



Leseprobe

Constanze Wilken

Die Schwestern der Villa Fiore 2

Biancas Geschichte - Roman

Bestellen Sie mit einem Klick für 10,00 €



Seiten: 400

Erscheinungstermin: 17. Februar 2020

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Buch

Das *Ristorante Fiore* ist Bianca Massinellis ganzer Stolz. Mit viel Herzblut hat sie das Lokal, das zum Weingut ihrer Familie gehört, aufgebaut und zum Geheimtipp gemacht. Doch dann kündigt ausgerechnet ihr Chefkoch, als ein Reisemagazin über das Restaurant berichten will. Hilfe naht von unerwarteter Seite: Starkoch Nando Branconi, einer der Hotelgäste, springt spontan ein. Er kann nicht nur hervorragend kochen, sondern sieht auch gut aus, weshalb sich Biancas Mitarbeiterin Elena schon bald in ihn verliebt. Nando hat jedoch nur Augen für Bianca. Als die beiden sich näherkommen, droht die eifersüchtige Elena, das *Fiore* zu ruinieren ...

Informationen zu Constanze Wilken sowie zu weiteren Titeln der Autorin finden Sie am Ende des Buches.

Constanze Wilken

Die Schwestern
der Villa Fiore

Biancas Geschichte

Roman

GOLDMANN

Ogni promessa è debito.
Jedes Versprechen ist eine Verpflichtung.

Italienisches Sprichwort

*Feinschmeckerei ist ein Hauptband der Gesellschaft.
Stufenweise wirkt sie auf den Grad der Geselligkeit,
der täglich die verschiedensten Stände auf ein neutrales
Gebiet leitet, die Unterhaltung belebt und die bekannten
Ecken der Ungleichen abschleift.*

Brillat-Savarin (1755–1826)

PERSONENVERZEICHNIS

Villa Fiore

Luciano (†) & Vittoria (†) Massinelli

Teresa & Ettore Massinelli (†)

Lorenzo (Terasas Sohn) & Manuela (geb. Wiesinger) Massinelli

Ihre Töchter:

Bianca – Köchin

Giulia – Wirtschaftsprüferin

Milena – Pferdetrainerin

Restaurant Fiore & Hotel

Elena – Servicemitarbeiterin

Luca – Beikoch

Ivano – Küchenhilfe

Ariano – Beikoch

Renata – Beiköchin

Simone – Mitarbeiterin

Claudia – Rezeptionistin

Biancas Freunde

Sara, Mia & Rachele

Marco Campucci

Filippo Marchetti

Maurizio Rossi

Nando Branconi – Starkoch aus Neapel

Arianna – Nandos Ehefrau

Umberto Talone

Valentino Talone – Umbertos Sohn

Corrado Talone – Umbertos Onkel

Mitarbeiter des Weinguts

Alberto Fatta – Kellermeister

Masato Tanaka – Kellermeister

Mauro Ruggero – Trüffelsucher mit Pino, dem Trüffelhund

Fattoria Fiore

Salvatore (Lorenzos Bruder) & Bruna (geb. Contesini) Massinelli

Dario Massinelli (ihr Sohn) – Rechtsanwalt

Paul Reed – kalifornischer Flying Winemaker

Juan – Pauls mexikanischer Partner auf dem Reed Estate

Jean Ducasse – Flying Winemaker

Harper Ford – Wissenschaftlerin, Giulias Freundin

PROLOG

Sie kannte jede Kurve und jedes Schlagloch dieser Straße. Automatisch legte sich Bianca nach rechts, denn gleich folgte die scharfe Biegung mit der unbefestigten Geröllkante. Was für ein Abend! Noch immer summt sie in Gedanken das Lied von George Michael, zu dem sie zuletzt getanzt hatte: »These are the days of the open hand ...«

Sie musste die Vespa hart nach rechts drücken, um nicht auf den losen Steinen auszurutschen.

»Maybe we should all be praying for time ...«, hieß es weiter in dem eindringlichen Song. Obwohl die Party ausgelassen gewesen war, hatte ein wenig Wehmut diesen Abend bestimmt. Der Sommer neigte sich seinem Ende zu, genau wie die Ferien und auch die Schulzeit. Noch ein Jahr, und dann mussten sie sich entscheiden, welchen Weg sie einschlagen wollten.

Mia Salvati, ihre beste Freundin, hatte es gut. Sie wollte Kunst studieren, und mit ihrem Talent würde sie es weit bringen, davon war Bianca überzeugt. Die exzentrische, begabte Mia mit ihren Tattoos und Piercings, die den vornehmen Salvatis ein Dorn im Auge waren. Was Mias Rebellion nur noch weiter befeuerte. Rachele dagegen war eher still, der ruhende Pol der Mädchenclique, wollte eine kaufmännische Ausbildung absolvieren und wünschte sich Kinder. Wie konnte man nur so früh schon sicher sein, dass das der richtige Weg war?

Manchmal neckten sie Rachele und ihren Freund Franco wegen ihres unaufgeregten Lebens und ihrer Häuslichkeit.

Die Vespa knatterte laut in der stillen Nacht, denn die Nebenstrecke hinauf zur Villa Fiore war kaum befahren. Das Weingut ihrer Familie lag auf einem Hügel im Rufina, unweit von Florenz. Der Weinanbau hatte eine lange Tradition bei den Massinellis, und die Arbeit mit den Rebstöcken bestimmte das Leben aller auf dem Gut. Bianca liebte die alte Villa, den Wald, in dem es wunderbare Trüffel gab, und den Garten. Sie hatte sich ein kleines Stück zum Anbau ihres eigenen Gemüses abgetrennt. Es war ihr Experimentiergärtchen, wie sie ihn nannte. Ihre Schwestern schmunzelten darüber, begeisterten sie sich doch für ganz andere Dinge.

Milena liebte ihre Pferde, war eine ausgezeichnete Reiterin und verbrachte jede freie Minute im Stall. Und Giulia, die Älteste der Massinellis, vertiefte sich am liebsten in ihre Bücher. Sie war ein Zahlengenie und hatte bereits einige Mathematikwettbewerbe gewonnen. Seufzend steuerte Bianca die Vespa an einem Schlagloch vorbei. Was hatte sie an besonderen Talenten vorzuweisen? Sie interessierte sich für exotische Gemüsesorten und wie man sie verarbeitete. Am liebsten stand sie mit ihrer Mutter und Nonna in der Küche. Die Rezepte ihrer Großmutter waren legendär, und auf keiner Familienfeier durften Nonnas Polpette, die berühmten Fleischbällchen, und ihr Zitronen-Tiramisu fehlen. Nonna freute sich immer diebisch, wenn die Gäste leicht beschwipst aufstanden, weil sie den Gehalt an Limoncello im Dessert unterschätzten.

