

Annie L'Italien
Émilie und das kleine Restaurant

Annie L'Italien

*Émilie
und das kleine
Restaurant*

Roman

Aus dem kanadischen Französisch
von Isabella Bautz

DIANA

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung,
da wir uns diese nicht zu eigen machen,
sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt
der Erstveröffentlichung verweisen.



Canada Council Conseil des arts
for the Arts du Canada

We acknowledge the support of the Canada Council for the Arts.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

Deutsche Erstausgabe 11/2019

Copyright © 2016 by Éditions Duide

Die Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel
Zut! J'ai raté mon gâteau bei Éditions Duide, Montréal

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2019

by Diana Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Antje Steinhäuser

Umschlaggestaltung: t.mutzenbach design, München

Umschlagmotiv: © Kevin George, Gordon Bell, Africa Studio,

Natalia Dobryanskaya, Michael Kraus, Boxer X, MSSA,

hallojulie, mayu 85, Catarina Belova (2), pixel creato

Herstellung: Helga Schörnig

Satz: Leingärtner, Nabburg

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Alle Rechte vorbehalten

Printed in Germany

ISBN 978-3-453-36055-6

www.diana-verlag.de



Dieses Buch ist auch als E-Book lieferbar.

Der Esel weiß nicht, dass die Möhre kommt.

Anonym

1 Liter Leichtsinn

1 Prise Mut

125 ml Panik

Saint-Henri, 2016

Verflix, mein Kuchen ist hin!« Ein bisschen weniger Backpulver hätte eigentlich nicht dazu führen sollen, dass der ganze Kuchen hin ist. Und deshalb wird Backen einfach nie Émilies Spezialität werden. Sie hasst es, Rezepte zu befolgen, alles aufs Milligramm genau abzuwiegen. Da wird sie ungeduldig, und es nervt sie ungemein.

Und jetzt? Sie will ja nicht dramatisieren, aber ihr Leben hängt von diesem Kuchen ab. Ein bisschen. Ziemlich sehr.

»Ich höre dich sogar über den Lärm der Kreissäge hinweg nebenan noch fluchen. Was ist los, meine Superköchin?«, fragt Louis sie neckend.

»Kuchendesaster, mal wieder.«

»Ich dachte, du wolltest die Finger vom Backen lassen.«

Der Ofenhandschuh verfehlt ihn knapp und klatscht gegen die Wand. Louis lacht. Er weiß, dass er Émilie jetzt am besten einfach fest in den Arm nimmt und ihr zuflüstert, dass alles gut wird.

Es geht also um Leben und Tod.

Émilie muss einen Geburtstagskuchen für den Sohn

eines mächtigen und grausamen Mafiabosses backen, der geschworen hat, sich an ihrer Familie, ihren Freunden, ihren Nachbarn und all ihren Nachkommen zu rächen, falls der Kuchen nicht absolut perfekt und köstlich wird.

Quatsch.

Der Kuchen ist für einen brummigen Chefkoch bestimmt, den Émilie gebeten hat, ihr Mentor zu werden.

Es war einmal eine charmante junge Frau mit Namen Émilie, die nichts lieber wollte, als ihren Beruf zu wechseln. Sie hatte einen zeitfressenden Bürojob, von dem sie sich befreien wollte, um das Leben zu genießen und mit einigen Mitgliedern ihrer Familie, die genauso gerne kochten wie sie, ein Restaurant aufzumachen. Doch das Schicksal wollte es, dass die junge Frau unerwartet schwanger wurde. Nun war ihr Bedürfnis nach Sicherheit größer als das nach Freiheit, weshalb sie ihren langweiligen, vereinnahmenden Job behielt, bis der kleine Parasit (absolut zärtlich gemeint) schlüpfen, außerhalb ihres Bauches zu leben lernen und alt genug für den Kindergarten sein würde. Dann, als sie genug Geld beiseitegelegt hatte, um eine Weile über die Runden zu kommen, reichte sie freudetanzend ihre Kündigung ein. Leider hatte die Zeit nicht eigens für sie stillgestanden, sodass das Restaurantprojekt inzwischen ohne sie umgesetzt worden war. Ja, man hatte ihr angeboten, verspätet mit einzusteigen, doch da alle großen Entscheidungen bereits getroffen waren, hatte Émilie lieber abgelehnt. Sie wollte Freiheit? Die sollte sie haben!

