



DIANE MOTT DAVIDSON

Angriff
der Killer-
Pfann-
kuchen



Weltbild

Goldy Bear erhält einen vielversprechenden Auftrag für ihren Partyservice. Sie soll beim Galabankett für eine große Kosmetikfirma das Büfett ausrichten. Doch schneller, als ihr lieb ist, muss sie feststellen, dass es hinter der schönen Fassade der Kosmetikwelt alles andere als elegant zugeht. Und vor allem mit einer Sache hätte Goldy nie gerechnet: dass sich ihr eigens für diesen Anlass kreiertes Pfannkuchenrezept als Mordserfolg herausstellen würde.

Goldy-Bear-Reihe

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

Diane Mott Davidson

Angriff der Killer-Pfannkuchen

Kriminalroman

Aus dem Amerikanischen von Dietlind Kaiser

Weltbild

Die Autorin

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

Die amerikanische Originalausgabe erschien 1995 unter dem Titel Killer Pancake bei Bantam Books, USA.

Besuchen Sie uns im Internet:

www.weltbild.de

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

Copyright der Originalausgabe © 1995 by Diane Mott Davidson

Übersetzung: Dietlind Kaiser

Copyright der deutschen Übersetzung © 1997 by Econ Verlag, Düsseldorf. Econ ist ein Imprint der Ullstein Buchverlage GmbH, Berlin.

Covergestaltung: Atelier Seidel – Verlagsgrafik, Teising

Titelmotiv: © Thinkstockphoto/Hemera

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

ISBN 978-3-95569-622-1

Für meine Schwestern Lucy und Sally und meinen Bruder Billy

Rambazamba, Bohnenstange!

Und vergesst das Floß nicht, wenn Ihr nach Allenhurst fahrt, Looie und Sal!

O vraiment marâtre Nature,
Puisqu'une telle fleur ne dure
Que du matin jusques au soir!

(Fürwahr, stiefmütterlich ist die Natur,
gönnt grausam solcher Blum'
die Tagesfrist zum Leben nur!)

aus »Ode à Cassandre« von
Pierre de Ronsard

Danksagung

Die Autorin möchte den folgenden Personen danken: Jim Davidson, Jeffrey Davidson, J. Z. Davidson und Joseph Davidson für ihre Liebe und Unterstützung, mit einem besonderen Dank an Joe, dem der Titel eingefallen ist; Sandra Dijkstra, der unübertrefflichen, begeisterungsfähigen Agentin; Kate Miciak, der phänomenalen, hart arbeitenden und hervorragenden Lektorin; Katherine Goodwin Saideman und Deidre Elliott, die das Manuskript gelesen und hilfreiche Vorschläge gemacht haben; Dr. Mark D. Witty, Dozent für Innere Medizin am St. Louis University Health Sciences Center, der sich viel Zeit gelassen hat, mich mit Informationen zu versorgen, und außerdem das Manuskript gelesen und kommentiert hat; Heather Kathleen Delzell, Visagistin, für die Einführung in die Kosmetikwelt und die Beantwortung vieler Fragen; Pete Moogk von The Ground Up Espresso Bar, Evergreen, Colorado, für seinen guten Kaffee; John W. Dudek, Leiter der Ladendiebstahlsabteilung bei Payless Shoes für genaue Informationen über sein Erfahrungsgebiet; Dr. Nancy Reichert, Mississippi State University für die dringend erforderlichen wissenschaftlichen Fakten; Tom Schantz vom Rue Morgue Bookstore, Boulder, Colorado, für seine Hilfe auf dem Gebiet der Pflanzenzucht; Lee Karr und der Gruppe, die sich in ihrem Haus trifft, für hilfreiche Kommentare; Carol Devin Rusley für die großartigen wöchentlichen Gespräche; Karen Johnson und John Schenck von J. William's Catering, Bergen Park, Colorado, für die Einblicke in das Partyservicegeschäft; Dr. William Weston für Auskünfte über Dermatologie; und wie immer Ermittler Richard Millsapps vom Jefferson County Sheriff's Department für seine wertvolle Sachkenntnis, seine Hilfe, seine Ideen und Einsichten.

BEKENNEN SIE FARBE MIT MIGNON-KOSMETIK!

Fettarmes Mittagsbankett

Mittwoch, 1. Juli

Hot Tin Roof Club, Westside Mall

Furman County, Colorado

Rohkost mit fettarmen Dips

Putenhackfleisch mit Hoisinsoße und Pinienkernen im Salatbett

Kalte Spargelcremesuppe

Gedämpfte Seezunge mit magerer Hollandaise

Gegrillte Pilze und Auberginen auf Feldsalat mit Dressing aus Paprika, Sherry und Miso

Maisbrötchen, Brotstäbchen und Preiselbeermuffins mit Grand Marnier

Fettarme Schokoladentorte

Ich war in der Hölle für Partylieferanten. Ich ächzte und musterte die auf meinem Küchentresen ausgebreitete Rohkost. Wenn Blicke töten könnten, fragte ich mich, wäre mir das dann bei dieser Platte mit Blumenkohl gelungen? Eigentlich sahen die bissfesten Blumenkohlröschen, der zarte Brokkoli, die dünnen Spargelstangen, die rautenförmig geschnittenen Kürbisstücke, der Sellerie und die Karotten ganz appetitlich aus. Genau wie der knackige Rosenkohl, die knallroten Kirschtomaten und die kleinen, nach Moschus schmeckenden Pilze. Aber nirgends war ein Tropfen selbst gemachter Mayonnaise zu sehen, kein Tupfer Schlagsahne, keine kräftig riechende Käsescheibe. Ganz zu schweigen von Kügelchen aus Süßrahmbutter oder von üppigen Klecksen aus Sauerrahm. Hinter den Gemüsen standen eindrucksvolle Gläser mit kalorienarmen Dips in scheußlichen Farben wie Rosa (Himbeer) und Orange (Karotte). Ich tauchte einen Löffel in das Himbeerrosa, kostete und erschauerte. Ich hatte den Dip genau nach dem Rezept des Kunden gemacht, und er war zu dünn und hatte den metallischen Geschmack von Saccharin. Ein ähnlicher Vorstoß in den Karottendip ergab einen pampigen Brei, wie ihn möglicherweise Kindergärtnerinnen bei einem Projekt zum Thema Vitamin A anrühren.

