

Cine Prise Genuss



ARI
MCKAY



CURSED

Deutsche Erstausgabe (PDF) November 2019

Für die Originalausgabe:

© 2017 by Ari McKay

Titel der amerikanischen Originalausgabe:

»Breaking Bonds«

Originalverlag:

Published by Arrangement with Dreamspinner Press LLC, 5032
Capital Circle SW, Ste 2, PMB# 279, Tallahassee, FL 32305-7886
USA

Für die deutschsprachige Ausgabe:

© 2019 by Cursed Verlag

Inh. Julia Schwenk

beloved ist ein Imprint des Cursed Verlags

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags, sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile,
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit
Genehmigung des Verlages.

Bildrechte Umschlagillustration
vermittelt durch Shutterstock LLC; iStock

Satz & Layout: Cursed Verlag

Covergestaltung: Hannelore Nistor

Druckerei: CPI Deutschland

ISBN-13 (Print): 978-3-95823-234-1

Besuchen Sie uns im Internet:

www.cursed-verlag.de

ARI MCKAY

Eine Prise Genuss

Aus dem Englischen
von Jilan Greyfould

Kapitel 1

»Guten Abend, Sir. Wenn Sie mir bitte folgen würden, bringe ich Sie zu Ihrem Tisch.«

Liam Walker sah sich mit fachmännischem Blick im Speiseraum des *Overlook Resort* um. Die Ausstattung war rustikal, mit Böden aus Kiefernkerneholz und frei liegenden Holzbalken an der Decke, und alles wurde von polierten Kupferlampen warm erleuchtet.

Der Raum war nicht riesig, aber geschmackvoll und gemütlich, und Liam entspannte sich, während er dem Oberkellner zu einem kleinen Tisch für zwei neben einer ausladenden Fensterfront folgte. Die Landschaft draußen ähnelte der, die er von seinem kleinen privaten Cottage auf dem Gelände des Resorts aus sehen konnte: ein überwältigender Ausblick über das Tal, das von den Smoky Mountains eingerahmt wurde, hinter denen die letzten Strahlen der untergehenden Sonne hervorblinzelten.

Er setzte sich und nahm mit einem gemurmelten Dank eine Speisekarte vom Oberkellner entgegen, doch er schaute nicht hinein, sondern entschied sich stattdessen, einen Blick auf die anderen Gäste zu werfen.

Es gab nicht viele, was überraschend war, wenn man bedachte, dass sich das Resort in erstklassiger Lage befand und der Preis, der ihm für seine Last-Minute-Reservierung in Rechnung gestellt worden war, recht vertretbar gewesen war. Genau genommen waren nur drei der etwa dreißig Tische belegt, alle drei von Pärchen, die sich mehr füreinander als für ihre Umgebung oder ihr Essen zu interessieren schienen. Mit einem verächtlichen Schnauben öffnete er die Speisekarte und las sie mit dem sorgfältigen Bedacht eines professionellen Chefkochs.

»Guten Abend, Mr. Walker. Ich bin Lydia und ich werde mich am heutigen Abend um Ihr leibliches Wohl kümmern. Was darf ich Ihnen zu trinken bringen?«

Liam sah auf in das lächelnde Gesicht seiner Kellnerin. Sie wirkte lächerlich jung, obwohl sie wahrscheinlich eine Collegestudentin war, die ihre Sommerferien hier verbrachte. Da er kein Interesse an gesellschaftlichem Umgang hatte, nickte er nur knapp und bestellte gesüßten Eistee. Sie ging davon, kam jedoch bald mit dem Getränk zurück.

»Wollen Sie schon etwas bestellen?«, fragte sie, wobei sie einen Block aus ihrer braunen Schürze zog und ihn erneut strahlend anlächelte.

Eines der Probleme, wenn man in seiner Branche arbeitete, war, dass Liam dazu neigte, von den meisten Lokalen unbeeindruckt zu sein, wenn er auswärts aß. Aber er war bereit, einem neuen Restaurant einen Vertrauensvorschuss zu gewähren.

»Sind die Garnelen frisch?«, fragte er und deutete auf eines der Gerichte auf der Speisekarte.

»Oh, ja, Sir«, versicherte sie ihm. »Alles, was wir servieren, ist frisch.«

»Na schön, dann nehme ich einen Caesar Salad mit wenig Dressing, die Garnelenspieße mit Knoblauch und Reis und den Spargel«, erwiderte er. Nachdem Lydia seine Bestellung aufgenommen und ihm versichert hatte, bald mit seinem Essen zurück zu sein, wandte Liam seine Aufmerksamkeit wieder dem Ausblick zu. Er beobachtete, wie der feuerrote Himmel jenseits der düsteren Gebirgszüge sich zunächst violett und schließlich schwarz verfärbte.

Als das Licht allerdings geschwunden war, blieb nur sein eigenes Spiegelbild auf dem dunklen Glas zurück, sodass er sich abwandte, weil er die angespannten Linien auf seinem Gesicht nicht sehen wollte.

Das war sein erster richtiger Urlaub seit acht Jahren und er war vermutlich lange überfällig. Aber er hatte erfolgreich sein und sich einen Ruf in der kulinarischen Welt aufbauen wollen und das erforderte Konzentration, Sorgfalt und überwältigenden Einsatz. Er hatte hart geackert, um sich durch eine der besten Kochschulen des Landes zu kämpfen, während er zunächst halbtags als Kellner

und später als Souschef gearbeitet hatte, wo auch immer er eine Anstellung hatte finden können. Nach seinem Abschluss hatte er sich durch einige der herausragendsten Restaurants von New York City hochgearbeitet und von jedem Koch so viel gelernt, wie er nur konnte, während er seinen eigenen, ganz speziellen Stil entwickelt hatte, und war die kulinarische Leiter langsam, aber beständig hinaufgeklettert.

Dann hatte sich ihm eine große Chance geboten. Marco Cabri-si, ein prominenter Koch mit eigener Restaurantkette, hatte einen Rundgang durch die Küche gemacht, in der Liam gearbeitet hatte, und er war von Liams Schaffen beeindruckt gewesen. Das hatte zu einem Jobangebot als Souschef für den Star höchstpersönlich geführt, was die forderndste Stelle gewesen war, die Liam je gehabt hatte.

Doch Marco hatte ein Auge für Talent und nach zwei Jahren hatte er Liam angeboten, das *Deep Blue*, eines seiner Vorzeigerestaurants, zu übernehmen. Es war berauschend gewesen und im Alter von achtundzwanzig hatte sich Liam auf dem Höhepunkt seiner Karriere gesehen. Nicht übel für einen Selfmademan aus einer Kleinstadt in Texas, der mit nicht mehr als der Liebe zum Kochen begonnen hatte. Liam war stolz auf das, was er erreicht hatte, und seine vielköpfige Großfamilie hatte ihm dazu gratuliert, es in der großen Stadt *geschafft zu haben*.

