Exklusiver BLICK INS BUCH *für DICH*

VORWORT

Es gibt Augenblicke, die dich prägen, bevor du überhaupt ahnst, wer du sein kannst.

In meiner Familie war man nicht gut genug, solange man nicht in Anzug und Krawatte das Leben jonglierte wie ein Weltmeister. Mein Bruder bekam Applaus für jede PowerPoint, ich bekam höchstens ein müdes Nicken – wenn der Braten nicht zu trocken war. Ich war das Mädchen, das in der Küche mit Teig an den Händen statt Lipgloss auf den Lippen groß wurde.

Während andere sich mit Wimperntusche und Jungs beschäftigten, backte ich Apfelstrudel mit meiner Oma, knetete Teig für Tiroler Speckknödel und rührte Zwetschgenknödelmasse, als hinge mein Leben davon ab. Und ehrlich gesagt: Vielleicht tat es das ja.

Das Make-up schmolz im Dampf, gestylt wurde nur der Gugelhupf und der einzige Glamour war der goldene Schimmer auf dem karamellisierten Kaiserschmarrn.

In den Küchen der Wintersportorte, wo ich später arbeitete, übte ich die richtigen Schnitte und Griffe, kommunizierte mit Blicken. Ich kochte mich durch Schichten aus Misstrauen und Männerdominanz – bis selbst der grummeligste Gast mir zulächelte.

Doch dann kam der Frühling, der alles veränderte, als es mich spontan in den Süden trieb. An den Gardasee. Zu mir selbst.

Und an die Seite eines Kochs, der sich seinen Stern hart erarbeitet hat, noch bevor er zu seiner wahren Identität stand.

Willkommen zu meinem Sommer am Gardasee – herzhaft, brennend heiß und garantiert nichts für lauwarme Herzen.

Deine Dani Hofer

PROLOG

KAISERSCHMARRN UND KOLLISION

Band 5 der Reihe „Liebe in Italien“

Frühjahr im Hotel Paradiso in Limone

Ich bin gerade mitten in einer hitzigen Diskussion mit Enzo – unserem chronisch überinformierten Kellner –, als er mir frech den Löffel in den Kaiserschmarrn sticht.

»Also ehrlich, Dani.« Er lehnt sich zurück, schließt die Augen und seufzt genüsslich. »Das hier ist ja fast ein religiöses Erlebnis. Aber Kaiserschmarrn nach Pasta? Da rebelliert mein italienisches Herz.«

»Weil dein Herz keine Ahnung hat.«

Ich tippe mit der Gabel auf das dampfende Kunstwerk vor mir. Goldbraun gebraten, in Butter geschwenkt, mit Rumrosinen und einer dicken Schicht Puderzucker, die in der Frühlingssonne glitzert wie Schnee auf der Nordkette.

»Und überhaupt: Wer hat gesagt, dass du nach Pasta noch Nachtisch brauchst? Iss einfach nur das – reicht für zwei Seelen.«

Enzo hebt beschwörend die Hände. »Ich sag ja nur, sowas kommt bei uns nicht auf den Teller.«

»Dafür serviert ihr etwas in Sepiafarbe, das nach Hafen riecht und aussieht wie ein Biologie-Experiment.«

Die Tür fliegt auf. Als hätte jemand einen Auftritt geplant, der in Erinnerung bleiben soll.

»Biologie-Experiment?« Die Stimme ist tief, amüsiert und gefährlich selbstsicher. Sie gehört zu einem Mann mit einer gewissen Aura. Gutaussehend ist gar kein Ausdruck. Eher: Hat-ein-eigenes-Werbeteam-und-weiß-es.

Ohne uns zu beachten, streift er an uns vorbei, auf dem Weg zu Küchenchef Raffaelle, mit diesem selbstverständlichen Schritt, der keine Bühne braucht, um Wirkung zu entfalten.

»Das ist doch der Bruder von Luca«, murmelt Enzo, beugt sich zu mir und zieht die Nase kraus. »Und der duftet … als hätte ihn jemand mit einer Zitrone poliert.«

Ich lache und schnuppere dann, bevor ich es rieche: Zitrus, Meeressalz und ein Hauch von Arroganz.

Ein Duft wie gemacht für Männer, die angeblich nie schwitzen.

