

SUSAN WIGGS

*Die
kleine Bäckerei
der Träume*

Roman



HarperCollins

Zum Buch:

Jerome Miller hat die Kunst des Backens von seiner Mutter erlernt und beliefert seit Jahren die kleine Buchhandlung in der Perdita Street in San Francisco mit frischen Backwaren – doch plötzlich muss er sich seine Küche mit Margot teilen, einer Grillmeisterin aus Texas. Trotz aller Unterschiede fühlt er sich zu ihr hingezogen, seine Leidenschaft für das Backen und ihre Liebe zum Kochen scheinen sich perfekt zu ergänzen. Beide haben in ihrer jeweiligen Vergangenheit schon viel durchgemacht, doch um Leben und Küche miteinander teilen zu können, muss man sich vertrauen, und Jerome bemerkt immer öfter, dass Margot von ihrer Vergangenheit geplagt wird. Kann er ihr helfen und ihr zeigen, dass ihr Glück eine Chance verdient?

Zur Autorin:

Das Leben der Nummer-1-*New-York-Times*-Bestsellerautorin Susan Wiggs dreht sich um drei Dinge: Familie, Freunde und Fiktion. Sie lebt mit ihrem Mann, ihrer Tochter und ihrem Hund auf einer Insel im nordwestlichen Pazifik. Ihre Romane stehen regelmäßig auf den internationalen Bestsellerlisten, sind in 25 Sprachen übersetzt und werden weltweit millionenfach verkauft. Obwohl sie auch gerne wandert, fotografiert und Ski fährt, macht sie es sich doch am liebsten mit einem guten Buch auf der Couch bequem.

Lieferbare Titel:

Wie Sterne am Nachthimmel
Für immer in meinem Herzen
Was mein Herz dir sagen will
Bewahre meinen Traum

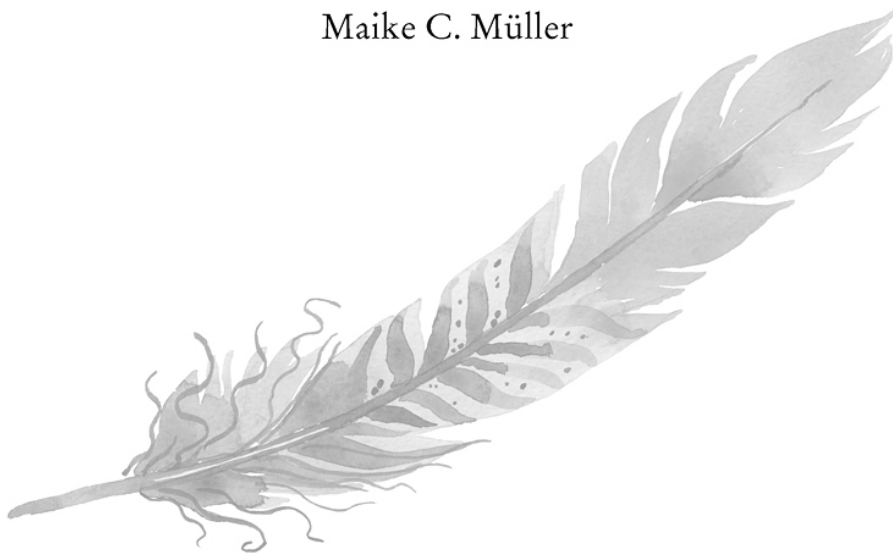
Dich im Herzen
Die Buchhandlung zum Glück

Susan Wiggs

Die kleine Bäckerei der Träume

Roman

Aus dem amerikanischen Englisch von
Maike C. Müller



HarperCollins

Die Originalausgabe erschien 2022 unter dem Titel
Sugar and Salt bei William Morrow,
an Imprint of HarperCollins *Publishers*.

© 2022 by Susan Wiggs

Deutsche Erstausgabe

© 2022 für die deutschsprachige Ausgabe

by HarperCollins in der

Verlagsgruppe HarperCollins Deutschland GmbH, Hamburg

Published by arrangement with

HarperCollins *Publishers* Ltd., New York

Covergestaltung von zero Werbeagentur, München

Coverabbildung von Halfpoint, SingjaiStocker,

Anna Salynskaya / Shutterstock

E-Book-Produktion von GGP Media GmbH, Pößneck

ISBN E-Book 9783749904013

www.harpercollins.de

Für meinen Bruder Jon,
den Künstler der Familie und unser aller Inspiration.
Ich liebe dich über alles.

PROLOG

San Francisco 2019

Margot Salton fragte sich, ob sie diesen Moment irgendwie einfangen und für immer bewahren konnte. Jedes Detail in Bernstein einschließen. Für die Ewigkeit konservieren, wie ein Andenken, das sie herausnehmen und in der Hand halten könnte, wenn sie wollte. Denn es war einer dieser seltenen Momente, den sie niemals vergessen wollte.

Der Mann, den sie liebte, saß im Publikum, zusammen mit der Familie, die zu haben sie nie gedacht hätte. Und noch immer konnte sie nicht ganz glauben, dass sie sie wirklich verdient hatte. Ihr Herz schmolz bei seinem Anblick dahin – selbstbewusst, strahlend vor Stolz. Sie war sich nicht sicher, womit sie ihn verdient hatte. Freunde waren da und Gratulanten, Kollegen und Kunden, Kritiker und Bewunderer. Alle waren versammelt, um ihren Erfolg zu feiern.

Vielleicht war es nicht der größte Moment in ihrem Leben – der blieb natürlich in der Vergangenheit vergraben –, aber es fühlte sich groß an, vielleicht zu groß für jemanden wie sie, ein Mädchen, das aus einer Welt voller Geheimnisse und Schwierigkeiten kam.

Nach all dem, was sie bis an diesen Punkt gebracht hatte, war sie nicht leicht zu erschrecken. Dennoch war die Vorstellung beängstigend, dass all ihre Träume – und einige Dinge, von denen zu träumen sie nicht einmal gewagt hatte – endlich auf magische Weise wahr wurden. Doch wie alles Magische fühlten sich auch ihre Träume extrem flüchtig an. Als könnten sie beim leisesten Windhauch verwehen.

Bis vor Kurzem hatte sie nicht zu den Menschen gehört, denen Gutes widerfuhr. Sie war immer noch dabei, sich an das milde Lächeln des Glücks zu gewöhnen.