Mit anderen Worten: die Hölle.

Ich stahlte mich, als ich mir die letzten Brokkolispuren von den Fingern wusch. Manchmal muss sich der Inhaber eines Partyservice Mut zusprechen. Zum Beispiel die Besitzerin von Goldilocks Partyservice – alles vom Feinsten! Ich war keine Ausnahme. Schönheit liegt im Auge des Betrachters, sagte ich mir, als ich mir an der Schürze die Hände abwischte. Ich hatte schon reichlich Kunden gesehen, denen beim Anblick einer sechsschichtigen Marzipantorte das Wasser im Mund zusammenlief, dass ich wusste: Das Auge isst schon mit, ehe die Leute auch nur einen Happen in den Mund bekommen. Aber die Vorstellung, das Auge esse mit, verband ich mit Schokolade, Sahne und Kalorien. Vielleicht auch mit Blätterteig, Konfekt und allem, was dick macht. Entmutigt trat ich vom Spülbecken zurück und warf einen zweiten Blick auf den ersten Gang, der beim Bankett heute Mittag serviert werden sollte.

»Es sieht großartig aus«, versicherte ich mir laut, »wenn man ein Kaninchen ist.«

So viel zu aufmunternden Reden. Warum in aller Welt hatte ich mich darauf eingelassen, das Bankett zur Julipräsentation der Herbstkollektion von Mignon-Kosmetik zu liefern? Meine Gereiztheit wuchs sich zur Frustration aus, was häufig vorkam, wenn sich der Grund für die Annahme eines Auftrags in nichts auflöste. Das Wetter – Anfang Juni, als ich zugesagt hatte, das Bankett zu liefern, noch kühl – war jetzt, Anfang Juli, unerträglich heiß. Auf der Ebene vor den Hügeln westlich von Denver war das Thermometer in den letzten drei Tagen auf über vierzig Grad geklettert. Obwohl die Quecksilbersäule in unserer Bergstadt Aspen Meadow es nur auf über fünfunddreißig Grad gebracht hatte, war das für die Jahreszeit immer noch zu warm. Entschieden zu heiß, hatte ich festgestellt, für ein Herumexperimentieren in der Küche mit Essen, das mit Buttermilch und fettarmem Sauerrahm zubereitet wurde.

Das war noch nicht alles. Ich hegte außerdem Zweifel, was die Leute von Mignon-Kosmetik anlangte, die Leute, die mir die Rezepte geliefert hatten. Ich meine, glaubten sie wirklich, die in Cowboys vernarrte Bevölkerung von Furman County, Colorado, wolle etwas von einem Lippenstift namens Fondant Royal wissen? Von einem Rouge namens

Lust? Konnte man Menschen tatsächlich dazuverlocken, hundert Dollar für dreißig Gramm einer Hautcreme gegen das Altern auszugeben, angereichert mit Seetang und Plazenta? Mit wessen Plazenta?, hätte ich die klapperdürre, hellhaarige Harriet Wells am liebsten gefragt, die Chefverkäuferin, die mich mit dem Bankett beauftragt hatte. Ich war mir mit Harriet darin einig, dass die weltläufigere, betuchte Kundschaft liebend gern das Kaufhaus eines umgestalteten Einkaufszentrums beehren würde, dessen Alterserscheinungen mit großer Sorgfalt getilgt worden waren. Aber Gebäude, erklärte ich Harriet, ließen sich renovieren. Bei Menschen sei das etwas anderes.

Andererseits irrte ich mich vielleicht. Frauen, sagte Harriet Wells zu mir, seien verrückt danach, Fondant auf den Lippen zu tragen. Und beim Wort Lust, fuhr sie fort, kämen sie wenigstens auf den Gedanken zu erröten. Noch schlimmer war, dass mein dreizehnjähriger Sohn Arch vor Kurzem eine Fernsehdokumentation über Werbung gesehen hatte. Zu meinem Verdruss hatte er mir pflichtschuldig die Äußerung eines Werbegurus berichtet: Wer eine Frau genügend verunsichert, kann ihr alles verkaufen.

Na gut. Ich musste Harriet Wells und die Firma Mignon-Kosmetik ziemlich verunsichert haben, denn ich belieferte ihr Bankett zu einem Preis, der meine Kosten astronomisch überstieg. Meine reiche Entlohnung war der Ausgleich dafür gewesen, dass sie strikt auf fettarmer Kost bestanden, und für die Tatsache, dass sie meinem Widerspruch zum Trotz die Hälfte der Rezepte geliefert hatten, darunter auch die für die beiden scheußlichen Dips. Um ihren Wunsch nach einer ausgefallenen Vorspeise, diversen Brotsorten und einem Schokoladennachtisch zu erfüllen, hatte ich mir eigene Rezepte ausgedacht. Alles andere hatte ich mir jedoch verboten: Linsenpüree, Margarine, Eierersatz. Zu meiner Freude waren die Vorspeise und das Muffinrezept, die ich ausgetüftelt hatte, recht köstlich ausgefallen, solange niemand erwähnte, dass sie fettarm waren. Aber der Nachtisch hatte erfordert, dass ich meine Maßstäbe beim Backen ernsthaft untergrub. Ich hatte beim Versuch, ein Rezept für eine Schokoladentorte ohne Butter zu erfinden, sieben Dutzend Eiweiße verbraucht.

Vielleicht war das Wort Hölle nicht stark genug.