»Mund zu, – es zieht!«, höre ich Enzo aus der Ferne zischen. Doch ich kann meinen Blick nicht von diesem Sahneschnittchen abwenden, das mit unserem Küchenchef abklatscht, als wären sie beste Freunde. Er trägt sein dunkles Haar akkurat geschnitten. Ein Hemd, das wirkt, als sei es direkt auf seinem Körper gebügelt worden, der bereits jetzt perfekt gebräunt ist.

Ich verschlucke mich an einer Rosine, und bevor ich mich elegant räuspern kann, startet mein Körper Alarmstufe Rot. Es folgt ein Hustenanfall *de luxe*.

»Alles gut?« Enzo klopft mir auf den Rücken oder besser gesagt: Er prügelt mir fast die Lunge aus dem Leib.

Die Gabel rutscht mir aus der Hand. Es folgt ein Scheppern, das sämtliche erhitzten Köpfe hochfahren lässt.

Mega Auftritt, Dani!

Gerade registriert mich Herr Sahneschnittchen zum ersten Mal. Ausgerechnet jetzt, wo ich dastehe mit nassem Blick, den Kopf bestimmt so rot, als wäre ich in die Tomatensoße getaucht und einem Röcheln, das eher nach Notaufnahme als nach Dolce Vita klingt.

Der Fremde hebt eine Augenbraue, sein Blick, der nicht nur guckt, sondern röntgt, wandert von mir auf meinen Teller. »Österreichische Küche … hier?« Ungläubig sieht er Raffa an. Der grinst.

»Dani kocht außerdem die besten Knödel, die schmecken sogar dem Chef.«

Der Eindringling legt den Kopf leicht schief und mustert mich – halb spöttisch, halb neugierig. »Na dann, – *auguri*!«

Viel Glück? Was bildet der sich eigentlich ein? Einer, der einfach so herein schlurft, nur weil sein Bruder mit der Hotelchefin verschwägert ist und höchstens Ahnung von einem Pizzaofen hat, nie im Leben von österreichischer Küche.

Ein flotter Spruch liegt mir auf den Lippen, nachdem ich mich einigermaßen wieder gefasst habe, doch er kommt mir zuvor.

»Wenn Gott gewollt hätte, dass man südlich vom Brenner Kaiserschmarrn serviert, hätte er den Pass ans Ende des Stiefels gesetzt.«

Ich blinzele. Habe ich richtig gehört?

»Ich möchte sehen, was bei dir auf den Teller kommt«, knurre ich und halte die Hände schützend über meinen Schmarren. »Wahrscheinlich ein winziges Etwas, das vorher gelebt hat, dann stundenlang in Zitronenextrakt gebadet wurde und am Ende mit einer Soße serviert wird, die aussieht wie ein Wasserfarbenunfall im Kindergarten.«

Enzo verschluckt sich vor Lachen. Raffaelle pfeift durch die Zähne.

»Claudio«, sagt der Mann, der plötzlich vor mir steht und mir die Hand hinstreckt.

Sie ist groß, warm, überraschend fest und treibt mir die Röte ins Gesicht. Vielleicht liegt es auch nur an dem Feuer in seinem Blick. Oder an seiner Stimme, die jetzt plötzlich etwas an Spott verloren hat. »Ich bin Lucas Bruder.«

Und ich dachte, du wärst der neue Zitronenlieferant!

»Ach, nein!« Ich tue erstaunt und entziehe ihm die Hand rasch wieder.

Dieser Typ scheint das Gegenteil von seinem sympathischen Bruder zu sein.

»Du kennst Luca?«, fragt er interessiert.

»Wer nicht?« Ich schiebe den Teller von mir. »Er ist so ziemlich der netteste Mensch, den ich je getroffen habe.«

»Das höre ich oft«, sagt Claudio seufzend. Wie jetzt? Er wirkt genervt.

Raffaelle kommt aus dem Grinsen gar nicht mehr heraus. »Claudio ist für ein paar Tage hier. Vielleicht auch länger.« Er wirft ihm einen aufmunternden Blick zu. »Wer weiß – vielleicht bekommt er bald Lust auf Kaiserschmarrn.«

»Oder ich bringe euch bei, was man mit Ricotta und Zitrone anstellen kann – ganz ohne Zuckerstreuer«, kontert Claudio und plötzlich erinnere ich mich wage daran, dass irgendwann einmal jemand erwähnte, dass Lucas Bruder ein Sternekoch in der Toskana sei.

