

Ella
Carey

DIE
FRAUEN
VON ROMAN
NEW YORK

Glanz der Freiheit



atb

Ella
Carey

DIE
FRAUEN
VON ROMAN
NEW YORK

Glanz der Freiheit

atb



Über das Buch

Die Stunde der Frauen.

New York, 1942: Immer mehr Männer werden an die Front gerufen, auch die Köche im Valentino's, wo die junge Lily Rose arbeitet. Mit viel Ehrgeiz und großer Leidenschaft setzt Lily nun alles daran, die erste Küchenchefin der Geschichte zu werden. Bei ihrer Suche nach neuen Rezepten in Zeiten der Rationierung verliebt sie sich in den Chef de Cuisine Tom, bis auch er eingezogen wird. Gegen große Widerstände versucht Lily, das Valentino's durch die Jahre der Krise zu bringen. Dann ist der Krieg vorbei, und die Männer kehren zurück – nur von Tom gibt es keine Nachricht ...

Der Auftakt der großen Serie über die Frauen von New York mit einer Köchin, die um ihre Karriere kämpfen muss – ebenso wie um ihre Liebe.

Über Ella Carey

Ella Carey wurde in Adelaide, Australien, geboren, studierte Klavier am Konservatorium sowie Kunst, Geschichte und Literatur. Heute lebt und schreibt sie in

Melbourne mit ihrer Familie und zwei in die Jahre gekommenen Italienischen Windspielen. Schon immer haben sie die mutigen Frauenfiguren der Geschichte fasziniert, weswegen sie es liebt, ihre Romane nach wahren Begebenheiten zu erzählen. Ihre Bücher sind internationale Bestseller und erscheinen in vierzehn Sprachen.

Christine Strüh übertrug u.a. Kristin Hannah, Gillian Flynn und Cecelia Ahern ins Deutsche. Sie lebt in Berlin.

Anna Julia Strüh übersetzte ihr erstes Buch mit fünfzehn, lebt heute in Leipzig und überträgt auch Lyrik.

ABONNIEREN SIE DEN NEWSLETTER DER AUFBAU VERLAGE

Einmal im Monat informieren wir Sie über

- die besten Neuerscheinungen aus unserem vielfältigen Programm
- Lesungen und Veranstaltungen rund um unsere Bücher
- Neuigkeiten über unsere Autoren
- Videos, Lese- und Hörproben
- attraktive Gewinnspiele, Aktionen und vieles mehr

Folgen Sie uns auf Facebook, um stets aktuelle Informationen über uns und unsere Autoren zu erhalten:

<https://www.facebook.com/aufbau.verlag>

**Registrieren Sie sich jetzt unter:
<http://www.aufbau-verlag.de/newsletter>**

Unter allen Neu-Anmeldungen verlosen wir
jeden Monat ein Novitäten-Buchpaket!

Ella Carey

Die Frauen von New York

Glanz der Freiheit

Roman

Aus dem Englischen von Christine und Anna Julia Strüh

 aufbau digital

Inhaltsübersicht

Informationen zum Buch Newsletter

Teil 1

Kapitel 1: New York, 1942

Kapitel 2

Kapitel 3

Kapitel 4

Kapitel 5

Kapitel 6

Kapitel 7

Kapitel 8

Kapitel 9

Kapitel 10

Kapitel 11

Kapitel 12

Kapitel 13

Kapitel 14

Kapitel 15

Kapitel 16

Kapitel 17

Kapitel 18

Teil 2

Kapitel 19: New York, 1943

Kapitel 20

Kapitel 21

Kapitel 22

Kapitel 23

Kapitel 24

Kapitel 25

Kapitel 26

Kapitel 27

Kapitel 28

Kapitel 29

Kapitel 30

Kapitel 31: New York, 1944

Kapitel 32

Kapitel 33

Kapitel 34

Kapitel 35: New York, 1945

Kapitel 36

Kapitel 37

Kapitel 38

Kapitel 39

Kapitel 40

Epilog: New York, 1946

Ein Brief von Ella Carey

Dank

Impressum

Für meine Tochter Sophie

»Die besten Gerichte sind ganz einfach.«

Auguste Escoffier

**»Nach einem guten Essen kann man jedem verzeihen,
sogar den eigenen Verwandten.«**

Oscar Wilde

Teil 1

Kapitel 1

New York, 1942

Lily Rose setzte ihren roten Filzhut auf, schlüpfte in den roten Mantel samt passenden Handschuhen und stürmte aus dem Haus in Gramercy Park. Über den kleinen, ordentlich eingezäunten Privatpark des Wohnviertels hinweg hallte das Geschrei ihrer Mutter Victoria durch die friedliche Morgenluft, erwartungsgemäß gefolgt von den Beschwichtigungen ihres Vaters.