»Goldy, es sieht wirklich großartig aus«, sagte Julian Teller, mein Assistent. Während ich in fettarmem Selbstmitleid schwelgte, hatte ich gar nicht gemerkt, dass er hereingekommen war. Julian marschierte flott zum Küchentresen, grub einen Spachtel in den knallrosa Dip, beugte die breiten Schultern und den blonden, an den Seiten kahlrasierten Kopf nach unten und schnupperte. Das ekstatische »Mmm«-Geräusch, das tief aus seiner Kehle drang, war nicht überzeugend. Der neunzehnjährige Julian, kompakt und muskulös, weil er zur Schwimm Mannschaft seiner Schule gehört hatte, sah nicht aus wie jemand, der den Ehrgeiz hat, Partylieferant für Vegetarier zu werden. Doch so war es. Zum Glück für Goldilocks Partyservice gehörte er nicht zu den Fanatikern, die jeden mit einem bösen Blick bedenken, der nicht jedes Gericht mit geriebenen Karotten und Sojamehl zubereitet. Julian mochte Käse, Butter und Eier so gern wie jeder traditionelle Koch.

Ich stieß einen gequälten Seufzer aus.

»Es wird sagenhaft laufen«, versicherte mir Julian mit einem verschmitzten Blick und zog dabei begeistert die dunklen Augenbrauen hoch, die er nicht gebleicht hatte, sodass

sie nicht zu seinem Kopfhair passten. Vor Kurzem hatte er sich das helle Haar, das er früher in einem Irokesenschnitt getragen hatte, kugelförmig gestutzt. Jetzt sah er nicht mehr wie ein Albino unter Amerikas Ureinwohnern aus, sondern wie ein Werbeplakat für Pagenkopftönungen. Julian, darauf vorbereitet, heute als Kellner zu fungieren, trug ein adrettes weißes Hemd ohne Kragen und ausgebeulte schwarze Hosen. Das Hemd hatte ich ihm geschenkt. Wer nicht wusste, dass Julian wie üblich im Secondhandladen von Aspen Meadow um die Hosen gefeilscht hatte, hätte sie für modisch halten können.

»Goldy«, erklärte er, »die Damen von Mignon werden dich lieben.« Er grinste. »Und was noch besser ist, sie werden mich lieben. Berichtigung: Eine von ihnen wird mich lieben.«

»Ja, ja, ja. Sautieren wir jetzt das Putenfleisch.«

Als Berge von Putenhackfleisch in breiten Bratpfannen zischten, erfüllte der Geruch nach Thanksgiving meine sommerliche Küche. Ich machte das erste Glas Hoisinsoße auf und roch gierig daran. Wie die meisten Menschen hatte ich die dunkle, scharfe Soße in einem chinesischen Restaurant kennengelernt und mich in sie verliebt. Bei dem Rezept, das ich mir für die Vorspeise beim Bankett ausgedacht hatte, erfüllte Hoisin einen doppelten Zweck: Das pikante Aroma und die samtige Konsistenz sorgten ohne Fett für Üppigkeit. Ich reichte das Glas Julian, der die Soße energisch in einer Rührschüssel mit dem Inhalt der anderen Soßengläser und einem Berg gekochtem Wildreis vermischte. Ich machte den Backofen auf und rüttelte das große Blech mit röstenden, goldenen Pinienkernen. Das war wenigstens etwas zu essen, dachte ich grimmig.

»Hey, Boss?« Julians blaue Augen funkelten. »Wenn diese Leute was Fettarmes wollen« – er zeigte auf die Dips –, »dann gib's ihnen doch! Claire sagt, der Diätfraß wird bestimmt ein Volltreffer. Und er sieht sagenhaft aus. Sei doch froh. Du wirst Geld verdienen! Kauf dir ein Fass Zartbitterschokolade. Kauf zehn Pfund Macadamianüsse! Kauf sechs Kilo –«

»Alles gelogen«, erwiderte ich. »Du hast behauptet, dass diese Verkäuferinnen sich von Koffein, Nikotin und Schokolade ernähren.« Was nicht allzu schlimm klang, wenn man das Nikotin wegließ.

Julian zuckte theatralisch die Achseln, ließ das Putenfleisch abtropfen und rührte es dann geschickt in den Wildreis mit Hoisin. Obwohl er schon seit über einem Jahr bei Arch und mir wohnte, wurde ich es nie leid, Julian beim Kochen zuzuschauen. Er war aufmerksam, ohne sich aufzuspielen, und sein Eifer bei der Zubereitung von Essen war unerreicht.

PUTENFLEISCH HOISIN MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN IN SALATBLÄTTERN

100 g Pinienkerne
500 g Putenhackfleisch
1 Teelöffel Maisstärke
200 ml Hoisinsoße
500 g gekochter Wildreis

8 Blätter Eisbergsalat

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Pinienkerne auf einem Backblech in 5 bis 10 Minuten goldbraun rösten.

Das Putenhackfleisch in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren sautieren, bis es die Farbe verändert und durchgegart ist. Gut abtropfen lassen und in die Pfanne zurückgeben. Maisstärke und Hoisin unterrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen und durchrühren. Pinienkerne und den Reis hinzugeben und umrühren, bis alles gut erhitzt ist.

Ca. drei Esslöffel der warmen Putenfleischmischung auf jedes Salatblatt geben.

Ergibt 8 Vorspeisenportionen

»Okay, okay«, gab er beim Umrühren zu. Jetzt vermischte sich der strenge Geruch nach Hoisin appetitlich mit dem Duft nach sautiertem Putenfleisch und buttrigen, gerösteten Pinienkernen. »Nehmen wir also mal an, die Verkäuferinnen spülen heute die Schokoladentorte mit Kaffee hinunter und gehen dann raus, um eine Zigarette zu rauchen. Du wirst trotzdem bezahlt, oder? Sagst du nicht dauernd zu mir, dass es in diesem Geschäft vor allem darum geht?«

»Schokoladentorte? Schokoladentorte?«, rief ich und zeigte auf den Nachtsch. »Wen willst du denn für dumm verkaufen? Ich würd' das eher neunundneunzig Prozent fettfreie Luft mit Schokoladenaroma nennen. Ich meine, was soll's? Ich pack' jetzt das gegrillte Gemüse ein. Hast du Lust, mit den Muffins anzufangen?«

Julians schwarze Turnschuhstiefel quietschten über das Vinyl, als er energiegeladen um den Tresen herumging und scheppernd im Kühlschrank nach den Preiselbeeren suchte, die wir am Vorabend gehackt hatten. Im Gegensatz zu mir war Julian allerbesten Laune. Und das lag nicht daran, dass er – wiederum im Gegensatz zu mir – die Herausforderung genossen hätte, ein fettarmes Menü zuzubereiten. Es war völlig unwahrscheinlich, dass Julians gute Laune daher rührte, dass er mit Ballaststoffen und Ricotta arbeitete; fettarme Milchprodukte waren ihm so gut wie gar nicht vertraut. Als er die Preiselbeeren in den köstlichen Muffinteig mit Grand Marnier rührte, dachte ich daran, wie er im Allgemeinen jedes Gericht, das er zubereitete, mit etwas Sahnigem anreicherte. Dieser angehende vegetarische Koch, der jetzt Teig mit Preiselbeeren in Muffinförmchen löffelte, wäre heute in Hochstimmung gewesen, wenn wir Tatar serviert hätten. Julian war verliebt.