Mir wird leicht schwindelig.

*****

FRÜHSTÜCKSCHAOS UND KULINARISCHE HEILMITTEL

Ich habe keine Ahnung, wie es passieren konnte, aber irgendwie bin ich heute für das Frühstücksbuffet verantwortlich.

Wahrscheinlich war es Jule. Oder Maurizio. Oder – noch wahrscheinlicher – Raffaelle, weil Tim und Struppi, unsere zwei Lehrlinge, entweder beide krank sind oder gemeinsam beim Zahnarzt. Beides klingt verdächtig, aber ich habe keinen Nerv, es zu hinterfragen.

Raffaelle selbst hat sich für später angekündigt, wie meistens seit er mit Anna und dem kleinen Max unten am Hafen von Limone wohnt. Wer morgens mit Blick auf den See seinen Kaffee trinkt, lässt sich eben nicht aus dem Bett jagen, bloß weil irgendwo ein Büffet nach Eiern schreit.

Ich dagegen versuche, Omeletts zu zaubern und gleichzeitig ein holländisches Ehepaar davon zu überzeugen, dass der Toaster nicht kaputt ist, sondern nur blockiert, wenn man zwei Scheiben auf einmal hineinstopft.

»Dani, du machst das schon«, sagte Jule gestern.

Was sie wirklich meinte: Du hast gestern den besten Kaiserschmarrn südlich von München serviert, also wirst du mit Kaffeemaschinen, Aufschnitt und einer hungrigen Reisegruppe wohl auch noch fertig.

Was sie vergessen hat: Ich bin kein Morgenmensch.

Vor dem ersten Espresso erkenne ich nicht einmal den Unterschied zwischen Marmelade und Butter, geschweige denn zwischen Zufriedenheit und Nervenzusammenbruch.

Ich bin gerade dabei, ein Tablett mit Croissants aufzufüllen, als mir plötzlich ein Duft in die Nase steigt.

Frisch. Zitronig. Und ganz eindeutig männlich.

Ich kenne ihn. Beim ersten Mal hatte ich ihn gerochen, noch bevor er überhaupt etwas gesagt hatte. Als er an den Parmesanschubladen vorbeizog, wie ein Jäger auf Beutezug.

Der Duft seines Duschgels wabert ihm ein paar Schritte voraus.

Ich hebe den Kopf und Tadaa! – Ich hatte recht. Es ist Claudio, der Sternekoch.

Er kommt mit der Haltung eines Mannes auf mich zu, der sich seiner Wirkung bewusst ist, es aber nicht nötig hat, sie zu betonen.

Sein Hemd sitzt perfekt, der Kragen offen, die Ärmel lässig hochgekrempelt. Nicht schlampig, sondern, als hätte es jemand genau so arrangiert. Seine Haare sind ordentlich, aber nicht geleckt. Und sein Blick? Der eines Luchses.

»*Buon giorno*«, begrüßt er mich.

Sein Blick gleitet über das Buffet, als wolle er es prüfen – nicht aus Neugier, sondern aus Prinzip.

»Ist das … Rührei aus dem Tetrapak?«

Ich verdrehe die Augen.

»Nein. Das ist frisch verquirltes Ei von glücklichen Hühnern aus der Region. Ich habe ein Selfie mit ihnen.«

Eine seiner dunklen Brauen hebt sich. »Du hast ein Selfie mit den Hühnern?«

»Mhm.« Ich nicke betont ernst. »Und sie haben mir ihre Lieblingsrezepte verraten.«

Sein Mundwinkel zuckt. Er lässt den Blick langsam wieder über die warmen Behälter und Brotkörbe schweifen.

»Du hast also heute das Frühstück übernommen?«

»Sieht ganz so aus.« Ich rücke das Tablett zurecht, damit es nicht über die Kante ragt.

»Mutig«, sagt er nickend und schnappt sich ein Croissant, als wäre er Hotelgast.