Lily stieg in ihren kleinen American Bantam, legte den Kopf eine kostbare Sekunde lang aufs Lenkrad und dankte dem Himmel für das wunderbare Automobil, mit dem sie die Flucht ergreifen konnte, wann immer es nötig war. Sie ließ den Motor des hübschen blau-weißen Wagens mit der rosa Lederausstattung aufheulen und sauste davon, die Third Avenue hinauf bis zu dem Parkplatz, der ihrem geliebten *Valentino's* am nächsten lag, dem Restaurant, in dem sie als *Sous-Chef* arbeitete.

Sie stieg aus, schloss das Auto mit einem satten Klick ab, rückte den schicken roten Hut zurecht und marschierte los, freudig erregt beim Gedanken an die raffinierten Speisen, die sie heute mit ihren Kollegen im *Valentino's* zaubern würde.

Vom Parkplatz aus nahm sie die Route über die East 63rd Street zur Park Avenue. Sie eilte über die Läufer vor den imposanten, in der herbstlichen Morgensonne schimmernden Beaux-Arts-Gebäuden, vorbei an Portiers in eleganten Uniformen, die an den Türen zu den prachtvollen Foyers Wache hielten, ihre weiß behandschuhten Hände hinter dem Rücken verschränkt. Erst als sie vor dem *Valentino's* stand, hielt sie inne, um zu verschnauften.

Der repräsentative Eingang zum Restaurant war flankiert von zwei kunstvoll verschnörkelten Laternen, deren gelbliches Licht im letzten Morgendunst beinahe geisterhaft wirkte. In ihrem Schein funkelte die Art-déco-Bar des *Valentino's* im Inneren vor großen, fächerförmigen Spiegeln. Die geometrische Wandvertäfelung aus Holz bildete einen prächtigen Hintergrund für die gepolsterten Lederbänke, romantische Leuchten tauchten das geschmackvolle Interieur in warmes Licht.

Neugierig beäugt von älteren Männern, die nicht zum Kriegsdienst eingezogen worden waren und die in diesen Tagen zahlreich in den Straßen von Manhattan unterwegs waren, ging sie zum Dienstboteneingang auf der Rückseite des Hauses.

Lily hatte sich in der *Brigade de Cuisine*, der Küchenbrigade, von einer bescheidenen Gemüsebeiköchin zum Rang eines *Sous-Chef* hochgearbeitet. In den vergangenen Jahren war sie so vielen vertrauten Namen

unter den Gästen begegnet, die in den gleichen Kreisen verkehrten wie ihre Familie, dass sie rasch gelernt hatte, sich davon nicht beirren zu lassen. Sie kochte zu den Debütantinnenbällen von Mädchen, mit denen sie aufgewachsen war, sie verzierte die Hochzeitstorten junger Frauen, mit denen sie in ihrer Schule in der Upper East Side Zettelchen ausgetauscht hatte, und sie schuftete in der Bruthitze der Küche, während die Freundinnen ihrer Mutter in den Separees des Restaurants ihre Luncheons abhielten und unter den modernen Gemälden aus der Sammlung des Restaurantbesitzers Giorgio Conti an den mit herrlichen weißen Lilien geschmückten Tischen den neuesten Gesellschaftsklatsch austauschten.

Doch Lily wusste, dass der kulturelle Anspruch und der Reiz des Restaurants für ihre Mutter keine Rolle spielten. Victoria wünschte sich nur eines, nämlich dass Lily den wohlhabendsten Junggesellen von ganz New York heiratete. Dass ihre Tochter lieber in der Souterrainküche des *Valentino's* kochte, statt am gesellschaftlichen Leben ihrer Schicht teilzunehmen und den Traum ihrer Mutter zu erfüllen, war ein ständiger Stein des Anstoßes im Haus der Rose und führte immer wieder zu Konflikten.

