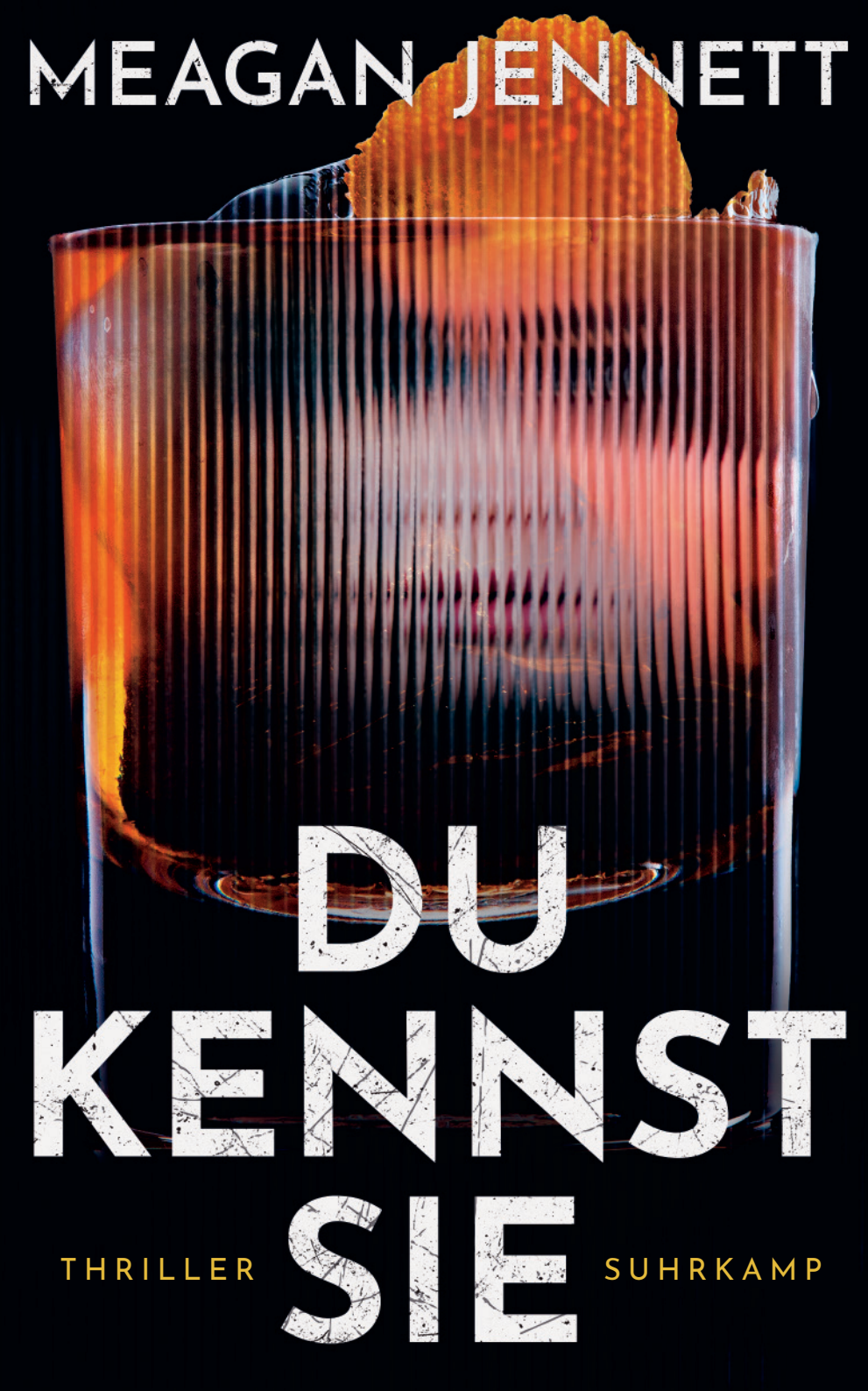


A tall, clear glass filled with a vibrant orange liquid, likely juice. A thick slice of orange is perched on the rim of the glass, its texture and color clearly visible. The background is a solid, deep black, which makes the bright orange of the drink stand out. The lighting is dramatic, highlighting the rim of the glass and the surface of the liquid.

MEAGAN JENNETT

DU
KENNST
SIE

THRILLER

SUHRKAMP

SV

Meagan Jennett
DU KENNST SIE

Thriller

Aus dem amerikanischen Englisch
von Birgit Salzmänn
Herausgegeben von
Thomas Wörtche

Suhrkamp

Die Originalausgabe erschien 2023 unter dem Titel
You Know Her
bei MCD, einem Imprint von Farrar, Straus and Giroux, New York.



Erste Auflage 2024
suhrkamp taschenbuch 5421
Deutsche Erstausgabe
© der deutschsprachigen Ausgabe
Suhrkamp Verlag AG, Berlin, 2024
Copyright © 2023 by Meagan Jennett
Alle Rechte vorbehalten.
Wir behalten uns auch eine Nutzung des Werks
für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG vor.
Umschlagfotos: Ryan Matthew Smith/Stocksy (Cocktailglas);
Magdalena Russocka/Trevillion Images (Frauengesicht);
FinePic®, München (Kratzer)
Umschlaggestaltung: zero-media.net, München
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany
ISBN 978-3-518-47421-1

www.suhrkamp.de

Für Jeffrey und Arada, die ich sehr vermisse.

Danach
(Vor dem Ende)

Es ist fast schon Oktober.