Um ihren Hals hing ein breites buntes Band mit einer schweren Medaille, die bei jeder Bewegung gegen ihre Brust stieß. Die Medaille war fast peinlich auffällig, aber als jüngste Empfängerin des Divina Award, einer der höchsten Auszeichnungen des Landes für Köche und Köchinnen, trug sie sie mit Stolz. Die Auszeichnung war für Margot von ganz besonderer Bedeutung, denn sie würdigte nicht nur ihr Können und ihre Vision einer Gastronomin, sondern auch ihren Umgang mit den Mitarbeitern und ihren Beitrag zum Gemeinwohl.

Trotzdem – eine Medaille? Im Ernst? Eine Medaille sollte eine heldenhafte Tat honorieren, und sie war keine Heldin. Trotzdem gehörte dieser Moment ihr. Das Kochen hatte sie gerettet. Das Bücherlesen hatte sie gerettet. Wilde Entschlossenheit hatte sie gerettet. Sie hatte sich den Hintern aufgerissen, um hier zu stehen.

Und endlich hatten es die richtigen Leute bemerkt. Der Applaus und der Jubel wurden lauter, als sie vom Podium herabstieg. Kameras blitzten, und die Leute hielten ihre Handys hoch, um diesen Moment festzuhalten. Besondere Aufmerksamkeit galt ihren charakteristischen Cowboystiefeln. Unter glitzernden Lichtern durchquerten Kellner den Bankettbereich im Freien, ihre Tablettts beladen mit ihren besten Amuse-Bouches und leckeren Häppchen, Sektflöten und Gläsern mit Lavendel-Limonade.

Nach den obligatorischen Fotos machte sie sich auf den Weg zurück zu einem Grüppchen Gratulanten, die sie mit einer Flasche Champagner in einem Eiskübel erwarteten.

Sie verteilte Umarmungen und High Fives, während sie sich den Weg durch eine größere Gruppe bahnte – ihre Investoren von der Privé Group, die ihr eine Chance

gegeben hatten. Die Geschäftsführer und Souschefs, die Köche, Barkeeper und Kellner, die alle einen Anteil an ihrem Erfolg hatten, waren da, um sie zu feiern. Gastrojournalisten und Blogger, selbst die Skeptiker, die ihr den Erfolg nicht zugetraut und ihr damit eine Menge nervöser Verdauungsstörungen beschert hatten, erhoben nun ihre Gläser und strahlten vor Begeisterung.

Sie blieb für ein weiteres Foto mit Buckley DeWitt stehen, einem leitenden Autor und Redakteur des *Texas Monthly*. Er war der erste Journalist gewesen, dem sie aufgefallen war, als er vor Jahren noch als freier Mitarbeiter für die Zeitschrift gearbeitet hatte. Er hatte einen beachtlichen Körperumfang und sich den Ruf erworben, Kenner der besten Barbecues im Lande zu sein. Er war der Einzige, der sie aus ihrem anderen Leben kannte.

Er lehnte sich dicht zu Margot hinüber und sagte leise: »Wir müssen reden. Es geht um Jimmy Hunt.«

Allein bei der Erwähnung dieses Namens gefror ihr das Blut in den Adern. »Ich habe dir bereits alles erzählt, und du hast es veröffentlicht«, erwiderte sie. »Mehr habe ich über Hunt nicht zu sagen.«

»Aber ...«

»Nichts *aber*, Buckley. Ich bin damit durch.« Mit diesen Worten fasste sie sich wieder und wandte sich ab, um weitere Gäste zu begrüßen. In Wirklichkeit würde sie nie ganz abgeschlossen haben mit ihrer Vergangenheit, aber sie hatte beschlossen, nur noch nach vorn zu blicken.

Eine unbekannte Frau winkte und schlängelte sich durch die Menge, als wäre sie besonders daran interessiert, mit ihr ins Gespräch zu kommen. In der einen Hand hielt sie eine Menükarte, in der anderen einen braunen Umschlag und einen Permanentmarker. Sie passte nicht so recht zu der Gästeschar aus ernsthaften Bürgervertretern, tätowierten Küchenhilfen und Lebensmittelhändlern aus der Perdita

Street. Diese Frau trug abgewetzte Jeans und schmutzige Sneakers. Sie hatte langes, glattes Haar mit grauen Strähnen. Finger und Zähne waren nikotingelb.

Voller Energie stürmte sie nach vorne und schenkte Margot ein übermütiges Lächeln, das nicht ganz zu dem harten Ausdruck in ihren Augen passte.

»Margie Salinas?« Sie ließ es wie eine Frage klingen.

Margot hielt inne, so ungewohnt war es für sie, den Namen zu hören. Sie legte die Stirn in Falten und blickte von links nach rechts. Ihr Herz setzte einen Schlag aus.

»Entschuldigung, wie bitte?«

»Margie Salinas alias Margot Salton«, erwiderte die Frau.

Margot hatte diesen Namen seit Jahren nicht mehr gehört. Sie hätte nie gedacht, dass sie ihn je wieder hören würde. Sie *wollte* ihn nie wieder hören.

Die Welt drehte sich langsamer. Die Geräusche der Menge dröhnten in ihren Ohren und verblassten dann zu einem dumpfen, undefinierbaren Gemurmeln. Sie konnte eine Reihe winziger Details deutlich erkennen – die prächtige Kulisse mit Blick auf die Bucht, die funkelnden Lichter, die üppig gedeckten Tische, die lächelnden Gesichter –, all die Dinge, die sie für immer in ihrem Herzen bewahren wollte. Dann verschmolz all das mit einem Wimpernschlag zu dem unbehaglichen, unbekannten Gesicht vor ihr.

»Wer zum Teufel sind Sie?«, fragte sie.

Die Frau reichte ihr den Briefumschlag, drückte ihn ihr regelrecht in die Hand. »Sie sind vorgeladen.«

TEIL EINS



Ich rede immer vom Kochen und davon, was es für unser
Leben und unsere Stimmung bedeutet.

Welche Kraft der Ruhe es angesichts des Fremden ist.

Es ist eine Tätigkeit, die man mit den Händen ausübt und
die einen dazu zwingt, anders zu denken, als wenn man das
tut, womit man sein Geld verdient oder seine Tage ausfüllt.

Kochen hilft, das Gehirn für eine Weile abzuschalten.

Kochen erlaubt es einem zu heilen.