Dieses Dessert hatte sie heute auch für Saras Geburtstagsfeier mitgebracht. Ihre Mitschülerin lebte in Pontassieve und hatte ihre besten Freunde eingeladen. Außerdem war auch der junge Maurizio da gewesen, dessen Vater das Promirestaurant *Da Rossi* in Florenz betrieb. Man sah ihm nach, dass er gerne

mit den Berühmtheiten angab, die er dort traf, weil er unterhaltsam und zu außergewöhnlichen Aktionen bereit war.

Bianca lächelte, als sie sich daran erinnerte, wie ihr Maurizio heute Abend wieder einmal schöne Augen gemacht hatte. Es war nicht so, dass sie ihn nicht mochte, aber sie war einfach nicht verliebt in ihn und basta! Sie hatten zu George Michaels Song getanzt. »Praying for time ...«, summt Bianca und gab Gas, um die Steigung bewältigen zu können.

Und dann ging alles ganz schnell. Sie hatte den Wagen erst im letzten Moment gehört, da war er schon neben ihr und touchierte ihre Vespa. Sie schrie, verlor die Kontrolle über das Zweirad und rutschte über die Geröllkante. Ein stechender Schmerz schoss ihr durchs Bein, als das schwere Gefährt auf sie fiel und sie den Hang hinunterschob. Kurz schwoll der Schmerz an, schien sie zerreißen zu wollen, bis er in einem dumpfen Nebel aus gnädiger Ohnmacht erstarb.

Wie lange sie bewusstlos gewesen war, konnte sie nicht sagen, doch irgendwann lichtete sich die watteartige Umhüllung ihres Gehirns, und sie spürte die spitzen Steine, fühlte warmes, klebriges Blut an ihrem Bein, das sich nicht bewegen ließ. Tränen schossen ihr in die Augen, die sie zunächst nicht öffnen konnte. Als es ihr endlich gelang zu blinzeln, konnte sie in der Dunkelheit kaum etwas erkennen. Der Lichtkegel ihrer Vespa schien unwirklich und auf unpassende Weise starr in die Nacht. Sie wollte schreien, brachte jedoch keinen Laut mehr über die aufgesprungenen Lippen. Schließlich zog sie einen Arm unter der Vespa hervor und streckte ihn hilflos aus. Ist dort denn niemand? Und dann sah sie eine Gestalt, die sich gegen das Licht am Abhang abzeichnete. Regungslos verharrte dort oben jemand, dessen war sie sich sicher, doch die Person machte keinerlei Anstalten, ihr zu helfen, sondern wandte sich abrupt ab. Ein Motor heulte auf. Sie war allein.

1

ALS DER KOCH VERSCHWAND

Die Julisonne brannte heiß vom Mittagshimmel. Bianca wischte sich den Schweiß von der Stirn, denn sie war seit dem frühen Morgen in der Küche, um die Gerichte für das große Festessen vorzubereiten. Ihr Bein schmerzte vom langen Stehen. Aber sie hatte keine Wahl. Ihr Chefkoch hatte sich einfach aus dem Staub gemacht. Über Nacht war der Mistkerl verschwunden. Sie ballte wütend die Hände und schickte einen stummen Fluch in Richtung des wolkenlosen Himmels. Alles hätte perfekt sein können – die Gäste freuten sich auf die Hochzeitsfeier, das Wetter spielte mit, die Musiker waren da, und sie spielten gut, die Stimmung hätte nicht besser sein können. Wenn, ja wenn nur ihr Koch noch hier wäre! Bianca stand hinter dem Restaurant im Schatten der alten Olivenbäume und versuchte, einen klaren Kopf zu behalten.

Ihre Schwester Giulia schaute um die Ecke. »Hier steckst du, Bibi!« Giulia kam mit sorgenvoller Miene zu ihr und reichte ihr ein Glas gekühlter Zitronenlimonade. »Trinken!«

Gehorsam leerte Bianca das Glas in einem Zug. »Danke. Oh, Giuli, was mache ich denn nur? Dieser verdammte Gino! Wie konnte er mir das bloß antun? Wir haben doch gut gezahlt, und er hätte mich zumindest vorwarnen können. *Porca miserial!*«

»Die Konkurrenz in Rom zahlt besser, so einfach ist das. Und da der Kerl anscheinend kein Gewissen hat ...«, meinte Giulia, die wie immer bildschön aussah. Die langen braunen Haare fielen ihr in gepflegten Locken über den Rücken, das weiße Leinenkleid unterstrich ihren olivfarbenen Teint und ihre sportliche Figur. Paul tat ihr gut.

Bianca freute sich von Herzen über das Glück, das ihre Schwester an der Seite des amerikanischen Önologen Paul Reed gefunden hatte. Die beiden waren nicht nur ein liebevolles Paar, sondern auch ein gutes Team, wenn es um den Weinanbau ging. Paul hatte den Massinellis geholfen, mit exzellenten biologischen Weinen den Markt zu erobern, und in Kombination mit Giulias Talent als Wirtschaftsprüferin dem Betrieb aus einer ernsten Krise geholfen. Die dramatischen Ereignisse des letzten Sommers schienen vergessen, doch sie alle wussten, dass die Schatten der Vergangenheit noch immer auf eine Gelegenheit lauerten, die Familie erneut zu quälen.

»Ich hatte schon befürchtet, dass er die Stelle hier nur als Sprungbrett benutzt, aber dass er sich auf so miese Weise vom Acker macht, nein, das hätte ich ihm niemals zugetraut. Gestern sprachen wir noch darüber, dass er wahrscheinlich im Herbst nach Rom gehen würde«, klagte Bianca händeringend.

»Bianca!«, rief eine Frauenstimme aus der Küche. »Was ist mit dem zweiten Gang? Wer soll den rausbringen, und wer soll ihn anrichten? Ich schaffe das nicht!« Der Kopf einer älteren Frau erschien im offenen Küchenfenster. Ihre Wangen glühten, und die Haare klebten an ihren Schläfen.

Renata war am Morgen spontan eingesprungen. Sie war eine rüstige Endsechzigerin, doch dem Stress und der Hektik eines großen Restaurantbetriebs war sie nicht mehr gewachsen.

»Meine Liebe, mach eine Pause, ich komme wieder herein.« Bianca hatte Renata im letzten Jahr aus der Festanstellung

gehen lassen müssen, da die Köchin einen Kreislaufzusammenbruch und Venenprobleme gehabt hatte. Sie wollte sich nicht vor Renatas Familie verantworten müssen, wenn der hilfsbereiten Frau erneut etwas zustieß.