Die Vorstellung, die alleinige Chefin zu sein, gefiel

ihr äußerst gut, daher beschloss sie, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen, ganz allein, wie ein großes Mädchen. Eines, das keine Ahnung hatte, was es da eigentlich tat.

Ihre Familie hatte sie bei den ersten wichtigen Schritten freundlich unterstützt – Lokalsuche, Genehmigungen, Vorschriften, Finanzierung, Mietvertrag, Versicherungen und sonstige Langweiligkeiten, um die sie nicht herumkam. Émilie hatte die Dienste eines Buchhalters und eines Anwalts in Anspruch genommen und – für ihren Geschmack – viel zu viel Zeit mit ihrem Bankberater verbracht. Das war nun alles geregelt, und Émilie konnte sich endlich der liebsten Aufgabe einer Chefköchin in spe widmen: dem Essen.

Hier kommt nun der potenzielle Mentor ins Spiel, Bernard Charlemagne, im Folgenden »Chef Brummbär« genannt.

Als Émilie Chef Brummbär kennenlernte, terrorisierte dieser gerade gutmütig die Gäste im *Chez Cécile*, Émilies französischem Lieblingsrestaurant, das sie regelmäßig besuchte, allein oder mit Louis und/oder mit Sohne-
mann Antoine. Nicht zu groß, nicht zu klein, nicht schön, nicht hässlich (wir reden vom Restaurant), ein Lokal mit Charme, wo einem jeder Bissen Glückstränen in die Augen treibt. In einem der seltenen ruhigen Momente hatte Chef Brummbär Émilie anvertraut, dass er wenige Wochen später in den wohlverdienten Ruhestand gehen würde. Mit klopfendem Herzen hatte sie ihm da ihre großen Pläne für eine neue Existenz als Gastronomin unterbreitet und ihn gefragt, ob er ihr Mentor sein wolle. Die Antwort war ein klares Nein.

Zum ersten Mal in ihrem Leben hatte Émilie keine Lust zu sagen: »Ah, okay. Dann nicht.« Ausnahmsweise beschloss sie zu kämpfen. Sie verabschiedete sich mit einem rätselhaften »Wir werden sehen« von dem Koch und leitete eine Phase der (sanften) Belästigung ein. Sie sprach ihm auf den Anrufbeantworter, schickte ihm ein halbes Dutzend E-Mails, wartete eine Woche lang jeden Morgen vor dem Restaurant auf ihn und wiederholte ihre Frage. Die Antwort blieb Nein. Bis Émilie eines regnerischen Tages, hinterlistig, ohne Regenschirm und mit Sohnemann, den Chef Brummbär vergöttert, ein weiteres Mal auftauchte. Eine hundsgemeine Manipulation, für die sie sich kein bisschen schämt.

Bernard ließ sie ein, gab Antoine ein Glas Milch und bat sie, sich zu setzen.

»Und?«, fragte Émilie.

»Vielleicht.«

»Was kann Sie umstimmen?«

»Lass mich kurz darüber nachdenken.«

Chef Brummbär sah überhaupt nicht aus, als würde er nachdenken, er plauderte fröhlich mit Sohnemann. Es war wunderbar zu beobachten, wie er sich in einen liebevollen Opi verwandelte, den alles faszinierte, was Antoine erzählte. Allerdings wollte Émilie währenddessen schier das Herz aus der Brust springen.

»Gut. Hier die Bedingungen, nach denen ich entscheiden werde, ob du meine Aufmerksamkeit verdienst: In der nächsten Woche wirst du mir jeden Tag ein Abendessen zubereiten. Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise. Das lieferst du mir nach Hause, um Punkt 19 Uhr, verzehrbereit.

