Vielleicht brauchte Bennie wirklich mehr Zeit. Zeit, um herauszufinden, was und wer er sein wollte.

»Hör zu, Bennie«, begann sie, ihre Stimme nun deutlich sanfter. »Ich kann dir nicht sagen, was du mit deinem Leben anfangen sollst. Aber ich kann dir sagen, dass du es verdienst, etwas zu tun, das dich glücklich macht. Etwas, das dich morgens mit Freude aufstehen lässt.«

Er blickte auf und sie sah einen schwachen Hoffnungsschimmer in seinen Augen.

»Und wenn das bedeutet, Torten zu dekorieren statt Kartoffeln zu schälen

– oder eben nicht zu schälen, dann solltest du den Mut haben, das zu verfolgen. Egal, was dein Vater sagt.«

Bennie öffnete den Mund, um etwas zu erwidern, als die Küchentür aufschwang und Hannes eintrat. Seine Augen wanderten von Ninas zerzaustem Haar zu Bennies blassem Gesicht und schließlich zu den geschälten Kartoffeln, die wie bleiche Zeugen eines kulinarischen Verbrechens auf der Arbeitsplatte lagen.

»Verfluchter Zapfenzorn!«, rief er. »Kann man euch denn keine fünf Minuten alleine lassen? Die ganze Gaststube hört euch zu!«

»Er hat die Kartoffeln geschält, Hannes. Geschält!« Nina war nicht bereit, nachzugeben.

»Ich sehe es«, erwiderte er ruhig und schloss die Tür hinter sich. »Eine Tragödie von shakespeareschem Ausmaß. Die armen, nackten Knollen.«

Nina schnaubte. Sie mochte seinen Sarkasmus, aber nicht gerade ... jetzt. »Du weißt genau, was ich meine. Die Schale ist ...«

»Heilig, ja, ich weiß«, unterbrach Hannes sie sanft. »So heilig wie deine Ruhezeit für Pastateig und deine Meinung zu vorgefertigten Gewürzmischungen.«

Dann wandte er sich Bennie zu, der noch immer wie versteinert dand, den Schäler in der Hand wie ein Schuljunge, der beim Spicken erwischt worden war. »Komm mal her, Junge«, sagte Hannes ruhig. Bennie gehorchte sofort, sichtlich erleichtert, der Konfrontation mit Nina zu entkommen.

Hannes legte eine Hand auf Bennies Schulter und führte ihn zu einer anderen Arbeitsstation. »Du nimmst jetzt diese Kartoffeln hier«, er deutete auf einen weiteren Korb ungeschälter Exemplare, »und wäschst sie gründlich. Nicht schälen, nur waschen. Und danach kochen wir sie und lassen sie vierundzwanzig Stunden ruhen. Verstanden? Und morgen geht es weiter mit den Brägele.«

Bennie nickte eifrig. »Ja, Chef. Waschen, kochen und für vierundzwanzig Stunden ruhen lassen.«

»Gut«, sagte Hannes und klopfte ihm aufmunternd auf die Schulter. »Und mach dir keine Sorgen wegen der geschälten. Die verwenden wir für den Eintopf. Nichts wird verschwendet.«

Eine sichtbare Erleichterung breitete sich auf Bennies Gesicht aus, als er sich an die neue Aufgabe machte, diesmal mit mehr Konzentration und weniger Unsicherheit.

Nina beobachtete die Szene mit einer Mischung aus Bewunderung und Frustration. Wie machte Hannes das nur? Wie schaffte er es, mit wenigen Worten genau das zu erreichen, wofür sie endlose Monologe brauchte?

»Der Junge schafft das. Und du«, sagte er leise zu ihr, »du bist eine fantastische Köchin, aber manchmal ein bisschen zu ... leidenschaftlich für einen Anfänger.«

Nina seufzte und trocknete ihre Hände an einem Geschirrtuch ab. »Ich weiß. Es ist nur ... ich verstehe nicht, wie man nicht brennen kann für das, was man tut.«

»Nicht jeder ist wie du.« Hannes' Stimme war warm vor Zuneigung. »Und

das ist auch gut so. Die Welt würde in Flammen stehen, wenn alle mit deiner Intensität durchs Leben gingen.«

Trotz aller Frustration musste sie lächeln. »Ich versuche, geduldiger zu sein. Wirklich.«

»Ich weiß.« Hannes zwinkerte ihr zu. »Übrigens, Charlotte hat mir heute etwas für dich mitgegeben. Eine Einladung.«

Charlotte war die Inhaberin der Buchhandlung Kapitelträume und so etwas wie eine feste Institution in Buchfels. Zu ihr ging man, wenn man Rat brauchte – oder sich über den neuesten Klatsch informieren wollte. Sie wusste alles über jeden.