Jetzt klopfte Lily an die diskret in Schwarz gehaltene Lieferantentür. Einer der Hilfskellner ließ sie herein.

»Morgen, Miss Rose!« Stolz aufgerichtet, in einer offensichtlich nagelneuen, frisch gebügelten Uniform,

begrüßte sie der junge Mann.

»Hallo, guten Morgen.« Lily nahm ihren Hut ab und schüttelte die langen schwarzen Haare aus. Sie erwiderte den Blick des Hilfskellners beinahe auf Augenhöhe, denn trotz seiner gut eins achtzig überragte er sie nur wenig.

Er salutierte vor ihr, so dass die goldenen Uniformknöpfe blitzten »Ich salutiere nicht ohne Grund«, erklärte er.

Lily zog rasch ihre Handschuhe aus, ihr Lächeln verschwand.

Das Gesicht des jungen Mannes dagegen strahlte. »Ich bin eingezogen worden, ich gehe zu den Marines.«

Eine Gänsehaut lief Lily über den Rücken. »Wie hat Giorgio die Nachricht aufgenommen?« Der Inhaber des Restaurants, Giorgio Conti, vergötterte jeden einzelnen seiner Angestellten, und Lily war sich ziemlich sicher, dass er jedes Mal Tränen vergoss, wenn einer von ihnen in den Krieg zog.

»Er hat mir die Hand auf die Schulter gelegt, tief Luft geholt und gesagt, dass ich meine Stelle jederzeit wiederhaben kann, wenn ich zurückkomme.«

»Wann musst du denn los?«, fragte Lily. Ihm hier alles Gute und gesunde Heimkehr zu wünschen, während von unten aus der Küche der tröstliche Duft von Karamellkuchen und Pistazien-Cremetorte zu ihnen heraufwehte, fühlte sich sonderbar an.

»In drei Tagen.«

Als Lily ihm die Hand auf den Arm legen wollte, unterbrach sie eine gebieterische Stimme. »Jetzt aber mal husch-husch!«

Sidney, der Oberkellner des *Valentino's*, trat zu ihnen und warf Lily einen tadelnden Blick zu, weil sie sich unnütz und noch dazu mit einem einfachen Hilfskellner die Zeit vertrieb. Über seinem Arm hing die vorschriftsmäßige blütenweiße Serviette, die grauen Haare trug er wie immer streng zurückgekämmt und pomadiert, in seinem Knopfloch steckte eine frische Nelke. »Runter in den Keller, wo du hingehörst, Lily«, befahl er ihr streng. »Was stehst du denn hier herum?«

»Ach Sidney, du weißt doch genau, dass es keinen Platz gibt, wo ich lieber bin als in der Küche«, erwiderte Lily. »Wie du siehst, bin ich auch schon auf dem Weg.«

Sidney warf ihr einen finsternen Blick zu und verschwand wortlos.

Der Hilfskellner verzog das Gesicht. »Dann mach ich mich wieder an die Arbeit, ehe er endgültig an die Decke geht. War nett, mit dir zu plaudern, Lily.« Er salutierte abermals.

Lily eilte ins Untergeschoss Richtung Küche, den kühlen Weinkeller durchquerend, in dessen dunklem Gewölbe kostbare alte Weine auf langen Wandregalen lagerten und üppige türkische Teppiche die Schritte dämpften.

Auf der Damentoilette band Lily sich wie immer ein Tuch um den Kopf, um ihre Haare zu bändigen. Sie zog die Kochmütze darüber und tauschte ihr schickes rotes Kostüm gegen die Kochuniform – schwarzer Rock, weiße, geknöpfte Jacke. Dann eilte sie durch die hölzerne Schwingtür in die Küche, wo bereits emsige Betriebsamkeit herrschte. An jedem Küchenposten drängte der verantwortliche *Chef de Partie* darauf, dass es voranging. Karotten und Zwiebeln mussten geschnippelt, rohes Fleisch aufgeschnitten, Hühnchen für die Pariser Pastete, eine Spezialität des Hauses, vorbereitet werden.

Lily brauchte einen Moment, um ihre Augen an das gedämpfte Licht zu gewöhnen. »Guten Morgen! Nach meinen Berechnungen haben wir heute vierhundert Gedecke«, gab sie bekannt.