PREISELBEERMUFFINS MIT GRAND MARNIER

0,3 l Orangensaft

6 cl Grand Marnier

180 ml Keimöl

250 g gehackte Preiselbeeren

300 g Weizenmehl Type 405
100 g Vollweizenmehl
330 g Zucker
½ Teelöffel Salz
2 Esslöffel Backpulver
1 ½ Esslöffel gehackte Orangenzesten
4 Eiweiße

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Orangensaft mit dem Grand Marnier und dem Öl vermischen; während der Zubereitung des Teigs beiseitestellen. In einer großen Rührschüssel das Weizenmehl, das Vollweizenmehl, den Zucker, das Backpulver, das Salz und die Orangenzesten vermischen. In einer zweiten Rührschüssel die Eiweiße schaumig schlagen. Die Saftmischung in das geschlagene Eiweiß geben. Eiweiß, Saftmischung und Preiselbeeren zur Mehlmischung geben, umrühren, bis alles gut durchfeuchtet ist. Je 60 ml des Teigs in eines von 24 mit Papier ausgelegten Muffinförmchen geben. 25 Minuten lang backen, bis die Muffins goldbraun und aufgegangen sind.

Ergibt 24 Stück

Das augenblickliche Objekt von Julians Zuneigung, Claire Satterfield, eine Spitzenkraft unter den Verkäuferinnen von Mignon, konnte jetzt jeden Augenblick kommen. Julian hatte mir versichert, Claire werde mühelos von Denver aus zu unserem Haus in einer Nebenstraße der Main Street von Aspen Meadow finden. Claire sei intelligent, behauptete Julian, und verteidigte damit unnötigerweise diese Frau, die drei Jahre älter war als er und auf eine akademische Ausbildung verzichtet hatte, um für Mignon-Kosmetik zu arbeiten. Ich hoffte, ihre Intelligenz erstreckte sich auch auf Geografie. Claire war vor neun Monaten mit einem Visum und einer Arbeitserlaubnis aus Australien gekommen und wohnte seither in der Innenstadt von Denver. Die Wolkenkratzerstadt unterschied sich vermutlich nicht sehr von Sydney, wie das bei Großstädten eben so ist. Aber sobald man von der Interstate abbog und Richtung Aspen Meadow fuhr, wurden die Straßen kurvig und schwierig. Sie waren so unübersichtlich, dass der meistverkaufte Straßenatlas für unsere Gegend den ermutigenden Namen Verfahren ausgeschlossen trägt. Gab es in Australien Berge? Ich konnte mich nicht daran erinnern.

Gedämpft war zu hören, dass jemand gegen die Haustür hämmerte.

»Ich bin's, ich bin's! Hallo! Ich hab' hergefunden. Wo bin ich eigentlich, im Himalaja? Lasst mich rein, ich muss aufs Klo!«

Julian schob die Muffinbleche in den Ofen, schaltete sein Lächeln auf volle Wattstärke und ging zur Tür. Ich überließ ihm die Gastgeberrolle, verschloss den Gemüsebehälter und wandte mich wieder den Diätleckereien zu. Es gibt einen Grund dafür, dass Kochbücher für Leute, die abnehmen wollen, nur Rezepte enthalten, in denen alles von scharfem Senf trieft, mit Tabasco übergossen, mit gehackten Peperoni oder Chilischoten überzogen wird. Die Kochbuchautoren wollen einen davon überzeugen, dass man

tatsächlich etwas isst. Vergessen Sie Ihren Appetit, Sie werden schon merken, dass Ihnen dabei das Feuer aus den Ohren kommt! Selbstverständlich kann niemand viel von diesem derart scharf gewürzten, fettarmen Zeug essen. Wer lässt sich schon bereitwillig auf eine Elektroschocktherapie für den Mund ein?

Wie auch immer, ich hatte eine eigene Machotheorie über kalorienarmes Essen mit superscharfem Jalapeño. Männer verabscheuen Diätkost aus tiefstem Herzen, sind aber immer dazu bereit, sich auf einen Wettbewerb einzulassen, wer schärferes Essen verträgt. Kein Wunder, dass Diätexperten scharf gewürztes Essen empfehlen, wenn Frauen versuchen, ihren Männern das geliebte Fleisch mit Kartoffeln abzugewöhnen. Andererseits interessierte sich niemand für meine Jalapeñotheorie, und ich untergrub sie heute selbst, indem ich den Leuten von Mignon klassische Küche servierte. Aber die Rezepte, die sie mir zur Verfügung gestellt hatten, ließen viel zu wünschen übrig. Deshalb kamen mir jetzt Zweifel. Ich ächzte wieder.

Ich beschloss, zwei Dutzend Pfirsiche im Teigmantel und die entsprechende Anzahl von Plätzchen mit Schokoladeraspeln in Reißverschlussbehälter unter die Maisbrötchen zu packen, gebacken mit – verzeih mir, Escoffier – fettarmem Sauerrahm. Nachdem sie mir Anweisungen zu dem Bankett gegeben hatte, war die knochige Harriet Wells mit dem Bauch wie ein Waschbrett so unverschämt gewesen, mir ihr fettarmes Muffinrezept zu geben. Ich hatte es nicht zur Kenntnis genommen, weil zu den Zutaten Okra gehörte. Der Notvorrat aus Schokoladeplätzchen und Pfirsichen im Teigmantel war eine Art Versicherungspolice, überlegte ich, falls heute jemand zu mir käme und richtiges, anständiges, tröstliches Essen verlangte.