»Pause, Pause, das ist nicht drin! Ah!« Renata verschwand, und man hörte sie in der Küche die Hilfskräfte kommandieren.

Bianca dehnte den Rücken und machte zwei Schritte nach vorn, wobei sie das Bein ein wenig nachzog.

Ihre Schwester bemerkte das sofort: »Bibi, du hast wieder Schmerzen, das seh ich doch. Du kannst nicht so lange in der Küche stehen. Wir müssen einen Ersatz finden!«

Der große Olivengarten erstreckte sich hinter dem Restaurant über den Hügel und war mit gemütlichen Korbmöbeln bestückt. Die Gäste liebten die schattige Ruheoase, in der sie sich abseits des Trubels der Cafétterasse entspannen konnten. Auch jetzt lagen einige Gäste dort und lasen oder dösten.

Giulia senkte die Stimme: »Ich meine das sehr ernst, Bibi. Wenn du niemanden findest, besorge ich einen Koch, und mir ist es egal, wie qualifiziert er ist, wenn er dir nur die Arbeit bei all den Festlichkeiten, die bei uns gebucht sind, abnehmen kann. Ich freue mich sehr, dass das *Fiore* als Hochzeitslocation so beliebt geworden ist, aber es bedeutet auch viel mehr Arbeit. Das kann niemand allein schaffen.«

Einer der Gäste, ein gutaussehender gebräunter Mittdreißiger, drehte interessiert den Kopf in ihre Richtung. Bianca nahm ihre Schwester am Arm und zog sie näher zum Haus. »Halte dich da raus, Giuli! Ich suche mir meinen Koch selbst aus. Meine Küche, meine Probleme. Daran bin ich allein schuld, und ich muss die Suppe auslöffeln.« Sie schlug sich gegen die Stirn. »Die Suppe! Das wird eine Katastrophe. Die Granatäpfel sind noch nicht da ...«

»Was kann eine Suppe so kompliziert machen?«, fragte Giulia.

»Oh, die Zutaten müssen frisch und vor allem verfügbar sein!« Bianca fuhr sich über die erhitzte Stirn. »Das Hochzeitspaar hat sich diese spezielle Suppe gewünscht. In die Brühe gehören Granatäpfel, Trüffel, Pilze und Seetang«, zählte sie auf. »Die Klößchen werden mit Topinambur, Sellerieknolle, Parmesan und Muskat gemacht.« Sie schloss genießerisch die Augen. »Ich kann es schon riechen. Hm, welch ein Duft, aber ohne die verdammten Granatäpfel kann ich sie nicht machen.«

Bianca liebte das Kochen. Sie liebte es, sich über die Zutaten Gedanken zu machen, über neue Rezepte, über die Arten der Zubereitung, und sie experimentierte gern. Aber all das bereitete nur Vergnügen, wenn sie Zeit und genügend kompetente Mitarbeiter hatte, die ihre Ideen umsetzen konnten.

»Hey, hast du mir überhaupt zugehört?«, sagte Giulia dicht vor ihr. »Dreh dich jetzt nicht um, aber der Typ dort hinten auf der Liege starrt jetzt zu uns herüber. Wer ist das? Gehört er nicht zu der Gruppe aus Mailand, die gestern gekommen ist?«

Ohne nachzudenken, wandte Bianca den Kopf und begegnete dem Blick des Fremden. Es lag etwas amüsiert Interessiertes in diesen dunklen Augen, die sie aus einem gerade geschnittenen Gesicht ansahen. In dem dichten schwarzen Haar steckte eine hochwertige Sonnenbrille. Auch die Uhr an seinem Handgelenk wirkte kostspielig, selbst auf die Entfernung. Für einen Mailänder schien er zu dunkel. Sie tippte auf den Süden, Apulien oder Neapel vielleicht.

»Na? Sieht gut aus und scheint dich zu mögen. Amüsiere dich doch mal, Bibi. Du kannst nicht immer nur arbeiten!«, sagte ihre Schwester.

Bianca fegte den Vorschlag mit einer entschiedenen Handbewegung weg, küsste ihre Schwester flüchtig auf die Wange

und ging zum Kucheneingang. »Doch, kann ich. Es macht mir Freude, das weißt du, Giuli.«

Sie stellte sich vor, wie ihre Schwester hinter ihrem Rücken die Augen verdrehte und die Hände zum Himmel hob. In den nächsten Stunden dachte sie jedoch weder an Giulia noch an attraktive Gäste, denn das Hochzeitsmenü forderte ihre gesamte Aufmerksamkeit. Am späten Nachmittag endlich hatten sie es geschafft – die Gäste waren zufrieden und voll des Lobes für das Menü gewesen. Doch jetzt stand Bianca erschöpft inmitten eines Chaos aus Töpfen, Pfannen und Geschirrbergen und wusste nicht, ob sie lachen oder weinen sollte. Mit zitternden Fingern griff sie nach einem Weinglas und goss sich etwas Weißwein ein. Ihr Bein schmerzte wie schon lange nicht mehr, und sie fühlte sich ausgelaugt und müde.

Das letzte Jahr hatte ihnen allen viel abverlangt. Ihre Eltern, Lorenzo und Manuela, hatten sich weitestgehend aus dem Geschäft zurückgezogen, denn ihr Vater brauchte seit seinem Herzinfarkt im vergangenen Jahr mehr Ruhe, auch wenn er sich das nicht eingestehen wollte. Giulia, Milena und Bianca hatten die Eltern ermutigt, endlich die Reisen zu unternehmen, die sie schon so oft aufgeschoben hatten, angefangen mit einem Besuch bei Manuelas Familie in Deutschland. Neben dem Weinbau hatten sich das Gästehaus und das Restaurant zu einem zweiten Standbein der Massinellis entwickelt. Dank Giulias Marketingstrategien kamen mittlerweile regelmäßig Gäste, auch in der Vor- und Nachsaison, und das Restaurant *Fiore* war zu einem Geheimtipp geworden.

Längst war die Küche zu klein, das Arbeiten unter Zeitdruck in der beengten Atmosphäre zehrte am gesamten Team – vielleicht war das ein Grund gewesen, warum der Koch das Handtuch geworfen hatte. Bianca trat in die noch warme Abendsonne hinaus und betrachtete das Gebäude. Dabei nippte sie

an ihrem Wein und ging in Gedanken die Möglichkeiten für einen Umbau durch. Auf der anderen Hügelseite lagen die beiden Häuser mit den Ferienapartments. In einem wohnten nun Giulia und Paul, da sie sich in der Villa gemeinsam mit den Eltern und Nonna nicht wohlfühlten. Hier oben im Hauptgästehaus, in dem sich auch das Restaurant befand, gab es acht Gästezimmer. Drei davon bewohnte die Gruppe aus Mailand, die anderen fünf waren mit der kleinen Hochzeitsgesellschaft belegt.