Wenn es mir schmeckt, werde ich dein Mentor. Das Angebot ist nicht verhandelbar.«

»Angenommen.«

Und da steht Émilie jetzt: Sie bereitet das Dessert für das erste Menü zu.

Um die anderen Gänge macht sie sich wenig Sorgen. Um allzu großen Druck zu vermeiden, wählte sie einfache, lang erprobte Gerichte: Zucchini-Kürbis-Graupensuppe als Vorspeise, Lachsfilet mit Ahornsirup und Pekannüssen an Butterspargel als Hauptgericht. Deshalb ist der Kuchen die größte Herausforderung, und sie muss sich sehr zusammenreißen, um nicht wegen eines verflixten Reine-Élisabeth-Kuchens alles hinzuschmeißen.

Eine weitere Sorge: ihre Schuldgefühle, weil sie am Herd steht, während Louis ganz allein das Haus renoviert. Ja, gut, er ist im Bauwesen tätig und erledigt das mit links, aber dennoch kommt es Émilie vor, als würde sie ihn im Stich lassen. Seit Émilie und Louis begonnen haben, zwei Etagen ihres Dreifamilienhauses in Saint-Henri zu verbinden, um mehr Platz zu schaffen, haben sie zusammen die Küche im Erdgeschoss, beide Badezimmer und Sohnmanns Zimmer renoviert. Die Zimmeraufteilung musste komplett neu geplant werden, so dass das Elternschlafzimmer sich seit einigen Monaten in der noch unberührten Küche der ersten Etage (von nun an »Schlakü« genannt) befindet und Émilie beim Einschlafen immer die alten Einbauschränke vor Augen hat. Für eine Chefköchin in spe sollte das inspirierend sein. In Wirklichkeit ist es aber eher deprimierend. Und

jetzt muss der arme Louis die fraglichen Schränke ganz allein herausreißen.

»Darf ich deine kulinarische Kreativität kurz unterbrechen?«

»Brauchst du Hilfe?«

»Nein, aber ich habe etwas gefunden, das dich sicher interessiert.«

Wenn man ein hundertjähriges Haus renoviert, macht man viele faszinierende Entdeckungen: alte Zeitungen, die als Dämmmaterial genutzt wurden, alte Münzen in den Ritzen des Parketts, Kinderzeichnungen unter drei Schichten Tapete. Und dieses Mal hält Louis einen wahren Schatz in den Händen. Im hintersten Winkel eines Schrankes in der *Schlakü*, versteckt hinter alten Töpfen, zu deren Entsorgung sie noch nicht gekommen sind, fand er einen stark abgenutzten kleinen grünen Koffer.





Zucchini-Kürbis-Graupensuppe

- 1 kleiner Moschuskürbis (Butternut), gewürfelt
(das Schälen ist kein Spaß, aber es lohnt sich)
- ½ Tasse* Zwiebeln, fein gehackt
(ja, man könnte auch »gewürfelt« sagen)
- 1 grüne Zucchini, gewürfelt
- 1 gelbe Zucchini, gewürfelt
- 1 Tasse Graupen, vorgekocht
- 2 ½ Tassen Hühnerbrühe
(Snobs machen sie selbst, alle anderen dürfen Fertigbrühe nutzen)
- frischer Salbei, nach Belieben
(frisch ist wirklich besser als getrocknet)
- frischer Thymian, nach Belieben
(frisch ist wirklich besser als getrocknet)
- Olivenöl

Zwiebeln und Moschuskürbis in etwas Olivenöl 5 Minuten lang andünsten. Zucchini hinzugeben und weitere 1–2 Minuten dünsten. Hühnerbrühe und Kräuter hinzugeben, köcheln lassen. Wenn die Gemüsewürfel weich sind, die vorgekochten Graupen hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

* Eine Tasse entspricht einem Volumen von 240 ml.
Verwenden Sie am besten einen Messbecher.