Jimmy, *Poissonnier* – Fischkoch – im *Valentino's*, eilte zu ihr. Obwohl der zierliche Mann bereits den ganzen Morgen Fisch filetiert hatte, war seine Kochuniform noch immer makellos. Er zog besorgt die ergrauenden Brauen zusammen. »Der Lachs entspricht nicht den Anforderungen, *Chef*. Könntest du ihn dir bitte ansehen?«

Lily, die in ihrer Funktion verantwortlich war für die Bestandskontrolle und die Qualität der Zutaten, folgte Jimmy zu seinem Posten, öffnete den Kühlschrank und befühlte den Lachs. Tatsächlich wölbte er sich nach dem Eindrücken nicht zurück in die ursprüngliche Form – ein

eindeutiges Zeichen. »Er muss ersetzt werden«, befand sie, zog die Hände wieder aus dem Gerät und wischte sie an dem feuchten Tuch ab, das Jimmy ihr reichte. »Ich telefoniere sofort und gebe dem Lieferanten Bescheid, dass wir neue Ware brauchen.«

Ohne auf die hochgezogenen Augenbrauen einiger älterer Köche zu achten, die schon seit der Eröffnung des *Valentino's* hier arbeiteten, begab sich Lily ans untere Ende der hierarchisch organisierten Küchenbrigade.

Giorgio Conti hatte das Restaurant in den zwanziger Jahren an der Park Avenue eröffnet und damit sofort Furore gemacht. Rasch hatte es sich in höchsten Gesellschaftskreisen als eines der populärsten Restaurants New Yorks etabliert. Dabei half es natürlich, dass Sidney, der Oberkellner, offenbar sämtliche Menschen von Rang und Namen in New York kannte.

Seit mittlerweile zwanzig Jahren war das *Valentino's* ein voller Erfolg. Es hatte die Depression überlebt und steuerte nun geradewegs auf den Krieg zu. Als Lily nach dem Schulabschluss von einer freien Stelle in dem Restaurant gehört hatte, hatte sie sich sofort beworben. Ganz gleich ob als *Chef de Partie* oder als Küchenhilfe – sie hätte auch ohne Bezahlung hier gearbeitet.

Während der Schulzeit war sie auf dem Heimweg täglich am *Valentino's* vorbeigekommen und hatte durch die Fensterscheibe gespäht, in der sich ihre Gestalt in

Schuluniform spiegelte. Sie hatte davon geträumt, sich in einen anmutigen Schmetterling zu verwandeln und in das goldene Art-déco-Ambiente hineinzufattern. Die eleganten Kellner trugen Teller mit verführerischen Speisen umher und bedienten wunderschön gekleidete Gäste an Tischen mit weißen Tischtüchern, auf denen Eiskübel mit Champagner standen. In diesen Momenten wurde Lily klar, dass Kochen mehr war als nur das schöne Hobby, dem sie schon so lange frönte. Es war eine Kunst, etwas, das Menschen glücklich machen konnte.

Und nun, da sie im *Valentino's* arbeiten durfte, würde sie diese Chance um nichts in der Welt aufgeben.

Lily begann mit der Inspektion der Zutaten am unteren Ende der Kochstationen, beim *Gardemanger*, dem Kaltspeisenkoch. Weiter oben in der Reihe sah sie den *Rotisseur*, den Grillkoch Leo, der seine großen Hände auf die Edelstahlarbeitsfläche mit eingelassenen Herd- und Warmhalteplatten stützte. Sie nahm die gesamte Länge der Küche ein, darüber hingen riesige Kupfertöpfe von der Decke. Andere Köche eilten umher, schnitten und schnippelten, Gemüsestückchen landeten brutzelnd in den Pfannen, zischender Dampf stieg von den Herdplatten auf, überall herrschten Lärm und große Hitze.

Als Lily neben Leo trat, verfinsterte sich dessen Gesicht, seine Augen wurden schmal. Nach einer kurzen Begrüßung inspizierte sie mit Expertenblick seine ordentlich

arrangierten Zutaten: Porterhousesteaks waren bereit für die Pfanne, in der schon die Butter heiß wurde, zarte Filets glänzten feucht und warteten wie die Rinderlendchen darauf, verarbeitet zu werden. Lily wusste, dass Leo, der im *Valentino's* seit über zwanzig Jahren für das Fleisch zuständig war, im Gegensatz zu vielen anderen Köchen nicht vorhatte, sich in der Küchenbrigade weiter hochzuarbeiten.