Bianca hatte für sich das Dachgeschoss des Hotels ausgebaut. So war sie vor Ort und hatte sich gleichzeitig Nonnas Kontrolle entzogen. Sie liebte ihre Großmutter und bewunderte sie für ihre Stärke und den unbeugsamen Willen, der ihr geholfen hatte, die Villa Fiore für die Familie zu erhalten. Doch Nonna war trotz ihres fortgeschrittenen Alters noch sehr präsent und mischte sich liebend gern in die Angelegenheiten der Familie ein. Anders als Giulia war Bianca mit ihrer Großmutter immer recht gut ausgekommen. Vor allem die Liebe zum Kochen verband die beiden Frauen. Vielleicht war Nonna auch ein wenig nachsichtiger mit Bianca, weil diese als Teenager Monate im Krankenhaus verbracht hatte.

Das Bein war bei dem schrecklichen Unfall mehrfach kompliziert gebrochen, und zwei Operationen waren der Beginn einer langen Odyssee von Arzt zu Arzt geworden. Letztlich hatte Bianca sich damit abgefunden, dass sie nie wieder auch nur annähernd so gut würde laufen können wie vor dem Unfall. Aus einem fröhlichen, sportlichen jungen Mädchen wurde ein zurückhaltender Teenager, der sich am liebsten hinter Büchern und in die heimische Küche verkroch.

Bianca strich unbewusst über die große Narbe am Oberschenkel, die sich nicht mehr so stark rötete, doch noch immer wetterfühliger war.

Eine tiefe männliche Stimme riss sie aus ihren Gedanken.
»Verzeihung, Signorina Massinelli?«

Sie fuhr herum und fand sich dem gutaussehenden Gast gegenüber, auf den ihre Schwester sie am Nachmittag so wenig subtil hingewiesen hatte. Beinahe wäre ihr das Glas aus der Hand gerutscht. »Ja?«

Er war eineinhalb Köpfe größer als sie und hatte grünbraune Augen, die sie auf irritierende Weise musterten. Sein Lächeln war einnehmend und verursachte einen kurzen Moment der Unsicherheit, doch Bianca gewann ihre Selbstsicherheit sofort zurück. Sie hatte gelernt, ihre Gefühle zu verbergen, und sich einen Schutzpanzer aus Distanziertheit und kühler Gelassenheit zugelegt. Männer, vor allem so attraktive wie dieses Exemplar, wollten perfekte Frauen, und sie war alles andere als das.

»Ich will nicht stören, aber ich muss Ihnen einfach sagen, dass Ihr Essen hervorragend ist! *Complimenti!*«, sagte er, wobei er lässig seine Sonnenbrille auf den dunklen Haaren richtete. »Ich hätte niemals erwartet, eine derart feine Küche hier vorzufinden.«

»Nein? Was hatten Sie denn erwartet? Tiefkühlkost?«, fragte sie bissiger als beabsichtigt.

Der Gast ließ sich nicht aus der Ruhe bringen. »Das nicht, aber Ihre Gerichte zeugen von einer frischen Kreativität, die ich bemerkenswert finde. Wer ist Ihr Chef?«

Bianca lachte trocken, leerte ihr Glas und breitete die Arme aus. »Er steht vor Ihnen. Unser Koch hat uns gestern verlassen. Hurra, super Timing! Mitten in der Saison und vor einem Hochzeitsessen macht sich der Mistkerl davon. Ah!« Am liebsten hätte sie das Glas gegen die Wand geschmettert. »Und in den kommenden Wochen erwarten wir einen Tester von einem wichtigen Reisemagazin. Wir haben die Chance, unter

den Empfehlungen der Landhotels gelistet zu werden. Das können wir wohl vergessen.«

»Warum? Es lief doch alles prächtig!«, versicherte der Mann.

Bevor Bianca etwas erwidern konnte, steckte Elena, eine Servicemitarbeiterin, die aus einem nahen Dorf stammte, den Kopf zur Tür hinaus, grinste breit, als sie den Gast sah, und sagte: »Kommst du mal, Bianca? Das mit dem Dessert für heute Abend funktioniert nicht, jedenfalls nicht, wenn wir den Zeitplan einhalten wollen.«

Bianca hob die Schultern. »Entschuldigen Sie mich. Aber danke für das Kompliment, auch wenn Sie in nächster Zeit mit Desastern werden rechnen müssen ...«

Sie ließ den verblüfften Mann stehen und ging in die Küche, in der sich die Hitze noch immer staute.

»Warum ist denn der verdammte Wrasenabzug nicht an? Man bekommt ja keine Luft!«, schimpfte Bianca.

»Der was?«, wollte Elena wissen.

»Die Dunstabzugshaube! Wie oft muss ich das noch erklären?! Hörst du auch mal zu, wenn ich etwas sage?« Sie war gereizt und ungerecht, aber Elenas Gleichgültigkeit brachte sie an ihre Grenzen.

»Ach so, dieses Ding.« Die junge Frau, die im Service und auch in der Küche aushalf, schaltete den Abzug an. »Weißt du überhaupt, wer das da eben war?«

»Nein, er und seine Bekannten haben bei Claudia eingekocht. Er meinte nur, dass es ihn überrascht habe, hier gutes Essen zu bekommen, ehrlich, wie soll ich das denn verstehen?«, beschwerte sich Bianca.

Elena, die stets makellos geschminkt und frisiert war, verdrehte die Augen. »Das kann nicht wahr sein, du kennst den nicht? Das ist Nando Branconi! Der Starkoch aus Neapel! Hallo, wo lebst du denn?«

»Der Branconi?« Erschüttert und peinlich berührt wegen ihres flapsigen Verhaltens dem berühmten Chef gegenüber, der in der Schweiz, in London und in Los Angeles in der Spitzengastronomie gekocht hatte, griff sie nach einem Kochlöffel und biss theatralisch ins Holz.

Ihre Mitarbeiterin lachte. »Das ist typisch. Da bekommst du ein Kompliment von einem echten Starkoch und erkennst ihn nicht mal.«

Bianca stöhnte. »Was soll's, damit ist es sowieso bald vorbei. Wir schaffen das nicht allein. Irgendetwas wird schiefgehen. Ich tippe auf die Schokoladen-Cannelloni ...«

2

RISTORANTE FIORE

Die Zeit bis zum Abendessen hatte gerade ausgereicht, um zu duschen und die verschwitzten Kleider zu wechseln. Wenn sie arbeitete, band Bianca die blonden Haare am Hinterkopf zusammen. In schwarzem Hemd und dunkler Jeans stand Bianca mit Claudia an der Rezeption und ging die Gästeliste für den Abend durch.

