

MARC FITTEN



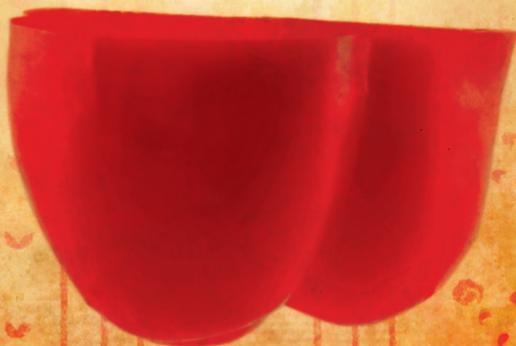
Elsas



Küche



ROMAN



dtv
premium

Ausführliche Informationen
über unsere Autoren und Bücher
finden Sie auf unserer Website
www.dtv.de

Marc Fitten

Elsas Küche

Roman

Aus dem Englischen von
Claudia Wenner

Deutscher Taschenbuch Verlag

Das im Motto zitierte Gedicht ›Take all away from me,
but leave me Ecstasy‹ von Emily Dickinson wurde von
Lola Gruenthal ins Deutsche übersetzt.
© Lola Gruenthal. Der Verlag dankt George Gruenthal für die
freundliche Genehmigung zum Abdruck.



Deutsche Erstausgabe
2012
Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG,
München
© 2012 by Marc Fitten
Titel der amerikanischen Originalausgabe:
›Elza's Kitchen‹
Published by Bloomsbury USA, New York
© 2012 der deutschsprachigen Ausgabe:
Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG,
München
Umschlagkonzept: Balk & Brumshagen
Umschlaggestaltung: Lisa Helm unter
Verwendung eines Fotos von gettyimages/cj viberg
Gesetzt aus der Sabon 10/13,25'
Satz: Greiner & Reichel, Köln
Druck und Bindung: Kösel, Krugzell
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier
Printed in Germany · ISBN 978-3-423-24946-1

I

Elsa wachte auf und war allein. Allein und verzweifelt darüber. Sie war verzweifelt, weil sie, obwohl nicht verliebt, sich doch daran gewöhnt hatte, ihr Bett nachts zu teilen; so zu erwachen – in einem kratzigen Schlafanzug und auf dem Rücken liegend –, die öde stuckverzierte Zimmerdecke zu erblicken, statt hinter sich die haarige Lendenpartie ihres Liebhabers zu spüren und statt seines schweren Atems an ihrem Ohr und den Essensdüften aus ihrer Küche die morgendlichen Geräusche der Stadtbusse und Straßenbahnen in ihrer Wohnung wahrzunehmen – all dies weckte in Elsa den kurzen, heftigen Wunsch, gar nicht erst aufgewacht, sondern gnädig in tiefen Schlummer, vielleicht auch in ein Koma entglitten zu sein, oder wenigstens in einen Traum.

Dass sie am Morgen als Erstes auf solch einen Gedanken kam, war abscheulich, änderte aber nichts. Nach einem langen Tag im Restaurant entspannte sie Besuch um Mitternacht: ein Bad nach der Arbeit, ein Glas Wein, eine Fußmassage als unabdingbares Vorspiel. Und schließlich Hingabe ohne Reue. Dazu bedurfte es bei Elsa keiner großen Überredungskünste: die Fußmassage und ein gewisser junger Mann genügten – in den sie nicht verliebt war, der sie aber mit seiner Aufmerksamkeit von ihrem Arbeitstag ab-

lenkte – eigentlich ihrer beider Arbeitstag, denn sie arbeiteten zusammen – und ihr zu tieferem Schlaf verhalf.

Heute aber, an diesem Sonntagmorgen mit blauem Himmel, ihrem freien Tag, fern vom hektischen Küchenbetrieb des Restaurants, fern von ihren Angestellten – dem Tellerwäscher und den Köchen –, war sie, ohne ihren nächtlichen Besucher, sogar an einem Tag wie heute reizbar und unsicher – verwirrt. Unbefriedigt. Haltlos. Launisch. Unruhig. Bitter? Elsa überlegte. Ja, vielleicht sogar bitter.

Und für diese Bitterkeit gab es gute Gründe. Eines Abends hatte sie allein einen Schaufensterbummel durch die Innenstadt von Délibáb gemacht. Ein Fotograf hatte ein neues Atelier eröffnet und im Schaufenster übergroße, beleuchtete Porträts aufgehängt, wie sie in der Mittelschicht üblich waren: um ihren Patriarchen versammelte Familien, zurechtgemachte Ehefrauen, die aus sonnenbeschiedenen Fenstern schauten, auf Rokokostühlen sitzende Kinder in farblich abgestimmten Ensembles und dann und wann ein Haustier. Weil Elsa keine Familie hatte, interessierten sie Familienbilder ganz besonders – ihre Eltern waren eines natürlichen Todes gestorben, und sie hatte weder Mann noch Kinder. Elsa blieb stehen und sah sich die Porträts genau an. Sie mochte die Bilder schon gut fünf Minuten betrachtet haben, als ihr eines plötzlich besonders auffiel. Sie starrte es mit offenem Mund an. Ein Foto ihres Exmannes starrte zurück – ein Mann, den sie vor Jahren zu lieben geglaubt hatte. Er saß auf einem Stuhl, von einer Frau und zwei Mädchen im Teenageralter umschlungen. Vermutlich war das seine Familie. Er hatte Töchter! Sie sah sich das Foto näher an und wusste nicht, ob sie die Töchter hübsch finden sollte. Besser, man schaute erst gar nicht hin. Sie schüttelte nur den Kopf, sah ihren Exmann an und

lachte. Die Vorstellung, dass er Porträts von sich anfertigen ließ, passte ins Bild. Deshalb waren sie vor vielen Jahren getrennte Wege gegangen. Er wollte Dinge, die sie nicht wollte. Beispielsweise Porträts machen lassen. Als sie jung verheiratet waren, hatte er eine Stelle bei den Stadtwerken in Budapest bekommen und eine Wohnung in einem neu erbauten Häuserblock. Er wollte sofort eine Familie gründen.

»Du kannst für uns kochen«, sagte er zu ihr, als sie am Kochinstitut eine Ausbildung machte. »Für mich und die Kinder.«

Das war das Todesurteil. Bald darauf ließ Elsa sich scheiden – nach acht Monaten Ehe.

Auf dem Foto, das vor ihr hing, trug ihr Mann einen dunklen Anzug. Elsa bemerkte seinen Schmerbauch, der aus dem Jackett hervorguckte. Aber er sah zufrieden aus. Sogar glücklich. Elsa musste sich einfach über ihn wundern. Sie hatte ihn zwanzig Jahre lang nicht gesehen. Dass sein Foto jetzt hier, in ihrer Stadt, auftauchte, hätte ihr eigentlich egal sein sollen und war nichts als ein seltsamer Zufall. War sie verbittert darüber, dass dieser jahrelang verschollene Mensch glücklich war, dass er ihre Ablehnung überlebt hatte, ja, aufgeblüht war und seinen Traum verwirklicht und sich sogar reproduziert hatte? Nahm sie ihm übel, dass er zu einem postsozialistischen Familienvater amerikanischer Prägung geworden war, der sich nach Art des neuen Bourgeois fotografieren ließ? – mit einem Zahnpastalächeln und doch bierernst.

Ja, das nahm sie ihm übel.

Sehr sogar.



Sein Anblick wirkte noch lange in ihr nach. Ihr Unbehagen begleitete sie tagelang und ließ sich schließlich in ihren Träumen nieder. Sie wachte regelmäßig mit übersäuertem Magen und Sodbrennen auf – selbst an Sonntagen mit blauem Himmel wie diesem. Kaum erwacht, legte sie sich die Hand auf den Bauch. Und *heute* Morgen war die andere fest an die Stirn gepresst, ganz fest, als käme sie von dort nicht mehr los und wollte sie an etwas Wichtiges erinnern.

Irgendwann war sie mitten in der Nacht erschrocken aufgewacht, hatte nach Luft geschnappt und sich an die Stirn geschlagen: Ihr war schmerzhaft klar geworden, dass sie zwar Erfolg im Beruf hatte und ein gut besuchtes Restaurant, dass es ihr finanziell gut ging und sie ihren neuen bürgerlichen Status genoss, dass sie aber trotzdem ein Leben führte, das ohne Erfüllung blieb ...

II

Sich aufzuregen war für Elsa nichts Neues. Es war für sie so natürlich wie das Atmen. Das Foto ihres Exmannes war nur der Auslöser. Elsa brauchte im Leben Herausforderungen, sie musste sich beschäftigen. Ohne Wände, die sie hochklettern konnte, oder Windmühlen, gegen die sie ankämpfen musste, wurde sie depressiv. Sie war genau der Typ, das wusste sie. Irgendwo in ihrem Inneren war dieses Gefühl – es hatte sich wahrscheinlich dicht bei ihrem Solarplexus eingenistet. So schien es zumindest. Sie spürte es in ihrer Brust. Um nicht über ihren Ängsten zu brüten – wozu sie neigte –, war Elsa permanent in Bewegung. Wenn sie auch nur für einen Moment daran gehindert wurde oder langsamer tat, litt sie darunter, mit sich allein zu sein, und dann war alles aus.