»Wenn du etwas auszusetzen hast, dann bitte erst nach deinem dritten Kaffee.«

»Ich trinke keinen Kaffee am Morgen.«

Ich halte in der Bewegung inne. »Du bist Italiener und trinkst keinen Kaffee? Das klingt verdächtig.«

Er grinst und ich muss aufpassen, dass ich nicht mitgrinse.

Dann legt er den Kopf zur Seite. »Du misstraust mir.«

»Ich bin Köchin und habe schon einiges erlebt.«

»Zum Beispiel?«

Ich tue, als müsste ich überlegen.

»Zum Beispiel eine fünfzehnköpfige Reisegruppe, die sich gestern Abend Kaiserschmarrn und Fischplatte gleichzeitig teilen wollte.«

»Kaiserschmarrn. Natürlich.«

Ich verenge die Augen. »Was soll das heißen?«

Nun zieht er sich auch noch einen Muffin vom Tablett – mit mehr Schokostückchen, als mir lieb ist – und sagt: »Du bist eindeutig eine Knödel-Königin.«

Ich hebe eine Augenbraue.

»Wegen meines Kaiserschmarrns?«

»Wegen allem. Du servierst Mehlspeisen mit einer Überzeugung, als wären sie ein Heilmittel.«

Ich verschränke die Arme. »Was, wenn dem so ist?«

Er schweigt. Nur für einen Augenblick. Aber ich merke, dass er nicht damit gerechnet hat.

Sein Blick bleibt an mir hängen, leicht irritiert. Vielleicht auch … beeindruckt? Schwer zu sagen.

Ich nutze die Gelegenheit. »Und wie darf ich dich nennen? Filet-Flüsterer? Oder doch lieber Spaghetti-Verdreher?«

Seine Augen blitzen. »Jetzt wird’s persönlich.«

»Du hast angefangen.«

»Ich habe lediglich eine Feststellung gemacht.«

»Ich auch.«

Er mustert mich, als wolle er herausfinden, was genau mich so unerschütterlich macht. Und dann lacht er leise und tief. Fast anerkennend.

»Bis später, Knödel-Königin.«

Ich nehme selbst einen Muffin vom Tablett. »Bis später, Spaghetti-Verdreher.«

*****

Mittags in der Küche.

Ich wiege den Topfen in der Hand, spüre die Konsistenz. Genau richtig. Ein bisschen bröselig, ein bisschen cremig. Perfekt für meine Nockerln. Die Finger sind mehlig, das Holzbrett leicht feucht vom Teig.

Während ich den nächsten Arbeitsschritt vorbereite, taucht er auf in meinem Kopf.

Lukas.

Nicht weil ich ihn vermisse, sondern weil er sich manchmal wie ein schlecht eingerührtes Gewürz in meine Gedanken mischt. Heimlich und immer dann, wenn ich es am wenigsten gebrauchen kann.

Vier Jahre gemeinsame Schichten und gemeinsame Träume. Oder das, was ich dafür gehalten habe.

Lukas wollte mehr. Höher hinaus. Hauben, Ruhm, eine Küche wie ein Laufsteg. Sein Parade-Gericht? Gebeizter Saibling auf Bergheu-Sud mit Sellerie-Espuma und Goldstaub. Serviert auf einer schwarzen Schieferplatte, unter einer Glasglocke mit Zirbenrauch. Jeder Bissen ein Erlebnis – außer für den großen Hunger.

Ich hingegen wollte Knödel servieren, mit flüssiger Butter und frisch gehobeltem Parmesan und vielleicht einer Prise Muskat. In einem Wirtshaus mit warmem Licht, an dessen Tischen sich Stammgäste Geschichten erzählten und Karten spielten. Ein Lokal mit einem Bratgeruch, der einem unter die Jacke kriecht und einen erst daheim wieder loslässt.

Lukas träumte von farbigen Cocktail-Perlen, die im Glas und auf der Zunge ploppen ... ich von Zwetschgenröster und einem Schnapserl zum Verdauen.

»Du bist zu emotional am Herd«, sagte er.

Ich hätte antworten sollen: »Danke. Das ist wohl das größte Kompliment, das eine Köchin bekommen hat. Dafür verzichte ich auf Hauben und Sterne.« Stattdessen schwieg ich.

Ein Jahr später war er weg, in die Welt der Designerhotels und gläsernen Küchen abgetaucht.