»Wer ist das, dieser einzelne Herr?« Bianca konnte den Namen nicht entziffern.

Claudia, eine Mittzwanzigerin mit einer Ausbildung zur Hotelfachfrau und Erfahrung im Service, antwortete: »Steve Lamb. Er hat sich gestern telefonisch angemeldet, wohnt in dem neuen amerikanischen Luxusresort in der Nähe von Arezzo.«

»Ah!«, machte Bianca bedeutsam.

»Oh, du denkst, er könnte der Tester vom Reisemagazin sein?« Claudia pfiß durch die Zähne. Sie trug ihr dunkles Haar halblang und sah mit dem exakt getrimmten Pony aus wie ein Model, fand Bianca. Dabei war Claudia immer freundlich und nie arrogant. Die Gäste mochten ihre unaufdringliche, aufmerksame Art. Sie im Team zu haben war eine Bereicherung. Bianca konnte nur hoffen, dass die hübsche Rezeptionistin nicht auch davonlief.

Ein Paar kam von draußen herein. »*Buona sera!*«, begrüßte Claudia sie und lächelte. »Hatten Sie einen schönen Tag?«

Die Frau strahlte. »Danke, es war einfach herrlich.« Sie sprach mit französischem Akzent.

Ihr Begleiter fügte mit sympathischem Schweizer Akzent hinzu: »Die Gegend hier ist wirklich schön. Wir sind durch den Wald gewandert und haben mit Ihrem Trüfflexperten gesprochen. Für morgen wollen wir unbedingt eine Tour buchen.«

»*Chéri*, aber jetzt müssen wir uns beeilen, ich möchte mich vor dem Essen noch umziehen«, sagte die Französin.

Nachdem die beiden im Treppenhaus verschwunden waren, sagte Claudia leise: »Das waren die Freunde von unserem Star Koch.«

»Tatsächlich?« Bianca sah automatisch zur Treppe. »Seit ich nur noch in der Küche stehe, bekomme ich gar nichts mehr mit. Schweizer?«

»So stand es in den Ausweisen. Oliver und Inès Chastel aus Lausanne. Zur Gruppe gehört noch eine einzelne Dame, Mailänderin, und eben Branconi. Sie kommen von einer Modenschau. Die Dame ist Modefotografin. Ehrlich, Bianca, du kannst stolz sein auf das, was du hier erreicht hast. Die Gäste kommen von überall. Wegen des Weins und wegen des Essens.«

Seufzend strich sich Bianca über die Haare. »Das kann sich schnell ändern. Okay, also diesen Lamb müssen wir heute Abend besonders betreuen. Gib Elena Bescheid, wenn er kommt, ja? Und hast du schon Bewerbungen von Köchen?«

Claudia schüttelte den Kopf. »Ich habe die Anzeige in alle Onlineportale gesetzt, aber noch hat sich niemand gemeldet. Teilzeit, Vollzeit, alles. Wir müssen einfach warten und auf eine Prise Glück hoffen.«

»Eine Prise? Ein Fass voll wäre besser. Na gut, ich muss mich um die Nachspeise kümmern. Warum nur habe ich diese Cannelloni auf die Speisekarte gesetzt. Die sind so schrecklich zeitintensiv in der Herstellung.«

»Du konntest ja nicht ahnen, dass Gino einfach abhaut. Mistkerl! Hattest du ihm nicht sogar einen Vorschuss gezahlt?«

Zwischen zusammengebissenen Zähnen zischte Bianca: »Ich dumme Gans. Das war mir eine Lehre. Von dem Geld sehen wir keinen Cent mehr.«

Stimmen ertönten, und der Starkoch kam in Begleitung der Fotografin herein. Die Frau war schlank und bewegte sich mit der Grazie einer Tänzerin, was Bianca an ihre eigene Unzulänglichkeit erinnerte. Rasch verschwand sie in die Küche und hörte noch, wie Claudia die Ankömmlinge begrüßte.

In ihrer Küche fühlte sie sich sicher. Seufzend band sie sich eine Schürze um, knotete sie vorn zu und suchte die Zutaten für die Cannelloni. Der Teig musste geknetet und dann kühl gestellt werden. Anschließend wollte sie die Füllung zubereiten, und zwischendrin musste sie nach den anderen Gängen sehen. Es gab mehr als genug zu tun.

Im Verlauf des Abends stellte Elena lautstark einen Teller in die Spüle und sagte genervt: »Der Kerl an Tisch vier macht mich wahnsinnig. Unverschämt, wie der mich ansieht, und dann will er jedes Mal, dass ich ihm genau erkläre, was in dem Essen ist. Irgendwann wurde es mir zu bunt, und ich habe ihn gefragt, ob er gegen irgendetwas allergisch ist. Tester hin oder her, ehrlich.«

Bianca fuhr sich mit dem Handrücken über die Stirn. »Bitte nicht. Hoffentlich warst du höflich!«

»Ph! Höflich? Was bildet der sich ein? Weil er ein reicher Ami ist, oder was?«

Bianca stellte ihre Schüssel ab: »Was genau ist passiert, Elena? Sag es einfach!«

»Er meinte, fragen würde er ja wohl dürfen, außerdem führe er selbst ein Restaurant in Boston. Da schmecke das Steak besser und überhaupt ... Dann hat er mir an den Hintern gegriffen, und da ist mir vor Wut beinahe der Teller aus der Hand gefallen. Ist er aber nicht!«, fügte sie stolz und mit einem viel-sagenden Grinsen hinzu. »Bin schließlich Profi. Mit so einem Wicht werde ich noch alle Tage fertig. Der ist sicher kein Tester. Das passt nicht zu deren Benehmen.«

Erleichtert stieß Bianca die Luft aus, die sie während Elenas Vortrag angehalten hatte. »Da gebe ich dir recht, Elena, die würden meckern und einen Aufstand wegen des Essens machen, aber so entgleisen würden sie nicht. Tut mir leid, dass du das erleben musstest. Ich werde mit dem Herrn ein ernstes Wörtchen sprechen. Liebe Güte! Was muss denn noch passieren? Dieser Tester kann jeden Tag hier eintreffen, und wir brauchen die Empfehlung im Magazin. Der Wein noch mehr als wir. Es läuft momentan, aber du weißt ja, wie das ist.«

»Ja, ja, schon klar. Ist ja alles gut gegangen. Brauchst nicht mit dem Idioten zu sprechen. Wir haben alle Wichtigeres zu tun. So, wo sind die Cannelloni? Branconi und seine Freunde haben bestellt.«