Falls die Bienen um mich herum das wissen, zeigen sie es nicht. Stattdessen tänzeln und taumeln sie in der dunstigen Luft, berauscht von der Hitze des Sommers, der sich schon viel zu lange hinzieht. Sie schweben von Blüte zu Blüte und sammeln klebrige Batzen Pollen an schwarzen Beinen. Ein paar von ihnen haben meinen Picknickkorb entdeckt und sich über mein offenes Glas Brombeermarmelade hergemacht, fahren mit gierigen Zungen über den Rand. Eine von ihnen kriecht ins Glas, gefährlich nah ans gelierte Verderben. Eine andere prallt gegen eine Blume, gerät ins Trudeln und rollt in die Mitte des schaukelnden Blütenkopfs. Ihr Verhalten wirkt irgendwie ungestüm, ganz untypisch für die gelassenen Summtierchen, für die wir sie halten. Und doch leben die Blumen dafür, für diese aggressive Art der Bienen.

Über mir fällt Sonnenlicht durch die knorrigen Zweige eines Apfelbaums. Ich habe mich zwischen seine Wurzeln gelegt und bin kurz darauf halb eingedöst, versunken in der monotonen Symphonie der Flügelschläge und dem sanften Streicheln der Spätvormittagssonne auf meiner Haut. Irgendetwas stört mich allerdings.

Unter dem süßlichen Gestank faulender Äpfel liegt noch etwas Durchdringenderes, ein Geruch, den ich beinahe greifen kann; ein Hauch nur, aber er wird immer stärker.

Zum Summen der Bienen hat sich ein neuer Klang gesellt. Ein beharrlicheres Sirren, höher als der Bariton der Bienenflügel; eine Flöte, die den Gleichklang der Celli durchkreuzt. Kurz darauf landet etwas, leicht und zart, auf meinen Lippen.

Die Flöte verstummt.

Winzige Füßchen tippeln über meinen Mund. Ich spitze die Lippen und befördere den Besucher mit einem Atemstoß in die Luft. Die Flöte setzt wieder ein. Sie ist jetzt über meinen Augen, und wenn ich aus dem richtigen Winkel hinaufschau, kann ich sie sehen.

Eine Schmeißfliege.

Ich hatte mich schon gefragt, wie lange es wohl dieses Mal dauern würde, bis sie auftauchen. Ich beobachte, wie sie umherfliegt, landet und langsam über die bläulich verfärbte Leiche läuft, die neben mir liegt.

DEZEMBER

Sophie

Meine Geschichte beginnt wie so oft: Ich ignorierte einen Mann an einer Bar. Ich übersah ihn absichtlich, ehrlich gesagt, weil er in all den Monaten, in denen er nun schon herkam und kaum einen halben Meter entfernt mir gegenüber an der Kupfertheke saß, nicht ein einziges Mal nach meinem Namen gefragt hatte. Dafür rächte ich mich gewissermaßen, indem ich seinen vergaß, ihn aus der Tasche zog und auf den Boden fallen ließ, damit er am Ende des Abends mit den Essensresten weggefedt werden konnte. Er selbst wurde einfach zu Bud Light, bekam den Spitznamen, den ich ihm angesichts der einzigen Worte verpasste, die er je in meine Richtung geworfen hatte. Er gehörte in dieselbe Kategorie wie Whisky Ginger, Beer Is the Only Thing That Can Have Too Much Head und Give Me a Smile Girl.

Als ich noch jung und neu im Geschäft war, hielt ich solche Typen bloß für Müll, üble Rückstände, wie schmierigen Schimmel unter der Spüle, etwas, das es nur in den schäbigen Spelunken gab, in denen ich zu meinen Anfangszeiten abends Cocktails mixte. Ekelhaft, aber mit ausreichend scharfen Mitteln leicht zu entfernen. Doch bald schon begriff ich, dass sie in jeder Bar existierten, von College-Partyhöhlen mit klebrigen Fußböden bis zu eleganten Nachtclubs. Sie gehören ebenso zur Ausstattung wie die Fruchtfliegen. Früher dachte ich, sie wären harmlos, und lachte über sie. Doch dann lösten sie sich aus dem Schimmel wie die Maden und flogen mir in den Mund. Tausende züngelnder Zungen legten ihre Stimmen wie Eier an die weichen Stellen in mir, wo sie dann schlüpfen; mit jedem schmierigen Kompliment, das mir über den Oberschenkel glitt, mit jedem unverschämten Witz, der mir in die Taille kniff. Ein ganzes Universum von Milben kam zum Vorschein und machte sich kriechend und krabbelnd unter meiner Haut breit.

Sie hätte es besser wissen müssen. Das sagen sie immer. Sie hätte nicht so dumm sein dürfen, hätte nicht spätabends alleine unterwegs sein dürfen, nicht diesen Rock tragen, nicht diesen Stimmen ihren lachenden Mund öffnen dürfen. (Auch nicht, wenn das Lachen ihr Schutzschild war, was oft genug zutraf.) Hätte sie ihren Mund, ihre Schenkel, ihr Herz geschlossen gehalten, wären sie niemals hineingekommen.