Sie riss die Hand vom Kopf und stieß die dünne Decke weg. Dann setzte sie sich ans Fußende ihres Bettes und dachte über ihre nächtlichen Erinnerungen nach – die metastatisch zu einem Gefühl tiefen Bedauerns gewuchert waren. Sie versicherte sich, dass ihre Gefühle echt waren und nicht ihrem melodramatischen Unterbewusstsein entstammten, also keine Reaktion auf die kalten Würste waren, die sie spätabends verspeist hatte. Sie versuchte, sich an die Zeit zu erinnern, da sie sich völlig anders gefühlt hatte.

Elsa kam zu dem traurigen Schluss, dass es sage und schreibe zwanzig Jahre her sein musste, seit sie so etwas wie Hoffnung empfunden hatte – ihre Haut hatte mehr Spannkraft gehabt, ihr Haar war noch nicht gefärbt, sie hatte sich gerade aus einer schlechten Ehe befreit, und um sie herum lag die Zukunft wie verschüttetes Mehl aus einem umgekippten Sack. Diese Erkenntnis ließ sie erbleichen. Sie bekam wieder Kopfschmerzen und fragte sich: *Wie konnte die Zeit nur so schnell verfliegen?*

Der Spiegel in der Ecke zeigte ihr ihr Gesicht. Was Elsa dort sah, erschreckte sie: eine alternde geschiedene Frau mit Krähenfüßen und Falten um den Mund. Ihr Lebenswandel hatte ihr Gesicht in Mitleidenschaft gezogen, dachte Elsa. Dann folgte eine Litanei ihrer Fehler: Sie war immer knapp bei Kasse. Sie machte Kompromisse bei ihrer Kleidung. Sie hatte einen irritierend weichen Kern. Elsa fing sich und öffnete den Mund, als wollte sie protestieren, doch kein Laut kam hervor. In den Spiegel blickend, schüttelte sie wieder den Kopf. Ihre Haut war fahl und die Schläfen grau. Ihre Augen wirkten eingesunken. Sie hatte Hängebrüste, die an Plastikeinkaufsstützen erinnerten. Sie zwang sich zu einem Lächeln, nahm das Haar straff zurück und reckte das Kinn vor. Sie dachte an die jüngere Frau, die sie einst gewesen war, und dachte im Stillen: *Ich weiß, dass ich irgendwo da drin bin. Ich weiß, dass ich immer noch da bin!*

Elsa beschloss, ihr jüngeres, hoffnungsfrohes Ich zu sich zurückzulocken. Sie türmte ihr dunkles Haar auf und verbarg die ergrauenden Schläfen. Sie nahm sich Zeit für ein perfektes Make-up. Als sie fertig war, sah sie jünger und selbstbewusster aus. Sie blickte noch einmal in den Spiegel und rang sich ein Lächeln ab. Ihr Kummer war noch nicht

vergessen. Doch ließ sie sich nicht das Geringste anmerken. Schließlich war es nur ein unklares Gefühl der Unzufriedenheit.



Elsa kam zu der Überzeugung, dass ihr Kummer größtenteils daher rührte, dass so vieles in ihrem Leben zweitklassig war. Dass die Gäste gern in ihr Restaurant kamen, tat nichts zur Sache. Auch dass sie sie gewöhnlich persönlich aufsuchten und ihr Komplimente machten, vor allem die Männer, ließ sie kalt. Eine Liebesaffäre mit diesen Männern war undenkbar. Elsa missfiel die Sorte Männer, die bei ihr vorsprachen, schlicht und einfach. Sie war ihrer überdrüssig. Sie war den lispelnden Professor der Geisteswissenschaften leid und sein *thtändigeth* Verlangen nach *Thauthe hollondaith*. Und den Postinspektor, der sie immer, wenn er ins Restaurant geschlurft kam, herausfordernd anlächelte. Leid war sie vor allem den Polizisten mit dem Motorrad, der seinen Helm nie auszog, starke Schwitzflecken unter den Achseln hatte und seine Waffe immer so auf den Tisch legte, dass sie auf die anderen Gäste gerichtet war – als wäre er der Hauptdarsteller in einem alten, längst vergessenen Kriegsfilm. Und das waren wohlgemerkt nur die Männer, die aufzuzählen sich lohnte! Alle anderen war sie genauso leid. Sie wollte einen anderen Männertyp. Kultivierte Männer. Männer mit Macht.



Dass diese zweitklassigen Männer offenbar an sie gebunden waren, linderte ihr Leid keineswegs. Sie wusste, dass

sie selbst daran schuld war, weil sie sie ermutigend angelächelt und verhalten geneckt hatte, ihren Appetit befriedigt und ihre schwellenden Bäuche mit ihren Speisen gefüllt hatte. Doch das gehörte zum Geschäft. Schließlich war sie die Chefköchin, und das Restaurant gehörte ihr. Um gleich nach dem Zusammenbruch des Sozialismus ein Restaurant zu eröffnen und es ein Jahrzehnt führen zu können, musste sie aufs Energischste um Sympathien buhlen. Dies hatte unter anderem ihren Exmann vertrieben. Doch im Zeitalter des Turbokapitalismus und des Millenniumwahns musste sie irgendwie zurechtkommen. Sie konnte nichts dafür, dass sie genau verstand, wie wichtig ansteckende Begeisterung und simulierte Einfühlung waren und dass sie beides meisterhaft beherrschte.

Einfühlung!

Von welcher Art die Einfühlung der Dame Elsa war, sei hier näher betrachtet ...

Elsas Einfühlung war krankhaft: Sie überschwemmte ihre Gäste mit Aperitifs und Gefühlsduselei. Sie begrub sie unter Bergen von dicken Brotscheiben und Begeisterung. Sie war denen, die etwas zählten, völlig zu Diensten. Seit nun schon mehr als zehn Jahren. Immer lächelnd. Immer Blicke werfend oder mit den Händen wedelnd, als sei sie in einer Zaubervorstellung. Aber wie es nun einmal im Leben ist, gab es Risiken, und das Berufsrisiko, nur zweitklassigen Männern zu begegnen, gehörte dazu.

Dennoch war nichts von alledem ein Problem. Es gehörte schlicht zu ihrem Alltag. Aber heute beim Aufwachen war es ihr, als habe sie etwas verloren – als sei ihr Leben vorbei und als sei alles Zweitklassige, an dem sie bisher festgehalten hatte, das Ende der Geschichte, nach dem nichts Besseres kam.

Später am Vormittag stand sie neben ihrem jungen Mann – ihrem Küchenchef und Angestellten –, stand mit ihm in der Kühlkammer ihres Restaurants, prüfte die Vorräte und füllte sie auf. Sie war perfekt geschminkt und trug einen Anhänger aus Muranoglas und ein dazu passendes Armband sowie einen maßgeschneiderten Hosenanzug und eine Seidenbluse mit tiefem Ausschnitt. Um sich besser zu fühlen, hatte sie sich zu fein angezogen. Der Küchenchef hatte lediglich gefragt: »Warum takelest du dich für die Inventur so auf?«

Sie versuchte sich wegzudrehen, damit der junge Mann nicht sah, wie verletzlich sie war. Sie wusste, dass sie im Kühlraum überflüssig war. Sie zählte die Eier falsch und musste neu anfangen. *Was war nur los mit ihr?* Sie wusste es nicht.

Sie blickte zu ihrem Küchenchef hoch und sah sich sein wohlproportioniertes Gesicht an. Sie betrachtete die Muskelstränge seiner Unterarme, während er große Büchsen auf die Regale über ihren Köpfen hievt. Eigentlich hätte sie davon Herzklopfen bekommen müssen, doch sie fühlte rein gar nichts. Der Küchenchef schlug die Augen nieder, und ihre Blicke trafen sich. Seine Pupillen weiteten sich.

Er lächelte. Sie erwiderte sein Lächeln nicht. Den Mund leicht geöffnet beugte er sich vor.

»Nicht bei der Arbeit«, fuhr sie ihn an, wandte sich ab und ließ ein Ei fallen. Das Eigelb glitt über die anderen Eier, und einen Augenblick lang dachte Elsa an Sonnenuntergänge. Ganz kurz bewahrte die gelbe Sonne ihre Form, dann zerplatzte sie und zerfloss zu einer glitschigen Sudelei. Es war schon das dritte Ei, das sie hatte fallen lassen. Frustriert wedelte sie mit der einen Hand und stieß mit der anderen den Eierkarton weg.

Der junge Mann lachte, packte sie und zog sie an sich. Mit der anderen Hand drückte er ihr Kinn geschickt zu sich nach oben. *Er ist stark*, dachte sie. *Tüchtig*. Der Küchenchef küsste sie auf den Mund und dann auf den Hals. Es war angenehm, und ihr kam der Gedanke, ihn zu umarmen. Sie musste jedoch feststellen, dass sie die Arme nicht heben konnte, und so stand sie verlegen da, mit herabhängenden, schweren Händen. Als hielt sie in jeder Hand eine Gans an den Füßen.