»Gibt es irgendetwas zu beanstanden an der heutigen Lieferung von den Märkten?«, fragte sie.

»Ich weiß, wie ich meine Erzeugnisse vorzubereiten habe, Miss Rose. Das habe ich schon gelernt, lange bevor du auf die Welt kamst«, knurrte er und wandte sich wieder seiner Arbeit zu.

»Ich freue mich, wenn alles deinen Ansprüchen genügt.« Lily wollte gerade weitergehen, als ihre Kollegin Martina auf sie zukam. Klein und schmal, wie sie war, blieb sie mit verschränkten Armen vor ihr stehen, und ihre dunklen Augen blitzten unter der Kochmütze hervor. »Lily, Giorgio möchte uns sehen. Dich, mich und Tom. Und zwar jetzt sofort.«

»Ach ja?«, antwortete Lily. »Weißt du vielleicht, warum?« Martina zuckte die Achseln. Nun blickte Tom Morelli von seinem Posten als Küchenchef auf.

»Tom?« Martinas Ton wurde sanfter, als sie ihn ansprach. In der Rangordnung stand Tom nur eine Stufe unter Marco.

Beide waren *Chefs de Cuisine*, wobei Marco für den kreativen und organisatorischen Bereich sowie für die Personalführung zuständig war, während Tom die Verantwortung für die Küchenbrigade beim Kochvorgang trug.

Lily sah sich in der Küche um. Wie es schien, lief alles wie immer, dennoch spürte sie Marcos Abwesenheit deutlich und wusste, dass es den anderen genauso erging – schon ein paarmal hatte sie beobachtet, dass jemand auf dem Weg zu Marcos Büro war und im letzten Moment kehrte, vermutlich weil er sich daran erinnerte, dass der Chefkoch auf einem Truppentransporter Gott weiß wohin unterwegs war. Sein Büro war dunkel, verlassen lag seine Kochmütze auf dem obersten Brett des Wandregals.

Ohne ihren engagierten Vorgesetzten improvisierten die *Chefs de Partie* zwar recht erfolgreich, aber als Führungskraft war Marco einfach unersetzlich. Er hatte Lily alles beigebracht, was sie wusste, sie an jeder Station ausgebildet und ihre Beförderung gezielt vorangetrieben, bis sie in Rekordzeit *Sous-Chef* geworden war.

Tom Morelli legte seine Schürze ab und lief durch die Küche auf sie zu, schlank und muskulös in seinen Bluejeans, die zu tragen nur er sich erlauben konnte. Nicht nur seine Kochkünste waren unwiderstehlich, er brachte auch die Herzen sämtlicher Angestellten zum Schmelzen. Die weißen Ärmel hochgekrempelt, die dunklen Haare

ordentlich unter die große Kochmütze geschoben, gesellte er sich lässig zu Lily und sah sie mit seinen grünen, jetzt von Lachfältchen umgebenen Augen an.

»Hallo, Lily«, begrüßte er sie mit einem Grinsen. »Haben wir denn schon Nachmittag?«

»Guten *Morgen*, Tom«, erwiderte sie betont, verkniff sich jedoch, auf seine Andeutung einzugehen, dass sie gestern bis nach 23 Uhr hier in der Küche geschuftet hatte und deshalb eigentlich heute nicht so früh hätte da sein müssen.

Dass Tom ihnen mit seinem weichen italienischen Akzent kleine Scherze ins Ohr flüsterte, wünschten sich insgeheim bestimmt viele Mädchen. Lily schob den Gedanken beiseite. Für sie war Tom Morelli verbotenes Terrain. Wenn ihre Mutter auch nur den Hauch einer Ahnung verspürte, dass ihre Tochter sich zu einem Kollegen hingezogen fühlte, würde sie umgehend dafür sorgen, dass sie ihre Arbeitsstelle verlor. Nein, eine Liaison mit einem Koch war ganz und gar nicht das, was Victoria sich für die Zukunft ihrer Tochter erträumte. Außerdem war Lily überzeugt, dass Tom eine wunderbare Freundin hatte und obendrein die halbe weibliche Nachbarschaft in ihn verliebt war.