»Das ist Goldy!«, erklärte ein lächelnder Julian, als er Claire Satterfield, die zögernd in meine Küche kam, die Tür aufhielt.

Für eine Frau, die so heftig gegen die Tür gehämmert hatte, wirkte Claire plötzlich schüchtern und kam unsicher auf den Tresen zu. Obwohl ich schon viel über sie gehört hatte, war ich diesem Wunder noch nie begegnet. Deshalb war ich auf das, was ich zu sehen bekam, nicht vorbereitet. Claire Satterfield war zweifellos das wunderschönste Geschöpf auf dem Planeten. Zumindest war sie die schönste Frau, die ich je gesehen hatte. Die junge Frau, etwa zehn Zentimeter größer als Julian, war grazil, aber wohlgeformt; eine Figur, die an Marilyn Monroe erinnerte. Das schwarze Haar war zu langen, schimmernden Locken frisiert, die ihre gebräunten Schultern streiften. Haarspangen umrahmten ein hinreißendes Gesicht mit atemberaubenden Wangenknochen. Mit der taufrischen Haut, dem unwiderstehlichen Gesicht und dem glänzenden Haar gemahnte diese Vision an eine gestrandete Meerjungfrau. Sie bedachte mich mit einem verängstigten Blick und machte tonlos den Mund auf.

»Und das ist Claire«, fügte Julian hinzu und wurde rot. Vor Lust, wie ich mir einbildete.

»Sehr erfreut«, sagte ich und meinte es auch so. Claire war es gewesen, die mich den Leuten von Mignon als Bankettlieferantin empfohlen hatte. Obwohl die Vorbereitung des Essens für das Ereignis kein reines Vergnügen gewesen war, wünschte ich mir so sehr, dass Julian glücklich war. Mein junger Freund hatte etliche Fehlstarts im Beziehungsbereich hinter sich, darunter auch einen mit einer Mignon-Verkäuferin, die in unserer Straßewohnte. Aber jetzt hatte er sich für Claire entschieden. Das heißt, er hatte

sich weniger für sie entschieden, sondern sich Hals über Kopf in sie verliebt, etwa so, wie ein Skiläufer in den Rocky Mountains sich in eine herunterkommende Lawine stürzt und versucht, sich von ihr tragen zu lassen. Und ich hatte es genossen, dieses Liebesdelirium mit anzusehen. Obwohl Julian plante, vom Herbst an am Cornell College zu studieren, hatte ich Fantasien darüber, dass ich nach seinem Abschluss zur Ausbilderin und Vermieterin des Bräutigams avancieren würde. Zu meiner Verblüffung sang ich seit Neuestem das Loblied der Ehe. Vielleicht würde ich sogar den Hochzeitsempfang der beiden ausrichten.

»Ebenfalls sehr erfreut«, sagte Claire spröde. Der australische Akzent schwang stark in ihrer hohen Kinderstimme mit, einer Stimme, die nicht zu ihrer weltläufigen Erscheinung passte.

Während Julian und Claire sich leise unterhielten, verquirlte ich den Sherry und die Misopaste für die Soße zum gegrillten Gemüse. Manchmal kann man ausgefallene Zutaten miteinander kombinieren, und es klappt. Auf alle Fälle galt das für mich. Mit zweiunddreißig hatte ich vor erst zwei Monaten zum zweiten Mal geheiratet. Meine neue Beziehung war so gut, wie meine erste Ehe – geschlossen mit neunzehn, beendet mit siebenundzwanzig – schlecht gewesen war. Daraus hatte ich gefolgert, das erste Mal sei ein Irrtum gewesen. Die Ehe sei großartig, erklärte ich. Jeder müsse einfach heiraten; das sei, wie mit dem Rauchen aufzuhören. Dieser Vergleich hatte meinen neuen Mann Tom Schulz nicht besonders beeindruckt. Während er versuchte, meinen hoffnungslosen Garten neu zu gestalten, trug er sogar ein maßgeschneidertes T-Shirt mit der Aufschrift: BESSER als eine Zigarette.

Ich stellte die Salatsoße beiseite und lächelte. Jetzt, wo Tom und ich verheiratet waren und Julian und Claire es genossen, zusammen zu sein, war die Vorstellung, wie romantische Harmonie in unseren kleinen Haushalt einzog, äußerst reizvoll. Auf alle Fälle attraktiver als ein endlos langes Büfett mit Essen ohne Fett ...

»Ich muss mit Ihnen über das Parken sprechen«, erklärte Claire laut und ohne Präliminarien. Ich brauchte eine Weile, bis ich begriff, dass sie mit mir redete.

»Das Parken?«, echote ich. Ich hievte einen Kübel gekühlter Spargelsuppe aus dem begehbaren Kühlschrank. »Ich parke am Nachtclub.«

»Am Nachtclub?« Julian klang verwirrt. So gut er für solche Anlässe kochte, so genial er in der Schule war, die logistischen Einzelheiten beim Partyservice entgingen ihm häufig.

Ich sagte: »Das Bankett findet im Hot Tin Roof Club statt.« Julian runzelte die Stirn, begriff immer noch nicht. Ich erklärte: »Ein Nachtclub in einem Einkaufszentrum ist unüblich, aber es war das einzige Angebot, das die Eigentümer des Zentrums für den alten Zauberladen Xerxes bekommen haben. Wie auch immer, der Hot Tin Roof Club ist für Singles aus der Oberschicht gedacht. Weil noch nicht Nacht ist«, fuhr ich mit unerschütterlicher Logik fort, während ich mich Claire zuwandte, »sollte es keine Parkprobleme dort geben.«

»Entschuldigung.« Claires sich kräuselnde Lippen waren in einem bräunlichen Lila geschminkt. Ich fragte mich, wie die Leute von Mignon diese Farbe getauft haben mochten: Passionspflaume? Sonnenbräune? »Leider wird mit ein bisschen Ärger gerechnet.«

»Ein bisschen Ärger?« Mir wurde unbehaglich zumute, während ich das Gewicht des Suppenkübels verlagerte. »Parkprobleme? Oder andere Schwierigkeiten? Und wer genau rechnet damit?«

Claire schloss die Augen. Ihr Lidschatten war eine Puderwolke in Lila und Braun. Ich staunte. In einem Augenblick sah sie aus und klang wie ein kleines Mädchen, im nächsten war sie eine sinnliche Frau. »Gut. Sehen Sie diese Farbe?« Sie zeigte darauf.