»Nicht bei der Arbeit!«, seufzte sie, weil sie zwischen seinen Küssen irgendetwas sagen musste.

»Du bist irgendwie sauer auf mich«, sagte er. »Das merke ich. Wenn du möchtest, kann ich heute Abend vorbeikommen.«

Er ließ ihr Gesicht los, drückte sie aber mit einem Arm weiter an sich. Er schmiegte sich an sie und murmelte ihr etwas ins Ohr. Selbst im Kühlraum spürte Elsa ihre Haut brennen. Ihr war warm. Seine massige Gestalt gab ihr das Gefühl, neben einem Ofen zu stehen. Sie wusste nicht, ob sie sich deswegen besser oder schlechter fühlen sollte. Jedenfalls kam sie sich albern vor. Ohne Vorankündigung ließ er sie plötzlich los, und sie fühlte sich hilflos. Er stapelte die Dosen fertig auf und ließ Elsa im Kühlraum stehen. Beim Hinausgehen berührten sich ihre Finger. Er sagte nichts mehr. Er blinzelte ihr zu, und Elsa schüttelte den Kopf.

»Was tu ich da eigentlich?«, sagte sie leise vor sich hin.



So vergingen Wochen, in denen es Elsa jedoch fertigbrachte, ihr wachsendes Unbehagen zu verbergen. Ihre immer stärker werdende Deprimiertheit und Mutlosigkeit blieben

stumm und unsichtbar, so still wie ein Topf frischen Wassers, den man gerade erst zum Kochen aufgesetzt hatte. Doch schon bald fing sie an zu brodeln. Sie schlief länger, fühlte sich aber gleichzeitig, als hätte sie kein Auge zugetan. Sie kam später als üblich zur Arbeit. Niemand außer dem Küchenchef – der neben ihr schlief – merkte etwas. Doch selbst er nahm sie nicht besonders ernst.

»Natürlich bist du müde«, sagte er verständnisvoll. »Wer wäre das nicht?«

Wenn er so etwas sagte, hätte Elsa ihn am liebsten gekratzt. Sie wollte sein Verständnis nicht.

Elsa fragte sich, ob sie die Einzige war, die so empfand. Wohl schon, dachte sie. Wenn sie durch die Gaststube zur Küche ging oder jemand sie ansprach und sie ihre Gäste betrachtete, kam ihr unweigerlich der Gedanke, wie völlig anders sie doch waren. Wenn Elsa ihnen in die Augen sah und sich anstrengte, Kontakt zu ihnen herzustellen, war sie überrascht, wie glücklich sie alle aussahen.

Zugegeben, wer in der *Tulpe*, ihrem Restaurant, aß, war zufrieden ... selbstzufrieden ... fast selbstgefällig in seiner Zufriedenheit mit dem Leben. Daran war für diese Leute nichts Zweitklassiges. Männer fanden, dass die Gäste mindestens fünfzehn Kilo Übergewicht hatten. Frauen fanden, dass es Blender waren, die dick auftrugen. Dick, neureich und besinnungslos glücklich wie ausgebrochene Walrosse, die über das Zoogelände platschten, wie entlaufene Strauße, die dort in Schal und Zylinder herumstolzierten. Existenzielle Krisen kannten sie nicht. Sie bestellten Lamm und verschlangen Lamm. Dann leckten sie sich über die Lippen, stocherten in ihren Zähnen und bestellten den Nachtisch. Sie lächelten sich an – einer den anderen ebenso wie das eigene Spiegelbild in den silbernen Wandspiegeln. Sie knif-

fen einander unter dem Tisch in die Schenkel. Sie nickten sich zu und rülpsten in ihre Servietten oder zogen sich auf die Toilette zurück, wo ihre Gedärme rumorten und Exkrementen ausschieden, anstrengungslos, ohne Seufzer und ohne den geringsten Erleichterungspfeiff. Verträumt gingen sie an ihre Plätze zurück und fingen von vorne an. Wie Uhrwerke. Berechenbar wie die Schweizer. Das Leben war einfach. Was blieb Elsa anderes übrig, als ihnen zuzulächeln und zuzunicken, sie zu ermutigen und ab und zu aufzuziehen?

Manchmal hatten sie Verbesserungsvorschläge.

»Stellen Sie doch ein, zwei Tische weg. Dann sieht das Restaurant nicht so voll aus«, sagte einer.

»Sie sollten Vorhänge aufhängen, damit wir nicht dauernd die bettelnden Zigeuner draußen sehen«, sagte der Professor der Geisteswissenschaften. »Sie sind immer in der Nähe, klopfen an die Scheibe, kaum ist man draußen, ziehen sie einen am Jackett. Sie sind eine Plage.«

»Sie sollten größere Portionen servieren.«

»Kleinere Portionen wären besser.«

»Ich will nur Ihr Bestes!«, riefen sie alle.

Elsa riss die Augen auf und dankte ihnen. Ihre Mundwinkel verzogen sich zu einem Lächeln. Für die Gäste lächelte sie ein zwei Zahnreihen breites Lächeln. Dann reckte sie das Kinn, sodass sich die Haut am Hals straffte. Sie legte den Kopf schief. Um nicht überzuschnappen, zählte sie im Stillen, doch keiner merkte es. Als kulinarische Kurtisane pflichtete sie ihren Gästen bei, ganz gleich, was für Dummheiten sie von sich gaben, und die Gäste dankten es ihr mit einem Lächeln. Sie gaben den Kellnern üppige Trinkgelder. Sie kamen jedes Jahr wieder und sorgten dafür, dass das Geschäft lief.

Schon frühzeitig – vor zehn Jahren – hatte sie gemerkt, dass die breite Masse sich, kaum war sie den Fängen des Sozialismus entronnen, wie ein Derwisch zu drehen begann. Die Leute fingen vor Vergnügen, oder um Aufmerksamkeit zu erregen, zu schreien an, als wären sie alle Kinder. Kinder, die nach Jahren geistiger Grausamkeit an der Kandare einer verbitterten Schulmeisterin aus einem baufälligen Klassenzimmer in die Pause entlassen worden waren.

Daher genügte es, wenn Elsa lächelte und ihren Gästen ins Gesicht blickte. Anerkennend zu nicken und Interesse zu heucheln reichte aus. Ein, zwei Gratisdrinks. Ihre Gäste – das Volk – achteten sowieso nicht darauf. Denn mit dem Versprechen auf einen vollen Bauch und einem ermutigenden Lächeln konnte man sie, wie Elsa wusste, dazu bringen, massenweise über die Klippen zu springen! *Oh ja, wir sind echte Schlauberger. Kommt, wir klopfen einander auf den Rücken und springen!*

Elsa lachte leise in sich hinein. Sie lachte darüber, dass sie so klar sah, dass sie ihre Gäste so leicht durchschaute. Und doch war es das Beste, dieses Wissen darauf zu verwenden, ihnen Paprikahuhn und Schäfergulasch zu verkaufen. *Glückspilze*, dachte sie. Sie hatten Glück, dass Elsa an Lebensüberdruß litt und alles nur mechanisch tat. Aber Elsa hatte nicht ganz recht. Die Leute kamen nicht nur wegen ihres strahlenden Lächelns wieder, sondern weil sie ihre Küche zu schätzen wussten. Elsa war eine gute Köchin (obgleich sie nicht mehr viel in der Küche stand, sondern sich hauptsächlich in der Gaststube oder in ihrem Büro aufhielt), und es hatte Zeiten gegeben, in denen sie sich intensiv ums Essen kümmerte, sich mit den Vorlieben und dem Geschmack ihrer Gäste beschäftigte und mit der Rückmeldung, die sie ihr unbewusst hinterließen.

Wenn die Gäste gegangen waren, hatte sie sich eingehend mit den abgeessenen Tischen beschäftigt. Sie sah mit scharfem Auge, ob die Gerichte gegessen oder liegen gelassen worden waren. Sie prüfte, ob die Gäste die Nachspeisen genossen oder nur an ihnen geschnuppert hatten. Sie untersuchte die benutzten Gedecke wie eine Voyeurin, die durch Schlüssellöcher in Schlafzimmer späht und Unterwäsche und Schuhe beguckt, Schlachtfelder ehelicher Beiwohnung oder eines leidenschaftlichen Stelldicheins in Hotelzimmern. Elsa untersuchte die Gaststube sorgfältig. Sie sah sich an, wie die Servietten dalagen. Hatte man sie sorgsam neben den Teller gelegt oder einfach darübergeworfen? Oder auf dem Boden liegen lassen? Hatten sie Flecke? Wenn ja, welcher Art? Waren es Soßenkleckse? Sahneflecke? Kaffeespritzer? Darauf kam es an. Was ihre Gäste sagten, kümmerte sie keinen Pfifferling, weil die Spuren, die sie auf der Tischwäsche hinterließen, viel aufschlussreicher waren. Elsa prophezeite den kommenden Umsatz anhand der Servietten. Tatsächlich hatten wild zerknüllte Servietten sie gelehrt, von welchen Gerichten sie mehr machen musste und von welchen Nachspeisen weniger, was sie immer vorrätig und servierbereit haben musste und was nur bei Bedarf gekocht werden sollte.