Ich hätte es besser wissen müssen, denn ich kannte sie, auch wenn ich mich nicht sofort daran erinnerte. Als Mädchen war ich im Wald hinter unserem Haus oft stundenlang durchs hohe Gras und dichte Unterholz gestreift. Meine Beine, bis auf ein paar zerrissene Shorts nackt, bildeten ein leichtes Ziel für Sandflöhe und Kleemilben. Als ich die winzigen Tiere zum ersten Mal meine Knöchel hinaufkrabbeln und sich in meine noch blasse Frühlingshaut fressen sah, fing ich an, laut zu schreien. Mein Vater lachte, als ich ihm die Bisse zeigte. Milben, sagte er, seien der Preis, wenn man hinaus ins raue Leben ging. Wenn ich den nicht zahlen wollte, müsse ich mich warm anziehen oder nicht vor die Tür gehen. Dann zeigte er mir, wie man farblosen Nagellack auf die Löcher auftrug, die sie gebohrt hatten. Die Milben unter meiner Haut seien zwar lebendig, erklärte er, könnten aber durch einen Pfropf getrockneten Lack ganz einfach erstickt werden. Ich pinselte und wartete ab, während mein Körper zu einem Friedhof wurde, und nach ein paar Tagen hörte der Juckreiz auf. Bevor er mir auch noch zeigen konnte, wie man die Löcher zupinselte, die Männerzungen bohrten, war mein Vater weg.

Nachdem ich Bud Light und seinesgleichen jahrelang zugenickt, mir lächelnd das Gejammer über ihre belanglosen Sorgen angehört und über ihre geschmacklosen Witze gelacht hatte, während sich ihre Stimmen immer lauter unter meine Haut gruben, bin ich zu einem Scheusal geworden, das sich hinter einer freundlichen Fassade versteckt.

Lächle, sagen sie mir, und ich lasse die Milben an meinem zerfressenen Kieferbogen entlang nach hinten krabbeln und mir den Mund zu einer Halloweenmaske verziehen. Voilà, mein grinsender Schädel.

Es kam eine Zeit, da nervten mich ihre Stimmen nicht mehr so sehr; seit ich merkte, wie viel Macht mir der beengte Raum hinter einem Bartresen verlieh. Männer reichen dir, öfter als sie glauben, das Seil, das du brauchst, um sie zu erhängen, verstehst du?

Jener Abend, der letzte Abend des Jahres, war wie ein Atemzug, der mir in der Kehle stecken blieb. Unser nettes kleines Städtchen Bellair, Zuhause von gerade einmal 7000 Seelen, ist kein Partyort. Wer hier Silvester feiern will, verschwindet über die dornige Stadtgrenze in den Glanz des nahe gelegenen Charlottesville oder in den Schmutz und Glimmer von Richmond. Ein paar investieren vielleicht sogar das Geld für eine Reise nach Washington D.C. Ein paar weitere ziehen es vor, ihre eigene Party zu feiern, schauen mal kurz rein, um diejenigen Mitarbeiter einzuladen, die sie mögen (*Komm vorbei, wenn du Feierabend hast! Bei uns geht dann immer noch was ab!*). Alle anderen bleiben zu Hause und kämpfen vor plärrenden Fernsehern gegen den Schlaf. Später dann durchstreifen Cops, deren grell erleuchtete Zellen darauf warten, gefüllt zu werden, auf kurvi-gen Sträßchen die Dunkelheit wie hungrige Haie, auf der Suche nach Verirrten. Sauf-Feiertage sind nun mal nichts für eine Kleinstadt.

Wir saßen in diesem kleinen Lokal fest, dem Blue Bell, und warteten auf den riesigen Andrang, der kommen würde oder auch nicht. Auf die Menschenmassen, die jeden Moment hereinplatzen würden, da war unser furchtloser Restaurantleiter Ty sich sicher. Denn »das eine Mal«, rief er uns zum hunderten Mal vom Ende der Theke aus in Erinnerung und zog seine

Krawatte gerade, »Silvester 2015, als wir nicht vorbereitet waren. Da haben sie uns den Arsch poliert. Erinnerst du dich noch, Soph?«

Woran ich mich erinnerte, waren ein verkaterter Tellerwäscher, der nicht hinterherkam, und ein Hilfskellner, der zu sehr damit beschäftigt war, mit dem weiblichen Bedienpersonal zu flirten, um sich auf seinen Job zu konzentrieren, aber ich ließ Ty reden. Seine Stimme ist wie eine Mücke, die mir um den Kopf schwirrt, leicht auszublenden. Unterdessen standen die Kartons mit den neuen Champagnerflöten, die er extra für den Abend bestellt hatte, noch da, wo er sie abgestellt hatte, ungeöffnet unter der Eiswanne. Mein Barhelfer hätte sie schon längst auspacken und spülen sollen, aber er war vor zwanzig Minuten nach unten gegangen, um Limetten zu holen und noch nicht wieder aufgetaucht. Höchstwahrscheinlich tratschte er irgendwo. Wenn Ty die Gläser selbst säubern und polieren wollte, bitte. Ich würde es ganz bestimmt nicht tun.

Irgendwer, wahrscheinlich die Empfangshostess, hatte Luftschlangen aufgehängt. Im Licht der niedrigen Deckenlampen golden und silbern glänzend schlangen sie sich quer durch den Raum. Riesige Luftballons wippten am Ende dünner Schnüre, die an Stuhl- oder Tischbeinen befestigt waren. Die Servicekräfte machten sich einen Spaß daraus, sich gegenseitig mit einem Ballon vorm Gesicht zu erschrecken oder ihn jemandem so kräftig über die wohlfrisierten Haare zu reiben, bis sie sich elektrisch aufluden. Nach einer Weile sahen sie mit ihren hochstehenden Flusen alle aus wie Küken mit wehenden Flaumkronen auf den Köpfen. Kreischen und Gelächter schallten durchs Lokal, und irgendwer erwischte meinen Barhelfer, als er aus dem Keller hochkam, die dünnen Arme mit Flaschen beladen und schwere Tüten mit Obst an den Händen baumelnd. Er stolperte, fing sich wieder und lief rot an. Ich versuchte, nicht die Augen zu verdrehen. Was mir schwerfiel angesichts des »Happy New

Year«, das auf dem albernem Haarreif prangte, den Ty mir verpasst hatte. Ich machte mich genauso lächerlich wie alle anderen.