- Sam Sifton

San Francisco 2017

Das richtige Verhältnis von Zucker und Salz war das Geheimnis der perfekten Grillsoße. Wenn es um Grillsoße ging, hatte natürlich jeder seine Meinung zur perfekten Kombination aus Säure, Aromen, Früchten und Gewürzen – das unbeschreibliche *umami* –, die jeden Bissen so befriedigend machte.

Aber Margot Salton wusste mit absoluter Sicherheit, dass alles mit Zucker und Salz anfing. Sie hatte sogar ihren Verkaufsschlager danach benannt: SUGAR+SALT. Diese Soße war ihre Superkraft. Ihr Geheimnis. Ihr Vorratsvermögen. Als sie nichts besessen hatte – kein Zuhause, keinen Schulabschluss, keine Familie, kein Geld –, hatte sie die mächtige Alchemie der Aromen kreiert, die erwachsene Männer zufrieden aufstöhnen, disziplinierte Frauen ihre Diät vergessen und skeptische Gourmets um mehr betteln ließ.

Es war ein weiter Weg gewesen, angefangen bei den bescheidenen, in der eigenen Küche abgefüllten Gläsern, mit denen sie in Texas begonnen hatte. Mittlerweile entwarfen ein Markenexperte und ein Designer das Label und die Verpackung, was für einen hochwertigen, unverwechselbaren Look sorgte. Und an diesem Tag achtete sie besonders sorgfältig darauf, dass die Geschenkverpackungen der Proben makellos aussahen, denn alles hing von dem heutigen Meeting ab. Und Margot

wusste, dass ein gutes Sample die beste Visitenkarte der Welt war.

Heute war der große Tag. Sie hoffte darauf, heute ihr ultimatives Ziel zu erreichen: die Eröffnung ihres eigenen Restaurants.

Der Name des Lokals war Salt, ein Wort, das genauso clean und schlicht war wie die Substanz selbst. Sie war sich der Misserfolgsquote bei Restaurantgründungen schmerzlich bewusst und hatte sich bemüht, keine Anfängerfehler zu machen. Sie hatte sich nach Aufträgen umgesehen und Kurse am City College belegt. Sie hatte Praktika absolviert und an Pop-ups und Wettbewerben teilgenommen, um zu zeigen, was sie draufhatte. Sie hatte alles über das Business gelernt – angefangen beim kleinsten Kochutensil in der Küche bis zur kreativen Gestaltung von Speisekarten.

Es würde nicht einfach werden. Nichts, was sich wirklich lohnt, ist einfach – so lautete doch das Sprichwort. Sie fragte sich, warum es so sein musste. Wieso konnte etwas nicht einfach *und* lohnenswert sein?

Noch nie zuvor hatte sie härter gearbeitet, und noch nie zuvor hatte sie es mehr geliebt. Die scheinbar endlose Arbeit belastete sie keineswegs. Ihr ganzes Erwachsenenleben lang hatte sie für sich selbst gesorgt, hatte sich kaum eine Verschnaufpause gegönnt, so fest entschlossen war sie gewesen, sich selbst einen Platz im Leben zu schaffen. Jetzt, nach Jahren der Planung, der Vorbereitung, des Zahlenjonglierens und des Schwankens zwischen Euphorie und Angst, war sie bereit.

Während sie sich in dem empfohlenen Business Casual-Dresscode kleidete – maßgeschneiderte schwarze Hose, weiße Seidenbluse, taillierter Blazer – überkam sie das große Nervenflattern. Es war nicht ihr erster Pitch vor potenziellen Investoren.

Mehrere private Finanziere hatten ihre Idee bereits abgeschmettert. *Das Essen hat fünf Sterne, aber das Konzept ist schwach. Das Konzept ist gut, aber das Menü nicht überzeugend. Der Businessplan ist mangelhaft. Das Fleisch ist zu salzig. Nicht salzig genug. Wir brauchen in Kalifornien keinen texanischen Toast.*

Mit jeder Niederlage war ihre Entschlossenheit nur noch größer geworden. Vielleicht war dafür die Tortur verantwortlich, die sie in Texas durchgemacht hatte. Wer so etwas überstand, überlebte alles.

Heute würde es anders werden. Ein Alles-oder-nichts-Meeting. Daran musste sie glauben.

Ihre edlen Schuhe – ein Sensationsfund in einem Sozialkaufhaus – waren unbequem, aber man hatte ihr geraten, sich als Profi zu präsentieren, um in ihren Investoren Vertrauen zu wecken. Keine Aufschneiderei. Business Casual. Gut aussehen. Die Regeln befolgen.

Margot machte einen Schritt zurück und betrachtete sich im Spiegel. Messerscharfe Bügelfalten in der Hose, die blonden Haare von einem Friseur gestylt, den sie sich eigentlich gar nicht leisten konnte. »Was denkst du, Kevin?«, fragte sie.

Ihr hübsch getigelter Kater gähnte und leckte sich eine Pfote.

»Ich weiß«, sagte sie. »Ich fühle mich wie eine Hochstaplerin. Verdammt. Ich *bin* eine Hochstaplerin.« Kurz nach ihrem Umzug nach San Francisco hatte sie ihren Namen geändert. Die neue Identität passte so gut zu ihr, dass es ihr manchmal gelang, Margie Salinas komplett zu vergessen. Als wäre diese Person eine ehemalige Mitschülerin, die irgendwann weggezogen war.

Dann wieder wachte sie mit panischer Angst auf, verfolgt von Albträumen, und das Mädchen, das sie einst gewesen war, kehrte zurück, um sie zu jagen. Sie war zurück in

Margies Haut und fühlte sich wie in einem Kokon gefangen, aus dem sie sich nicht befreien konnte, egal, wie sehr sie sich anstrengte. Sie hatte in einem Buch gelesen, dass die Vergangenheit niemals so richtig vorbei war. Dass sie einen immer irgendwie begleitete. Selbst nach zehn Jahren traf das noch zu. Wie viel Zeit auch vergangen war, der Kummer kam und setzte sich in ihren Poren fest, ohne jede Chance, ihn wieder auswaschen zu können. Noch immer kämpfte sie mit der Traurigkeit, die diese merkwürdigen Momente umgab, in denen sie an jenes andere Leben dachte.

Manchmal konnte sie nur noch versuchen, sich nicht in Gedanken darüber zu verlieren, was sie zurückgelassen hatte – und warum sie es getan hatte. Und trotzdem grübelte sie. Obwohl sie sicher war, dass es die beste Entscheidung gewesen war, die sie unter wirklich entsetzlichen Umständen hatte treffen können, haderte sie mit sich.