Qualität und Umsicht machten den Ruf ihres Restaurants aus. Und das Essen war hervorragend.

Ihr Paprikahähnchen beispielsweise ist wie Gulasch in Ungarn ein ganz gewöhnliches Gericht, das einfachste auf der Speisekarte. Schließlich handelte es sich um ein Grundnahrungsmittel, das früher dem gesunden Wachstum der Proletarierfamilie diente. Jahrzehntlang stopften Mütter und Großmütter damit die hungrigen Mäuler ihrer Kleinen. Es war unkompliziert und im Handumdrehen fertig:

Man musste nur das Hühnchen schlachten und aufpassen, dass der Paprika nicht anbrannte. Elsa nahm dazu Brust von einem drallen, frei laufenden Landhühnchen, den rotesten Paprika, den es gab, blaue Zwiebeln, Salz, cremig gerührten Sauerrahm und frisch gemahlenes Mehl. Diese Zutaten waren überall erhältlich. Elsa kochte gerne mit frischen Ingredienzien und entlockte Nahrungsmitteln aus dem ganzen Land die herrlichsten Aromen. Jeder Bissen war eine Frage des Nationalstolzes, könnte man sagen.

Ihr Paprikahühnchen war scharf und ganz leicht süß. Sie servierte es auf Eiernudeln – klassische Hausmannskost für 1 000 Forint, ein Verkaufsschlager, denn keiner von ihren Gästen hatte jemals solch ein schmackhaftes Paprikahühnchen gegessen.

Es kam vor, dass ein Gast nach dem ersten scharfen Bissen rief: »Erinnert an meine Großmutter.«

Dann nickten die anderen, ließen sich schmecken, was sie im Mund hatten, und deuteten auf ihre Teller. Der aromatische Dampf stieg in Kringeln in ihre Nasen. Sie dachten an die Küchen auf dem flachen Land, an kurze Hosen und an die Gänse, die Jagd auf sie gemacht hatten.

»Das ist besser als bei meiner Großmutter«, wagte sich einer vor.

»Besser?«, fragte der Polizist mit dem Motorrad. Er liebte seine Großmutter. So etwas zu sagen war für ihn Verrat. Er wischte sich mit der Serviette über die Stirn. Er ließ seinen Revolver auf dem Tisch rotieren.

»Süßer«, schlug er vor. »Nein, schärfer.«

»Süßer? Schärfer? Ja, genau. Alles zusammen«, sagte ein anderer.

Sie aßen schweigend. Sie konzentrierten sich und widmeten sich der angenehmen Aufgabe, gabelweise Hühnchen

mit Nudeln in ihre Mäuler zu schaufeln. Sie seufzten, und Tränen traten ihnen in die Augen, als sie an ihre Großmütter dachten, die sie abgöttisch liebten.

Die pikante Soße rann ihnen die Kehle hinab. Die Nudeln zergingen auf der Zunge. Sie kauten das saftige Hühnchen, bis nur noch die Schärfe in ihrem Mund blieb. Sie schluckten und bekamen fast einen Lachanfall. Wegen Geflügel! Beim Essen wechselten sie kein einziges Wort. Geschwind glitten Arme und Hände über die Teller. Sie wischten die tiefrosafarbene Soße und die letzten Fleischstückchen mit Brot auf und stöhnten vor Wonne. Als sie fertig waren, riefen sie den Kellner. Er trat selbstbewusst auf sie zu und nickte, auch wenn er jung war und seine Fliege schief saß. Er wurde nach dem Paprikahühnchenrezept gefragt. Es war immer dieselbe Frage. Jeder, der das Paprikahühnchen bestellte, fragte danach. Welche besondere Zutat brachte sie so gefährlich nahe an lustvolle Zuckungen?

»Es ist nur Hühnchen«, sagte der Kellner mit tonloser Stimme und starrte ins Leere.

Die Gäste schüttelten die Köpfe. Sie zeigten auf ihre blanken Teller, ihre geröteten Wangen.

»Nein, nein und nochmals nein. Dass es Hühnchen ist, weiß ich, Sie Simpel. Das sehe ich auch! Aber da ist noch was anderes drin. Ich kann es schmecken! Ich will wissen, was das ist. Was ist da noch drin?«

Der Kellner lächelte schwach, starrte aber weiter ins Leere. Die Gäste stutzten.

»Wir möchten gerne die Küchenchefin sprechen«, sagten sie.

Elsa wurde aus ihrem Büro in der Küche gerufen. Sie hatte Bleistifte gespitzt und eine Zeitschrift gelesen, während der Küchenchef und die anderen Köche die Gerichte koch-

ten, die sie ihnen beigebracht hatte. Sie ging zu ihren Gästen. Sie lächelte. Sie betrachtete ihre gerötete Haut. Sie sah, dass sie die Stoffservietten heftig traktierten. Post coitum. Sie schob das Kinn vor und lächelte.

»Was ist da alles drin?«, fragten sie unverblümt.

»Es ist ein Paprikahähnchen«, sagte sie.

»Aber was ist genau drin in der Soße?«

»Oh«, sagte sie lächelnd, »nur das Übliche – ein paar Zwiebeln und Paprika.«

»Schon, aber was ist in der Soße?«

Elsa lächelte noch mehr. Sie lachte kurz auf, und es klang wie eine leise Glocke. Sie sah den Kellner an und legte ihre flatternden Hände auf seine Schultern. »Das kann ich leider nicht verraten. Es ist ein Geheimrezept. Sie müssen einfach wieder herkommen.«

Die Gäste bettelten umsonst. Stattdessen bot sie ihnen verschiedene Portweine oder Tokajer an, die der Kellner ihnen einschenkte. Der süße Geschmack ließ sie verstummen. Sie sah zu, wie sie beim Schlucken die Augen schlossen. Es war, als zerrte jemand ein letztes Mal an ihrem Geschlecht. Wie ein letztes Zungenschnalzen. Sie waren sprachlos vor lauter Ehrfurcht. Dankbar und hingerissen. Dann ging Elsa weg, voller Sehnsucht nach irgendetwas, das imstande war, sie ebenso euphorisch zu stimmen.



Damit begann ihr Leiden: Nachdem sie es an einem Sonntag mit blauem Himmel erstmals bemerkt hatte, wurde sie immer unzufriedener mit ihrem Leben. Nachts wälzte sie sich hin und her – ganz gleich, ob der Küchenchef bei ihr war oder nicht. Sie begann, mit den Zähnen zu knirschen

und im Schlaf zu reden. Ihr Kopf dröhnte mit jedem Herzschlag, und sie stieß die Laken von sich. Wenn der Küchenchef neben ihr schlief, trat sie ihm heftig gegen das Schienbein, als würde sie im Traum fortrennen, so schnell sie konnte. Nach solchen Tritten wachte der junge Mann manchmal auf und fluchte.

»Was ist los?«, fragte er. Er setzte sich auf, sah umher, bis sein Blick auf Elsas Hüften und ihren Hintern fiel. Er lächelte sie an und streichelte ihre nackten Schultern. Auch wenn Elsa wusste, dass er zu ihren Schwierigkeiten beitrug, weil er ihr Angestellter war und viel zu jung für sie, brauchte sie eine enge Beziehung und konnte nicht anders, als ihn an allem teilhaben zu lassen, was ihr in den Sinn kam. Sie zog seinen Arm um ihre Schulter, umfasste seine Hand, legte sie auf ihre Brust und schüttete ihm ihr Herz aus, und zwar mit einer Inbrunst, die beide erstaunte, mit einer Ernsthaftigkeit, die er aufgrund seiner Jugend oder vielleicht auch nur, weil er ein Mann war, irritierend und völlig rätselhaft fand. Elsa störte das nicht. Ihr Verhalten ließ sich nicht ändern und war ihr selbst ein Rätsel. »Was soll ich machen?«, fragte sie den Küchenchef eines Abends, als sie besonders deprimiert war. Was sie sich dabei gedacht hatte, als sie sich ihm so offenbarte, wusste sie nicht. Ihr war klar, dass ihr Techtelmechtel Teil des Problems war.

»Du hast doch alles!«, sagte er und deutete auf die Kunst an den Wänden, den Fernseher, die polierten Böden, die Möbel, die Kommoden voller Kleider und Schmuck. »Du bist reich! Das musst du genießen lernen.«

»Ich bin nicht reich«, sagte sie. Sie winkte ab und blickte um sich. Dies alles kam ihr wertlos vor.

»Du hast eine schöne Wohnung, ein eigenes Restaurant

und machst fast jeden Sommer auf Korfu Urlaub. Bedauere, aber leid tust du mir wirklich nicht.«

»Ich hab das alles noch nicht abbezahlt«, sagte sie. »Ich muss arbeiten.«

Der Küchenchef schüttelte den Kopf, umarmte sie und küsste sie auf die Stirn. »Dann bist du nur eine jammern-de, traurige Kapitalistin«, sagte er. »Und du wirst nie genug bekommen. Ich wohne mit meiner Mutter und meiner Schwester zusammen, *und* ich muss arbeiten ... aber als arm würd ich mich deswegen nicht bezeichnen.«

Sie seufzte.