Dann hatte ein Restaurantkritiker der *New York Times* eine vernichtende Rezension geschrieben, in der er behauptet hatte, Liam wäre keineswegs originell und sein Erfolg wäre nur dadurch zustande gekommen, dass er Marcos Trittbrettfahrer gewesen war, und er ihn nicht seinen eigenen, nur geringfügig vorhandenen Fähigkeiten zu verdanken hätte.

Liam war so außer sich gewesen, dass er dem Kritiker während einer großen Spendengala eine verpasst, dem schmierigen Arschloch damit die Nase gebrochen und eine riesige Szene provoziert hatte. Er war verhaftet worden, aber am meisten hatte er sich möglicherweise

dadurch erniedrigt gefühlt, dass der Kritiker großmütig von einer Klage abgesehen hatte, wodurch Liam wie ein absoluter Mistkerl rübergekommen war.

Liam war sich durchaus bewusst, dass er eine ordentliche Portion Temperament besaß, das er von der väterlichen Seite seiner Familie geerbt hatte, doch bis zu diesem Abend hatte er es im Griff gehabt. Bis zu dem Punkt, als er mit ansehen musste, wie all die Jahre harter Arbeit und Selbstaufgabe von einem Mann schlecht gemacht worden waren, der wahrscheinlich noch nicht einmal Wasser kochen konnte. Da hatte all die aufgestaute Anspannung ihn dazu gebracht, um sich zu schlagen.

Es hatte kaum mehr als einen kurzen Ausschlag auf dem Radar der Restaurantdramas verursacht, doch es hatte an Liam genagt, bis Marco – der mittlerweile genauso Freund wie Mentor für ihn war – ihm gesagt hatte, dass er mal rauskommen musste, um eine neue Perspektive zu finden. Und hier war er nun, in einem Resort, das er zufällig von einer Liste ausgewählt hatte, die ein Reiseberater ihm gegeben hatte.

In der Hoffnung, dass ein paar Wochen, in denen er über Bergpfade wanderte und mit einem Kajak über Stromschnellen rauschte, ihm einen klaren Kopf verschaffen und ihn in die Lage versetzen würden, sich wieder auf seine Karriere zu konzentrieren und seinen Ruf wieder reinwaschen zu können.

»Hier ist Ihr Salat. Ich hoffe, er schmeckt Ihnen«, sagte Lydia und stellte eine Schüssel vor ihm ab.

Liam sah hinunter und seine Augen wurden groß, als er den Berg aus welchem Romana-Salat anstarrte. Auch wenn es so aussah, als wäre tatsächlich beim Dressing gespart worden, war der Knoblauchgeruch erdrückend und hatte eine bittere Schärfe, als wäre er kurz davor zu verderben. Über dem Ganzen lag eine mickrige Schicht aus geriebenem Käse – nicht die ansprechenden dünnen Scheiben, die einen Salat in seinem eigenen Restaurant geziert hätten – und die Croûtons kamen augenscheinlich aus der Schachtel.

Er runzelte die Stirn, als er seine Gabel zur Hand nahm und einen der Croûtons aufspießte. Sie waren trocken und er schüttelte den Kopf.

»Das ist inakzeptabel«, teilte er Lydia mit, wobei er einen neutralen Tonfall beibehielt. Er wusste, dass den Kellner keine Schuld traf, wenn der Koch dilettantisch war, doch ihr hätte der Zustand des Salats auffallen sollen, bevor sie ihn zum Tisch brachte. Ein anständiges Dinner-Restaurant verlangte von den Kellnern dieselbe Aufmerksamkeit wie vom Küchenpersonal.

»Sir?« Lydia wirkte verblüfft, als sie den Salat musterte. »Was stimmt damit denn nicht?«

»Bitte sagen Sie mir, dass Sie wissen, wie ein Caesar Salad eigentlich aussehen soll«, sagte Liam und hob eine Augenbraue. »Ich versichere Ihnen, dass welcher Romana-Salat mit braunen Rändern nicht auf der Zutatenliste steht. Die Croûtons sind trocken und Ihr Koch muss einen genaueren Blick auf seine Knoblauchzehen werfen, denn dem Geruch nach sind sie schon fast verdorben.«

»Das ist unmöglich«, widersprach sie. »Das Dressing kommt aus der Flasche.«

Liam verdrehte die Augen. Er hätte es besser wissen müssen, als einen ordentlich zusammengestellten Salat mit frisch zubereitetem Dressing zu erwarten, doch das entschuldigte den ganzen Rest immer noch nicht. Er verkniff sich eine spitze Bemerkung und beschloss, dass es keinen Streit wert war.

»Nehmen Sie ihn wieder mit«, sagte er und schob die Schüssel zur Seite. »Bringen Sie mir einfach das Hauptgericht.«

»Ja, Sir.« Lydia sah nicht glücklich aus, nahm aber die Schale und trug sie weg.

Liam atmete tief durch und ermahnte sich, sich zu entspannen. Er konnte keine exquisite Kochkunst in einem rustikalen Wirtshaus in den Bergen von North Carolina erwarten, also musste er seine Ansprüche etwas senken, sonst würde er am Ende noch frustrierter sein als zu dem Zeitpunkt, als er New York verlassen hatte. Zumindest der gesüßte Eistee schmeckte gut, also konzentrierte er sich darauf, während er auf den nächsten Gang wartete.

Es dauerte eine ganze Weile, bis er kam, und Liam wurde langsam ungeduldig, als Lydia an seinen Tisch zurückkehrte. Da der Speiseraum praktisch leer war und Garnelen in der Vorbereitung nur ein paar Minuten brauchten, war er sich ziemlich sicher, dass der Koch und der Souschef beide trödelten.

»Entschuldigen Sie die Wartezeit.« Lydia war ein wenig außer Atem, doch sie strahlte, als sie einen Teller vor ihm abstellte. »Hier, bitte schön. Guten Appetit!«

Offenbar war Lydia nicht daran interessiert, sich seine Meinung über diesen Gang anzuhören, denn sie stob hastig davon. Als Liam auf den Teller blickte, wurde ihm auch klar, wieso. Die Garnelen auf den Spießen waren an einer Seite angebrannt und das Reisbett, auf dem sie lagen, war klumpig und von reizloser grauer Farbe. Der Spargel, der eigentlich knackig und hellgrün sein sollte, lag schlaff auf einer Seite des Tellers und war vom selben Farbton wie eine Martini-Olive.