Meistens überstand Margot diese Momente recht gut und lebte ihr Leben weiter, ohne jemandem aus ihrer neuen Welt einen Blick in ihre Vergangenheit zu gewähren. Ihr altes Leben aufzugeben, hatte genauso wehgetan wie das Trauma, das diesem Schritt vorausgegangen war, wenn auch auf andere Art. Ein Teil von ihr sehnte sich danach, ganz dicht bei der einen und einzigen Sache zu bleiben, die sie fest mit dem Boden verankerte. Aber nein. Angesichts der Umstände und der Größe und Reichweite ihrer Ambitionen war Weitergehen die einzig brauchbare Option gewesen.

Ihre Seele wehrte sich dagegen, sich einfach in ihr Schicksal zu fügen. Und so hatte sie sich aufgerappelt und ihren Namen geändert. War umgezogen. Hatte ihren Therapeuten gewechselt. Ihre Freunde. Alles bis auf ihre Katze. Sie war ein Ass im Aikido und konnte jeden Gegner abwehren – mit Ausnahme der Geister. Obwohl die

Vergangenheit ihr heimlich folgte und sich ungefragt in ihr Bewusstsein stahl, gelang es ihr für gewöhnlich, sich mit laserscharfer Intensität auf ihren Neuanfang zu fokussieren.

Dass sie die verwegene Idee gehabt hatte, in einer der teuersten Städte Amerikas ein Grillrestaurant zu eröffnen, schien eine Ewigkeit her zu sein. Sie hatte sich selbst einen großen Vertrauensvorschuss gewährt und die Kraft gefunden, daran zu arbeiten, ihren Traum zu verwirklichen.

Und dennoch bohrte sich der Stachel der Versagensangst in ihr Herz. Wie kam sie dazu, zu denken, dass das heutige Meeting anders verlaufen würde als all die anderen?

Verdammt. Die Regeln zu befolgen, war immer nur nach hinten losgegangen.

Aus einem Impuls heraus schüttelte sie die schicken Schuhe von den Füßen, woraufhin Kevin davonsprang. Sie entledigte sich der Anzughose und des Blazers und zog stattdessen ein Outfit an, in dem sie sich wie sie selbst fühlte – einen kurzen Jeansrock, ein T-Shirt mit »SUGAR+SALT«-Logo und ihre Lieblingscowboystiefel. Und natürlich nackte Beine, denn dieser Sommertag war so sonnig, dass selbst der Nebel keine Chance hatte.

Dann rief sie Candy an – ihren Grillmeister Candelario Elizondo – und teilte ihm mit, dass es eine Planänderung gebe.

»Wir nehmen den Truck«, sagte sie.

»Du willst mit dem Foodtruck in den Finanzdistrikt?«, fragte er. »Die Stadt wird dir sofort ein Bußgeld aufbrummen.«

»Nicht, wenn wir unser Essen nicht verkaufen. Wir werden es verschenken.«

Er sagte irgendetwas auf Spanisch, allerdings so schnell, dass sie es nicht verstehen konnte. Dann fügte er hinzu: »Du bist verrückt.«

»Wir treffen uns dort«, erwiderte sie und gab ihm die Adresse durch. Sie wusste, dass er sie nicht hängen lassen würde. Sie hatte Candy kennengelernt, als sie ihre Soßen auf dem *Fort Mason*-Bauernmarkt verkauft hatte. Der erfahrene Grillmeister war ein herzlicher Mann und in Mexiko als Farmer sehr erfolgreich gewesen. Bei einer Bankenkrise hatte er alles verloren und war in den Norden gekommen, um einen Neuanfang zu wagen. Gemeinsam wählten sie ihr Fleisch aus und räucherten und garten es in einem Räucherofen mit unwiderstehlich duftendem Holz bis zur Perfektion. Apfel, Pekannuss, Mesquite, Eiche und Zeder waren ihre Lieblingsaromen. Zusammen gründeten sie einen Cateringservice und leasen einen Foodtruck – und im Nu hatten ihre Kreationen eine treue Fangemeinde. Der *Examiner* hatte sogar eine Reportage über sie gebracht. Und Margot hatte an Pop-ups und verschiedenen Wettbewerben teilgenommen, um der Welt ihre Talente zu präsentieren. An dem Tag, an dem alles ausverkauft gewesen war und sie Vorbestellungen entgegengenommen hatte, hatte sie entschieden, dass endlich der Zeitpunkt gekommen war, um ihre Pläne weiter voranzutreiben.

Sie hatte unermüdlich an einem Konzept nach Vorbild der Besten gearbeitet. Standort, Marketing, Service, Atmosphäre, Preispunkt und Finanzfluss waren bis ins kleinste Detail durchdacht und geprüft. Sie war zuversichtlich. Sie war bereit.

Candy hatte den Truck vor einem mittelhohen Bürogebäude abgestellt, in einer Zone, in der man eine Stunde parken durfte. Er trug Arbeitskleidung – genau wie sie eine Schürze und ein Käppi mit Logo – und in seinen Unterarmen, die durch die stundenlange Arbeit am Grill hitzeresistent geworden waren, war das Spiel seiner Muskeln zu sehen, als

er das Fenster öffnete und die Markise herauskurbelte. »Bist du sicher, dass du es so machen willst?«, fragte er.

Sie nickte. »Wünsch mir Glück.«

Ein unauffälliges Schild im Gebäude wies ihr den Weg zu den Büros der Privé Group, einer auf gastronomische Start-ups spezialisierten Investmentfirma. Mit mehr als einhundert Restaurants im Portfolio waren sie sehr erfolgreich, wenn es um die Neugründung von Unternehmen ging. An der Spitze der Gruppe standen Marc und Simone Beyle, ein französisches Ehepaar, das in einem Haus am Wasser in Sausalito lebte. Ihnen eilte der Ruf voraus, knallhart und anspruchsvoll zu sein, aber Margot hatte sie davon überzeugen können, sich ihr Angebot anzuhören.

Eine Rezeptionistin, die ein ähnliches Outfit trug wie das, welches Margot am Morgen wieder ausgezogen hatte, führte sie in einen kühlen Konferenzraum mit ergonomischen Stühlen und einem Glastisch.

Sie spürte ein halbes Dutzend Blicke auf sich, als sie eintrat. Durch die Klimaanlage bekam sie Gänsehaut an den Beinen, doch nun war es zu spät, an der Wahl ihrer Garderobe noch etwas zu ändern.