Lachsfilet mit Ahornsirup und Pekannüssen

2 Lachsfilets

1 Tasse Ahornsirup

1 Tasse gehackte Pekannüsse

Salz, Pfeffer

Ofen auf 190 °C vorheizen. Den Lachs mit der Hautseite in eine Ofenform legen. Salzen und pfeffern. Die Filets mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Ahornsirup langsam über den Lachs gießen, dann die Pekannüsse darüberstreuen. 20 Minuten im Ofen garen. Das erscheint Ihnen zu simpel? Sie wollen nicht so billig rüberkommen? Geben Sie am Ende etwas frische Petersilie darüber.



Butterspargel

1 Bund Spargel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

*(ich schreibe 2, aber wir wissen alle, dass es mit
3 oder 4 besser schmeckt)*

frischer Thymian

Salz und Pfeffer

Die Spargelstangen mit einem Sparschäler (besser bekannt als »Kartoffelschälings«) in lange, dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben und die Spargelspitzen mit ein paar Thymianzweigen andünsten. Die Butter mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne zerlassen. Den Spargel kurz in der Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reine-Élisabeth-Kuchen

1 Tasse entsteinte Datteln, gehackt

1 Tasse warmes Wasser

½ Tasse weiche Butter

¼ Tasse (etwa 50 g) Pekannüsse

(oder andere Nüsse, aber Pekannüsse sind einfach so lecker)

1 Ei

1 Tasse Zucker

1 ½ Tassen Mehl

½ TL Natron

1 TL Backpulver *(für die besondere Fluffigkeit)*

Ofen auf 180 °C vorheizen. Das warme Wasser über die Datteln geben und gut verrühren. Das Ei schlagen, bis es um Gnade fleht, Mehl, Natron und Backpulver sieben. Die eingeweichten Datteln hinzugeben.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und beide Mischungen miteinander verrühren.

40 bis 45 Minuten backen.

Zuckerbombenguss

- 1 ½ Tassen Rohrzucker
- 4 EL Butter
- 4 EL Kochsahne
- ½ Tasse ungesüßte Kokosraspel

Alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen. Die Masse auf dem fertigen Kuchen verteilen und wieder in den Ofen stellen, bis sich Bläschen bilden. Ein paar Mal »Flieg, Bläschen, flieg!« sagen, dann den Kuchen aus dem Ofen holen.



1 Unze Überforderung

1 Prise Ungeduld

6 Tassen Einsicht

Saint-Henri, 1967

Verflixt, mein Kuchen ist hin!« Man sollte einfach nicht versuchen, alles gleichzeitig zu machen. Christian würde einen Anfall kriegen, wenn er das sähe.

Zum Geburtstag ihres Sohnes kommen heute Nachmittag sechs Freunde, Hélène hat keine Zeit, einen neuen Kuchen zu backen. Zu jedem anderen Anlass hätte sie das Desaster in einen *Auferstehungspudding* verwandelt. Aber die Geburtstagskerzen kann sie nicht in eine weiche Masse stecken.

Hélène bricht heulend auf dem Küchenboden zusammen. Solch ein Gefühlsausbruch wegen eines misslungenen Kuchens? Ach, wenn es nur das wäre.

Wie wohl viele Frauen fragt Hélène sich oft, wie andere Mütter das alles schaffen. Vielleicht hängen deren Ehemänner nicht schlaff vor dem Fernseher, während sie wie ein aufgeschrecktes Huhn durch die Gegend rennen. Vielleicht haben deren Ehemänner verstanden, dass Hausfrau sein eine Vollzeitbeschäftigung ist und dass es vorkommt, dass Madame am Wochenende die Nase voll hat und auch müde ist. Vielleicht halten deren Ehemänner sich nicht für den besten Vater der Welt, nur

weil sie sich zum Fernsehen neben ihre Kinder setzen und alle drei Tage mal fragen, wie es in der Schule war. Vielleicht. Aber eigentlich würde sie das wundern.