»Eine Einladung?« Nina runzelte die Stirn. »Wofür?«

»Ein Kochwettbewerb hier bei uns«, erklärte Hannes. »Soll wohl eine Riesensache werden. Juroren aus der Sternegastro. Noch kann man sich bewerben.«

Ninas Augen weiteten sich. Ein Kochwettbewerb hier in Buchfels. Das war eine große Sache, ein Sprungbrett für Köche, die mehr Anerkennung suchten.

»Ich kann nicht«, sagte sie dann abrupt und schüttelte den Kopf. »Ich habe keine Zeit für so etwas. Ich muss hier sein, im Hirschsprung.« Sie warf einen Blick zu Bennie, der konzentriert die Kartoffeln wusch. »Und offensichtlich muss ich auch ein Auge auf unseren Azubi haben.«

Hannes zuckte mit den Schultern. »Die Einladung liegt unter dem Tresen, falls du deine Meinung änderst.«

»Danke, dass du die Situation gerettet hast«, sagte Nina leise. »Ich weiß nicht, was ich ohne dich machen würde.«

»Vermutlich mehr Geschirr zerdeppern und mehr Azubis zum Weinen bringen«, neckte er sie. »Aber dafür weniger spektakuläre Gerichte kreieren.« Er drückte kurz ihre Schulter. »Du bist eine Naturgewalt. Das ist deine Stärke – und manchmal deine Schwäche.«

3

Der Kochwettbewerb spukte in Ninas Kopf herum wie ein hartnäckiger Gewürzgeruch, der sich in den Stoffen der Küche festgesetzt hatte. Sie versuchte, ihn zu ignorieren, während sie den letzten Teller polierte und in den Schrank stellte. Ein regionaler Wettbewerb. Köche aus der ganzen Gegend. Sie schüttelte den Kopf, als könnte sie die Gedanken daran abwerfen wie Wassertropfen. Das kam für sie nicht in Frage. Definitiv nicht.

Der Abend im Hirschsprung war geschäftig wie immer gewesen. Einheimische Gäste aus Buchfels, dazu ein paar Touristen. Sie hatte eine besondere Variation des Wildschweinragouts mit Wacholderbutter und frischen Waldpilzen serviert, die nicht nur bei den Stammgästen Begeisterungstürme ausgelöst hatte.

Doch selbst während des hektischen Abendgeschäfts waren ihre Gedanken hin und wieder abgedriftet. Bei jedem Teller, den sie anrichtete, fragte sie sich, ob er gut genug für den Wettbewerb wäre. Würde er die Jury beeindruck-

cken? Dann schob sie diese Überlegungen beiseite, nur um Minuten später festzustellen, dass sie erneut über den Wettbewerb nachdachte.

Bennie hatte am Abend alles tadellos aufgeräumt. Vielleicht war er doch nicht so hoffnungslos wie befürchtet. Die Küche glänzte und Nina war allein mit ihren Gedanken und dem Wissen, dass unter dem Tresen ein Stück Papier lag, das ihr nicht aus dem Kopf ging.

»Nur ein blöder Wettbewerb«, murmelte sie zu sich selbst und wischte energisch über eine bereits saubere Arbeitsfläche. Sie hatte genug zu tun. Der Hirschsprung brauchte sie hier in der Küche, nicht bei irgendeinem Wettbewerb.

Doch die Vorstellung, einer kompetenten Jury ihre Idee von einer modernen regionalen Küche zu präsentieren, ging ihr nicht aus dem Kopf. Sich mit anderen Köchen, die ähnlich dachten wie sie, auszutauschen ... Ein warmes Kribbeln breitete sich in ihrem Bauch aus, das nichts mit Hunger zu tun hatte.

Mit einem frustrierten Seufzen warf Nina das Tuch beiseite und ging in den Gastraum. Niemand war zu sehen. Die letzten Gäste hatten das Lokal verlassen und auch Hannes konnte sie nicht entdecken. Sie schlich zum Tresen und kniete sich hin. Wo lag der verflixte Zettel? Dann entdeckte sie hinter ein paar Flaschen ein leicht zerknittertes Blatt Papier. Ihre Augen überflogen die Zeilen: Regionaler Schwarzwald-Kochwettbewerb – Innovation trifft Tradition lautete die Überschrift.

»Ich wusste, dass du nachgeben würdest.«

Nina zuckte zusammen und fuhr herum. Hannes stand ein paar Meter entfernt, die Arme vor der Brust verschränkt, und grinste triumphierend.

»Ich gebe gar nichts nach«, protestierte sie und versuchte hastig, das Papier hinter ihrem Rücken zu verstecken. »Ich wollte nur ... sehen, worum es überhaupt geht.«

»Natürlich.« Hannes nahm ihr das Blatt aus der Hand. »Genau wie ich nur mal sehen wollte, ob Emmis neue Törtchen wirklich so gut sind, wie alle erzählen. Und weißt du was? Dann habe ich drei Stück gegessen.«

Nina verdrehte die Augen, konnte aber ihr Lächeln nicht unterdrücken. »Ich bin nur neugierig. Das heißt nicht, dass ich mitmachen werde.«

Er lehnte sich neben sie an den Tresen und deutete auf einen Absatz auf dem Blatt. »Wir suchen innovative Köchinnen und Köche, die der traditionellen, regionalen Küche neues Leben einhauchen«, las er vor. »Wenn das nicht nach dir klingt, dann weiß ich auch nicht weiter.«

Sie biss sich auf die Unterlippe. Ja, das klang tatsächlich genau nach ihr. Ihrem Ansatz, ihrer Philosophie. Ihrer Leidenschaft.