»Ich weiß es zu schätzen, dass Sie mich empfangen«, sagte sie und legte die hübsch verpackten Soßen-Samples sowie die Mappen aus, die ihre persönliche Geschichte enthielten – zumindest so viel, wie sie preiszugeben bereit war. Außerdem Konzept, Finanzauskünfte und Planung.

»Wir sind gespannt, was Sie uns präsentieren«, erwiderte Marc mit einem kaum wahrnehmbaren französischen Akzent. Simone hatte strenge Gesichtszüge, doch in ihren Augen funkelte Interesse.

»Fragen Sie mich, was Sie wollen«, ermunterte Margot sie. »Ich bin ein offenes Buch. Und anschließend würde ich gern ...«

»Wer sind Ihre kulinarischen Vorbilder?«, fragte Simone.

Auf diese Frage war Margot nicht vorbereitet. Doch zum Glück lag ihr die Antwort auf der Zunge. »Meine Mutter, Darla Sal... Salton.« Sie verfälschte den Namen ein wenig. Um ein Haar hätte sie Salinas gesagt. Selbst viele Jahre nachdem sie ihren Nachnamen geändert hatte, verfolgte er sie noch immer wie ein Fleck, der sich einfach nicht auswaschen ließ. Es war der Mädchenname ihrer Mutter, der seinen Ursprung in einer provinziellen Region Spaniens hatte, wo die Leute eher keltisch als spanisch aussahen. »Sie hatte einen Foodtruck und einen kleinen Partyservice in Texas. Ihre Sandwiches und Soßen waren legendär, und ich verbrachte als Kind viele Stunden damit, ihr zuzusehen.« Den Grund dafür, nämlich dass ihre Mutter sich keine Kinderbetreuung leisten können, ließ sie unerwähnt. »Später lernte ich das Grillen von einem der besten Grillmeister in Hill Country – Mr. Cubby Watson. Nach dem Tod meiner Mutter waren er und seine Frau Queen wie Eltern für mich.« Sie machte eine Atempause und fuhr dann schnell fort, ehe man sie fragen konnte, warum sie Texas verlassen hatte. »Hier in San Francisco ist mein Held gleichzeitig mein Geschäftspartner: Mr. Candelario Elizondo. Er ist übrigens unten bei ...«

Sie unterbrachen sie mit weiteren Fragen: Warum San Francisco? Ihre Finanzen sähen fragwürdig aus. Was hatte sie sich bei ihrem Servicekonzept gedacht? Ob sie ihren Marketingplan genauer erläutern könne?

Sie kannte dieses Gebaren von einigen anderen potenziellen Investoren. Sie hielten sie für eine Versagerin. Verdammt. Sie konnte ihre Skepsis förmlich spüren. Der Mut verließ sie. Das hier funktionierte nicht. Vermutlich lag die Chance, dass eine Highschool-Abbrecherin aus Texas im Herzen von San Francisco ein trendiges Grillrestaurant eröffnen konnte, bei eins zu einer Million. Sie wollte, dass man ihr vertraute, ihren Wert erkannte, ihr die

Verantwortung übertrug, der sie auf jeden Fall gewachsen war.

»Normalerweise wird eine Verköstigung für uns vorbereitet«, sagte eins der Vorstandsmitglieder.

»Das ist mir bewusst.« Sie hatte versucht, einen Tauschhandel für einen Veranstaltungsraum abzuschließen, aber nichts gefunden, was sie sich hätte leisten können. »Bei allem Respekt – ich weiß, dass meine Methode unorthodox ist, aber ich koche besser, als ich rede. Ich schwöre Ihnen, dass ich für Sie alles grille, was Sie wollen. Wären Sie damit einverstanden, mich nach unten zu meinem Truck zu begleiten?«

»Sie haben Ihren Foodtruck dabei?« Simone zog ihre wohlgeformten Augenbrauen hoch.

»Ja, Madam.«

Es entstand eine qualvolle Pause. Die Beyles tauschten einen Blick. Margot hielt die Luft an. Dann wurden Stühle zurückgeschoben, und alle steuerten auf die Tür zu. Der Weg hinunter zum Parkplatz war endlos, doch die Szene, die sich ihnen auf der Straße bot, war genauso, wie Margot es sich erhofft hatte. Der Truck war von einer Menschentraube umringt, und alle schwelgten in den Kostproben ihrer Grillgerichte, als wären sie kurz davor gewesen, auf einer einsamen Insel zu verhungern. Unter den Leuten befand sich sogar ein Streifenpolizist, der dem Truck wahrscheinlich einen Strafzettel hatte verpassen wollen, stattdessen aber genüsslich einen Pulled Pork Slider mit einem Relish verschlang, das Margot Pickle de Gallo genannt hatte.

Sie tauschte einen Blick mit Candy. Dann gesellte sie sich zu ihm hinter die Theke des Foodtrucks und war sogleich ganz in ihrem Element. Das war ihr Spezialgebiet – den Menschen ein lukullisches Erlebnis zu verschaffen, von dem sie einfach nicht genug bekamen. Wer brauchte schon ein prätentioses Degustationsmenü? Sie reichte Teller mit ihrer

unverkennbaren, zart schmelzenden Rinderbrust, der die Flammen eine süße Kruste verpasst hatten, gegrillte Würstchen, die sie in Zusammenarbeit mit einer nachhaltig wirtschaftenden Ranch in der Nähe von Point Reyes hergestellt hatte, in Butter getauchte, geräucherte Portobello-Pilze und unglaublich zarte Rippchen, die von ihren selbst gemachten Soßen bedeckt waren. Sie präsentierte ihre besten Beilagen: Maisbrot, das so saftig war wie Pudding und aus der privaten Rezeptsammlung ihrer Mutter stammte, grünes Sahnegemüse, pfeffrigen Krautsalat mit Yambohne und ihren Dessertklassiker: Hummingbird Cake.

Die Gruppe aß schweigend. Margot vergaß zu atmen, während sie darauf wartete, dass das Urteil gesprochen wurde. Das war ihr Handwerk, ihr Lebenswerk in seiner ganzen Pracht. Sie hatte Jahre damit verbracht, die besten regionalen und saisonalen Zutaten zu finden.

Nachdem ein paar quälende Minuten verstrichen waren, tupfte Simone sich die Lippen ab. »Also«, begann sie. »Da haben Sie ja wirklich was auf die Beine gestellt.«

Da Margot keine passende Erwiderung einfiel, hielt sie einfach den Mund. Ohne in Panik zu geraten.