Er seufzte.

Der Küchenchef hätte zu ihr sagen können, dass sie ein durchgedrehtes Kind war, genau wie der Rest ihrer Landsleute. Alles sollte genau so sein, wie sie es wollte, aber was sie überhaupt wollte, wusste sie nicht. Doch ihr das zu sagen, wagte er nicht. Sie war schließlich seine Chefin, und er musste – wie gesagt – arbeiten. Doch sah er, wie sie in Läden und Restaurants, in der Straßenbahn und am Bahnhof mit Ratschlägen und Forint wie mit Konfetti um sich warf. Elsa hatte zu fast allem eine Meinung, das wusste der Küchenchef aus Erfahrung. Zwar fuhr sie nicht Auto, wusch ihre Wäsche nicht selber und putzte auch nicht selbst, aber der Küchenchef hatte erlebt, dass sie anderen erklärte, wie man einen Reifen wechselt, einen Fleck aus einer Hose entfernt, den Gehsteig fegt und, was am wichtigsten war, wie man am besten ein Rebhuhn zubereitet. Wenn er Vorschläge machte, wie man in der Küche effizienter arbeiten könnte, brachte Elsa ihn meist zum Schweigen, indem sie nachsichtig lächelte und ihn in die Wange kniff.

»Weißt du, ich war auch auf der Kochschule«, murmelte er dann.

Sie ist wirklich schwierig, dachte er. Der Küchenchef fand, sie brauche etwas, das sie daran hinderte, ständig um sich selbst zu kreisen. Er dachte an eine Familie.

Trotz all dieser Beobachtungen mochte der Küchenchef Elsa sehr. Seine Beobachtungen machte er im Stillen. Um ihr zu helfen, fiel ihm nichts anderes ein, als sie anzulächeln und ihr, falls sie das Gesicht nicht wegdrehte, den langen dunklen Pony aus den Augen zu streichen, sie am Hinterkopf zu fassen und sie auf den schlanken Hals zu küssen.

Elsa erzählte ihm von ihrer Einsamkeit und Mutlosigkeit. Dass sie ihre Arbeit nichtssagend fand und sich verzweifelt danach sehnte, an etwas Größerem teilzuhaben als in den letzten achtundvierzig Jahren ihres bisherigen Lebens. Sie erzählte ihm, dass sie nicht wisse, woher das komme. Sie erzählte ihm von dem Foto ihres Exmannes, das sie entdeckt hatte. Sie befinde sich in einer Krise und könne sich ihre Gefühle nicht erklären. Sie wisse, dass sie erfolgreich sei, eine schöne Wohnung habe und schöne Sachen, doch all das habe mit ihrem Leben nichts zu tun und komme ihr geradezu unwirklich vor, ohne jede Verbindung zu ihr. Ihr Leben sei nie groß genug oder angenehm genug. Besser könne sie es nicht ausdrücken. Sie wollte mehr und fand keine plausible Erklärung dafür.

Als sie fertig war, sagte der Küchenchef gutmütig: »Ach so.« Dann zog er seine Hand weg und fuhr mit der Fingerspitze über ihre Schulter. Er strich ihr dichtes schwarzes Haar beiseite und küsste sie auf den Leberfleck in ihrem Nacken. »Denkst du immer noch an all diese Dinge? Ich dachte, eine Spinne hätte dich gebissen. In letzter Zeit habe ich hier eine Menge Spinnen getötet. Hast du das mitbekommen? Soll ich dir ein Glas Wasser bringen?«

Elsa fühlte sich ernüchtert. Ihr war klar, dass der junge Mann nichts für seine Jugend konnte, doch die Einsicht verhinderte nicht, dass sie sich albern vorkam, weil sie sich ihm offenbart hatte. In solchen Augenblicken dachte sie an ältere Männer und fragte sich, ob der Professor der Geisteswissenschaften vielleicht mitteilbarer wäre oder ob sie sich bei dem Polizisten sicherer fühlen würde. Sie fragte sich, ob diese älteren Männer vielleicht auch nur eingefahrener in ihren Gewohnheiten waren. Sie machte sich klar, dass ein älterer Mann sie vielleicht verstanden hätte, dass er aber nie die gleiche Leidenschaft, Vitalität und kurzfristige Erleichterung mitbringen würde, die der junge Küchenchef des Nachts in ihrem Schlafzimmer verbreitete. Sie seufzte, wandte sich zu ihm um und sah ihn an. Er hatte Charme, das ließ sich nicht leugnen. Er war fit und gut aussehend und hatte feste Arme und gerade, weiße Zähne. Sie musste daran denken, wie kostbar er aussah, wenn er neben ihr schlief, wie ein richtiger Engel, wie ein geflügelter Engelskopf auf einer Torte. Sie berührte die Haare auf seiner Brust und bekam Gewissensbisse. Im Grunde war er ihr egal. Und neben ihm sah ihre Hand alt aus.

Und als wollte er sie foltern, flüsterte er: »Du solltest mich heiraten.«

Seit Neuestem machte er ihr Heiratsanträge, als könne er ihr Problem auf diese Weise aus der Welt schaffen. Sie lachte ihn aus und sagte, er sei wohl verrückt. Sie sei achtzehn Jahre älter, und ihn zu heiraten sei lächerlich. Außerdem liebte Elsa ihn trotz seiner Schönheit nicht und brachte es nicht fertig, ihm das zu sagen. Natürlich mochte sie ihn. Er war jung und albern und gut aussehend und witzig, und das war schön und gut und ganz zauberhaft, aber ihn heiraten ...

»Überleg's dir«, sagte er. »Wir könnten Kinder bekommen! Dafür ist es noch nicht zu spät. Viel Zeit bleibt nicht, aber es geht noch.«

Elsa lachte spöttisch. »Nein, nein, was würden die Leute denken?«

»Ist doch egal«, murmelte der junge Mann, und Elsa bemerkte, dass ihre Ablehnungen ihn frustrierten, dass er sie immer weniger ertrug. »Wir machen das jetzt schon drei Jahre«, sagte er. »Ich bin dreißig. Alt genug zum Heiraten. Ich liebe dich, und ich möchte eine Familie. Du brauchst auch eine Familie.«

Elsa gab keine Antwort. Wie immer. Stattdessen drehte sie sich weg. Sie präsentierte ihm ihren nackten Rücken und tat, als schliefe sie ein. Der Küchenchef seufzte und ließ den Kopf aufs Kissen sinken. Sie lauschte. Sein Atem ging flach. Sie spürte, wie angespannt er war. Die haarige Partie seines Körpers berührte sie nicht. Sie wusste, dass es nur eine Frage der Zeit war, bis er sie verließ – was ihr, wie sie glaubte, nicht das Geringste ausmachen würde.

III

Wochenlang trug Elsa ihre Gefühle mit sich herum, als wären sie ein Topf dampfender Suppe, die sie durch einen überfüllten Raum balancierte. Der Topf war randvoll und unhandlich, sodass Elsa nur mit Mühe verhindern konnte, dass die Suppe überschwappte und sich über sie oder ihre Gäste ergoss. Sie hatte das Gefühl, dass die geringste Kleinigkeit sie zum Stolpern bringen konnte – ein unfreundliches Wort, ein böser Blick –, und sie wusste nicht, wie sie dann reagieren würde. Sie befand sich in einem Zustand, in dem sie jederzeit in Tränen ausbrechen oder einen Wutanfall bekommen konnte.

Doch hatte sie auch das starke Gefühl, dass sich die Antwort auf ihre Krise in diesem Topf befand: gewissermaßen als Klößchen Hoffnung tief unten im Pandorapotpourri. Um seiner habhaft zu werden, musste sie den Topf loslassen, das wusste sie. Aber was für ein Schlamassel, dachte sie dann, was für eine widerliche Sauerei.

Wenn es ihr stattdessen gelänge, ihre Gedanken zu zügeln, wenn sie sich ganz und gar auf eine einfache Tätigkeit wie Laufen konzentrieren könnte, würde sie vielleicht Appetit bekommen und am Ende imstande sein, den Schlamassel auszulöffeln. Es musste eine Antwort auf ihre Fragen geben.

Als das Restaurant am Nachmittag schloss, machte sie sich daher zu einem Erkundungsgang in die Stadt auf, bei dem sie auch ihre Seele erforschte. Ihr Küchenchef geleitete sie aus Höflichkeit zur Tür und fragte, ob er sie begleiten sollte. Doch Elsa hielt inne und schüttelte den Kopf. Sie brauchte ihn nicht. Sie wusste, dass er ihr nicht helfen konnte, und erklärte, er solle lieber die neue Konditorin kennenlernen, eine junge Dame, die gerade am Kochinstitut ihr Diplom gemacht hatte. Sie hieß Dora, war soeben eingestellt worden und schien Talent zu haben.