Bianca nahm die Schüssel und starrte entsetzt hinein. »Das ist die Füllung, vielmehr das war sie. Jetzt ist sie geronnen! *Porca miseria*, ich wusste, dass das heute schiefgeht!«

Elena schaute ebenfalls in die Schüssel, in der sich die Schokolade von der Sahne trennte. »Können wir nicht etwas anderes nehmen? Nur Sahne?«

Verärgert schnaufte Bianca. »Diese Zartbitterkuvertüre war verdammt teuer. Muss an der Sahne oder den Eiern liegen. Mist, Mist, Mist. Und ich habe keinen Ersatz!«

Renata trat hinzu und begutachtete das Malheur. »Weg damit. Nehmen wir die Erdbeeren. Davon sind noch genügend zum Pürieren vorhanden.«

Für weitere Überlegungen war keine Zeit, und Bianca nickte. Innerhalb weniger Minuten zauberten sie mit vereinten Kräften eine Erdbeersahnefüllung, die ein durchaus hochwertiger Ersatz war. Zumindest schien es den Gästen geschmeckt zu haben, denn Elena brachte leere Teller und Komplimente mit zurück.

Normalerweise verließ Bianca die Küche, wenn die Hauptgerichte serviert waren, und machte eine Runde durch das Restaurant, um mit den Gästen zu plaudern. Heute war es eigentlich dafür zu spät geworden, doch ihr erschien es unhöflich, gar nicht zu erscheinen. Daher spritzte sie sich etwas kaltes Wasser ins erhitzte Gesicht und tupfte sich trocken. Dann band sie eine saubere Schürze um.

Nur die Hälfte der Tische war noch besetzt. Die Gäste plauderten angeregt, und Elena brachte gerade eine Flasche des Fiore Puro an einen Tisch mit zwei älteren Paaren. Bianca trat hinzu. »Guten Abend! Wie schön, Sie bei uns zu haben. Hat es Ihnen geschmeckt?«

Ein Herr mit weißem Haar und dunklem Teint sagte: »Wo ist Ihr Küchenchef? *Complimenti!* Es war ganz hervorragend!«

Bianca lächelte. »Das Kompliment gebe ich gern an mein Team weiter. Können wir Ihnen noch einen Grappa oder etwas anderes servieren? Elena wird sich um Sie kümmern. Einen schönen Abend noch.«

Sie hörte, wie hinter ihr getuschelt wurde: »Das ist doch die Massinelli-Tochter. Sie hat gekocht, na ...«

An einem Ecktisch saßen der Neapolitaner und seine Freunde. Branconi war in ein Gespräch mit der Fotografin

vertieft, hob jedoch sofort den Blick, als Bianca zu ihnen trat. Ein warmes Lächeln glitt über sein Gesicht.

»Guten Abend, ich hoffe, Sie haben das Essen genossen. Wir mussten die Cannelloni kurzfristig umstellen.« Sie hob entschuldigend die Hände. »Darf ich Ihnen noch ein Getränk bringen lassen?«

Branconi blickte in die Runde: »Vielleicht einen Grappa für uns alle, ja?« Das Schweizer Paar nickte, nur die Fotografin verzog das Gesicht.

»Ich hatte mich so auf die Schokoladenfüllung gefreut. Schade, wirklich«, sagte sie mit Enttäuschung in der Stimme.

»Du machst dir doch sonst nicht viel aus Schokolade, Ambra«, meinte Branconi mit erhobenen Augenbrauen und erntete einen bösen Blick.

»Wie lange bleiben Sie?«, erkundigte sich Bianca. »Wir werden das Dessert sicher noch einmal für Sie machen. Nur heute, wie gesagt, es tut mir leid.«

Die Fotografin zuckte nur mit den Schultern. Bianca kannte solche Gäste, die sich gern selbst in den Vordergrund stellten und kritisierten, um sich wichtigzumachen. Doch Nando Branconi sagte: »Machen Sie sich keine Gedanken, Signorina, wir haben sehr gut gegessen.«

Der Schweizer hob sein Glas. »Wenn er das sagt, sollten Sie sich etwas darauf einbilden. *Salute!*«

Bianca lächelte verlegen und rief Elena, damit sie den Gästen ein Getränk auf Kosten des Hauses servierte. Zurück in ihrer Küche lehnte sich Bianca an eine Arbeitsplatte und sah zu Renata, die mit langsamen Bewegungen eine Schüssel abdeckte und zum Kühlschrank trug.

»Geh nach Hause, Renata. Und wenn du dich morgen nicht gut fühlst, bleib daheim. Es hilft ja nichts, ich muss einen Ersatz finden.«

Die hilfsbereite Frau verstaute die Schüssel, band ihre Schürze ab und tätschelte Biancas Wange. »Bist ein tapferes Mädchen, aber kümmere dich lieber um deine eigene Gesundheit. Du kannst auch nicht so weitermachen. Vergiss das nicht. Gute Nacht alle zusammen!«

Die Belegschaft rief ein einstimmiges: »*Buona notte!*«

Während Renata in ihren Gummilatschen hinausschlurfte, nickte Bianca ihrem Team zu. »Ihr wart klasse heute, danke!«

Luca, ihr Beikoch, ein stiller schlaksiger Mann aus einem der umliegenden Dörfer, wischte seine Messer sauber, Ariano sah kurz von seinem Schneidebrett auf, und Ivano, ein Neuzugang aus Aserbaidshan, lachte. Er war geschickt und machte mangelnde Erfahrung und Sachkenntnis durch eine schnelle Auffassungsgabe und Organisationstalent wett. Angela spülte das Geschirr und war auch sonst für peinliche Sauberkeit in der Küche zuständig. Bei Bedarf half sie im Service aus, doch Elena duldete kaum jemanden neben sich. Schließlich verdiente sie gut an den Trinkgeldern.

Biancas Handy klingelte. »*Pronto?*«

Sie hatte nicht aufs Display gesehen und war überrascht, ihre alte Schulfreundin zu hören. In einem Forum für Ehemalige hatten sie vor einiger Zeit ihre Nummern und E-Mail-Adressen hinterlegt. »*Ciao, Bianca, du bist es doch, ja?*«

»Sara? Das ist aber eine Überraschung! Wie geht es dir? Meine Güte, wie lange haben wir uns nicht gesehen?«

Sara hatte zu ihren besten Freundinnen gezählt, bis ... ja, bis der Unfall alles verändert hatte. Sie selbst hatte sich verändert, aber auch die Freunde hatten sehr unterschiedlich reagiert. Einige hatten sich unangenehm berührt von ihrem Schicksal von ihr zurückgezogen, darunter auch Sara. Giulia sagte, dass solche Leute ihre Freundschaft nicht verdient hätten. Ihre Schwester war immer geradeheraus und machte

selten Kompromisse. Erst die Liebe zu Paul hatte sie weicher und zugänglicher gemacht.