»Die Rippchen sind sehr ungewöhnlich gewürzt.«

»Gochujang«, sagte Margot. Mit der koreanischen Gewürzpaste hatte sie die perfekte Schärfe gefunden. Dennoch war es eine riskante Wahl. »Ich kann sie auch traditioneller würzen, wenn Sie möchten.«

Simone schob ihren Teller weg und sah ihre Kollegen an. Sie und ihr Ehemann murmelten sich etwas auf Französisch zu. »Wir haben genug, danke«, sagte sie dann.

»Es ist das Beste, was ich habe«, entgegnete Margot.

Noch eine Pause. Noch ein kurzer Austausch auf Französisch.

»Also dann«, sagte Mike schließlich, legte seine Serviette beiseite und hielt Margot die Hand hin. »Wo möchten Sie ihr Restaurant eröffnen, Miss Salton?«

»Sie müssen Margot sein.« Die Immobilienmaklerin streckte ihre Hand aus. »Yolanda Silva. Ist mir eine Freude, Sie endlich persönlich kennenzulernen.«

»Ganz meinerseits.« Margot schüttelte ihr kurz und kräftig die Hand. Ich hab's geschafft, dachte sie. *Das hier passiert wirklich.*

»Nehmen Sie sich etwas zu trinken. Ich muss noch mal kurz in mein Büro flitzen und ein paar Sachen holen, bevor wir uns die Objekte ansehen.« Mit den glänzend manikürten Fingernägeln und der Designerbrille sah Yolanda genauso adrett und ordentlich aus wie die Räumlichkeiten, die sie umgaben.

»Danke.« Margot nahm eine gekühlte Flasche Topo Chico aus einem Kühlschrank mit Glasfront, öffnete sie und setzte sich in die noble Lobby. Nervös nahm sie einen Schluck von dem kalten Blubberwasser. Es war schwer zu glauben, aber dank der Privé Group hatte sie jetzt ein Team. Ein Dream-Team. Ihre Investoren hatten ihr eine Managementgruppe zur Seite gestellt, die sie bei jedem Schritt der Neugründung unterstützte, von der weiteren Ausarbeitung des Konzepts über die Gestaltung bis zur Eröffnung und darüber hinaus. Nach ihrer unorthodoxen Präsentation und einigen weiteren spannenden, herausfordernden Meetings hatte sie nun also wirklich einen Investor. Ein Ziel. Einen Plan. Eine Zukunft.

Die Verträge waren alle unterzeichnet, das Team zusammengestellt, der Zeitplan ausgetüftelt. Das Einzige, das fehlte, war jemand, mit dem sie feiern konnte. Als Kind war sie mit einer guten Note den ganzen Weg von der Schule nach Hause gerannt, nur um den Ausdruck auf dem Gesicht ihrer Mutter zu sehen – diese Mischung aus Liebe

und Stolz. Als Erwachsene musste sie sich damit begnügen, sich ein Glas Wein einzuschenken und ihrem Kater zuzuprosten.

Es war mehr als nur ein bisschen deprimierend, dass sie niemanden hatte, der ihr High Five gab oder sie in den Arm nahm und sagte: *Ich bin so stolz auf dich*. Sie konnte den Klang der Stimme ihrer Mutter hören, selbst nach der ganzen Zeit noch. Manchmal schienen diese Erinnerungen das Einzige zu sein, das ihren Verstand gesund hielt – die Tatsache, dass es einmal jemanden gegeben hatte, dem sie sehr wichtig gewesen war. Dass sie geschätzt worden war. Geliebt.

Nun war sie eine erwachsene Frau. Sie sollte allein klarkommen können.

Und doch wäre es in Momenten wie diesem schön gewesen, jemanden zu haben.

Wenn sie nachts wach lag und mit ihren Gedanken allein war, konnte sie nicht glauben, dass sie so weit gekommen war. Der Weg hinter ihr war zugemüllt mit Not, Tragödie und Bedauern, und oftmals schien es ihr unmöglich zu sein, darauf zu vertrauen, dass sie diesen Neuanfang verdient hatte. Sie versuchte, ihren eigenen Wert zu spüren. Manchmal halfen die Selbstgespräche und die Selbstfürsorge. Ein bisschen. Dann wieder kamen ihre Bemühungen nicht gegen die Mauer der Einsamkeit an, die sie umgab. Ja, sie war wertvoll. Aber wenn niemand da war, mit dem sie die guten und die schlechten Zeiten teilen konnte, wie konnte das dann eine Rolle spielen?

Wenn sie die Zweifel mal beiseiteschob, begann die eigentliche Arbeit erst jetzt. Talent allein reichte nicht aus, auch wenn ihr Talent fürs Kochen und für Soßen unbestritten war. Leidenschaft allein reichte auch nicht. Sie musste bereit sein, das Handwerk, den Handel, das Geschäft und den Wahnsinn zu beherrschen, koste es, was es wolle –

schlaflose Nächte, endlose Tage, kein Urlaub, anstrengendes, zähes Lernen und den Mut, sich Misserfolgen und Rückschlägen zu stellen.

»Alles bereit?« Yolanda kam mit einem Klemmbrett und einem Exposé aus ihrem Büro. Mit scharfem Blick und Fingerspitzengefühl half sie den Kunden der Privé Group, das richtige Objekt für ein neues Restaurant zu finden. Sie hatte versprochen, ein Lokal ausfindig zu machen, das sowohl Einheimische als auch Touristen anzog und Margot die Chance auf einen ganzjährigen, langfristigen Erfolg gab.

Margots Geschäftsführerin Anya Povlova begleitete sie zu den Besichtigungen. Anya hatte bereits einige der besten Restaurants in der Bay Area geleitet. Sie war ein Fan von Margots Vision vom Salt – mit einem modernen, stylischen Gastraum, durch den es sich von anderen Grilllokalen abhob. Sie hatten einen Ort vor Augen, an dem umwerfendes Essen verkauft wurde, für das die Leute bereit waren, stundenlang anzustehen, genauso wie sie es vor dem Truck getan hatten. Nur dass sie in dem neuen Restaurant nicht würden anstehen müssen, weil eine App das Gästeaufkommen hochpräzise managen würde.