Eine Viertelstunde vorm Aufmachen tauchte Chefkoch aus seiner Küche auf, verkündete die Spezialgerichte des Tages und schubste einen Teller mit irgendeinem toten Fisch über meine saubere Arbeitsfläche. Kurz vor meinem Ellbogen kam er schlitternd zum Stehen, der Fisch starrte mit glasigen Augen auf die schimmernden Luftschlangen über sich. Die Leute vom Service versammelten sich, sahen das Tier mit gierigen Blicken an und hörten halbherzig der Lektion über die Aussprache des Namens einer bestimmten Sorte Pfeffer zu, der rund um den Tellerrand gestreut war.

»Goldstück«, säuselte Chefkoch und reichte mir eine Gabel. Das ist ein Spielchen, das die Kerle aus der Küche alle spielen, ein verbaler Ausrutscher, ein Versprechen mit Haken. Goldstück nennen sie einen, solange sie in guter Stimmung sind. Wenn wir erst drei Stunden in der Abendschicht und knietief in der Scheiße stecken, verwandelt sich ihre Liebeserklärung schnell in scheppernde Töpfe und verdammtes Miststück, um dann wieder in Süßholzraspeln umzuschlagen, wenn sie zehn Minuten später Eiswasser brauchen. Goldstück Nummer eins bin ich, weil ich die Kontrolle über die nächste Sodapistole habe und, was noch wichtiger ist, über den Alkohol. Das macht mich wahrscheinlich auch zum Miststück Nummer eins.

Die restlichen Gabeln wurden unsanft neben den Teller geworfen, damit die Servicekräfte darüber herfallen und sich glibberige Fischstücke in die Mäuler schaufeln konnten. In Minutenschnelle war der Teller leer, Ty wischte mit dem Finger den letzten Soßenrest auf und nahm ihn weg.

Schlachtpläne wurden gemacht, Tische aufgeteilt, letzte Schliffe verpasst. Um fünf atmeten wir tief durch und schlossen in voller Garnitur strahlend die Tür zu einem verlassenem Ort auf, zu einem Wartesaal, einem leeren Restaurant an Silvester.

Sophie

Mit wem ich nicht rechnete, war Bud Light, der kurz nachdem wir aufgemacht hatten, reinmarschierte. Einmal das Übliche, sagte er und lümmelte sich auf seinen Lieblingsbarhocker. Dessen wackelige Holzbeine knarzten unter der Wucht seines Gewichts, und ich wartete mit angehaltenem Atem darauf, dass er zusammenbrach. Aber leider hielt der Hocker stand. Enttäuscht über Buds Glück reichte ich ihm eine Flasche Bier, stellte am Fernseher das Footballspiel an und wandte ihm den Rücken zu, bis er vielleicht irgendwann ein bisschen interessanter werden würde.

Und dann öffnete die Nacht ihr träges Maul und lullte uns alle in den Schlaf. Während der Cocktail Hour drehten wir Däumchen, die Servierkräfte scharten sich um die Computer, bis Ty sie mit dem lächerlichen Spruch verscheuchte, den sämtliche Restaurantchefs draufhaben: »Wer Zeit hat, um zu ruhn, der kann auch etwas tun. Sucht euch ne Beschäftigung, Leute.«

Sie liefen auseinander, für den Moment. Zwei, um zu tratschen und vorzugeben, sie würden die Terrasse fegen, ein weiteres Paar ging in die Küche, um zu sehen, was sie von den Sous schnorren konnten. Mein Barhelfer, der offenbar fürchtete, die Aufforderung würde auch ihm gelten, sortierte ein paar meiner Cocktaillkarten und setzte sich dann mit einem Stirnrunzeln an den äußeren Rand der Theke, was er wahrscheinlich für einen Ausdruck von Konzentration hielt. Der Karton mit den Gläsern, der jetzt unter meinem Ende des Tresens stand, wartete weiter ungeöffnet. Immerhin warf er einen Blick darauf, wobei man ihm ansah, dass er mit dem richtigen Gedanken spielte, bevor er ein Poliertuch nahm und stattdessen nur daran herumfummelte. Es gab mal eine Zeit, da hätte ich den Karton einfach

selbst ausgepackt. Zwei Minuten, und die Sache wäre erledigt gewesen. Kein Ding also – genau wie diesen Socken aufzuheben, den dein Mann auf dem Schlafzimmerboden hat liegen lassen und an dem er, ohne ihn eines Blickes zu würdigen, vorbeiläuft; genau wie den Klositz runterzuklappen, wenn er es mal wieder vergessen hat. Aber ich habs satt, für Männer verantwortlich zu sein. Der Barhelfer war mein Hilfspersonal, ich hatte nicht vor, diesen Frauenjob für ihn zu übernehmen.

Also blieb der Karton stehen.