»Oh, zur Hölle, nein«, murkte Liam. Er beugte sich vor und schnupperte zaghaft an dem Gericht, dann schüttelte er den Kopf bei dem Duft von verkohltem Schalentier. Lydia war verschwunden, doch das bereitete Liam keine Sorgen. Er stand auf und stapfte zu dem Oberkellner hinüber. Er konnte seine Ansprüche senken, doch er würde sie ganz sicher nicht vollständig aufgeben.

»Ich würde gerne wissen, warum mir in einem Speiseraum, in dem nur ein halbes Dutzend Gäste anwesend sind, ein Fraß vorgesetzt wird, den ich noch nicht einmal einem Schwein zumuten würde«, forderte er, wobei er eine Hand flach auf das Pult des Oberkellners schlug und den Mann zusammenzucken ließ.

Der Oberkellner schluckte und schien bestürzt über Liams finsternen Gesichtsausdruck. »Es tut mir leid, Sir. Hätten Sie gern etwas anderes?«

»Nein! Mittlerweile wäre ich bei allem skeptisch, was aus dieser Küche kommt«, entgegnete Liam. »Ich verlange, den Manager zu sehen oder wer auch immer für diesen Schlamassel verantwortlich ist. Er muss gewarnt werden, bevor noch jemand krank wird und das Resort verklagt.«

»Jawohl, Sir.« Der Oberkellner hastete davon und Liam verschränkte stirnrunzelnd die Arme vor der Brust, während er wartete.

Keine fünf Minuten später kehrte der Oberkellner zusammen mit einem Mann zurück, der kaum älter wirkte als die Bedienung, und Liam fiel es schwer zu glauben, dass ein so junger Mann der Manager sein sollte. Ganz abgesehen von seiner Jugend passte sein Äußeres nicht zu dem Job. Seine widerspenstigen dunklen Locken waren zu lang und statt eines Anzugs trug er eine hellbraune Hose und ein hellblaues Knöpfhemd, dazu Slipper. Doch seine Haltung strahlte Autorität aus und er näherte sich Liam mit einem höflichen Lächeln.

»Sam sagte, Sie hätten eine unangenehme Erfahrung mit Ihrem Abendessen gemacht. Was ist denn das Problem?«

Liam verspürte eine unerwartete Woge der Anziehung. Die Augen des Managers waren dunkel und umrahmt von dichten Wimpern, seine Kieferpartie weckte in Liam den Wunsch, mit den Fingern daran entlangzustreichen, um den rauen Stoppeln nachzuspüren.

Er riss sich heftig am Riemen und sah noch finsterner drein, um die Richtung seiner Gedankengänge auszugleichen. Sie waren sowieso zwecklos, denn es war unwahrscheinlich, dass der Manager schwul war, und die Reaktion ließ sich vermutlich eher durch die lange Durststrecke in Liams Sozialleben begründen.

»Es ist völlig inakzeptabel«, sagte er. »Ehrlich gesagt würde ich das Gesundheitsamt informieren, wenn es nur noch etwas weniger akzeptabel wäre.«

Der Mann riss die schokoladenbraunen Augen weit auf, als er Liam erschrocken anstarrte. »Was?«

»Kontrollieren Sie nicht Ihre Küche und probieren die Gerichte, die serviert werden?«, fragte Liam. »Als Manager fällt Ihnen die endgültige Verantwortung für alles, was Ihren Gästen vorgesetzt wird, genauso zu wie dem Koch. Zu erlauben, dass dieser Mist die Küche verlässt, riecht nach Verantwortungslosigkeit.«

Die dichten, dunklen Augenbrauen des Managers zogen sich zusammen. »Ja, ich kontrolliere die Küche, aber nein, ich überprüfe nicht jeden Teller, der rausgeht. Das betrachte ich als Aufgabe des Chefkochs. Wenn Sie mir sagen wollen, was mit Ihrem Essen nicht stimmt, werde ich es dem Koch gegenüber ansprechen und wir werden versuchen, Sie zu entschädigen.«

Liam spürte, wie sein eigenes Temperament als Reaktion darauf hochkochte. »Vielleicht wäre ich daran interessiert, ein anderes Gericht zu probieren, wenn Sie einen Koch angestellt hätten, der diesen Titel auch verdient, aber offensichtlich haben Sie das nicht getan. Vielleicht besitzen Sie nicht den Geschmackssinn, um zu erkennen, wenn Sie Schweinefraß vorgesetzt bekommen, doch ich werde es Ihnen zeigen. Wenn Sie essen können, was mir gerade serviert worden ist, ohne sich übergeben zu müssen, werde ich kein Wort mehr sagen.«

Damit wandte Liam sich ab und schritt zurück zu seinem Tisch. Er wartete ab und starrte den Manager herausfordernd an. Der setzte wieder ein freundliches *Wie kann ich Ihnen helfen*-Lächeln auf, als er sich dem Tisch näherte, doch es erstarrte, als er sich setzte und auf den Teller blickte. Er nahm die Gabel und stupste einen Spargelstängel an, dann drehte er eine der Garnelen um. Anschließend legte er die Gabel beiseite und kniff sich in den Nasenrücken.

»Ich brauche es nicht zu probieren.« Er richtete sich auf und sah Liam direkt in die Augen. »Hören Sie, das tut mir wirklich leid. Ich werde ein Wörtchen mit dem Chefkoch wechseln. Vielleicht werden wir die Speisekarte anpassen müssen, um sie mehr an seinen Stärken auszurichten.«

»So, wie der Salat aussah, den ich als Erstes vorgesetzt bekommen habe, besitzt er keinerlei Stärken«, sagte Liam und wedelte mit der Hand in Richtung Teller. »Reis zu kochen, ist eines der einfachsten Dinge auf der Welt, und Spargel zu dünsten, zählt wohl kaum als Kochen. Angesichts der dürftigen Anzahl an Gästen, die

hier essen, würde ich wagen zu vermuten, dass es nicht eine Sache auf der Speisekarte gibt, die es wert ist, probiert zu werden. Ihr vernünftigster Schachzug wäre es, diesen Heuchler durch jemanden zu ersetzen, der sich darum schert, was die Küche verlässt.«

»Ich wünschte, das könnte ich.« Der Manager ließ ein frustriertes Knurren hören und vergrub das Gesicht in den Händen.

Diese Antwort verblüffte Liam. »Warum zum Teufel können Sie das denn nicht?«, fragte er. »Mit einem Student im zweiten Jahr an der Kochschule wären Sie besser dran als mit dem, den Sie gerade haben!« Er hielt inne, als ihm etwas in den Sinn kam. »Oh Gott. Bitte sagen Sie mir nicht, dass der *Koch* der Besitzer dieses Resorts ist, irgendein Idiot mit Geld und der Wahnvorstellung, ein großartiger Meister der Kochkunst zu sein!«

»Nein, nein, nichts dergleichen.« Der Manager rieb sich das Gesicht und lächelte müde. »*Ich* bin der Besitzer dieses Resorts und der Koch ist das Beste, was ich mir gerade leisten kann.«

»Sie sind der Besitzer?« Liam starrte ihn an, dann schüttelte er den Kopf. »Sie sehen kaum alt genug aus, um Alkohol trinken zu dürfen, ganz davon zu schweigen, ein Resort zu besitzen.« Ihm tat der Mann leid, der der Situation offensichtlich nicht gewachsen war.