»Alles in Ordnung?«, fragte der Küchenchef und blickte sie besorgt an. Ihm fiel auf, dass ihr Gesicht seit Kurzem verhärtet wirkte, doch er sagte es nicht. »Heute bist du sehr spät gekommen. Das Mittagessen war schon fast vorbei.«

»Mir geht's gut«, sagte sie. »Du hast sowieso alles unter Kontrolle. Du brauchst mich nicht.«

Der Küchenchef versuchte, sie auf die Wange zu küssen, doch da sie vor dem Restaurant standen, entzog Elsa sich. Noch bevor er sie berühren konnte, tat sie einen Schritt beiseite und lief energisch davon.

»Wo gehst du hin?«, fragte der Küchenchef. »Du wohnst doch da drüben.«

»Ich geh, wohin es mir passt«, fuhr Elsa ihn an, und sofort tat es ihr leid. Er wollte ihr ja nur helfen. Wie ein Retriever, dachte sie. Er stand mit geneigtem Kopf vor dem Restaurant und wirkte verwirrt, als hätte er einen unberechtigten Tritt bekommen. »Du kannst später zu mir in die Wohnung kommen«, sagte sie.

Sie winkte ihm zu und lief weiter, nicht zu ihrer Wohnung und in die entgegengesetzte Richtung zur Innenstadt. Sie wollte Winkel der Stadt erkunden, die sie noch nicht kann-

te. Die Stadt war groß genug, und es gab immer Ecken, die sie neu erforschen und besser kennenlernen konnte. In manchen Vierteln in Délibáb konnte sie sich sogar verirren.

Elsa begann bei der Kirche, weil sie davon ausging, dass die Stadt so angelegt war, dass die Kirche stolz im Stadtzentrum aufragte, und die Stadt sich strahlenförmig darum ausbreitete.

Anfangs lief sie ziellos die Promenade zum Bahnhof entlang, an den zahllosen Läden und Boutiquen vorbei, die überall endlos Waren feilboten – von Schals über Sonnenbrillen bis hin zu exotischen Ferienzeilen und Fastfood. Ganz anders als früher wurde sie mit einer Fülle von Angeboten bombardiert. Elsa lief planlos durch diesen Überfluss und fragte sich, wie sich all das halten konnte, wer all die Dinge kaufen sollte. Sie hatte das Gefühl, darin zu verschwinden. In allen Handyläden, Lebensmittelläden und Boutiquen, in allen Warenhäusern – überall Plakate mit lächelnden Gesichtern. Kein einziges Plakat passte zu ihrer Laune. Jetzt passierte sie das neue Einkaufszentrum. Sie musste daran denken, wie sie es besichtigt hatte, als es endlich fertig war, und dass sie, wie alle anderen, nicht schlecht gestaunt hatte. Sie war über den Fliesenboden gelaufen, hatte sich an einem der Stände eine Eistüte gekauft, sich die Schaufenster angesehen und war dann ins Kino gegangen. Nach dem Film war es draußen bereits dunkel, und sie fragte sich, wie ein Tag einfach so verstreichen konnte, ohne dass etwas geschah. Sie hatte die Mall nie wieder betreten.

Auf halbem Weg zum Bahnhof bog sie von der Promenade ab und in eine Straße, die in einen der Winkel führte, die noch nicht erschlossen waren und auch nie erschlossen werden würden. Außerhalb des Zentrums gab es noch sol-

che Orte: am Stadtrand von Délibáb, oder in der Nähe des Stadtwalds, wo ein paar Landhäuser und Villen standen. Es gab auch Ecken voller Plattenbauten, die zu Zeiten des Sozialismus gebaut worden waren – separate Städte. Dort zog es Elsa hin. Das Leben dort war anders, und Kindheitserinnerungen stiegen in ihr auf. Ein Chor menschlicher Stimmen überflutete sie – Kinderstimmen; das kratzende Geräusch eines Besens auf Beton. Leise Melodien, die durchs offene Fenster drangen. *Leben!* Komplizierte, ineinander verschlungene Bögen. Bindungen jeder Art. Alles, was Elsa vermisste, wie ihr plötzlich klar wurde. Diese Art Leben hatte eine Wirklichkeit ganz anderer Art. Es mitzuerleben tröstete sie. Diesmal befand sie sich im Viertel der Roma. Dass sie dort war, wusste sie, weil sie das Blumenmädchen wiederzuerkennen glaubte, das abends in ihr Restaurant kam und wilde Rosen verkaufte. Das Viertel war schmutzig, es hatte nicht den Glanz und Schliff ihrer Straße unweit des Zentrums. Es war zwielichtig. Fehlende Dachschindeln, grelle Lichter über den Eingängen von Eckkneipen, rote Lampen, die vor undefinierbaren Häusern brannten. Überall bröckelte der Putz. Es war ein Viertel, das man nach Einbruch der Dunkelheit besser mied. Das Blumenmädchen schien ein Ziel vor Augen zu haben, und aus purer Neugier folgte Elsa, die sich nie Gedanken über sie gemacht hatte, ihr unauffällig. Als das Mädchen hinter einem hohen Zaun verschwand, lief Elsa schnell hinterher und spähte durch die Holzlatten. *Hier also wohnte das Blumenmädchen!* Sie erblickte einen verwahrlosten Garten – überall lagen Krempel, Baumaterial und Küchenabfälle herum. Ein paar Jungen kamen aus dem Haus in den Garten. Elsa sah, dass es dieselben waren, die immer zum Restaurant kamen, aber nicht, um irgendetwas zu ver-

kaufen. Sie hier zu sehen und zu entdecken, dass sie alle irgendwie verwandt waren, überraschte sie. Sie hatte nie groß über diese Leute nachgedacht, was ihr merkwürdig vorkam, da sie sie ja fast täglich vor ihrem Restaurant sah. Mit einem Mal bekam sie Angst, dass man sie beim Spionieren erwischte. Was hätte sie ihnen dann sagen sollen? Lieber kehrte sie um und ging Richtung Zentrum. Für heute war sie ohnehin genug herumgelaufen. Sie wollte sich zu Hause ausruhen, bevor in ihrem Restaurant das Abendessen serviert wurde.



Elsa hatte eine Eigentumswohnung im vierten Stock eines neobarocken Hauses, mit Blick auf die Promenade im Zentrum. Wenn man sie dazu beglückwünschte, zuckte sie nur mit den Schultern.

»Das ist nicht Budapest«, sagte sie, »nur Délibáb.«

Als sie die Treppe hinaufkam, wartete der Küchenchef schon vor ihrer Wohnungstür. Ihr fiel wieder ein, dass sie ihn angefahren hatte, und vor lauter schlechtem Gewissen lächelte sie. Sie schloss auf und hielt ihm die Tür auf.

»Geht's dir besser?«, fragte er voller Anteilnahme.

»Ein kleines bisschen«, sagte sie und folgte ihm in die Wohnung.

Als sie nach dem langen Spaziergang in ihre Wohnung kam, sah sie ihr Wohnzimmer und die frisch gestrichenen Türen, die auf einen kleinen Balkon über dem Boulevard führten, mit neuen Augen. Sie dachte an den unverbauten Blick auf die Kirche im Zentrum und sagte zu sich, *vielleicht bin ich reich. Nur woher?*

Es wurde Abend, und die untergehende Sonne tauchte

den Boulevard in goldrotes Licht. Der Küchenchef machte ein Schläfchen, und Elsa saß auf ihrem Balkon und sah den vorbeifahrenden Straßenbahnen nach. Sie ließ den Blick über die Kirchtürme schweifen, auf denen es fast sechs Uhr war. Die Leute eilten nach Hause. Jeder ist heutzutage in Eile, dachte sie. In ihrer Kindheit war die Welt einfacher gewesen. Das Land war einfacher gewesen. Im Vergleich zu heute nicht halb so viel überflüssiges Tempo. Elsas Lebensüberdruß hatte sich vorübergehend gelegt, was, wie ihr auffiel, nun öfter vorkam. Offenbar taten Spaziergänge ihr gut. Sie saß da und dachte ein Weilchen an ihr Restaurant und ließ die Speisekarte Revue passieren.

Das Restaurant war ihr ein und alles, und daher beschloss sie, dass es Zeit für eine Veränderung war. Vielleicht brauchte sie eine Herausforderung. Sie dachte ein wenig nach. Die Speisekarte konnte eine Erweiterung oder völlige Erneuerung vertragen. Ihr Restaurant wurde langsam spießig, und das war womöglich der Grund für ihre Schwierigkeiten. Sie musste sich, wie sie fand, mehr um Anerkennung in der Welt der Gastronomie bemühen, sie musste fantasievoller werden. Das Zeug dazu hatte sie. Sie könnte neue Gerichte ersinnen *und einen Stern bekommen! Einen Michelin-Stern! Oder wenigstens eine gute Kritik von einem ernst zu nehmenden Restaurantkritiker!* Ein paar schwierige Aufgaben und ein festes Ziel – mehr brauchte sie vielleicht gar nicht, um aus ihrem Tief herauszukommen.

Es war Abendessenszeit, und Küchendüfte wehten ihr in die Nase. Ihr olfaktorisches Sensorium war wie berauscht von den Gerüchen, die aus den anderen Wohnungen und umliegenden Restaurants zu ihr drangen. Sie ging sie der Reihe nach durch: eine Spur zerdrückter Knoblauch, Pflanzenöl und der allgegenwärtige Paprika ...