Ich blicke auf – und sehe ihn.

Nicht Lukas. Sondern jemanden, der genauso viel Bühne braucht, aber deutlich besser weiß, wie man sie betritt. Kein Vergleich zu meinem Ex.

Claudio steht am anderen Ende der Küche, als wäre er nie woanders gewesen. Die schwarze Kochjacke sitzt perfekt und auf der Brust prangt in silberner Stickerei: *Claudio Rizzo.*

Ich runzele die Stirn. Rizzo? Nicht Sartori, wie in der TV-Serie, in der er mitwirkte?

Ja, ich gebe es zu. Ich habe die Pause zwischen Morgenbüfett und Mittagessen dafür genutzt, um zwischen Knödel und Rindsgulasch einen Blick ins Netz zu werfen. Und da fand

ich ihn. Den famosen TV-Koch aus dem italienischen Fernsehen, auch wenn die Zeit für eine komplette Sendung nicht gereicht hatte.

Und nun bringt er einen silbernen Koffer mit. Sein Zauberhandwerk, ganz klar: seine Messer. Und wahrscheinlich keine günstigen. Er trägt das alles nicht wie ein Statussymbol. Sondern wie jemand, der weiß, wie schnell du Respekt in einer Küche verlierst, wenn du ihn nicht verdienst.

Ich habe ihn nicht kommen hören. Natürlich nicht. Ich war mit den falschen Erinnerungen beschäftigt.

»Ich bin startklar für die Vorbereitungen von heute Abend«, sagt er ruhig und sachlich.

Ach, ja. Er sollte ein Dinner für Maurizio und Jule, die Hotelchefs vorbereiten, und für alle, die zur Familie gehören. »Raffaelle hat dir den Platz hinten rechts zugeteilt. Der große Gasherd.« Ich deute dorthin. Er nickt, dann schaut er zu Struppi. »Kann er mir inzwischen zur Hand gehen?«

Meinetwegen. Damit habe ich gerechnet. Bei einem Koch von Claudios Format arbeitet schon allein der Namen, dafür braucht er bestimmt zehn Handlanger, denen er auf die Finger klopft, wenn sie nicht alles exakt so arrangieren, wie es ihm die hochkarätige Fantasie eines Starkochs vorspielt.

Struppi sieht erschrocken drein. Sein Gesicht wird noch röter. Unser Lehrling schnippelt Schalotten oder versucht es zumindest.

»Mit diesem Messer?« Claudio schüttelt den Kopf. »Wie mutig.«

Ich halte inne, bevor ich tief durchatme. Claudio wirft mir einen Blick zu. »Keine Sorge. Ich habe meine eigenen mitgebracht.«

Na, und? Das tut doch jeder Koch, der etwas auf sich hält, ich inbegriffen.

Er klappt den Koffer auf. Die Messer glänzen im Licht. Jedes sitzt in perfekter Ordnung auf dunkelblauem Samt. Wunderschön und schweineteuer.

»Dann ist ja alles bereit«, sage ich und zwinge mich nicht andauernd hinzusehen. Auf ihn und seine Messer. »Struppi, hilf Claudio die *Mise en place* vorzubereiten!«

Der wirft die Zwiebel in eine Schüssel und macht die Arbeitsfläche sauber.

Claudio sieht mich immer noch an, mit diesem schrägen Grinsen. Halb belustigt, halb Kampfansage.

»Du hast alles. Oder?«, frage ich sicherheitshalber nach.

»Fast alles.«

Ich warte, aber er lässt mich zappeln.

Dann: »Ich würde mich freuen, wenn du heute Abend auch dabei wärst.« Es klingt beiläufig.

Ich atme tief durch. Wie kommt er darauf, mich einzuladen?

»Danke, aber ich gehöre nicht zur Familie.«

»Es kommen auch noch andere Gäste.«

»Ich weiß, aber ich gehöre definitiv nicht zum Clan der Von Wellenburgs.« Ich mag Jule, die Hotelchefin aus Deutschland. Sehr sogar. Sie ist liebenswert, und obwohl sie aus einer erfolgreichen Unternehmerfamilie stammt und theoretisch in goldenen Stöckelschuhen durch die Hotelgänge laufen könnte, ist sie bodenständig und stets freundlich und offen für jedes Anliegen. Da hatte ich schon ganz andere Chefinnen, in den Skigebieten in Österreich.