»Ich will mich scheiden lassen. Nein, ich MUSS mich scheiden lassen.«

Es war einmal eine wunderbare junge Frau mit Namen Hélène, die nichts lieber wollte, als ihr Leben zu ändern. Sie hatte David, ihren M rchenprinzen, der sich später in einen Frosch verwandelte, als Jugendliche bei einer Tanzveranstaltung im Keller der Gemeindekirche kennengelernt. Offenbar hatten sie beide als Einzige bemerkt, dass ein Zipfel der Sutane des Pfarrers in seiner Unterhose steckte. Ihre belustigten Blicke trafen sich, und schon bald waren sie unzertrennlich. In den nächsten Jahren hatten sie brav alle Schritte eines schön geordneten Lebens als Paar befolgt: Ausgehen, Verlobung, Hochzeit, Flitterwochen an den Niagaraf llen, Umzug in eine Wohnung im ersten Stock eines Dreifamilienhauses, Kinder, Hund. Das war alles selbstverständlich. Und es war ebenfalls selbstverständlich, dass sie zusammenbleiben würden, bis dass der Tod sie scheidet. Nichts ließ etwas anderes erahnen. Sie hatten keine größeren Schwierigkeiten, kein Alkoholismus, keine Gewalttätigkeit, keine Spielsucht, keine Untreue. Doch einen nicht zu leugnenden Mangel an Intimität und tödliche Langeweile, das ja. Und das Gefühl, sich unaufhaltsam voneinander zu entfernen. Und langsam, aber sicher einzugehen. Und dass der früher aufmerksame und liebende Ehemann sich nur noch um sich selbst scherte. Ergebnis: Hélène hat heute nur noch

drei Freuden im Leben: ihre Tochter, ihren Sohn und das Kochen.

Der Gedanke an Scheidung ist also nicht neu. Hélène wälzt ihn seit Monaten in ihrem Kopf hin und her, vielleicht auch schon länger. Aber zum ersten Mal ist er so stark, und zum ersten Mal wehrt sich Hélène nicht mehr so vehement dagegen. Denn in ihrem Umfeld lässt man sich nicht scheiden. Man akzeptiert die Probleme, hält es aus und schweigt still. Man entwickelt für den Ehepartner nach und nach einen allgegenwärtigen Hass, der einen auffrisst und immer verbitterter werden lässt. Aber man lässt sich nicht scheiden.

Hélène lebt seit Jahren in der Verdrängung. David ist ein guter Kerl (was nicht gelogen ist); er liebt seine Kinder (natürlich!); am Anfang hat er sich begeistert um sie gekümmert (das heißt, er ist dazu fähig); er war auch schon mal ein guter Liebhaber (wann war das noch?); zu Beginn ihrer Beziehung war er sehr zärtlich und aufmerksam (wann war das noch?). Er wuchs ohne positives männliches Vorbild auf (sein Vater ist ein dummes, gemeines Ekel), deshalb wei t er selbst nicht, wie er ein guter Ehemann und Vater sein kann.

Haben Sie es bemerkt? Hélène hat die ungesunde Angewohnheit, die Fehler ihres Mannes zu entschuldigen, indem sie sich eine besch onigte Version der Realität vorstellt. Bis sie nicht mehr kann.



Die Geburtstagsfeier ihres Sohnes Christian ist zwar schon ein paar Tage her, doch Hélène findet immer noch in allen Ecken geplatzte Luftballons. Die Kinder sind seit zwei Stunden im Bett, aber sie hatte noch keine freie Minute, um sich mal hinzusetzen.

Sie schreibt das Quiche-Rezept auf, das sie auf St ephannies Wunsch für das Abendessen kreiert hat, steckt den Zettel in den kleinen Koffer-der-ihr-Leben-enthält, stopft ein L ochlein in Christians Mantel, geht mit dem Hund Gassi, räumt das abgetropfte Geschirr weg, fegt kurz durch die Küche und geht dann zu David ins Wohnzimmer, darauf bedacht, nicht vor ihm vorbeizugehen, um ihm nicht die Sicht auf sein heiliges Fernsehgerät zu versperren. Sie beobachtet ihn einige Augenblicke lang, stellt fest, dass sein Haar noch grauer geworden ist und dass sein früher schönes und strahlendes Gesicht immer verkniffener wirkt. Sie erkennt ihn nicht wieder.