Tom ließ ihr den Vortritt. »Dann schauen wir doch mal, was Giorgio von uns will.«

Giorgio Conti wartete bereits vor der Tür seines Büros. »Meine Lieben ...«, begann er und komplimentierte sie

hinein. Sein lyrischer italienischer Akzent war noch ausgeprägter als der von Tom Morelli.

Lily erschrak, als sie Giorgios verhärmtes Gesicht sah, das so gar nicht zum Klang seiner Stimme passte. Seine sonst tadellos gepflegten Haare waren zerzaust, er hatte dunkle Ringe um die Augen. Als Inhaber des *Valentino's* hatte er nicht nur zahlreiche Vorstellungsgespräche mit möglichen Kandidaten für Marcos Stelle geführt, sondern den abkommandierten Chefkoch nebenbei auch noch vertreten. Diese Strapaze forderte offensichtlich ihren Tribut. Das *Valentino's* war Giorgios Leidenschaft, er lebte für dieses Restaurant wie für ein eigenes Kind.

»Tom, Lily, Martina, bitte setzt euch, meine Lieben.«

Lily ließ sich auf einen der Polstersessel sinken.

Mit ernstem Gesicht legte Giorgio die Hände auf einen ordentlichen Stapel cremefarbenen Notizpapiers. »Ich ... ach, es gibt einfach keine leichte Art, es euch mitzuteilen. Wir haben fürchterliche Neuigkeiten erhalten.«

Jetzt wurde Lily nervös.

»Marco ist tot. Unser Küchenchef kommt nicht wieder«, erklärte Giorgio mit gesenktem Blick.

Entsetzt schlug Lily sich die Hand vor den Mund. Neben ihr schnappte Martina hörbar nach Luft, Tom umklammerte krampfhaft die Armlehnen seines Stuhls.

»Marco ist bei der Landung der Alliierten in Nordafrika gefallen«, fuhr Giorgio fort, ohne aufzublicken. »Erst vor

ein paar Tagen habe ich gelesen, dass die Operation erfolgreich verlaufen ist, aber bei der Landung nördlich von Casablanca sind unsere Truppen unter Artilleriebeschuss der von den Deutschen unterstützten Vichy-Truppen geraten. Aufs Ganze gesehen haben die Alliierten gesiegt, und ich hatte gerade begonnen, mich zu entspannen, als Marcos Mutter heute Morgen anrief.«

»Nein, doch nicht Marco, bitte nicht«, flüsterte Lily totenbleich, und ihre Stimme zitterte in der stillen, bleischweren Luft des Raums. »Tut mir leid, aber ich kann es nicht fassen ...«

Wie alle Einwohner New Yorks fürchtete sich auch Lily vor dem Krieg. Die Nazis hatten die Stadt zu einem wichtigen Kriegsziel erklärt, und fast jeden Morgen las Lily in der Zeitung unheilvolle Warnungen, dass die Deutschen Kampfflugzeuge in den amerikanischen Himmel schicken oder die Küste von U-Booten aus bombardieren könnten. Vierhunderttausend New Yorker leisteten Dienst als Luftschutzwärter, und Flugabwehrgeschütze umringten die Stadt. Zum Glück hatte sie bisher keine persönlichen Verluste zu beklagen.

Tom lockerte seinen Hemdkragen und beugte den Kopf zu den Knien, Martina drückte eine Hand an den Mund und hatte Mühe, die Tränen zurückzuhalten.

Langsam hob Giorgio den Kopf und starrte Lily an, die seinen Blick hilflos erwiderte.

»Entschuldigt bitte, ich brauche einen Augenblick«, stieß er mit erstickter Stimme hervor, schlug die Hände vors Gesicht und weinte.

Zum ersten Mal, seit die Neonschilder am Times Square dunkel geworden waren, zum ersten Mal, seit Bürgermeister LaGuardia vor der Gefahr aus den Wolken gewarnt hatte, hatte das Unheil die Schwelle zur scheinbar sicheren Welt des *Valentino's* übertreten.