Und jetzt rief Sara zu so später Stunde an?

»Hey, ja. Wir haben so lange nichts mehr voneinander gehört. Ich wollte dich fragen, ob wir uns sehen können?«

Das wurde ja immer interessanter. »Tja, warum nicht? Ich habe momentan zwar wenig Zeit, aber wenn du herkommen willst, können wir sicher einen Kaffee trinken und plaudern.«

»Äh, wo bist du denn eigentlich, Bianca? Immer noch bei deinen Eltern?«

»Ich leite das *Ristorante Fiore*.«

»Oh, das ist toll, das freut mich. Ja, meine Eltern haben davon gesprochen. Ich wusste nur nicht, dass du das Restaurant führst. Kompliment. Ihr habt da etwas Großes geschaffen, nicht wahr? Ich bin gerade zu Besuch. Normalerweise arbeite ich in Verona. IT, na ja, das Übliche. Okay, dann komme ich morgen Nachmittag vorbei. Passt dir das?«

»Gut, bis morgen, Sara.« Das Freizeichen ertönte, doch Bianca starrte noch immer perplex das Telefon an. Was wollte Sara von ihr?

3

TRÜFFEL & OLIVEN

Bianca spazierte zwischen den Olivenbäumen hindurch und prüfte die Früchte. Manchmal strich sie über die Rinde der knorrigen, alten Bäume und tätschelte sie liebevoll. Die Ernte würde gut ausfallen in diesem Jahr. Die Oliven mochten Hitze und Trockenheit, zumindest, wenn sie nicht extrem lange anhielten. Der Morgennebel lichtete sich, und als sie zwischen den Bäumen hindurchtrat und über das Tal blickte, sog sie tief die frische Luft ein. Letzte Nebelschwaden verflüchtigten sich über den Hügeln und gaben die Weinreben und Obstplantagen für die Sonnenstrahlen frei. Sie kannte nichts Schöneres als dieses Land. Von klein auf hatte sie eine tiefe Verbindung zu dem Boden verspürt, der den Menschen hier reiche Ernten bescherte, auch wenn sie hart dafür arbeiten mussten.

Anders als Giulia, die sich immer für die Welt dort draußen interessiert und begeistert hatte, verreiste Bianca nicht gern. Es war zwar nett, hin und wieder neue Eindrücke in einem fremden Land zu sammeln, doch wichtig war es ihr nicht. Hier war sie glücklich, denn hier fühlte sie sich geborgen. Sie stieß mit ihrem Turnschuh gegen einen Stein. Nein, wenn sie schon vor sich hin philosophierte, dann sollte sie auch ehrlich mit sich sein. Der Unfall hatte sie aus der Bahn geworfen. Dieser verdammte, verhasste Unfall hatte ihre Träume zerplatzen lassen

wie eine Seifenblase. Ihre Mitschüler hatten das letzte Schuljahr absolviert, während sie Monate in Krankenhäusern zugebracht hatte.

Seufzend riss sie ein Olivenblatt von einem Zweig und zerrieb es zwischen den Fingern. Jedes Blatt, jedes Kraut, jede Blüte hatte ihren eigenen Duft. Sie schnupperte an den Fingern. Bitter, frisch und erdig, das waren Oliven. Verarbeitet und eingelegt konnten sie vollkommen anders schmecken und bereicherten beinahe jedes Gericht. Auch die einfachste Sauce erhielt durch das Aroma der Oliven mehr Biss. Heute Mittag hatten sie frische Tagliolini mit Butter und Trüffeln geplant, denn die Gäste gingen mit Mauro auf Trüffelsuche. Mauro und sein Hund Pino waren ein eingespieltes Team. An guten Tagen brachten sie zwei Taschen voller schwarzer Trüffel mit.

Hier auf dem Gut verarbeiteten sie alles frisch. So wie Giulia und Paul sich der Herstellung von biologischem Wein verpflichtet hatten, versuchte Bianca, nur saisonale Zutaten aus der Gegend und aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden. Wenn sie auf andere Ressourcen zurückgreifen musste, kennzeichnete sie diese auf der Speisekarte. Zum einen unterstützte sie damit die hiesigen Landwirte, zum anderen leistete sie einen Beitrag zum Klimaschutz. Kurze Transportwege bedeuteten weniger Umweltbelastung. In dieser Hinsicht dachten die Schwestern wie ihre Eltern und versuchten, möglichst nachhaltig zu arbeiten. Restaurant und Weingut durften die Schnecke führen, das Symbol der Slow-Food-Bewegung. Die Fiore-Weine trugen höchste Auszeichnungen und Biozertifikate, worauf die Massinellis sehr stolz waren.

Im vergangenen Sommer hatten Sabotageakte Alberto Fatta, den langjährigen Kellermeister der Massinellis, schwer verletzt ins Krankenhaus gebracht, und Lorenzo hatte einen Herzinfarkt erlitten. Doch langsam verblassten die dramatischen

Ereignisse, und überhaupt blieb nicht viel Zeit zum Grübeln, denn der Weinanbau, die Olivenbäume und der Gästebetrieb forderten ihre ganze Aufmerksamkeit.

Bianca sah auf die Uhr, als Mauro und Pino die Straße heraufspazierten. Der struppige Hund entdeckte Bianca und sprintete auf sie zu. Oft holte er sich in der Küche eine Leckerei ab und hoffte wahrscheinlich auch dieses Mal auf eine Belohnung.

»Na, mein Hübscher, gleich sollt ihr in den Wald!« Sie streichelte den wuscheligen Kopf und klopfte ihm den Rücken. »Pino steht gut im Futter, Mauro.«

Der junge Mann blieb auf seinen Trüffelstock gelehnt vor ihr stehen und grinste. »Was soll ich machen, er ist schrecklich verfressen, und die Gäste stecken ihm heimlich was zu.«

»Wie geht es Ruggero?« Mauros Onkel hatte sich aus dem täglichen Trüffelgeschäft zurückgezogen, seit sein Neffe sich erfolgreich bewährt hatte.