»David, ich will die Scheidung.«

»Was?«

»Ich sagte, ich will die Scheidung.«

»Bist du dir sicher?«

»Absolut.«

»Gut.«

David steht auf, geht ins Schlafzimmer, wirft ein paar Kleidungsstücke in eine Tasche und verlässt die Wohnung, ohne ein einziges Mal zurückzublicken.

Hélène hatte alles Mögliche erwartet, aber das nicht. Ihre Beine geben nach, sie lässt sich aufs Sofa sinken und starrt ins Leere.

Dieser Arsch. Kein Wort zu Christian und Stéphanie,

keine Diskussion über eventuelles Besuchsrecht oder Unterhaltszahlungen.

Seit Hélène über die Möglichkeit einer Scheidung nachdenkt, hat sie sich verschiedene Szenarien ausgemalt, in denen sie den Kindern die Situation erklärt, damit sie den Schock möglichst gut verdauen. Doch in jedem Szenario war David mit dabei gewesen, um die Kinder zu beruhigen. Wie sollte sie einer Achtjährigen und einem Sechsjährigen erklären, dass ihr Vater sie verlassen hatte? Welche Worte konnte sie finden, damit sie verstehen, dass die Scheidung für ihre Mutter, für sie alle drei, die einzig mögliche und richtige Lösung ist?

Dann, als habe man plötzlich eine Schleuse geöffnet, überfluten sie Gedanken an die Folgen ihrer Entscheidung. Wie soll sie es ihrer Familie sagen? Wie den Nachbarn? Den Lehrern der Kinder? Wie soll sie eine Familie ernähren, wo sie doch quasi noch nie außer Haus gearbeitet hat?

Vor ihr öffnet sich ein Abgrund, ihr schwindelt.



Quiche à la Stéphanie

2 Eier

1 Tasse Crème fraîche

1 Rolle Ziegenweickäse, in 5 mm breite Scheiben
geschnitten

12–15 große Blätter frisches Basilikum

1 Mürbeteigboden mit hohem Rand (wichtig, denn
sie geht auf)

1 große Handvoll Pinienkerne

Pfeffer

Ofen auf 190 °C vorheizen und den Teigboden in einer
Form vorbacken.

Alle Zutaten verrühren (mit dem Mixer oder von Hand).
Die Masse darf nicht zu flüssig werden, sondern muss
dick und klumpig bleiben.

Masse auf den Teig in der Form gießen und die Quiche
45–50 Minuten backen.



1 Unze Neugier
1 Prise Mut
6 Tassen Dreistigkeit

Saint-Henri, 1934

Verflixt, mein Kuchen ist hin!« Ihre Mutter wird wieder sagen, dass sie das Rezept Wort für Wort hätte befolgen sollen. Sie wird es natürlich freundlich sagen, mit einem zärtlichen Lächeln auf den Lippen, aber in ihrem Blick wird Marie-Juliette lesen, was ihre Mutter nicht ausspricht: Wir können es uns nicht leisten, Grundnahrungsmittel wie Eier und Mehl zu vergeuden.

»Tochter, du hättest das Rezept befolgen sollen ...«

Habe ich es nicht gesagt?