Lily schluckte mühsam, sie hatte einen dicken Kloß im Hals. Unvorstellbar, dass Marco, ihr Kollege, den alle respektierten und bewunderten, nie mehr zurückkommen würde. Nie mehr würde sie den großen jungen Mann mit seiner von der Kochhitze beschlagenen Schildpattbrille, dem warmen Lächeln und den unter der Kochmütze hervorquellenden dunklen Locken in dieser Küche arbeiten sehen.

Marco war einfach immer da gewesen, wenn nicht bei ihnen in der Küche, dann im Büro, wo er in seiner umfangreichen Sammlung von Rezepten blätterte, die er im Lauf der Jahre für Giorgio kreiert hatte. Mit engelsgleicher Geduld hatte er seine Kollegen gelehrt, diese zu perfektionieren. Oft hatte er nach Feierabend mit ihnen in der Küche gestanden, selbst wenn er am nächsten Tag schon vor Sonnenaufgang zum Markt aufbrechen musste, um frische Ware einzukaufen. Freundlich und einfühlsam hatte er jeden Einzelnen im Team ermutigt, stets sein

Bestes zu geben und nur die höchsten Maßstäbe anzusetzen.

Sein Tod bedeutete für das *Valentino's*, ja für die ganze New Yorker Gastronomie einen herben Verlust. Lily senkte den Kopf, ließ ihren Tränen freien Lauf, und ihre Hände wollten nicht aufhören zu zittern.

Kapitel 2

Zwanzig Minuten später brachte Sidney vier Tassen mit starkem Espresso in Giorgios Büro. Lily saß reglos mit brennenden Augen da. Tom Morelli legte den Kopf in den Nacken und leerte seinen Espresso mit einem Schluck. Martina starrte nur reglos in ihre Tasse.

»Leider muss ich mich der Tatsache stellen, dass ich bislang noch keinen passenden Kandidaten für Marcos Stelle gefunden habe, meine Lieben«, erklärte Giorgio kopfschüttelnd. »Keiner der Bewerber, mit denen ich gesprochen habe, verfügt über Marcos Kochtalent oder seine Hingabe an den Beruf. Marco wusste einfach alles, was man nur über das Restaurant wissen kann.«

Fassungslos schüttelte Lily den Kopf.

»Es wäre naiv, sich nicht darauf vorzubereiten, dass auch Tom eingezogen werden könnte«, fuhr Giorgio fort.

Wir können Tom doch nicht auch noch verlieren, wenn wir Marco schon nicht mehr haben. Bitte nicht. Lily riskierte einen Blick zu dem jungen Mann, der mit weißem Gesicht neben ihr saß. Aber er starrte nur Giorgio an.

Martina begann unruhig auf ihrem Stuhl herumzurutschen.

»Wir stehen vor einem massiven Umbruch«, fuhr Giorgio fort. »Noch massiver, als wir es im letzten Krieg erlebt

haben. Meine Lieben, mir bleibt keine andere Wahl, als eine Frau für die Position in Erwägung zu ziehen.«

Lilys Herz begann zu rasen, und sie vermied es, zu Martina hinüberzuschauen.

Nun senkte Giorgio die Stimme. »Deshalb habe ich mich entschlossen, euch beide, Martina und Lily, dazu auszubilden, die Rolle eines *Chef de Cuisine* zu übernehmen für den Fall, dass Tom eingezogen wird. Natürlich werde ich euch genau beobachten, und wir werden in Kürze entscheiden, wer am besten für die Position geeignet ist. Eure Ausbildung beginnt ab sofort.«

Später wusste Lily nicht mehr, was zuerst kam – Martinas entrüsteter Aufschrei oder ihr eigener Jubelruf. Als sie sich dann zu ihrer Kollegin umdrehte, sah sie, wie sich Martinas Gesicht zu einem höhnischen Grinsen verzog. Seit sie hier arbeitete, hatte Lily Martinas kühle Fassade nie durchbrechen können. Jedes Mal, wenn sie versucht hatte, freundlich zu ihr zu sein, war Martina ausgewichen.

Jetzt schob sie ihren Stuhl heftig und geräuschvoll zurück. »Jeder weiß doch, dass Lily uns verlassen wird, sobald der Krieg zu Ende ist. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis sie irgendeinen von diesen reichen Gesellschaftstypen heiratet – wahrscheinlich wird sie einer unserer Kunden in null Komma nichts abschleppen und ein Landhaus in Connecticut für sie bauen.«