Ein paar Gäste tröpfelten herein und tröpfelten wieder hinaus. Bud leerte ein Bier, dann ein zweites und noch eins, bestellte Steak mit Pommes, dann noch ein Bier. Sein Blick klebte immer am Fernseher. Wenn er mich brauchte, grunzte oder winkte er oder machte sonst irgendwas Nerviges, bis ich Notiz von ihm nahm. Dieses Spielchen, das wir für die paar Dollar Trinkgeld spielten, die er mir gab, hätte die ganze Nacht so weitergehen können, wenn der Wind, der uns umwehte, sich nicht irgendwann gedreht hätte.

Vier Stunden vor Mitternacht fing Bud an, mit seiner letzten fast leeren Bierflasche zu wedeln. Das hätte das Zeichen sein können, dass er eine neue wollte. Oder es war ein Zucken, ausgelöst durch den Tackle, der den Ball seiner Mannschaft kurz vor der benötigten Yardline stoppte. Third Down. Wie frustrierend.

Während er Spandex-gepolsterten College-Jungs dabei zusah, wie sie ineinanderkrachten, sah ich dabei zu, wie der letzte Schluck Bier den glatten Flaschenhals entlangrann und in seiner Kehle verschwand. Als er die Flasche wieder auf die Theke stellte, hörte ich eine Spur Unmut im Klopfen des Glases auf Kupfer, ein Klopfen an meiner Tür. Er schob sie mit seiner schwieligen Fingerspitze noch ein paar Zentimeter in meine Richtung. Den Blick weiter auf den Bildschirm gerichtet, auf die Jungs, die schon wieder ihre Offensive vermasselt hatten und nun die Köpfe zusammensteckten, um eine neue Strategie auszuhecken.

Bud fluchte leise, tippte mit den Fingern gegen den Flaschenboden. Ich fragte mich, wie lange es wohl dauern würde, bis er sie über den Thekenrand geschubst hatte. Jetzt war er interessant, die Schlinge legte sich um seinen Hals.

Mein Barhelfer erspähte die Chance, etwas Sinnvolles zu tun, und nahm die Flasche von der Theke, um sie wegzuwerfen. Er vergaß allerdings zu fragen, ob Bud Light noch irgendetwas wollte, weshalb die Hände das Mannes nun leer herumzuckten. Die Schlinge zog sich zu.

Gerade als im Fernseher Werbung lief und es aussah, als müsste er tatsächlich mit mir sprechen, schoben sich zwei fette rosa Hände durch den schweren Vorhang vor unserer Eingangstür.

Ty hängt dieses fürchterliche Ding pünktlich jeden Herbst nach dem ersten Frost auf. »Um die Leute warm und die Kälte draußen zu halten«, sagt er. Kann schon sein. Hauptsächlich eignet er sich aber dazu, alte Damen in Wogen aus schweren Stoff zu fangen, sie so lange in ein Meer aus schwarzem Filz zu hüllen, bis sie wie angestochen auf der anderen Seite wieder herausstolpern; angriffslustige Bienen, bereit, den erstbesten bedauernswerten Kellner zu stechen, der vergisst, ihnen Wasser *mit* Zitrone zu bringen. Wenig Eis. Unsere Hostess, ein nettes kleines Ding direkt aus der örtlichen Highschool, war inzwischen an diesen Irrsinn gewöhnt und trat beim ersten Anzeichen von Händen sofort in Aktion.

Ihre Maßnahmen waren einfach: vorsichtig den Vorhang zur Seite ziehen, um den armen Ankömmling nicht in Verlegenheit zu bringen, ihn freundlich begrüßen, während sie ihn oder sie hereinführte, und dann den Vorhang wieder schließen. Danach streckte sie die dünnen Arme aus, fing bereitwillig jedes Schnauben und jeden abgelegten Wollmantel auf, der ihr zugeschleudert wurde, und verbarg die Anstrengung, die sie das kostete, während sie ihn auf den Garderobenständer hängte.

Es folgten die üblichen Fragen: »Sie sind nur zu zweit? Sehr schön. Bevorzugen Sie einen Tisch oder einen Platz an der Bar? Oder an einem unserer neuen Bartische vielleicht? Dann haben Sie von allem etwas und einen wunderschönen Blick auf die Berge. Hätten Sie heute Abend gern die Speisekarte oder nur Getränke und Dessert? Speziell zu Silvester bieten wir Ihnen frischen Rotbarsch an. Der Koch hat mich vorhin einen Happen probieren lassen, einfach köstlich! Außerdem natürlich ein Glas Champagner aufs Haus für alle, die mit uns das neue Jahr einläuten!«

Um in diesem Geschäft Erfolg zu haben, musst du gut lügen können, eine Eigenschaft, die wir wahrscheinlich mit Kindergärtnerinnen und Callgirls gemeinsam haben. Lächle, verberge, was du denkst, hebe deine Stimme. Es kommt darauf an, gerade so viel von dir selbst hinter deiner Maske zu zeigen, nur so viel von der Wahrheit preiszugeben, dass die Gäste unvorsichtig werden.

Man sollte keiner von uns jemals trauen.

Dieses bestimmte Paar Hände war mit einer grauen Tonne verbunden, die auf zwei dünnen Stelzen saß. Hellbraune Docksider, Oakely Brille und knallbunt gestreifte Krawatte vervollständigten das Ganze. Ich kannte diesen Typen. Ich hatte ihn schon unzählige Male gesehen, bei Footballspielen und Verbindungsfeiern und Country-Club-Mittagessen. Er ist der Stiefbruder von Whisky Ginger und der Cousin von Too Much Head. Das ist Jungle Juice in seiner Pi-Kappa-Partykeller-Kluft, obwohl er, seit er nun erwachsen und frisch gebackener Doktor der Rechtswissenschaft ist, versucht, sein Daddy zu sein und sich deshalb Maker's Mark Old Fashioned nennt, wenn ich bitten darf.