»Ja.« Ich warf Julian einen Blick zu. Er rümpfte die Nase und schüttelte den Kopf. Der Zusammenhang zwischen Parkproblemen und Lidschatten war auch ihm entgangen.

Claire riss die Augen weit auf. Die Iris war von einem dunklen Veilchenblau. Ich fragte mich, wie viele Männer außer Julian schon in dieser hypnotisierenden Tiefe untergegangen sein mochten. »Gut. Laut der neuesten Ausgabe von Tierische Themen soll Mignon-Kosmetik beim Testen des Lidschattens Mitternachtssinnlichkeit Albinokaninchen blind gemacht haben.«

»Tierische Themen?«, sagte ich schwach.

»Tierschutzbroschüre«, teilte Claire mir knapp mit. »Nach dem, was wir gehört haben, organisieren die Leute von TT einen Stoßtrupp. Sie wollen gegen Mignon demonstrieren.« Sie zuckte die Achseln. Ein Beben lief von ihren nackten Schultern durch ihr schwarzes Minikleid, ein Kleid, wie man es üblicherweise bei Empfängen nicht zu sehen bekam, ein Kleid, für das mir seit meinem sechzehnten Lebensjahr die Figur fehlte. »Die Kaufhaussicherheit meint, sie könnten beim Bankett Ärger machen. Tut mir leid«, fügte sie mit einem Nicken auf das viele Gemüse hinzu.

»Ärger machen? Demonstranten? Wegen Albinokaninchen?« Ich versuchte immer noch, im Kosmetikuniversum Fuß zu fassen. »Diese Leute werden heute beim Bankett demonstrieren?«

»Ja, das glauben wir. Ihre Kampagne heißt: Verschont die Hasen.« Weil das wie »Schont die Hosen« klang, brauchte ich einen Moment, das zu übersetzen. »Gestern«, fuhr sie fort, »standen die Tierschützer vor dem Kaufhaus. Haben demonstriert. Wissen Sie, Prince & Grogan hat den Exklusivvertrieb für Mignon in der Gegend von Denver. Also sind wir das Ziel. Die Demonstranten haben sogar eine Streikpostenkette gebildet. Wir haben gehört, dass sie heute vielleicht total verrücktspielen. Möglicherweise wedeln sie jedem, der hereinkommt, mit einem Kaninchenkadaver vor dem Gesicht herum –«

»Oh, das darf ja nicht wahr sein!«, schrie ich. Ich knallte den Suppenkübel auf den Tresen. »Ich spende dem Sierra Club! Ich spende der National Wildlife Federation! Ich trag' nicht mal Lidschatten! Kann ich nicht so was Ähnliches wie freies Geleit bekommen?«

»Sie haben keine Ahnung, mit was für Leuten Sie es zu tun haben«, bemerkte Claire. Ihr schlanker Körper glitt auf den Dampfkochtopf zu. »Wenn die sehen, dass Sie Fisch hineintragen, dann sind Sie der Feind. Eine Fischmörderin. Die schmeißen Ihre Essensbehälter von hier bis zum Jüngsten Gericht. Und das alles wegen Kaninchen.« Sie kicherte. »Kaninchen – die Geißel Australiens! Meine Leute könnten so was nicht fassen, das kann ich Ihnen sagen.«

»Sag uns einfach, wo wir parken sollen«, mischte sich Julian besänftigend ein, ehe ich wieder explodieren konnte. »Wir machen uns nicht viel aus Kadavern.«

»Okay.« Sie verzog die geschminkten Lippen. »Sie wissen, wo die Einfahrt zur Garage ist?« Wir nickten. »Zum Einkaufszentrum gehört ein Parkhaus«, erklärte Claire, »und der Eingang zum Hot Tin Roof Club ist im ersten Stock. Der Eingang hat eine Glastür, aber die sollen wir nicht benützen. Der Lieferanteneingang ist eine unbeschilderte Tür, neben Stephens Schuhgeschäft. Sie gehen durch das Schuhgeschäft und kommen dann in den Club.«

Ich hatte das entmutigende Gefühl, ich müsse mir das alles aufschreiben. Tierische Themen. Der Lieferanteneingang neben dem Schuhgeschäft. Eine Streikpostenkette. Kadaver.

»Der Sicherheitschef von Prince & Grogan«, sagte Claire, »hat allen Leuten von Mignon aufgetragen, dass sie wegen der Demonstranten nicht am Kaufhaus oder am Nachtclub parken sollen. Wir sollen unsere Autos verteilen, aber nicht auf dem Parkhausdach, weil dort die Lebensmittelausstellung vorbereitet wird. Sie wissen schon. Wie heißt die noch?«

»Aus Furman County frisch auf den Tisch«, erwiderte ich dumpf. Die Lebensmittelmesse sollte übermorgen eröffnet werden, und ich gehörte zu den Ausstellern. Ich betete, dass die Demonstranten übermorgen bei der Eröffnung nicht auf der Messe sein würden.