»Das habe ich nicht behauptet«, reißt mich Claudio aus den Gedanken. Ich bin verwirrt. Seine spontane Einladung, die Topfenknödel, die Sommerhitze und nicht zuletzt, die, die vom Herd kommt, – alles wirbelt durcheinander. Nicht umsonst haben wir Köche einen zweifelhaften Ruf. Denn Kochen ist vor allem im Sommer ein harter Knochenjob. Von der Psyche ganz zu schweigen.

»Ist was?« Claudio hebt schon wieder eine Braue und die Hitze wird nicht weniger.

»Danke für die Einladung.« Heftig schüttele ich den Kopf. »Aber ich bleibe lieber bei meinen Nockerln. Und einem Glas Rotwein. Ohne Schäumchen und Firlefanz.« Ich lächele süffisant, aber nicht unfreundlich.

Er stutzt. Vermutlich hat er noch nie einen Korb von einer Köchin erhalten. Er hebt die Hände. »Ich nehme das als Herausforderung.«

Ich greife nach einem sauberen Messer, streiche mit den Fingern über den Griff. Nicht weil ich nervös wäre. Natürlich nicht.

Einfach nur zur Ablenkung.

»Wie willst du mit Knödeln und Schmarrn hier in Italien punkten?«, fragt er dann. Es klingt aufrichtig interessiert. »Oder setzt du auf Hauben, anstatt Sterne?«

»In Österreich bekommen wir keine Sterne. Die verglühen. Wir bekommen Hauben.« Ich lächele kühl. »Für echtes Handwerk, serviert ohne Rauch und Dessert auf einem Spiegel. Dafür mit flüssiger Butter, Bauchgefühl und Geschmack.«

»Ihr Österreicher und eure Stoffhütchen.« Er lacht. »Sterne verglühen, sagst du?«

»Ich koche lieber mit Herz als mit heißer Luft«, behaupte ich, obwohl ich weiß, was ein Michelin-Stern bedeutet – vor allem in Italien.

Ein Stern ist nicht nur eine Auszeichnung. Er bedeutet Status. Ruf. Verpflichtung.

Und Claudio? Er hat ihn sich bestimmt hart verdient.

Doch das werde ich ihm ganz sicher nicht sagen.

»Du weißt schon, dass das hier Raffaelles Küche ist?«, frage ich, nur um das letzte Wort zu haben.

»Deshalb habe ich ihn gefragt, ob ich seine Brigade zur Unterstützung haben darf. Nicht dich.«

Unsere Blicke prallen aufeinander. Ein kurzer Moment der Stille, in dem die Funken fliegen. Nicht auf dem offenen Feuer, sondern zwischen uns. Nur Struppis Messer klackert wieder auf dem Holzbrett.

»Ich respektiere Strukturen«, sagt der Sternekoch. »Und Köchinnen, die wissen, was sie wollen. Auch wenn ich das, was du kochst, nicht als italienische Kulinarik bezeichnen kann. So leid es mir tut.«

»Habe ich das je behauptet? Vielleicht bringe ich nur ein bisschen Kaiserreich in die Küche zurück.«

Er sieht mich unverwandt an. »Eine Historikerin also. Und ich dachte schon, ich hätte mich blenden lassen.«

Ich öffne den Mund und schließe ihn wieder.

Mir fällt kein Konter ein, der nicht gleichzeitig ein bisschen schmeichelt.

»Bis heute Abend, Knödel-Königin.«

Ohne einen Kommentar abzuwarten, nimmt er eines der Messer und lässt es surrend über den Schleifstein fahren.

Mein Kochlöffel bleibt mitten in der Topfenmasse stecken.

»Bis irgendwann, Spaghetti-Verdreher«, murmele ich und bin mir nicht sicher, ob er es gehört hat.

Möchtest du weiterlesen?
Dann klicke hier: https://www.amazon.de/dp/B0FHFFRC39/
Ab dem 31.07.25 liest du auf deinem E-Reader direkt weiter!
Ich wünsche dir eine unterhaltsame Zeit mit Dani und Claudio in Garda,
sowie den anderen Protagonist*innen aus den vorigen Bänden!