Vielleicht war es dieses erschöpfte Lächeln oder möglicherweise die Tatsache, dass Liam sich fühlte, als müsste er etwas beweisen, aber er ertappte sich dabei, wie er das Wort erneut ergriff, bevor er sich bremsen konnte. »Hören Sie, ich kann Ihnen garantieren, dass derjenige, wen auch immer Sie da hinten haben, über Nacht nicht besser werden wird. Ich kann übernehmen, solange ich hier bin, und Ihnen vielleicht dabei helfen, jemand Besseren zu finden, den Sie sich leisten können.«

Der Manager blinzelte ihn an und seine Augenbrauen rutschten nach oben. »Okay, erstens: Woher weiß ich denn, dass Sie es besser können? Zweitens: Warum würden Sie das tun?«

Der ungläubige Tonfall verpasste Liam einen Dämpfer. In der kulinarischen Welt von New York war er weithin bekannt und er

hatte vergessen, dass niemand hier wusste, wer er war. Was einer der Gründe war, warum er seinen Urlaub eintausend Meilen davon entfernt verbrachte, rief er sich ins Gedächtnis. Nachdem er seinen Geldbeutel hervorgeholt hatte, zog er eine Karte heraus und reichte sie dem Manager, wobei er hoffte, dass es dabei helfen würde, den Mann zu überzeugen, dass es ihm ernst war, wenn dieser seine Qualifikation in gedruckter Form sah.

»Das bin ich. Was das Warum betrifft, weiß ich es nicht. Ich schätze, man könnte es einen unüberlegten Anfall von Altruismus nennen. Oder vielleicht wäre ein Moment des Wahnsinns näher an der Wahrheit. Aber es juckt mich nicht, wenn Sie ablehnen.« Er ließ seinen Blick über die wenigen verbliebenen Gäste schweifen und zuckte mit den Schultern. »Aber offen gestanden glaube ich nicht, dass Sie viel zu verlieren haben, nicht wahr?«

»Da haben Sie recht.« Der Manager schaute auf die Karte hinunter, dann wieder hinauf zu Liam. Ein hoffnungsvolles Funkeln zeigte sich in seinen Augen. »Sie sind ein professioneller Chefkoch? Tja, ich schätze, das erklärt, warum Sie so abgrundtief beleidigt vom Essen waren.«

»Ich bin in der Tat ein professioneller Chefkoch«, erwiderte Liam und war ein wenig verärgert, dass der Mann den Namen seines Restaurants nicht erkannte, schließlich war das *Deep Blue* in New York eine namhafte Institution. *Was meinem Ego mal einen kleinen Dämpfer verpassen sollte*, sagte er sich selbst. *Als hätte dieser verfluchte Kritiker das nicht schon längst getan.*

Er begann, sein impulsives Angebot zu bereuen; vielleicht wusste er überhaupt nicht mehr, wie man sich entspannte, und suchte deshalb unterbewusst nach einer Möglichkeit, sich wieder ins Geschäft zu stürzen und etwas zu beweisen. Er wusste bloß nicht, ob er versuchte, sich selbst oder der Welt etwas zu beweisen.

»Wenn Sie ernsthaft anbieten, mir auszuhelfen, dann nehme ich Ihr Angebot an.« Der Manager schob die Karte in seine Tasche und betrachtete Liam düster. »Ich brauche das Restaurant sowohl als

Magneten für die Einheimischen als auch, um die Gäste zufriedenzustellen. Das hier wird es nicht bringen«, sagte er, hob eine Garnele hoch und musterte sie angewidert.

»Nein, wird es nicht.« Liam hob eine Augenbraue. »Werden Sie mir noch verraten, wie Sie heißen, oder soll ich Sie von jetzt an mit *Hey*, *Sie* oder vielleicht mit *Boss* ansprechen?«

»Mein Name ist Carter Galloway«, erwiderte der Manager. Er betrachtete Liam eindringlich und sein Lächeln wurde keck. »Aber mir gefällt, wie *Boss* aus Ihrem Mund klingt.«

Liam blinzelte. Carter Galloways flirtendes Verhalten überraschte ihn, wenn man bedachte, dass das hier Carters Arbeitsplatz war und Liam gerade zugestimmt hatte, zeitweise sein Angestellter zu werden. Doch er musste zugeben, dass es seinem Ego einen Kick verlieh, dass jemand, der so jung und so attraktiv war wie Carter, ihn als würdig ansah, um mit ihm zu flirten. Liam war gerade dreißig geworden und Carter musste älter als einundzwanzig sein, wirkte aber um einiges jünger.

Um wenigstens den Anschein von Autorität zu erwecken, verschränkte Liam die Arme vor der Brust. »Nun dann, Mr. Boss Galloway, Sir, warum zeigen Sie mir nicht meine Küche? Ich warne Sie, wenn ich der Küchenchef sein soll, wird es *meine* Küche sein, wenn auch nur vorübergehend und auch wenn Ihnen das Gebäude gehört.«

»Eigentlich würde ich ganz gerne zuerst allein mit Rocky sprechen.« Carter stand auf und warf einen Blick zur Küchentür. »Ich übergebe Ihnen die Küche gerne, aber ich schulde ihm ein Gespräch darüber, warum das Ganze passiert.« Er bedachte Liam mit einem fragenden Blick. »Wären Sie bereit, ihn als Aushilfe in der Küche zu behalten, solange er Ihr Essen nicht vermurkst?«

Mit gerunzelter Stirn fragte sich Liam, ob ein Koch mit einem Namen wie Rocky irgendein riesenhafter Schlägertyp war, der in seiner Freizeit Bäume fällt. »Vielleicht«, erwiderte er zurückhaltend. »Ich würde ihn gerne kennenlernen, bevor ich eine endgültige Antwort auf diese Frage gebe.«

Falls Rocky wie die Art von Mann wirken sollte, die dem Kerl, der für seine Kündigung verantwortlich war, mit einem Fleischerbeil hinterherjagen würde, könnte Liam verhindern, ihm eine günstige Gelegenheit zu bieten, um einen Mord zu begehen.