»Wir parken einfach und kommen durch den Lieferanteneingang neben dem Schuhgeschäft herein«, schloss Claire triumphierend. Die Manöver in dieser ganz besonderen Form des Krieges schienen ihr ungeheuer viel Spaß zu machen. »Der Sicherheitschef wird im Parkhaus sein. Heißt Nick. Er hat uns gesagt, dass sie die Polizei um Hilfe gebeten haben. Bloß für den Fall, dass die Sache ausufert.«

Dorthin wollte Tom also heute. Offiziell war er zwar Mordermittler, aber in Furman County geschahen nicht so viele Morde, dass mein neuer Mann rund um die Uhr beschäftigt gewesen wäre. Deshalb hatte er alle Hände voll zu tun mit Raubüberfällen und tätlichen Angriffen und mit Sondereinsätzen wie heute. Als ich ihn gefragt hatte, worin sein heutiger Einsatz bestehe, hatte er schelmisch geantwortet: »Einkaufen.« Und mehr wollte er nicht sagen. Er wollte nicht, dass ich mir Sorgen machte, und ich wollte nicht aufdringlich sein. In den beiden Monaten, in denen wir herauszufinden versucht hatten, was eine Ehe nach langen Phasen des Alleinlebens bedeutete, waren wir beide vorsichtig der Privatsphäre des anderen ausgewichen. Aber ehrlich gesagt, der Mann war unmöglich. Wir hätten auch ein spätes Mittagessen planen können. Außerdem ein richtiges Essen, mit Vichysoisse und Pâté, vielleicht etwas Hasenpfeffer ...

»Goldy?«, erkundigte sich Julian. »Willst du die Seezunge hier oder dort dämpfen?«

»Ich fang' hier damit an und gare sie dort zu Ende«, sagte ich. »Das ist das Letzte, was ich zu erledigen habe.« Der Dampfkochtopf war voll Wasser. Ich schaltete die Gasbrenner ein, stellte den Kübel Spargelsuppe in eine Kiste und packte die Rohkost ein. Kurz darauf stieg jede Menge Dampf auf, und ich legte die Seezungenfilets dicht nebeneinander auf einen Einsatz über dem sprudelnden Wasser. Als ich mich umdrehte, waren Julian und Claire verschwunden. »Was zum –«

Ich wusste, dass Julian nicht gehen konnte, nicht gehen würde, ohne mir dabei zu helfen, das Essen in den Lieferwagen zu packen. Ein Büfett für vierzig Personen war zu viel für einen einzigen Partylieferanten, mit der ganzen Schlepperei, dem Aufbauen und dem Servieren. Aber, wie ich mir ins Gedächtnis rief, als ich zur Hintertür stürzte, um nach

dem Lieferwagen zu sehen, in den letzten Wochen war Julian aus lauter Liebe vergesslich geworden. Erst hatte er es versäumt, zwei von drei Desserts zu einem Wohltätigkeitspicknick der Bürgerrechtsbewegung zu bringen. Daraufhin hatte ich mir endlose Witze über mangelnde Wahlfreiheit anhören müssen und der Bürgerrechtsbewegung bei der Endabrechnung einen hohen Rabatt eingeräumt. Julian, dem das peinlich war, hatte angeboten, den Verlust aus eigener Tasche zu bezahlen. Natürlich war ich nicht so herzlos gewesen, mich darauf einzulassen. Der Junge sparte Geld für das College. Aber ich versprach ihm, wenn er bei einem Essen für die Bürgerrechtsbewegung noch ein Mal versagte, würde ich ihn mit einem Barbecue für die Rechtsradikalen bestrafen.

Ich sah in meiner Doppelgarage nach. Julians Range Rover – geerbt von früheren Arbeitgebern – stand neben meinem Lieferwagen, aber weder Julian noch Claire waren zu sehen. Ich warf einen Blick auf die Rückseite der Garage und erinnerte mich an ein weiteres Beispiel von Julians Geistesabwesenheit in letzter Zeit. Erst letzte Woche war es ihm gelungen, sich in einen Autounfall mit einer neuen Kundin, Babs Braithwaite, zu verwickeln. Drei Tage, nachdem Babs mich damit beauftragt hatte, ihre Party am vierten Juli auszurichten, waren sie und Julian zusammengestoßen. Julian, normalerweise ein vorsichtiger Fahrer, hatte es geschafft, dass Babs in ihrem Mercedes 560 SEC von hinten gegen ihn geprallt war. Babs behauptete, er habe mitten auf einer Kreuzung angehalten. Julian behauptete, seiner Meinung nach sei sein Blinker eingeschaltet gewesen. Er gab jedoch zu, nicht so genau darauf geachtet zu haben, weil eine kichernde Claire kurz vor dem Zusammenstoß die wohlgeformten Beine zum Abkühlen aus dem Roverfenster gestreckt habe. Aber es war nicht lustig gewesen, als Julian für schuldig befunden worden war. Der Mercedes hatte einen Schaden in Höhe von mehreren Tausend Dollar erlitten, und Julians Ersparnisse würden gewaltig schrumpfen, wenn er den Eigenanteil an der Versicherung bezahlen musste. Es sah danach aus, dass er das Geld verlieren würde, obwohl ich versuchte, es für ihn zu retten.

Ich fasste an die eingedellte Stoßstange des Rover, verließ die Garage und trat auf einen neuen Fliesenweg, den Tom angelegt hatte. Selbst wenn die Finanzlage des stolzen, unabhängigen Julian etwas angespannt war, würde er es schaffen. Er war reich an Liebe, überlegte ich, als ich den Weg entlangging. Er führte durch einen üppigen Garten aus mehrjährigen Pflanzen, die Tom dem Boden meines einst unfruchtbaren Gartens entlockt hatte. Julian hatte Tom begeistert beim Kompostieren, Kultivieren und Anpflanzen geholfen. Und dank des heftigen Schneefalls im Frühling wuchs alles wie nur ein Mal in zehn Jahren. Der prächtige Anblick von gelber Akelei, winzigen weißen Arabisblüten und himmelblauen Glockenblumen war Toms ganzer Stolz. Aber im Moment war es eine Blumenausstellung, auf der Claire und Julian fehlten.