»Auf Grundlage Ihrer Angaben habe ich diese fantastischen Optionen gefunden.« Yolanda verteilte die Unterlagen zu den infrage kommenden Immobilien. Margot und Anya hatten sie sich bereits online angesehen und sich das Restaurant in der jeweiligen Location vorgestellt. In ihrem ganzen Leben hatte Margot sich noch nie mit einer Maklerin eine Immobilie angesehen. Jeder sichere Ort, den sie für sich und Kevin finden konnte, war für sie ein Zuhause. Zurzeit lebte sie in einer gemieteten Garagenwohnung im Hafenviertel.

Sie wählten drei Objekte aus. Jenes, das in der Nähe von Fisherman's Wharf lag, befand sich auch nah am *Fort Mason*-Bauernmarkt. Die Küche war nagelneu, und der

Gastraum hatte viele Fenster. Der Ausblick war atemberaubend, denn er rahmte wie in einem Panoramabild alle Sehenswürdigkeiten ein, die die Touristen an San Francisco liebten. Die Terrasse ragte über das Wasser hinaus. Hier würden von Sonnenschirmen geschützte Tische von einer sanften Brise umspielt, während die Gäste den Bootsverkehr beobachteten und Seelöwen zählten. Margot sah die zufriedenen Menschen, die sich hier versammelten, geradezu vor sich.

»Die Klientel würde zum Großteil aus Touristen bestehen«, sagte Anya.

»Das ist nicht unbedingt schlecht«, erwiderte Margot. »Aber ich würde gerne mehr Einheimische bewirten und irgendwann einen Kreis von Stammkunden haben.«

Das nächste Objekt befand sich in Nob Hill, einer Gegend, in der die Anwohner ein tolles Grillrestaurant mit Sicherheit begrüßen würden. Hier gab es viele kleine Geschäfte und Boutiquen, und ganz in der Nähe war das Theaterviertel. Allerdings war die Fassade trist und farblos, und die Inneneinrichtung besaß den Charme einer Behörde.

»Wir könnten was daraus machen«, versicherte Anya ihr. »Das Designteam hat schon bei den unattraktivsten Locations wahre Wunder vollbracht.«

Die Küche war in einem guten Zustand und die Zufahrt dahinter geräumig genug für die Lieferungen von Candys Grill, der sich in einem Industriegebiet befand.

Die dritte Option war ein Ladenlokal in einem Altbau in der Perdita Street. Im Herzen einer besonders lebhaften Gegend der Stadt gelegen, gab es hier ausgetretene gepflasterte Straßen und von Bäumen gesäumte, schattige Gehwege. Einige der Gebäude waren von Anfang 1900, und ein paar wenige hatten sogar das Erdbeben und Feuer von 1906 überlebt.

Das bunte Viertel war bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebt, und samstags gab es sogar einen Wochenmarkt. In der Mehndiva Bar konnte man einen Kombucha genießen, während man sich ein Henna-Tattoo auf die Haut malen ließ. Im gleichen Block befand sich eine Wein-Bar, in der es Rossi-Weine aus Sonoma gab, eine unkonventionelle Boutique mit Outfits im Partnerlook für Hund und Besitzer im Schaufenster, eine Einrichtung zur Betreuung Demenzkranker mit einem begrünten Vorgarten und in dem ältesten Haus der Gegend eine einladende Buchhandlung.

In einem Haus gegenüber der Buchhandlung stand ein Ladenlokal leer, nachdem ein beliebtes mexikanisches Restaurant seine Pforten geschlossen hatte. Der Inhaber hatte sich zur Ruhe gesetzt. Das Objekt war vernachlässigt, hatte aber eine gute Substanz, und Margot konnte sich hier genau die gemütliche, freundliche Atmosphäre vorstellen, von der sie immer geträumt hatte.

Nur eine Sache gab ihr zu denken: Man musste sich die Küche mit der Bäckerei nebenan teilen.

»Ein ungewöhnliches Arrangement, aber die Küche ist riesig und hat jahrelang den Ansprüchen eines klassischen Restaurants mit Service am Platz genügt. Die Bäckerei ist ein Wahrzeichen der Stadt. In den 1960er Jahren wurde hier noch ein Gemeindezentrum betrieben«, erklärte Yolanda.

Die Küche war altmodisch, aber blitzsauber, und es erwartete sie eine Überraschung. Eine Tür mit der Aufschrift *Bäckerei* ging auf, und herein kam eine ältere Schwarze mit einer dickrandigen Brille und zu einem Dutt hochgesteckten geflochtenen Zöpfen. Sie trug ein Tablett mit Backwaren und einen Krug Limonade.

»Ich bin Ida«, sagte sie, während sie das Tablett auf einer makellosen Edelstahlarbeitsfläche abstellte.

»Sie sind die Inhaberin der Bäckerei«, meinte Yolanda.
»Angenehm.«

»Nur noch dem Namen nach«, erwiderte die Frau.
»Inzwischen bin ich im Ruhestand – theoretisch jedenfalls. Mein Sohn Jerome führt das Geschäft, aber ich bin immer noch daran beteiligt. Heute bin ich hergekommen, weil ich wissen möchte, mit wem wir demnächst vielleicht zusammenarbeiten.«

Margot stellte sich vor, und Ida machte einen Schritt zurück und musterte sie. »Sieh mal an. Sie sind ja zart wie ein Floh. Und so jung.«

»Vielleicht«, sagte Margot, »aber ich bin schon eine ganze Weile im Business. Hab schon mit meiner Mutter Sandwiches gemacht, die wir dann verkauft haben.«

»Ach ja? Dann sind Sie also in der Branche groß geworden.«

»M-hm. Es gab nur meine Mutter und mich. Sie war meine beste Freundin.« In Wahrheit war ihre Mutter alles für sie gewesen. »Ihre Sandwiches waren mehr als köstlich. Pimento Cheese, geräucherter Hackbraten, Eiersalat, Roastbeef und Remoulade, Honig-Butter-Brötchen und Fried Chicken ... Die Leute hätten gemordet dafür.« Darla Salinas hatte nie viel Geld verdient. Nicht weil ihr Essen nicht gut gewesen wäre – es war sogar großartig! –, sondern weil ihr der Geschäftssinn gefehlt hatte.

Ida zeigte auf das Tablett. »Bitte, bedienen Sie sich. Nehmen Sie einen Bissen, und dann führe ich Sie gleich ein wenig herum.«

Die servierten Leckereien waren ein Traum – eine buttrige Tarte, auf der frische Früchte glänzten, ein Melasse-Cookie, der Margot bereits nach dem ersten Bissen vor Entzücken dahinschmelzen ließ, und winzige, unverschämt leckere Schokoladenbrownies und Zitronenküchlein.