»Klar, das ist kein Problem. Vielleicht will er auch gar nicht bleiben. Ich werde mit ihm reden. Es sollte nur ein paar Minuten dauern, wenn es Ihnen nichts ausmacht, hier zu warten.« Carter lächelte schief. »Ich werde Ihnen kein Essen anbieten, aber wenn Sie etwas trinken wollen, sagen Sie Lydia Bescheid. Das geht aufs Haus.«

Es war noch früh am Abend und er ging davon aus, dass er sofort übernehmen würde, also schüttelte Liam den Kopf. »Vielen Dank, aber ich trinke nie, wenn ich koche.«

»Verständlich. Ich bin gleich zurück.« Carter winkte ihm zu, während er fortging und auf die Küche zusteuerte.

Liam sah ihm nach, dann wandte er sich an den Oberkellner. »Wie viele Abendgäste haben heute noch reserviert?«, fragte er. »Und wie viel Laufkundschaft erwarten Sie?«

Der Oberkellner rieb sich den Nacken und wich seinem Blick aus. »Nur drei weitere Reservierungen. Und ich erwarte auch nicht viel Laufkundschaft.«

Das war schlimmer, als Liam es sich vorgestellt hatte, und er wusste, dass es nicht ausreichen würde, nur die Qualität des Essens zu verbessern, um die Leute anzuziehen, wenn das Lokal bereits einen schlechten Ruf entwickelt hatte. Sein Hilfsangebot war unbesonnen gewesen, aber da er schon seine große Klappe aufgerissen hatte, fühlte er sich dazu verpflichtet, zu tun, was immer er konnte, um zu helfen. Er wusste mehr als nur, wie man kochte, aber er war sich nicht sicher, ob Carter es schätzen würde, wenn er sich auch ins Geschäftliche einmischte.

Der Oberkellner zog sich hastig zurück, sodass Liam allein mit seinem Eistee zurückblieb. Zum Glück dauerte es nicht lange, bis Carter in Begleitung eines kleinen, schlanken jungen Mannes zurückkehrte, der ein *Misfits*-T-Shirt über einer lockeren schwarzen

Hose mit Schnürbund trug. Wenn Carter schon jung wirkte, sah sein Begleiter geradezu kindlich aus und die spärlichen Härchen auf seinem Kinn, die versuchten, als Bart durchzugehen, halfen nicht dabei, diesen Eindruck zu widerlegen.

»Mr. Walker, ich möchte Ihnen Rocky Parsons vorstellen«, sagte Carter, als sie Liams Tisch erreichten. »Ich habe ihm von Ihrem Angebot erzählt und er würde gerne bleiben und von Ihnen lernen, wenn das in Ordnung für Sie wäre.«

»Ich liebe Kochen«, sagte Rocky aufrichtig. »Aber ich lerne noch.«

Liam erhob sich und blickte stirnrunzelnd auf Rocky hinab. »Eine Voraussetzung dafür, ein Koch zu sein, ist es, dass du niemals etwas aus deiner Küche hinausschickst, was du nicht deiner Mutter zu servieren bereit bist«, sagte er in gemäßigtem Tonfall.

Jetzt, da er sehen konnte, wer sein Essen zubereitet hatte, war er nicht mehr so wütend und fühlte sich eher schicksalsergeben. »Wenn du etwas lernen willst, darfst du in der Küche bleiben und mir zur Hand gehen, unter der Bedingung, dass du genau das tust, was ich sage. Ansonsten rate ich dir, auf die Kochschule zu gehen, bevor du jemals wieder für irgendjemand anderen als für dich selbst kochst.«

»Ich versuche, für die Kochschule zu sparen«, sagte Rocky und senkte den Blick auf seine ausgetretenen Tennisschuhe.

»Rocky arbeitet hart und ist ein kluger Junge.« Carter klopfte Rocky auf die Schulter. »Aber er kommt aus einer großen Familie und seine Eltern konnten es sich nicht leisten, ihn über die Highschool hinaus bei seiner Ausbildung zu unterstützen.«

Liam sog die Luft ein und stählte sich für die Aufgabe, die vor ihm lag. »Lass uns in die Küche gehen. Es ist zu spät, um die Speisekarte für den heutigen Abend noch zu ändern, also werden wir mit dem arbeiten müssen, was uns zur Verfügung steht. Aber ab morgen Früh wird alles auf die *richtige* Weise zubereitet. Wenn wir mit dieser Schicht durch sind, Rocky, werden wir uns zusammensetzen und sorgfältig die Liste eurer Zulieferer durchgehen.

Lydia sagte mir, diese Garnelen wären frisch, aber selbst so angebrannt wie sie waren, konnte ich erkennen, dass sie vorher tiefgefroren waren.«

Rockys Gesicht lief komplett rot an und er nickte, wobei er die Schultern bis zu den Ohren hochzog. »Wir haben nicht viele frische Zutaten.«

»Vielleicht können wir die Speisekarte abändern und uns Fleisch, Obst und Gemüse aus lokalem Anbau zunutze machen?«, schlug Carter vor.

»Genau das sollten wir tun«, stimmte Liam zu und nickte beifällig. »Jetzt lasst uns loslegen.« Er steuerte die Küche an und wappnete sich für das, was er auf der anderen Seite der Tür vorfinden würde.

Die eine gute Sache, die man über die Küche des *Overlook Resort* sagen konnte, war, dass sie sauber war. Rocky mochte ein grauenhafter Koch sein, doch er hielt seinen Arbeitsbereich ordentlich und der Tellerwäscher hatte gut damit zu tun, Töpfe und Pfannen zu schrubben. Die Küche war in etwa so geräumig, wie die Küchen in Ferienanlagen tendenziell eben waren, und es gab angemessene Lagerflächen, doch all den Gerätschaften sah man ihr Alter an und der Herd wirkte wie ein Relikt.

Liam ging zum Herd hinüber und überprüfte die Kochplatten. Es überraschte ihn nicht, als zwei von den sechs nicht richtig zu funktionieren schienen. Er verkniff sich einen Kommentar und richtete seine Aufmerksamkeit auf die Öfen, die brauchbar erschienen. Er befürchtete allerdings, dass der große, begehbare Kühlschrank sogar noch älter war als er. Der Kompressor schnaufte alarmierend und Liam würde die Daumen drücken müssen, dass er nicht über Nacht den Geist aufgab.

Im Kühlschrank fand er Milch, Eier und Gemüse, aber von keinem dieser Dinge wirklich viel. Es gab auch ein paar Behälter mit rohem Fleisch, Meeresfrüchten und Hühnchen, aber alles davon wies die verräterischen Zeichen von Essen auf, das einmal tiefgefroren gewesen war. Da er wusste, dass der Vorrat an frischen

Zutaten begrenzt war, warf er als Nächstes einen Blick in die Gefrierschränke, die mit Packungen voll mit Fleisch und Gemüse und sogar vorgefertigtem Kartoffelbrei und Makkaroni mit Käse gefüllt waren.