Falls das welkende Veilchen hinter ihm so typisch ihre Mutter war wie die Perlen, die sie um den Hals trug, wäre sie Pinot Grigio gewesen, aber ich setzte auf Rosé, weil das rosa Getränk

das Gesöff erster Wahl für die spießigen Damen der amerikanischen Generation Y darstellte.

Ich beobachtete, wie die Hostess auf sie zuing, ihnen mit einem strahlenden Lächeln die hingehaltenen Mäntel und Handschuhe abnahm, während sie hinter sich nach dem Stapel Speisekarten auf ihrem Empfangstisch griff. Aber dieser Junge, der uns glauben machen wollte, er wäre ein Mann, rauschte, die Hand auf dem Rücken seiner Partnerin, einfach an ihr vorbei und steuerte auf meine Bar zu.

Unter meinem rechten Schulterblatt brannte es plötzlich, mitten in der Verhärtung, die sich vor ein paar Jahren dort gebildet hatte und die ich seitdem nicht mehr lösen konnte, wie sehr ich mich auch anstrenge. Bis zu diesem Silvesterabend hatte sie sich durch Zungen und Zähne und dumpfen Muskelschmerz so verfestigt, dass sie sich nie wieder lockern würde.

Barhocker schrammten über den Boden, das Paar nahm Platz. Bud hüstelte.

»Happy New Year.« Ich schob ihnen Getränkekarten hin. Die außer Acht gelassene Hostess presste sich die Speisekarten an die flache Brust und blieb zurück. Sie wusste, wann sie sich unsichtbar machen musste. Und doch sah ich ihre Enttäuschung; daran, wie sie sich auf die Lippe biss, bevor sie lächelte, am kurzen Wippen ihres Pferdeschwanzes, als sie, durch ihre Missachtung abgewiesen, wieder in ihren Empfangsstand trat. Auch in ihr hatten die Milben sich schon breit gemacht, sie merkte es nur noch nicht.

»Wir waren den ganzen Tag auf Weinproben«, verkündete Old Fashioned, als ich ihn fragte, was ich ihnen anbieten darf. Als wäre das eine Antwort, mit der ich etwas anfangen könnte.

Im Augenwinkel sah ich, dass sich noch weitere Hände durch den Vorhang tasteten und sich noch mehr verwirrte Gesichter hereindrängten. Langsam fragte ich mich, ob wir an dem Abend doch mehr zu tun kriegen würden als gedacht, ob der gefürch-

tete Ansturm mit Verspätung kam. Immerhin bringt es Geld, oder? Volles Lokal, Trinkgeld von überall. So heißt doch die alte Volksweisheit. In Wahrheit sind die späten Gäste eine Strafe. Mit jedem neuen von ihnen kommt Chaos durch die Tür, die Stimmung wird gereizt, Fehler passieren, und die Leute, die um diese verspätete Essenszeit hungriger und ungeduldiger sind, meckern und nörgeln, während ihre Großzügigkeit gleichzeitig schwindet.

Noch mehr Hände, noch mehr Mäntel, die an einer immer dicker anschwellenden Garderobe landeten. Servicekräfte, die sich um die Sodastation drängelten und Tablettts mit Mineralwasser beluden. Im Fernseher über mir wurde der Spielstand eingeblendet, das Spiel war fast vorbei. Gleich würde ich auf einen anderen Sender schalten müssen.

Ich wandte mich wieder Old Fashioned zu und verwandelte seine Aussage in eine Frage. »Klingt nach einem schönen Tag. War vielleicht ein besonders guter Tropfen dabei, den Sie auch hier gern trinken würden? Oder hatten Sie erst einmal genug Wein?«

»Irgendwas Nettes, denke ich«, antwortete er in tragem Tonfall. Die Zähne, die in meine Schulter bissen, ließen los und Tausende winzige Lebewesen bewegten sich mit der schleimigen Absonderung seiner Stimme Wirbel für Wirbel an meinem Rückgrat hinunter.

»Etwas zum Feiern – wir haben uns nämlich gerade verlobt!«, quiekte sie und streckte mir ihre Hand über die Theke entgegen.

»An Weihnachten, genau genommen«, fügte er hinzu.

Vorn im Restaurant zog die Hostess ihren Notizblock hervor, um eine Warteliste anzulegen. Hinter mir begann die Bonmaschine Bestellungen auszuspuken.

»Oh! Wow.« Ich weiß nie, wie ich auf so was reagieren soll. Ich legte ein strahlendes Lächeln über mein Gesicht. »Na dann, herzlichen Glückwunsch. Wie wunderbar.«

Es war alles andere als das. Verlobungen bedeuteten Dessert und ein Glas Champagner aufs Haus. Verlobungen sind schlecht für Barkeeperinnen, die auf Umsatz und Trinkgelder angewiesen sind. Aber hast du schon vergessen? Ich bin eine gute Lügnerin.

»Sophie«, flüsterte die Hostess, die plötzlich wie aus dem Nichts neben mir stand. Sie hatte den Telefonhörer am Ohr und ein Stück Papier in der Hand und nickte in Richtung des Paares. »Sein Dad ist am Telefon, sagt, er übernimmt die Rechnung. Ich hab mir seine Kreditkartendaten notiert.« Sie bekam leicht feuchte Augen. »Ja, Sir, sie steht direkt neben mir ... Ob du sonst noch irgendwas von ihm brauchst?«

Ich warf einen Blick auf den Zettel in ihrer Hand, auf die Ziffern in der ordentlichen Mädchenschreibschrift.