Während Anya von Ida Informationen über das Lokal einholte, fragte Margot sich, ob sich die Dinge anders entwickelt hätten, wenn ihre Mutter sich darauf konzentriert hätte, voranzukommen, anstatt einfach nur klarzukommen. In einem Jahr war Darla's Rinderbrust-Peperoncini-Brötchen – mit seiner nicht gerade geheimen Zutat, nämlich zerbröselten Barbecuechips – vom *Texas Monthly*-Magazin zum besten Sandwich des Staates gekürt worden. Aber sie hatte daraus niemals Kapital geschlagen.

»Ich habe genau hier angefangen, in dieser Küche, als das hier noch ein Gemeindezentrum war.« Ida führte sie herum und öffnete die Tür zu dem verlassenen Gastraum. Die Wandbilder, die Szenen aus dem alten Mexiko zeigten, verliehen ihm eine staubige, vernachlässigte Atmosphäre. Das leere Restaurant erinnerte an eine Geisterstadt, die hastig verlassen worden war. Zurückgeblieben waren hochgestellte Tische und Stühle, eine Schürze an einem Haken, ein ramponiertes Fußballposter, Eimer mit Plastikbechern und – besteck sowie weggeworfene Quittungen und Bestellscheine.

Margot stand einige Momente still da und rief sich vor Augen, wie der Raum nach seiner Umgestaltung zu einem warmen, frischen, einladenden Restaurant aussehen würde. Getrieben von der Sehnsucht, einen Ort zu finden, an dem sie sich verwirklichen konnte, an den sie gehörte, an dem sie die Kontrolle hatte, hatte sie in ihren Träumen jeden Winkel dieses Ortes gestaltet. Sie wollte für ihre Gäste einen behaglichen Rahmen schaffen, in dem sie die von ihr zubereiteten Köstlichkeiten genießen konnten.

Ida beendete die Führung mit einem freundlichen Lächeln. »Ich hoffe, Sie bald wiederzusehen, Margot.«

»Der Moment der Entscheidung«, sagte Anya, als sie hinaus in die Gasse hinter dem Haus traten. Die Container für Rest- und Recyclingmüll standen ordentlich

nebeneinander. An einer Mauer mit einem verblassten Antikriegsgemälde, das aus der Vietnamkrieg-Ära zu stammen schien, hing oben ein alter Basketballkorb. »Wir müssen die Vor- und Nachteile jeder Location durchgehen.«

Als Margot ihre Möglichkeiten gegeneinander abwog, bemühte sie sich um eine besonnene, objektive Betrachtungsweise. Das Objekt nahe der wuseligen Fisherman's Wharf, die schicke Location in Nob Hill oder die Immobilie in der historischen Perdita Street.

»Was denkst du?«, fragte sie Anya.

»Na ja, es könnte schwierig werden, sich eine Küche mit der Bäckerei zu teilen. Sie ist zwar sauber und groß, aber die Ausstattung ist teilweise überholt.«

»Stimmt«, räumte Margot ein. »Aber vergiss nicht, dass ich in einem Foodtruck gearbeitet habe. Beengte Arbeitsbedingungen sind mir also vertraut. Ich kann mir das alles sehr gemütlich vorstellen. Bodenständig und mitten in einer Stadt, die mich manchmal immer noch überwältigt. Ich mag Ida. Sie scheint cool zu sein. Wie heißt diese Bäckerei noch gleich?«

Anya reichte ihr eine Visitenkarte. »Sugar.«

Margot musste unwillkürlich lächeln. Plötzlich spürte sie eine Klarheit, die jeglichen Zweifel verdrängte. »Perfekt.«

»Also dann, ich hoffe, du bist mit deiner Entscheidung zufrieden«, sagte Ida. Mittlerweile waren die Frauen zum Du übergegangen. Der Mietvertrag war unterschrieben, die Pläne waren abgenickt und die Lizenzen erteilt worden, und die Umgestaltung war so gut wie abgeschlossen.

»Wir haben uns viele Immobilien angesehen«, erwiderte Margot. »Aber als ich dieses Lokal sah, war die Suche für mich beendet. Es fühlt sich für mich genau richtig an.«

»Ja, manchmal ist das so. Dann weiß man es einfach.«

Margot konnte nur beten, dass Ida recht hatte. Die vergangenen fünf Monate waren arbeitsintensiv gewesen, aber es hatte sich gelohnt. Ein professionelles Design- und Entwicklerteam hatte ihre Vision wahr werden lassen. Sie selbst hatte die antiken viktorianischen Kerzenleuchter ausgesucht, schwarz angesprüht und in den weißen Gastraum gehängt. Auf den Tischen entlang der Innenwände waren dezente Farbtupfer zu finden: einzelne apfelgrüne Servietten, die in Stielgläsern steckten und vor dem arktischen Weiß leuchteten. Der Gesamteindruck war klar, aber nicht kühl oder einschüchternd. Es roch noch immer nach Putz und Farbe, doch schon bald würde hier ein rauchig-süßes Grillaroma in der Luft hängen.

Die Küche war renoviert und technisch überholt worden. Das Personal war geschult, die Technik installiert und die Speisekarte ausgetüftelt, getestet und gedruckt worden. Die Playlist bestand aus alter und neuer Musik, die in einer unaufdringlichen Lautstärke lief. Ihre Bar-Crew würde schon bald selbst gemachte Cocktails servieren wie den Baja Oklahoma und den Wild West Martini. Sie achtete auf jedes erdenkliche Detail und war sich zugleich die ganze Zeit im Klaren darüber, dass aus irgendeiner Ecke, an die niemand gedacht hatte, Ärger auf sie zukommen könnte. Das war die Natur des Restaurantbusiness'. Das war die Realität, die sie akzeptieren musste. Und vielleicht empfand sie diese Welt genau deshalb als so aufregend.

Sie und Ida saßen an der prächtigen Bar, die aus einem Hotel aus dem Jahre 1908 stammte.

»Ich habe dir ein paar Kostproben vom Grill und aus dem Räucherofen mitgebracht.« Sie reichte Ida eine Transportbox, die Rinderbrust, Würstchen und ihre Lieblingsbeilagen enthielt sowie ein paar Gläser mit Soßen.

»SUGAR+SALT«, sagte Ida und betrachtete das Label. »Und jetzt sind wir Nachbarn. Ist das nicht toll?«