Er kehrte wieder zu Carter und Rocky zurück und rieb sich über die Stirn, hinter der sich Kopfschmerzen ankündigten. »Nun. Ich schätze, es ist gut, dass ich in meinem Leben noch nie vor einer Herausforderung zurückgeschreckt bin.« Er sah Rocky an. »Gibt es momentan ausstehende Bestellungen?«

»Ähm. Ja.« Rocky deutete auf einen Zettel, der an der Servicestation befestigt worden war. »Tisch zwei. Sie haben das Pfeffersteak bestellt, eins *rare*, eins *medium rare*.«

»Alles klar. Bring mir die Steaks, dann zeige ich dir, wie es gemacht werden sollte.«

Liam zog seine Lederjacke aus und warf sie Carter zu. »Würden Sie die bitte irgendwo für mich deponieren?«, fragte er, als er zum Waschbecken ging und das heiße Wasser anstellte. Er wusch sich gründlich die Hände, dann trocknete er sie an einem sauberen Küchenhandtuch ab, das er von einem Stapel auf der Anrichte genommen hatte. Mühelos verfiel er wieder in den vertrauten Rhythmus davon, ein Gourmetgericht zuzubereiten.

Rocky brachte mit banger Miene die aufgetauten Steaks heran und Liam fand sich damit ab, dass das Ergebnis unterhalb seines üblicherweise anspruchsvollen Niveaus liegen würde. Er bedeckte beide Steaks mit zerstoßenen Pfefferkörnern, dann ließ er sie ruhen, während er eine Mischung aus Butter und Olivenöl in einer Bratpfanne anrichtete und sie bei mittlerer Hitze auf den Herd stellte.

Als die Masse sich braun zu verfärben begann, legte er eines der Steaks hinein und ließ es zwei Minuten lang garen, bevor er das andere hinzugab. Er drehte das erste Steak um, damit er die andere Seite scharf anbraten konnte, dann kam das zweite dran. Danach holte er sie beide zur gleichen Zeit heraus, platzierte sie auf einem Teller und bedeckte ihn mit einem Stück Alufolie.

Er entsorgte das Öl in der Pfanne und begann, die Soße zuzubereiten, die das wahre Geheimnis des Gerichts barg. Rocky beobachtete ihn aufmerksam und hielt die notwendigen Zutaten für Liam bereit, sodass der sich darauf konzentrieren konnte, den Cognac zu flammbieren und die Crème double hinzuzufügen, woraufhin er das Ganze brüsk verquirlte, während es fünf Minuten lang kochte. Er drehte die Temperatur herunter und war mit der gleichmäßigen Konsistenz der entstandenen Soße zufrieden, dann fügte er Salz und noch etwas Cognac hinzu.

»Teller«, wies er an und der Souschef holte zwei Teller aus einem Speisewärmer. Eine Minute später hatte Liam die auf den Punkt genau gegarten Steaks mit einer reichhaltigen Soße, die über ihre Seiten tropfte, auf den Tellern angerichtet. Mit einer schwungvollen Bewegung streute er zerstoßenes Meersalz auf die Schalen von zwei Ofenkartoffeln aus der Wärmeschublade. Dann schnitt er die Schalen entzwei, träufelte geschmolzene Butter darauf und bestreute sie mit einer Prise Petersilie, um etwas Farbe ins Spiel zu bringen. Er sah auf und nickte Rocky zu. »Servieren, bitte.«

Hastig brachte Rocky die Teller zur Durchreiche, wo Lydia darauf wartete, sie zu servieren, und wandte sich dann mit etwas im Blick, was wie Heldenverehrung aussah, zu Liam um. »Das war unglaublich!«

Doch Liam schüttelte den Kopf. »Das war einfach nur die Art und Weise, wie es gemacht werden sollte«, sagte er und wischte sich die Hände an einem anderen Handtuch ab. Er hob die Pfanne mit dem Rest der Soße hoch und schaute zu Carter. »Hätten Sie gerne eine Kostprobe davon, wie die Soße tatsächlich schmecken soll?«

»Sicher«, erwiderte Carter. Er hatte sich im Hintergrund gehalten, während Liam an der Arbeit gewesen war, doch jetzt kam er näher und zog einen Probierlöffel aus einer Büchse.

Er tauchte ihn in die Soße und seine Augen weiteten sich vor Anerkennung, sobald er davon gekostet hatte. »Wenn es das ist, was

Sie aus dem zaubern können, was wir auf Lager haben, kann ich es kaum erwarten zu sehen, was Sie mit frischen Zutaten anstellen können.«

Der Ausdruck in Carters Augen war erfreulich, doch Liam wusste, dass das, was er getan hatte, nur im Hinblick auf das, womit es verglichen wurde, beeindruckend war. »Irgendwann muss ich Ihnen mal eine meiner Spezialitäten zubereiten«, antwortete er. Er wusste nicht, warum er Carter so dringend beeindrucken wollte. Vielleicht hatte es damit zu tun, dass er sich selbst versichern wollte, dass die *New York Times* falschlag. Was auch immer der Grund war, es schadete nicht. »Filet Wellington.«

»Von jetzt an gehört die Küche Ihnen. Sie können tun, was auch immer Sie wollen, und wenn es genauso gut ist wie das hier, esse ich alles, was Sie mir vorsetzen«, sagte Carter, während ein breites Lächeln sein Gesicht erhellte. Er klatschte in die Hände und führte einen vergnügten kleinen Tanz auf. »Das wird das Ruder herumreißen, ich weiß es!«

Carters Reaktion wirkte ein bisschen übertrieben und Liam runzelte die Stirn, als ihm die Bedeutung der Worte klar wurde. »Sind Sie in Schwierigkeiten?«, fragte er mit einem bangen Gefühl in der Magengrube.

»Noch nicht.« Carter hörte auf zu tanzen und sah Liam an. »Aber das Resort wurde gerade erst eröffnet. Oder wiedereröffnet, sollte ich sagen. Ich habe ein bereits vorhandenes Anwesen renoviert, statt ein neues zu bauen, und ich bin wirklich davon abhängig, dass diese Anlage Erfolg hat.«

Liam beschlich ein beunruhigendes Gefühl, doch er beschloss, den Mund zu halten und zu hoffen, dass Carter beim Rest des Resorts besser Bescheid wusste als in der Küche. Es war sowieso nicht seine Angelegenheit; in zwei Wochen würde er fort sein und er glaubte nicht, dass irgendetwas, was er tat, für den Erfolg oder das Scheitern des Resorts ausschlaggebend sein würde.