Sie hätte sich den verschiedenen Aromen länger gewidmet, hätten die Kirchturmglöcken nicht angefangen zu läuten und sie in ihrer Konzentration gestört. Sechs Uhr hieß, dass ihr Restaurant aufmachte. Im Schlafzimmer hinter ihr rührte sich der junge Küchenchef. Er kam herausgestolpert und kratzte sich noch im Halbschlaf. Er wirkte wie ein Kind, und sie schüttelte den Kopf. Tagsüber mochte sie ihn zwar, wie sie sich eingestand; auch im Dämmerlicht gefiel er ihr noch, doch nach Sonnenuntergang löste sich all das in Luft auf, und er war nur noch ihr Angestellter.

Der Küchenchef ging unter die Dusche. Nach solchen Tête-à-têtes verließ er die Wohnung als Erster. Abends war er für die Bewirtung im Restaurant zuständig; er schloss auf, die übrigen Angestellten trafen ein.

»Jemand kocht hier mit Dill«, rief sie ihm zu, als er nach ein paar Minuten wieder aus der Dusche kam.

Der junge Mann stellte sich neben sie und schlüpfte schnell in die weiße Küchenuniform. Er holte Luft und nickte.

»Stimmt«, sagte er. »Vielleicht legt jemand Gewürzgurken ein.«

»Es riecht auch nach Paprika«, sagte sie. »Ich habe mir gerade eine Paprika-Dill-Sauce vorgestellt. Ist doch eine gute Idee, oder? Vielleicht könnten wir so was auf die Speisekarte setzen – als neues Logo. Mit Schweinshachse oder Kaninchen.«

Der Küchenchef brummte. Auch seine Sinne waren hellwach, doch hielt er sich gerne für unsentimental und betonte immer, er sei, anders als sie, ausschließlich Geschäftsmann. Er wollte eine neue Wohnung und ein eigenes Restaurant, das machte er unmissverständlich klar. Bald war es so weit, sagte er sich. Er sog noch einmal die Luft ein.

»Jedenfalls nehmen sie viel zu viel Dill. Aber deine Soße schmeckt sicher gut mit Schweinelende«, sagte er. »Vielleicht gebratene Schweinelende?«

»Ah, gute Idee«, sagte sie. »Schweinelende mit Paprika-Dill-Soße. Mariniert in Weißwein.«

Er schüttelte den Kopf und verzog das Gesicht. »Schweinelende in Salzlake. Und als Beilage könnten wir Kartoffelklöße servieren. Die sind billig, und alle mögen sie.«

Sie lächelte. Das war es! Sie sah einen kurzen Schimmer jener Zufriedenheit, die sich von selbst ergab. Vielleicht sollte sie mehr kochen. Sie arbeitete gern in der Küche. Sie sah im Geiste die in Weißwein marinierte Schweinelende mit Paprika-Dill-Soße und saftigen Klößen, dazu trockenen Weißwein. Sie stellte sich vor, wie das Gericht serviert werden würde: mit Gurkensalat, und das Fleisch vielleicht mit Petersilie garniert. Spektakulär würde das aussehen, angerichtet auf den großen Tellern, die sie für Wildhühner nahmen, mit darübergeträufelter Soße als Krönung.

Wie immer kamen ihr eine ganze Reihe Zutaten in den Sinn: frischer Dill, blaue Zwiebeln, zerdrückter Knoblauch, Paprika und Schweinelende, von der alles Fett entfernt und zur Geschmacksintensivierung in Würfel geschnitten für später beiseitegelegt wurde. Das klang gut. Sie dachte an den Restaurant-Stern. Und an die Kritik.

Der Küchenchef küsste sie auf die Stirn und eilte davon.

»Du hast Köpfcchen, das gefällt mir«, sagte er. »Bleib hier und denk weiter nach; ich muss ins Restaurant.«

Und schon war er fort, und Elsa saß wieder allein auf dem Balkon. Sie blickte auf das traurige Hotel direkt gegenüber. Die Stadtverschönerungen waren irgendwie an ihm vorübergegangen. Die Österreicher, denen es gehörte, hatten erst kürzlich damit begonnen, die durchhängenden

Markisen zu ersetzen. Sie sah, dass sie jetzt Klimaanlage einzubauen versuchten. Die Sanierung des Hotels kam nur langsam voran. Elsa betrachtete die Fassade und die Straße. Sie entdeckte den Küchenchef, der gerade über die Straße ging, und winkte ihm zu. Er blickte zu ihr hinauf, lächelte und warf ihr eine Kusshand zu. Dann drehte er sich um und rannte über die Straße. Er verschwand schnell zwischen zwei Straßenbahnen und steuerte auf *Die Tulpe* in der nächsten Straße zu, einer Parallelstraße des Boulevards hinter dem Hotel.

Elsa stand auf und schloss die Balkontüren. Sie sperrte den Straßenlärm aus und stellte sich vor, wie der Küchenchef ihr Restaurant betrat. Die Gaststube war eingerichtet wie ein Landgasthof in alten Zeiten: mit großen Panoramafenstern und fünfunddreißig Tischen, auf denen Kerzen standen. An den Wänden hingen silberne Hohlspiegel, und um die Tische standen Stühle mit hohen Rücken- und Armlehnen. Die Stammgäste kamen aus dem Viertel – ein gut besuchter Mittagstisch und eine verlässliche Klientel am Abend. Gleich um die Ecke befand sich das Russische Konsulat, und die wieder instand gesetzte Synagoge war auch nicht weit weg. Das bescherte ihr Gäste, die wegen der Kartoffelpuffer kamen – goldbraun gebratene runde Scheiben mit einem ordentlichen Klacks Sauerrahm und geriebenem Havartikäse. Im Sauerrahm war gehackter Knoblauch, der einem das Wasser im Munde zusammenlaufen ließ.

Erst jetzt wurde ihr bewusst, dass das Romaviertel, durch das sie gelaufen war und wo das Blumenmädchen wohnte, auch ganz in der Nähe war. Den ganzen Tag fegten Romakinder auf dem Weg in die Innenstadt an ihrem Restaurant vorbei. Manchmal blieben sie stehen und spähten durch die Panoramafenster ins Restaurant. Sie klopfen an

die Glasscheiben, schnitten Grimassen oder bettelten um Geld, bis Elsa oder einer ihrer Mitarbeiter sie verscheuchte. Elsa musste jetzt an sie denken. Im Grunde hatte sie nichts gegen die Kinder. Sie trugen zum Ambiente bei. Natürlich waren sie ihr manchmal zu wild – wenn sie so fest an die Fensterscheiben klopfen, dass die Gäste erschrecken und glaubten, das Glas bräche entzwei, oder wenn sie sie zu aggressiv anbettelten. Es kam vor, dass sie zu fest an den Rockschoßen zerrten, Handgelenke umklammert hielten und versuchten, Armbanduhr zu stehlen. Dann musste Elsa aus der Küche kommen und ein Machtwort sprechen. Normalerweise hörten sie auf Elsa und rannten davon, doch manchmal gehorchten sie nicht und machten weiter mit ihrem Gezerre. Man wusste nie, was ihnen als Nächstes einfiel. Wie Stürme im Sommer waren sie plötzlich da und verschwanden wieder. Aber das störte Elsa nicht. Oft gab sie ihnen ein paar Münzen oder Linzer Augen, die sie übrig hatte. Elsa verließ den Balkon und ging hinein. Sie nahm eine ausländische Zeitschrift vom Sofa: ihr Lieblingsmonatsmagazin *Le Gourmand*. Sie blätterte die Seiten durch. Wenn sie ihr Restaurant immer noch mochte, ging es anderen sicher genauso. Einem Restaurantkritiker gefiel sie bestimmt. Das Magazin klappte an einer abgegriffenen Doppelseite mit dem Foto eines Mannes und seiner Monatskolumne auf. *Eigentlich könnte das ein Anfang sein*, dachte sie im Stillen. *Ich muss ihn hierherbekommen. Das Restaurant würde ihm bestimmt gut gefallen ...*

Genau in diesem Augenblick fasste sie den Entschluss, dass sie diesen Restaurantkritiker – sie betrachtete sein Bild und den unaussprechbaren italienischen Namen – irgendwie dazu bringen würde, in der *Tulpe* zu speisen. Er würde begeistert darüber schreiben! *Le Gourmand* verlieh jähr-

lich einen Preis, die *Sillberne Suppenkelle*. Sie würde versuchen, ihr Restaurant dafür nominieren zu lassen.

Wie schon so oft diesen Monat und wie all die Monate zuvor sah sie sich zum zigsten Mal sein Foto an. Vor allem deshalb kaufte sie die Zeitschrift – sie sah ihn immer wieder gern in allen möglichen Restaurants überall in Europa sitzen, und obwohl ihr furchtbares Französisch kaum reichte, um seine Kolumne zu lesen, sah sie anhand seiner Serviette und daran, wie er den Tisch hinterließ, ob ihm das Essen gemundet hatte.