»Gut, danke. Er bildet gerade wieder einen Hund aus. Das macht ihm nach wie vor großen Spaß. Und er hat einfach ein Gespür für Hunde mit Talent.« Er sah zum Restaurant hinüber. »Da kommen meine Kunden. Ich muss los, Bianca. Wir bringen euch sicher genug für das Mittagessen mit.«

Bianca strich Pino noch einmal über den Kopf. »Na dann los, ihr beiden!«

Langsamer folgte sie nach und beobachtete, wie Mauro Oliver und Inès begrüßte. Das Schweizer Paar wirkte trotz der frühen Morgenstunde munter und voller Vorfreude auf die kleine Expedition, während die Fotografin mit ausdrucksloser Miene auf ihrem Handy tippte. Wie hatte Branconi sie genannt? Ambra? Sie fühlte sich hier offensichtlich nicht so wohl wie ihre Begleiter. Automatisch hielt Bianca nach dem Starkoch Ausschau, der jedoch nicht zu sehen war. Da sie keine

Lust auf ein Gespräch mit den Gästen hatte, schlug sie den Weg durch die Olivenbäume ein und fand den Hintereingang zur Küche bereits offen vor.

Es duftete nach Kaffee und gebratenen Eiern. Sie schaute durch die Tür und fand Ivano am Herd stehend vor. Er pfiff vor sich hin, schubste mit einer Hand die Eierpfanne an und wendete mit der anderen Pilze in einer kleinen Pfanne.

»Guten Morgen, Ivano! Ich wusste gar nicht, dass du Frührschicht hast.« Sie ging zum Kaffeautomaten und nahm den Siebträger heraus.

Routiniert füllte sie aus einem Glas frisch gemahlene Espresso in den Träger, drückte das Kaffeepulver kurz an und klemmte das Sieb unter die Maschine. Dann drückte sie auf den Knopf und beobachtete, wie sich die Tasse mit cremigem Espresso füllte. Himmlisch!

Ivano antwortete in seinem gebrochenen Italienisch: »Elena kommt später heute. Ich habe gesagt, kein Problem, springe für dich ein. Ist in Ordnung, ja?«

Der junge Mann war von mittlerer Größe, schlank und in seinen Bewegungen flink und immer vorsichtig. Sie hatte Mitarbeiter gehabt, die innerhalb einer Woche zehn große Essteller zerschlagen hatten. Auf Dauer eine kostspielige Angelegenheit.

»Hm, ja, schon, aber nächstes Mal fragst du mich bitte vorher, ja? Ich weiß immer gern, wer eingeteilt ist.« Insgeheim missfiel ihr Elenas eigenmächtiges Verhalten, doch sie war auf die Servicekraft angewiesen, und die wusste das ganz genau. Gutes Personal zu bekommen und zu halten war mit das Schwierigste in der Gastronomie.

»Natürlich, mache ich, ganz sicher. Tut mir leid«, sagte Ivano, sichtlich unglücklich.

»Ist nicht deine Schuld, Ivano, du wolltest nur helfen, aber

lass dich von den anderen nicht ausnutzen«, riet sie dem gutmütigen jungen Mann.

»Nein, nein, danke, Bianca.« Er schwenkte die Eierpfanne und ließ ein perfektes Omelett auf einen Teller gleiten. »Willst du essen?«

Sie schnupperte und verspürte tatsächlich Appetit. Mit einer Gabel trennte sie ein kleines Stück ab und kostete. Überrascht sah sie Ivano an. »Das ist richtig gut! Wie hast du es zubereitet?«

Ein Lächeln erhellte sein Gesicht, und er erklärte ihr, wie er die Eier mit etwas Mineralwasser aufgeschlagen und dass er frische Kräuter hinzugegeben habe. »Zu Hause, Heimat, meine Großeltern haben einen Garten.« Er schloss genussvoll die Augen und berührte seine Nase. »Alles gut, sehr gut, frisch!«

»Aus dir wird mal ein guter Koch, Ivano.« Bianca ging zur Tafel und notierte darauf die Speisenabfolge für den Tag. Als sie bei den Süßspeisen angelangt war, fiel ihr ein, dass sie heute Besuch von Sara bekam. In der Kühlung hatte sie noch eine ganze Kiste mit frischen Aprikosen und entschied, dass ein Aprikosenstrudel heute genau das Richtige wäre. Sara, dachte Bianca und musste seit langem auch wieder an ihre Freundin Mia denken, die sie sehr gemocht hatte. Mia war die Rebellin gewesen, und manches Mal hatte Bianca sich gefragt, was aus ihr geworden war.

Sofort machte sie sich an die Arbeit und knetete zuerst den Teig, der eine halbe Stunde ruhen musste. Danach schälte und entsteinte sie die Aprikosen und schnitt sie in Scheiben. Sie bereitete gleich zwei Strudel vor, und erst als die Backwaren im Ofen waren, erschien Elena in der Küche.

»Wie schön, dass wir dich auch noch sehen, Elena«, meinte Bianca kühl.

Die junge Frau fuhr sich durch die hastig zusammengebundenen Haare und band sich die Schürze um die Hüfte. Sie alle trugen die *Fiore*-Schürzen, schwarz mit dem in Gold und Grün aufgestickten Emblem des *Ristorante Fiore* – einer Weinrebe und gekreuzten Kochlöffeln. Anfangs hatte Bianca heftige Diskussionen mit Elena führen müssen, weil diese in Miniröcken und allzu knappen T-Shirts zur Arbeit erschienen war. Zumindest das hatte sich gebessert, allerdings auch nur, weil Bianca auf dem Tragen der Arbeitskleidung bestanden hatte. Sie hatte durchaus nichts gegen Variationen, wenn ihre Mitarbeiter Shirts mit einem anderen Schnitt bevorzugten, aber alles musste sich im Rahmen bewegen und zum Stil des Landhotels passen.

»Tut mir leid«, murmelte Elena und trug hastig die Milch- und Saftkrüge in den Frühstücksraum.

Bianca zuckte mit den Schultern. Es hatte keinen Sinn, sich mit Elena zu streiten, die schlimmstenfalls kündigte. Mit einem weiteren Espresso trat sie vor die Tür und freute sich über die noch immer angenehm kühle Morgenluft. Sie spazierte um das Haus herum, kontrollierte den kleinen Küchenkräutergarten und blieb hinter dem Gästehaus stehen. Von hier schaute man über den Weinberg hinauf zum Wald. Auf dem Monte Fiore lag eine kleine Kapelle, mit der ihre Großmutter eine dramatische Familiengeschichte verband. Giulias Ankunft im vergangenen Jahr hatte viele unterdrückte Gefühle und Geheimnisse innerhalb der Familie aufgewühlt. Vollständig geklärt war nicht alles, aber das war wohl auch nicht möglich. Schlechte Stimmung verbreitete nach wie vor ihr Onkel Salvatore, der in ständigem Streit mit ihrem Vater lag. Allein deshalb war es gut, dass ihre Eltern für einige Wochen den Spannungen auf dem Weingut entfliehen konnten.

Als Pferdehufe über den steinigen Boden galoppierten,