»Nun, ich werde sehen, was ich Rocky beibringen kann, solange ich hier bin, aber erwarten Sie keine Wunder. Ich habe mir zehn Jahre lang den Arsch aufgerissen, um zu lernen, was ich weiß.«

»Ich werde hart arbeiten, versprochen«, sagte Rocky, der Liam immer noch anstarrte, als befände er sich in der Gegenwart eines kulinarischen Superstars. »Ich will besser werden. Das will ich wirklich.«

»Wie gesagt, erwartet keine Wunder.« Liam schüttelte den Kopf und seufzte. Hoffentlich verursachte er nicht mehr Probleme, als Carter sowieso schon hatte. »Aber wenn du gut aufpasst, wirst du eine ganze Menge mehr wissen als jetzt, bis ich wieder gehe.«

»Ich weiß das zu schätzen«, sagte Carter, während Rocky Liam anstrahlte. »Ihr Aufenthalt wird Ihnen natürlich nicht berechnet.«

»Das erscheint mir fair«, erwiderte Liam und nickte zustimmend. Ihm war klar, dass Marco wahrscheinlich sauer auf ihn sein würde, weil er sich nicht wie versprochen entspannte, aber Marco musste das ja auch nicht wissen. Er sollte doch eine neue Perspektive finden, oder? Es war genauso wichtig für ihn – wenn nicht sogar noch wichtiger –, sein Selbstvertrauen wiederherzustellen.

Vielleicht war es *die* Lösung, einem süßen Resortbesitzer auszu-
helfen. Vielleicht konnte er sich dadurch selbst beweisen, dass er mehr als nur Marcos Schützling war und er sich seinen Platz verdient hatte, statt ihn geschenkt bekommen zu haben, weil er einen berühmten Mentor hatte.

Als er in Carter Galloways dunkle Augen blickte, hielt Liam es für möglich, dass er das, was Carter ihm bieten konnte, genauso sehr brauchte wie Carter ihn.

Kapitel 2

Carter trug die Rechnungen ein, die er heute Morgen bezahlt hatte, und seufzte erleichtert, als er sah, dass sein Konto noch in den schwarzen Zahlen geblieben war. Gerade noch so, das stimmte wohl, aber er würde jeden noch so kleinen Sieg nehmen, den er kriegen konnte. So sehr er Rocky auch helfen wollte, war es doch ein Fehler gewesen, einen so unerfahrenen Koch einzustellen, um Geld zu sparen. Zum Glück hatte er jetzt einen richtigen Chefkoch in der Küche, selbst wenn es nur für ein paar Wochen war.

Das Gute daran, ein Resort in Maggie Valley zu eröffnen, war, dass man von hier aus viele Reiseziele und Aktivitäten erreichen konnte, die bei Touristen beliebt waren.

Cherokee und Asheville waren beide etwa eine halbe Stunde entfernt und Gatlinburg lag nicht viel weiter weg. Besucher konnten innerhalb von Minuten auf den Blue Ridge Parkway kommen und es gab viele Wanderwege und herausfordernde Bergpfade für Fahrradfahrer. Die Stadt war klein, aber malerisch, wie sie sich da in das Tal duckte, umgeben von Bergen und durchzogen von kleinen Bächen.

Außerdem war der Touristenstrom durch alle Jahreszeiten hindurch recht beständig. Im Frühling und Sommer kamen die Menschen, um zu angeln, zu wandern, zu zelten und Fahrrad zu fahren. Im Herbst lockte der farbenreiche Herbstwald und im Winter reisten die Skifahrer an.

Das Schlechte daran, ein Resort in Maggie Valley zu eröffnen, war, dass es eines von vielen war. Der Wettbewerb um das Geld der Touristen war ziemlich hart, obwohl er versuchte, seine Einrichtung *hochwertig rustikal* zu halten und gleichzeitig immer noch fahrradfreundlich zu sein.

Die meisten Hotels und Resorts konnten wie er mit *Cottages am Bach!* werben, also musste er andere Möglichkeiten finden, um

sich von den anderen abzuheben und auch die Einheimischen miteinzubeziehen. Er hoffte, dass das Restaurant dabei helfen würde.

Zu schade, dass Liam vorhatte, nur zwei Wochen zu bleiben, dachte er wehmütig. Einen Chefkoch aus einem New Yorker Restaurant zu haben, der einen Michelin-Stern besaß, wäre ein großartiges Werbeargument gewesen.

So konnte er nur darauf hoffen, dass sich die guten Neuigkeiten per Mundpropaganda schnell verbreiteten und Rocky so viel lernen wie möglich. Ansonsten würde Carter sich einen neuen Koch suchen müssen, der wahrscheinlich ein höheres Gehalt verlangen würde, und er war sich nicht sicher, wie weit er sein Budget strapazieren konnte, um dem entgegenzukommen, wenn das Geschäft nicht bald ins Rollen kam.

Es klopfte am Türrahmen seines Büros und er sah auf zu Liam, der dagegen lehnte. Er trug eine schwarze Jeans und ein dunkelgraues Knöpfhemd, das seine breiten Schultern betonte. Sie waren annähernd gleich groß, aber wo Carter rank und schlank war, hatte Liam einen überraschend kräftigen Körperbau.

»Hast du einen Moment?«, fragte Liam. Obwohl er in New York arbeitete, war es offensichtlich, dass seine Wurzeln irgendwo im Süden lagen, wenn man von der tiefen und gedehnten Sprechweise seines Baritons ausging.

»Klar, komm rein.« Carter angelte mit dem Fuß nach dem einzigen anderen Stuhl im Raum und zerrte ihn näher an den Schreibtisch heran. »Setz dich.«

Liam betrat das Zimmer und ließ sich auf den Stuhl fallen, wobei er es sich so gemütlich machte, als befände er sich in seinem eigenen Büro und nicht in Carters. »Die Frühstücksschicht ist gerade zu Ende gegangen und ich habe Rocky und seinen Souschef darauf angesetzt, das Mittagessen vorzubereiten. Diesen Betrieb schaffen wir noch mit dem, was da ist, aber ich würde zum Abendessen gerne etwas Frisches anbieten können.«

Carter zwang sich, sich auf Liams Gesicht zu konzentrieren, damit Liams Körper, der sich hinreißend auf den Stuhl fläzte, ihn nicht ablenkte. Zum einen war Liam wahrscheinlich hetero. Zum anderen konnte Carter sich aus mehr als nur einem Grund gerade nicht den Kopf über sein Privatleben – oder den Mangel desselben – zerbrechen.