Auf dem Foto, das sie jetzt vor sich hatte, wirkte der dickbäuchige Mann mit Brille und Bart unbefriedigt. Er hatte die Backen stark eingezogen und gerötete Augen. Ein Blick auf seine verfleckte Serviette verriet ihr, dass er das soeben verspeiste Gericht nicht gemocht hatte. Sie erriet auch, dass ihm ihre Schweinelende schmecken würde. *Die Idee ist toll*, dachte sie, erregt von ihrem Tagtraum.

Sie zog sich schnell an, eilte in ihr Büro und telefonierte mit Gastronomiekollegen, die sie in Budapest kannte. Begeistert von ihrem neuen Vorhaben, wollte sie sofort in medias res gehen: Der Kritiker musste angelockt, und das Mahl, das ihr als Logo dienen sollte, musste kreiert werden. Während sie noch am Telefon erklärte, was sie wollte, durchwühlte sie den Kühlschrank nach einer Schweinelende. Die Küchenbrigade sah mit fragendem Blick, wie Elsa zwischen Büro, Speisekammer und Kühlschrank hin und her rannte. Als sie die Lende endlich gefunden hatte, brachte sie sie herbei und hielt sie hoch.

»Das hier brauche ich«, rief sie ihren Angestellten zu.
»Dass mir das keiner anrührt.«

»Was machst du denn? Du bist ja ganz aus dem Häuschen«, sagte der Küchenchef, als es ihm endlich gelang,

sich bei ihr Gehör zu verschaffen. »Willst du wirklich die Schweinelende machen? Ich übernehme das, wenn du möchtest. Dann kannst du zurück in dein Büro.«

Elsa schüttelte den Kopf. »Ich koche selbst«, sagte sie. »Ich mach das allein.«

Der Küchenchef nickte und machte ihr Platz.

Zuerst bereitete sie die Marinade zu. Sie entschied sich für eine schlichte Weißweinxmischung mit Petersilie, Knoblauch, Salz und schwarzem Pfeffer. Sie verrührte alles in einer Schüssel, legte die Lende hinein, deckte die Schüssel zu und stellte sie in den Kühlschrank. Dann ging sie zurück in ihr Büro, um weiterzutelefonieren. Viel kam dabei nicht heraus. Nur wenige Kollegen hatten eine Ahnung von dem, was Elsa wissen wollte.

»Ich lese diese Zeitschriften nicht«, sagte ein Küchenchef. »Dort geht es immer nur um französische Küche.«

Die Küchenchefs, die die Zeitschriften lasen, fanden Elsas Idee unmöglich.

»Ich glaube kaum, dass das geht. Man kann unmöglich einfach einen bestimmten Kritiker in sein Restaurant einladen.«

Gleich am nächsten Morgen führte sie von ihrer Wohnung aus ein paar Auslandstelefonate. Sie rief die Büro-nummern an, die sie im Impressum der Zeitschrift fand. Dort wurde Französisch gesprochen. Elsa brachte ein paar Worte heraus, aber man legte einfach auf. Daraufhin fand sie heraus, in welchen Restaurants der Kritiker gewesen war, und rief dort an. Keiner wusste etwas über den Kritiker oder wo er zu erreichen war.

»Jedenfalls war er nicht gerade freundlich«, warnte sie ein Wiener Küchenchef. »Er hat eine gute Kritik geschrieben, aber freundlich war er nicht.«

Elsa bedankte sich bei ihm und betrachtete dabei das Foto des Kritikers, das ihn in ebenjenem Restaurant zeigte. Sie fand, dass er zufrieden aussah, und gratulierte dem Restaurantbesitzer zu der positiven Kritik.

Nach ein paar weiteren erfolglosen Telefonaten fiel ihr die Schweinelende wieder ein, und sie beschloss, das neue Rezept erst einmal auszuprobieren. Um die Küche für sich zu haben, ging sie früh ins Restaurant, lange bevor das Mittagessen serviert wurde. Sie suchte die Liste, auf der sie am Abend zuvor die Zutaten notiert hatte – gesiebtetes Mehl, Sauerrahm, frischer Dill, nicht zu scharfer Paprika, gehackter Knoblauch, zwei mittelgroße Zwiebeln, Butter und Olivenöl.

Sie schnitt zwei große Portionen von der marinierten Lende ab und wälzte sie in Mehl. Sie hackte die Zwiebeln klein, ließ Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne sehr heiß werden und gab dann lächelnd die Lende hinein. Es zischte und spritzte, und der Duft von gebratenem Fleisch drang ihr unmittelbar in die Nase. Ihr knurrte der Magen. Sie briet das Fleisch, bis es auf beiden Seiten braun war, und ließ die hinzugefügten Zwiebeln mit dem Knoblauch karamellisieren. Als sie auf einen Bruchteil ihrer ursprünglichen Größe eingeschrumpft waren und das Fleisch braun genug war, gab sie die Paprikaschoten hinzu und verrührte sie mit den Zwiebeln, der Butter und dem Olivenöl, sodass sie sich in der ganzen Pfanne und über der Schweinelende verteilten. Damit die Paprikaschoten nicht verbrannten, nahm sie die Pfanne vom Feuer und rührte weiter, bis alles tiefrot aussah – wie rote Apfelschale. Sie drehte die Flamme herunter und ließ die Pfanne ein wenig abkühlen. Dann stellte sie sie wieder auf den Herd und ließ das Ganze weiter köcheln.

»Ich muss das Institut noch anrufen«, fiel es ihr ein.

Sie nahm eine Keramikschüssel und verrührte Sauerrahm, ein wenig Mehl und frischen Dill. Das war der wichtigste Bestandteil des neuen Gerichts – ihre Soße. Sie rührte alles glatt. Bis zur Weiterverarbeitung blieben ihr dreißig Minuten, in denen sie ihr Telefonat führen wollte. Sie fragte die Empfangsdame nach zwei von ihr geschätzten Lehrern und bekam eine Telefonnummer. Dann ging sie kurz zurück in die Küche, deckte die Pfanne auf und gab die Soße nach und nach dazu. Die Zwiebeln und der Paprika verbanden sich mit dem Sauerrahm und dem Dill. Sie verrührte langsam einen Löffel nach dem anderen. Der Pfanneninhalt färbte sich lachsrosa, und sie probierte ein wenig davon – der Dill schmeckte pikant, der Paprika scharf, die Soße sahnig. Elsa lief das Wasser im Munde zusammen, und am liebsten hätte sie sofort alles aufgegessen. Stattdessen drehte sie den Herd ab, deckte die Pfanne wieder zu und stellte sie weg. Sie ging zum Kühlschrank, nahm ein paar fertige Klöße heraus und erhitzte sie auf kleiner Flamme in einer anderen Pfanne. Dann machte sie eine Flasche Weißwein auf, richtete einen Teller mit Paprikalende und Klößen her, garnierte ihn mit Petersilie, trug ihn in die Gaststube und stellte ihn auf den Tisch.

Sie stand da und betrachtete ihn. Dann zündete sie eine Kerze an, setzte sich an den Tisch und aß.

Als der erste Bissen auf ihre Zunge gelangte, musste sie seufzen. Die Soße war gut. Sie explodierte in ihrem Mund: schwer, sättigend, würzig und sahnig. Sie schnitt ein Stück Fleisch ab und führte es zum Mund ... Es war wunderbar zart! Ein Hauch von Wein breitete sich über Mund und Kehle. Sie kaute und schluckte und aß alles auf. Sie trank das Glas Weißwein aus. Was für ein Genuss!

Ein Hochgenuss! Das Gericht begeisterte sie: Es war einfach, schmackhaft und vollkommen.

Als der Küchenchef kam, um die Mittagsgerichte vorzubereiten, hatte sie gerade fertig gegessen. Er war überrascht, dass sie in der Gaststube saß.

»Was machst du denn hier so früh?«, fragte er.

»In der Küche ist noch was übrig für dich«, sagte sie und zeigte auf ihren Teller. »Probier mal!«

Sie folgte ihm in die Küche. Er machte sich nicht die Mühe, das neue Gericht auf einem Teller anzurichten, sondern hob den Deckel, nickte anerkennend und langte zu.

»Die Soße ist hervorragend«, sagte er. Er schnitt ein Stückchen Fleisch ab und probierte es. »Das Fleisch ist ganz zart! Wonach schmeckt das – nach Weißwein? Ich hab dir doch gesagt, du sollst es in Lake marinieren.«

Elsa machte ein langes Gesicht. »Schmeckt es dir nicht?«

»Das habe ich nicht gesagt. Es ist hervorragend. Nur schmeckt mir Schweinefleisch in Lake besser.«

Elsa schüttelte den Kopf.

»Ich mariniere lieber mit Weißwein. Das ist raffinierter.«

Der Küchenchef schüttelte den Kopf. »Einfache Salzlake. Ich koch's dir irgendwann, dann wirst du sehen, was ich meine.«

Sie sahen sich an, und Elsa zuckte die Schultern. Bevor er mehr davon essen konnte, nahm sie ihm die Pfanne weg und tat sich noch eine Portion auf den Teller. Dann zog sie sich in ihr Büro zurück und telefonierte weiter.

»Ich finde Schweinefleisch in Lake einfach besser!«, rief er ihr nach. »Warum wirst du da so grätig?«

Elsa machte ihre Bürotür zu.