»Ich kann nicht«, sagte sie trotzdem. »Ich habe keine Zeit für so etwas. Wir sind mitten in der Saison und mit Bennie ...«

»Mit Bennie komme ich schon klar«, unterbrach Hannes sie sanft. »Und wir können für ein paar Tage die Karte anpassen, etwas vereinfachen. Es gibt mehr als genug Gründe, warum du es tun solltest, und keinen einzigen guten dagegen.«

Keinen, den du kennst, wollte sie widersprechen, tat es aber nicht. Denn da

gab es noch ein Problem, das sie von einer Anmeldung abhielt.

»Komm schon, Nina. Ich kenne dich. Es reizt dich. Ich sehe es in deinen Augen.«

Er kannte sie zu gut. Sie seufzte und nahm das Blatt. »Die Anmeldefrist ...«

»Endet in drei Tagen«, ergänzte Hannes. »Genug Zeit, um dein Bewerbungs-menü zusammenzustellen.«

Ihr Bewerbungs-menü. Nina starrte auf das Papier. Die Vorstellung, ihre Kreationen einer professionellen Jury zu präsentieren, ließ zwar ihr Herz schneller schlagen. Aber was, wenn sie nicht gut genug war? Was, wenn sie ihre Interpretation der regionalen Küche zu gewagt fanden? Was, wenn ...

»Weißt du, was es für uns bedeuten würde, wenn du teilnimmst?« Hannes' Stimme riss sie aus ihren Gedanken. »Die Leute würden von überall her kommen, um zu sehen, was diese ganz besondere Köchin aus dem Schwarzwald im Gasthaus Zum Hirschsprung zaubert. Sie würden unsere Gerichte probieren wollen und ordentlich für Umsatz sorgen.« Er machte eine ausladende Geste, als könnte er die Menschenmengen schon vor sich sehen. »Selbst wenn du nicht gewinnst, wäre es die beste Werbung, die wir uns wünschen könnten.«

Der Gedanke war wirklich verlockend. Nicht nur für sie persönlich, sondern auch für das Gasthaus, an dem ihr so viel lag. Sie hatte ihr ganzes Herzblut in die Modernisierung der Gaststube und der Speisekarte gesteckt, hatte dafür gekämpft, dass traditionelle Gerichte nicht in Vergessenheit gerieten und der Hirschsprung nicht im alten Muff so vieler Gasthöfe steckenblieb. Konnte sie dafür nicht über ihren Schatten springen?

»Ich würde dich ja nicht drängen«, fuhr Hannes fort, »wenn ich nicht wüsste, dass du es kannst. Du bist die beste Köchin, die ich kenne. Deine Art zu kochen ist genau das, was sie suchen.«

»Hör auf, mir Honig ums Maul zu schmieren«, murmelte Nina, aber seine Worte berührten sie. Hannes war nicht der Typ, der grundlos und üppig Komplimente verteilte.

»Tu ich nicht«, sagte er ernst. »Das ist die Wahrheit. Und du solltest dein Licht nicht unter den Scheffel stellen.«

Sie faltete das Papier zusammen und steckte es in die Tasche ihrer Kochjacke. »Ich werde darüber nachdenken«, gab sie schließlich nach. »Aber ich verspreche nichts.«

Hannes' Gesicht hellte sich auf. Er legte ihr kurz die Hand auf die Schulter, dann drehte er sich um. »Ach, und Nina?«, sagte er. »Vergiss nicht die Frist. Drei Tage.«

Damit ließ er sie allein. Sie zog das Papier wieder aus ihrer Tasche und faltete es auseinander. Schon jetzt spukten ihr die Ideen für ihr Bewerbungs-menü durch den Kopf. Sie seufzte und las die Bedingungen nun genauer. Bei der Erwähnung der Juroren aus der Sternegastronomie zuckte sie kurz zusammen, doch dann verwarf sie rasch das Bild, das vor ihrem inneren Auge erschien. Diese Zeit war vorbei, vergessen. Sie hatte sie hinter sich gelassen.

Aber der Kochwettbewerb war real. Die Chance, ihre Interpretation der Schwarzwald-Küche zu präsentieren.

Sie faltete das Papier wieder zusammen. Sie würde darüber nachdenken. Und vielleicht, eventuell, würde sie diesmal ihrem Herzen folgen statt der Angst.

[Zum Buch auf Amazon](#)



[Zur Website CorrieMeissner.de](http://CorrieMeissner.de)