»Nee. Das reicht, junge Dame. Danke.«

»Dein Vater lädt uns ein?«

»Sieht so aus.«

Bud sah zu mir und setzte zum Sprechen an, als würde er tatsächlich versuchen, sich an meinen Namen zu erinnern. »Ich bin gleich für dich da«, zwitscherte ich und übergang ihn. Sollte er sich doch selbst erhängen.

Es gibt einen Trick, den wir Barleute anwenden, wenn wir etwas wollen. Wir unterscheiden uns nämlich nicht von dir – wir wollen das, was wir nicht haben können; so wie diese Flasche Wein an den Mann bringen, die unser Boss nicht glasweise verkauft, die er bei Steak mit Pommes frites und Fladenbrot mit seinen Kumpels trinkt, von der er seinem Personal nicht mal ne kleine Kostprobe gönnt.

Du musst deine Kunden bloß richtig einschätzen. In einer Kleinstadtbar wie dieser werden die meisten vor dem Preis der Flasche zurückschrecken, die ich für sie ausgewählt habe. Diejenigen, die über ihren Schatten springen und sie kaufen, leeren sie gewöhnlich auch. Aber diese beiden hier hatten schon den

ganzen Tag lang getrunken, was an dem glänzenden Film auf ihren Augen und den rot blühenden Flecken auf ihren Wangen zu erkennen war. Daddy würde garantiert wollen, dass er seiner Verlobten den passenden Wein zu dem teuren Klunker an ihrem Finger kauft. Und wenn sie genug für ihre Barkeeperin übrig hatten, würden sie ihr vielleicht den letzten Schluck übrig lassen. Das ist eine andere Schlinge, feiner und schwieriger umzulegen.

Ich stellte meine Falle, platzierte die Flasche vor ihnen auf der Theke, so dass sie sich vorstellen konnten, sie gehörte schon ihnen. Ein weiteres Paar schob sich neben Bud auf zwei Barhocker. Der Bondrucker sprang an und ratterte noch mehr Bestellungen raus.

»Service!« Chefkoch rief nach jemandem, der Essen abholte. »Tisch 3, Tisch 4, Tisch 7!«, donnerte seine Stimme durch die Schwingtür, die zur Küche führte.

»Der ist rot.« Old Fashioned zog einen Flunsch. »Claire ist kein großer Fan von Rotwein. Haben Sie vielleicht einen schönen Rosé. Oder einen trockenen Weißwein. Irgendwas aus Fox Hall. Da waren wir heute, die Weine waren vorzüglich.«

»Entschuldigung, Miss!« Miss. Ich hasse dieses Wort. Ich bin erwachsen. »Hallo. Können wir etwas Wasser bekommen?« Der Mann links neben Bud pochte ungeduldig auf die Theke. Wo war mein Barhelfer? Er hätte sich darum kümmern müssen.

»Ah, ja. Fox Hall«, stimmte Rosé zu, die offenbar Claire hieß.

»Miss?«

Die Bonschlange hinter mir plumpste über den Druckerrand und taumelte abwärts, während die Glocke über der Tür schon wieder läutete. Weitere Hände tasteten sich herein. Am Ende meiner Theke stapelten sich langsam schmutzige Gläser. Wo war bloß mein verdammter Barhelfer?

»Können wir bitte die Getränkekarte haben?«

Da drüben, er räumte Tische für die Leute vom Service ab. Warum zum Teufel war er im Restaurant? Wo war Ty?

»He, Sophie, hast du was dagegen, wenn ich rasch die zwei Bier fertig mache, die ich bestellt habe? Tisch elf wird langsam unruhig.« Einer der Kellner tippte mich an den Ellbogen.

»Nur zu. Aber vergiss nicht, den Bon aufzuspießen.«

»Service! Essen abholen!«

Im Notfall wenden Ärzte die Methode der Triage an, um festzulegen, um welche Patienten sie sich wann kümmern. In überfüllten Restaurants läuft es ziemlich nach demselben Prinzip. Erst kommt dein Sterbender an die Reihe: der Mann, der Wasser und eine Speisekarte braucht, bevor er einen richtigen Aufstand macht. Dann dein Verletzter: Ich machte Bud noch ein Bier auf, stellte es ihm vor die Nase und zog meine Bons aus der Maschine. Schließlich: die mit den kleinen Wehwehchen.

Und bevor du überhaupt irgendetwas tust: tief durchatmen. Such die Ruhe im Auge des Sturms.

Vergiss nicht zu lächeln, Sophie.

»Weißwein?«, wandte ich mich an das Paar, während ich flüssige Zutaten in einen leeren Shaker goss. *Zwei Teile Wodka, ein Teil Cointreau. Limette. Cranberry. Ein dermaßen einfacher Cocktail, dass es mich langweilt. Weiter.* Ich stellte den Drink an der Servicestation ab, kam zurück, nahm die unliebsame Weinflasche und drehte sie in den Händen. Sie waren der Schlinge schon so nah. Ich konnte diese Schlacht gar nicht verlieren, schließlich hatte ich eine Waffe.

Ich suchte Claires Blick. Sie musste glauben, wir wären Freundinnen, sie könnte mir vertrauen.