Ich stieß die Hintertür auf und lief nach oben. Julian hatte Claire doch bestimmt nicht mit in sein Zimmer genommen, oder? Ich klopfte leise und warf dann einen Blick in das Zimmer der Jungen. Leer. Wo in aller Welt konnten die beiden sein? Ich spürte Schweißperlen auf der Stirn. Julian war so vergesslich geworden, dass ich daran dachte, mein Versprechen zurückzunehmen, er dürfe den Partyservice in den nächsten Tagen übernehmen, in denen ich mich auf die Lebensmittelmesse vorbereitete und den Stand

dort betreute. Aber wenn Julian weiterhin bei den Bestellungen Mist baute, war der Partyservice erledigt. Und ich hatte zu hart um meine finanzielle Unabhängigkeit gekämpft, um zuzulassen, dass mein Geschäft in Gefahr geriet. Ganz gleich, wie glücklich wir als Frischverheiratete waren, ich hatte nicht vor, von Toms Gehalt abhängig zu werden. Ich stapfte die Treppe hinunter, nahm den Deckel des Dampfkochtopfs ab und schaltete die Gasbrenner aus. Die Seezunge hatte eben eine andere Farbe angenommen, war aber noch nicht gar. Ich ging den Vorderflur entlang.

Julian und Claire saßen umschlungen auf der Wohnzimmercouch. Sie waren vertieft in einen innigen, lautlosen Kuss. Claire, die größer und langbeiniger war als Julian, hielt ihn nicht eigentlich in den Armen, sondern drapierte sich um ihn. Es war mir peinlich, Augenzeugin solcher Leidenschaft zu werden, und ich zog mich hastig in die Küche zurück.

»Okay!«, rief ich diplomatisch, als ich den Einsatz mit Seezungenfilets aus dem Dampfkochtopf genommen hatte. »Packen wir alles in den Lieferwagen und probieren, Schont die Hosen auszutricksen!«

Kurz darauf kam das liebeskranke Paar wieder zum Vorschein, etwas verlegen. Mir fiel auf, dass Claires Make-up wie durch ein Wunder unversehrt war, obwohl Julian eine Spur zerzaust wirkte. Er reichte Claire eine zugedeckte Schüssel mit (fettarmer) Hollandaise und packte dann die erste Kiste mit der Suppe. Ich unterdrückte ein Grinsen und griff nach dem Behälter mit Hoisinputenfleisch. Zehn Minuten später waren wir alle drei auf dem Weg zur vierzigminütigen Fahrt zur prachtvollen, neu gestalteten Westside Mall, geschmiegt, wie es in der neuesten Reklame pausenlos hieß, an die Vorberge der Rockies!

Kinder spielten schon auf der Straße, fuhren auf Mountainbikes oder traten Fußbälle gegen die Straßenränder, als unsere Autos aus meiner Einfahrt tuckerten. Als wir auf die Main Street von Aspen Meadow kamen, schimmerte vom Wind aufgewirbelter Staub im Morgenlicht und bildete einen durchsichtigen Schleier zwischen der Stadt und den Gipfeln des Naturschutzgebiets von Aspen Meadow. Der Schnee auf den Bergen war zu schiefen grauen Mützen geschrumpft, die im Sommer nicht ganz schmelzen würden. Während Julian und ich Claires weißem Peugeot Richtung Interstate 70 folgten, kamen wir an Läden vorbei, deren Eingänge Sommertouristen verstopften, erpicht auf die Höhenlage von Aspen Meadow, die kühlere Temperatur und die Behauptung, die Stadt sei idyllisch. Unternehmenslustige Händler hatten den Streifen zwischen Gehweg und Straße mit wilden Nelken, Taglilien und tränenden Herzen ausgeschmückt. Unter den mit Absicht rustikal gestalteten Ladenschildern baumelten Körbe mit weißen Petunien, roten Geranien und zarten Spargeltrieben. Das nahe Vail hatte sich diese Gartendekoration im Stil von Disneyland zunutze gemacht, um Scharen von Touristen anzulocken, und unser Kaff tat es ihm nach. Die Handelskammer schien zu meinen, je weniger der Ort einer richtigen Stadt gleiche, desto weniger hätten Touristen das Gefühl, richtiges Geld auszugeben. Es war trotzdem mein Zuhause, und ich liebte es. Normalerweise macht es mir keinen Spaß, »bergab« zu fahren, wie die Einwohner von Aspen Meadow den körperlichen und geistigen Abstieg nach Denver und Umgebung nennen.

Als der Lieferwagen Claires kleinem Peugeot nach Osten folgte, donnerte ein

Rettungshubschrauber nach Westen über uns hinweg, Richtung Aspen Meadow. Ich bremste mechanisch und bog vor einem Pritschenwagen in die rechte Spur ein. Der Fahrer musste ausscheren, um mir auszuweichen. Julian und ich wechselten einen Blick. Mir, der paranoiden Glücke von einer Mutter, raste das Herz, als ich mir im Geiste Arch vorstellte. Mein Sohn hatte die Nacht im Haus eines Freundes verbracht. Heute Morgen sollte er zurückkommen. Sobald wir ankamen, würde ich vom Hot Tin Roof aus anrufen und mich vergewissern, dass ihm nichts fehlte.

Ich zwang mich, den Hubschrauber und seine Rettungsmission zu verdrängen, gab wieder Gas und stellte mir die vielen hinreißenden Frauen vor, die am heutigen Bankett teilnehmen würden. Im Nachtclub würde es wimmeln von Blondinen, Brünetten und Rothaarigen. Allesamt unglaublich schlank, makellos geschminkt und modisch gekleidet, mit kürzeren Röcken, als ich sie in meiner Zeit als Arztfrau zum Tennisspielen getragen hatte. Beim Gedanken an meine Lieferantenuniform und mein sauber gewaschenes Gesicht überkam mich ein jäher Anfall, ich passe nicht dorthin. War das der wahre Grund, aus dem ich dieses Bankett so ungern belieferte – dass dort all diese umwerfenden Frauen sein würden, und dann ich?

Entmutigt sah ich in den Lieferwagenspiegel und munterte mich wieder auf. Der Hubschrauber war dröhnend weggeflogen und nicht mehr zu sehen. Der Lastwagenfahrer hatte die Spur gewechselt. Mein Gesicht sah aus wie immer, meine Servierkleidung war gleichermaßen trist, aber praktisch. Später entdeckte ich, dass es ein Fehler gewesen war, mein Spiegelbild nicht genauer zu mustern. Aber damals sagte ich mir: Entspann dich. Auf die Partylieferantin achtet nie jemand.

Noch ein Irrtum.