»Ich weiß, *Maman*. Seien Sie unbesorgt, ich werde den Kuchen auferstehen lassen.«

»Marie-Juliette, verdrehe nicht den Sinn religiöser Worte. Der Herr Pfarrer wird jede Minute hier sein! Wenn er dich hört ...«

»... wird er Ihnen wieder meinen mangelnden Glauben vorhalten, ich weiß. Aber es ist ja nicht so, dass ich ungläubig wäre, es gibt nur einfach Dinge, die ich nicht verstehe!«

Es war einmal ein charmantes junges Mädchen mit Namen Marie-Juliette. Als viertes von acht Kindern begann sie bereits sehr früh, sich für das Kochen zu

interessieren, zunächst, um ihrer Mutter zu helfen und ihr zur Freude zu sein, später dann, um ihre Kreativität ausleben zu können. Die Wirtschaftskrise von 1929 hatte schwere Folgen gehabt, und obwohl ihre Familie nicht schrecklich arm war, mussten sie doch mit wenig auskommen. Und es war Marie-Juliettes Spezialität, aus wenig viel zu machen. Ihr gelang es immer, aus kargen Grundzutaten appetitliche kleine Wunder zu zaubern.

Da Marie-Juliette ebenso schlagfertig wie intelligent ist, hat sie ihre Eltern mit ihren indiskreten Fragen bereits mehr als einmal in Verlegenheit gebracht. Aus diesem Grund hat *Maman* Roch, Élizabeth mit Vornamen, den Pfarrer zu ihnen nach Hause eingeladen, als Beschwichtigungsversuch. Denn am letzten Sonntag nach der Messe hatte Marie-Juliette ihn auf dem Kirchenvorplatz abgefangen und mit Fragen gelöchert. Das war Pfarrer Plante übel aufgestoßen.

»Du stellst zu viele Fragen, mein Kind. Das war schon immer so. Ich weiß, du bist jetzt sechzehn Jahre alt und glaubst, du dürftest dir alles erlauben, doch die Bibel hinterfragt man nicht. Punkt, aus«, tadelt ihre Mutter sie nun sanft.

»Aber, *Maman*, manche Dinge ergeben einfach keinen Sinn! Und ich meine nicht nur die Sache mit dem Heiligen Geist. Ich habe letztens gelesen, dass ...«

Angesichts des entsetzten Blicks ihrer Mutter versteht Marie-Juliette, dass der Pfarrer in der Tür steht, bestimmt fürchterlich entrüstet und schrecklich aufgebracht. So ein Elend.



Ein wenig Sahne, ein paar Erdbeeren, die ihr Vater vom Land mitgebracht hat, und fertig! Marie-Juliette gestattet sich einen Anflug von Stolz. Und ihr wird wieder einmal klar, dass ihr Selbstvertrauen sich proportional zur Qualität ihrer Gerichte verhält (die sie vor einer Katastrophe rettet) und dass ihr Glück davon abhängt, ob sie in Zukunft die Möglichkeit haben wird, zu kochen und immer neue Köstlichkeiten zu kreieren.

Im Geiste tauft sie ihre Erfindung »Auferstehungs pudding«. Der Pfarrer kann wohl nicht Gedanken lesen, sonst hätte er nicht dreimal Nachschlag verlangt. Sie würde ihm gern die nächste Portion verweigern und die Reste lieber für ihren Großvater und ihre Geschwister aufsparen, aber der durchdringende Blick ihrer Mutter sagt ihr, dass sie dem Pfarrer die Schlemmerei gönnen muss, um sich ihr Seelenheil zu erkaufen. Es schockiert sie, dass ein Mann Gottes derart egoistisch sein kann, doch auch das behält sie für sich.

Als der Pfarrer ihr dann mit vollem Mund eine Predigt halten will, kann sie ihre Zunge allerdings nicht mehr im Zaum halten.

»Mahie-Juhette (schmatz schmatz), ie Wehe es Errn ind nergrünlich (schmatz schmatz).«

»Immer grünlich, Herr Pfarrer? Das heißt, alle Wege führen durch den Wald?«

Ihre Mutter versetzt ihr unter dem Tisch einen Tritt.

Der Pfarrer schluckt den Bissen hinunter und sagt: »Unergründlich! Unergründlich, Marie-Juliette!«

»Was bedeutet das, Herr Pfarrer?«, fragt sie mit großen unschuldigen Augen.