»Sie haben völlig recht. Virginia ist nicht unbedingt für seine Rotweine bekannt, ich kann verstehen, dass Sie keine mögen. Der hier allerdings? Der ist etwas ganz Besonderes – wurde bei der königlichen Hochzeit serviert. Ein Geschenk der ersten Kolonie der zukünftigen britischen Königin.« Dass diese Hochzeit

schon Jahre zurücklag, dass sich niemand außerhalb unseres kleinen Winkels der Welt dafür interessierte, spielte keine Rolle. Was diese Frau brauchte, war die Chance, sich wichtig zu fühlen. Und was ihr Verlobter brauchte, war die Chance, ihr dieses Gefühl zu geben. Die Menschen sind einfach zu leicht zu durchschauen.

Der nächste Bon. Rum. Coke. Weiter. Double-Shot Wodka, gekühlt. Ein Spritzer Zitrone. Einfacher Sirup. Gezuckerter Rand. Jetzt bin ich klebrig. Das nervt. Weiter. Bier. Mist. Das Bier war einen Schritt entfernt, ich drehte mich um, verschwendete Sekunden, um einen Zapfhahn zu betätigen. Zeit für den nächsten Spielzug.

»Sie meinen ... doch nicht etwa *die* königliche Hochzeit. Die von Kate und William?«

Das ist der Augenblick, in dem du ihn ansiehst, um ihn in die Verschwörung mit einzubeziehen. Bei Paaren kommt es darauf an, das richtige Gleichgewicht zu finden, damit keiner sich übergangen fühlt. Und wenn ich mich weiter auf die beiden konzentrieren würde, könnte ich vielleicht den Blicken von Glas Wasser einen Moment länger aus dem Weg gehen.

Sie brauchten zu lange. Irgendwelche Finger trommelten einen ungeduldigen Wirbel auf meine Theke. Mein Barhelfer schob sich hinter mir herein. Zwischen seinen Fingern baumelten jede Menge schmutzige Gläser, und weitere hatte er sich unter den Arm geklemmt. Ich presste mich nach vorn, um nicht mit ihm zusammenzustoßen. Sein Ellbogen fuhr mir über den Rücken.

»Ich mach schnell das Bier hier fertig.« Ich hielt den Bon in die Höhe, verwandelte meinen Blick in eine Bitte. »Überlegen Sie es sich, ich bin gleich wieder für Sie da.« Ein Anflug von Leichtsinn überkam mich und »Soll ich vielleicht schon mal zwei Gläser bereitstellen, nur für den Fall?«, platzte ich heraus.

»Hunter, wir müssen!«

»Ganz wie du willst, Claire-Bärchen.«

Überall um mich herum füllte es sich, und ich merkte, wie das hektische Gedrängel eines unerwarteten Ansturms das Lokal in den Würgegriff nahm. Wenn ich es schaffen würde, ruhig zu bleiben, hübsch lächelnd das nervöse Kribbeln zu ignorieren, das mir die Beine hochkroch, Meckern und mürrische Gesichter und betrunkenes Lachen an mir abperlen zu lassen, dann hätte ich in ein paar Stunden vielleicht auch etwas zu feiern. Dieser Wein machte sich verdammt gut in einem Glas.

»Na dann, zum Wohl!«

Ich hatte mit einem öden Abend gerechnet, stattdessen ging es von null auf hundert, während sich immer mehr Gäste ins Blue Bell drängten. Um in Erfahrung zu bringen, woher sie kamen und warum sie ausgerechnet in diesem Jahr hier auftauchten, blieb mir keine Zeit, denn ich hastete von einem Gast zum anderen, nach hinten in die Küche, um nach einem Teller zu fragen (»He, Goldstück, reservierst du mir einen Neujahrskuss?«), zu Bud, der immun gegen das Chaos zu sein schien, das ihn umgab, und schließlich zur Bonmaschine, die nicht aufhörte, quiet-schend eine Bestellung nach der anderen auszuspuken. Unterdessen begann die Verhärtung in meiner Schulter zu glühen und zu brennen, das lädierte Schulterblatt verwandelte sich in Feuerstein, meine Lippen verzogen sich zu ihrem knöchernen Grinsen.

Es dauerte keine zwanzig Minuten, bis der Karton mit den Sektflöten hastig aufgerissen, bis Pappe, unter dem plötzlichen Angriff ächzend, zerfetzt wurde. Ty rammte wie ein Soldat in irgendeinem Kriegsfilm die Hände hinein, zog jedes Glas mit einer schnellen, präzisen Bewegung heraus, um es dem Barhelfer zu reichen, der es im Eiltempo spülte. Wenn der Boss in der Nähe war, arbeitete er immer besser.

Gereinigt, getrocknet und gefüllt landeten die Gläser auf

Serviertabletts und in dem Meer aus leeren, ungeduldigen Händen, die mir hinter der Theke entgegengestreckt wurden.

Zehn ... neun ... Paare fanden sich zusammen ... acht ... sieben ... sechs ... die Leute vom Service schnappten sich schnell irgendein herumstehendes Glas und füllten einen Spritzer Champagner hinein ... fünf ... vier ... Ich machte dasselbe ... drei ... Bud nahm sein Bier ... zwei ... eins ...

Wir kippten über das wackelnde Drahtseil der Mitternacht, und plötzlich fühlte sich die Welt leer an, die Stunden gespannter Erwartung fielen in sich zusammen und brachten nichts weiter hervor als ein halbherziges »Auld Lang Syne« und einen Kuss auf die Wange von Chefkoch, der aus seiner Küche geeilt war, als der Countdown begann, um sich den letzten Rest aus einer Champagnerflasche in den Mund zu schütten.

Feierlichkeiten beendet.