»Klingt gut«, erwiderte er. »Wie leiten wir das in die Wege?«

»Ich könnte deine derzeitigen Zulieferer anrufen und etwas bringen lassen«, antwortete Liam. »Aber das wäre nur meine zweite Wahl. Was ich vorziehen würde, wäre, auf den örtlichen Bauernmarkt zu gehen und herauszufinden, was momentan am frischesten und von der besten Qualität ist. Und ich möchte, dass du mich begleitest.«

Carter machte sich nicht die Mühe, seine Überraschung bei dieser Ankündigung zu verbergen. Liam kam ihm wie ein Mensch von der unabhängigen Sorte vor, also war er davon ausgegangen, Liams Wunsch wäre es, dass Carter sich in den nächsten paar Wochen aus allem raushielt, was die Küche betraf. »Warum?«

Liam begann, an seinen Fingern abzuzählen: »Erstens wirst du absegnen müssen, was ich ausgeben möchte, und ich nehme an, dass du dich bei den derzeitigen Preisen in dieser Region besser auskennst als ich. Zweitens ist es für dich als Besitzer von Vorteil, eine gute Beziehung zu deinen Zulieferern aufzubauen, damit du die Konkurrenz rausdrängen kannst. Drittens ist ein geschäftiger Bauernmarkt eine hervorragende Möglichkeit, schon mal loszulegen und die Werbetrommel zu rühren. Und zu guter Letzt möchte ich mit dir über die Möglichkeiten reden, die du hast, wenn ich wieder weg bin.«

»Das sind meiner Ansicht nach alles berechnete Gründe.« Carter griff nach seiner Maus, um sich aus seinem Computer auszuloggen. »Bist du gleich startklar?«

Wenn Carters bereitwillige Zustimmung Liam überraschte, ließ er es sich nicht anmerken. Stattdessen erhob er sich. »Ist es übertrieben, darauf zu hoffen, dass dem Resort ein Pick-up oder ein

Transporter zur Verfügung steht? Mein Mietwagen ist ein Sportmodell und bietet nicht den Platz, den wir brauchen werden.«

»Ich habe einen Transporter«, erwiderte Carter. »Meine langfristigen Pläne beinhalten einen Shuttle-Service zum Flughafen von Asheville und vielleicht regionale Touren über die Schnellstraße oder zum Nationalpark.«

»Das klingt nach einer guten Idee«, antwortete Liam, während er sich Carter anschloss und ihm einen Seitenblick zuwarf. »Bist du auf die Hotelfachschule gegangen?«

»Nein, aber ich habe einen Abschluss in BWL und habe meinen Schwerpunkt während des Grund- und weiterführenden Studiums auf Hotelbetriebswirtschaft gelegt.« Carter zog seinen Schlüsselbund aus der Tasche, während sie nebeneinander herliefen. Der Transporter stand in einer privaten, verschlossenen Garage hinter dem Gebäude, wo die Gäste sie nicht sehen konnten. Es war kein funkelnagelneues Modell, doch es war zuverlässig und er hatte in eine neue Lackierung investiert, die das Logo des *Overlook* zu Werbezwecken beinhaltete.

In Liams blauen Augen flackerte Erleichterung auf. »Das ist gut«, sagte er. »Ich muss zugeben, dass ich letzte Nacht noch einmal gründlich darüber nachgedacht habe, ob ich dir damit einen Gefallen getan habe, indem ich mich da so eingemischt habe. Du würdest nicht glauben, wie viele Restaurants in New York aus dem Boden schießen und dann wieder verschwinden. Die meisten von ihnen werden von Leuten aufgezogen, die denken, dass Geld das einzige Mittel ist, was sie brauchen, um den Erfolg zu garantieren, nur weil sie gerne kochen – oder, in deinem Fall, ein Resort leiten.«

»Na ja, Geld schadet jedenfalls nicht«, sagte Carter trocken, als er an seine eigenen schrumpfenden Finanzen dachte. »Aber nein, es garantiert gar nichts, wenn man nicht sowohl lang- als auch kurzfristige Pläne hat, um neues Publikum zu erschließen und die Kundenbindung zu fördern.«

Als sie die Garage erreichten, öffnete er die Tür und deutete auf den Transporter. »Spring rein. Es gibt ein paar Bauernmärkte, die mit dem Auto gut zu erreichen sind. Hast du eine bestimmte Vorliebe oder können wir uns den an der Soco Road vornehmen?«

Liam stieg auf den Beifahrersitz und schnallte sich an. »Wenn der am nächsten ist, lass uns den als Erstes ausprobieren. Wir können immer noch weiter wegfahren, wenn nötig.«

Carter stieg ein und legte den Gurt an. Er war froh, dass er den Transporter innen und außen sauber hielt, obwohl er noch nicht häufig genutzt wurde. Er war sich nicht sicher, warum Liams guter Eindruck wichtig war, doch das war er. Wahrscheinlich versuchte er, die schlechte Erfahrung wiedergutzumachen, die Liam gestern Abend beim Essen gemacht hatte, und wollte beweisen, dass nicht alles an seinem Resort widerwärtig war.

Die Fahrt zum Bauernmarkt war kurz und Carter fand schnell einen Parkplatz. Auf sein ungeschultes Auge wirkte die Auswahl an Verkäufern recht ordentlich, aber er war sich nicht sicher, was Liam davon halten würde.

»Ist das in Ordnung?«, fragte er, als sie näher kamen. »Der in Waynesville könnte größer sein, wenn der hier dir nicht reicht.«

»Zumindest für den Anfang wird der hier genügen«, sagte Liam. Nachdem er aus dem Transporter gestiegen war, nahm er sich einen langen Moment Zeit, um die Verkaufsstände zu begutachten. Dann bedeutete er Carter, ihm zu folgen. »Sieh zu und lerne, junger Hüpf.« Er steuerte eine Ansammlung von Ständen an, die Obst und Gemüse anboten.

Der Markt schien rege besucht zu sein, doch Liam bewegte sich mit einer gewissen Entschlossenheit voran, die ihn von den schlendernden Touristengruppchen, die nach kleinen Einkäufen Ausschau hielten, unterschied.

Er ließ ein paar Verkäufer links liegen, die nur ein paar Sorten Obst und Gemüse zur Auswahl hatten, und blieb zwischen den beiden größten Ständen stehen, um sich die große Vielfalt an Gemüse anzusehen.

Hinter dem Rücken machte er eine Geste, damit Carter sich zu ihm gesellte, dann zupfte er ein Bündel Blattkohl aus einem Korb und hielt es hoch, um es näher zu betrachten.

»Ich weiß nicht, Sir«, sagte er zu Carter, doch seine Stimme war laut genug, um weit gehört zu werden. »Wir werden eine Menge frisches Grüngemüse brauchen, ganz zu schweigen vom Wurzelgemüse. Ich bin mir nicht sicher, ob die lokalen Anbieter bereit wären, Mengenrabatt zu gewähren.«

Ein Mann im mittleren Alter mit gebräunter, wettergegerbter Haut wandte sich von dem Kunden ab, mit dem er sich gerade unterhalten hatte, und kam auf sie zu. »Entschuldigen Sie? Ich bin Dale Eckhart, mir gehört die *Mountain View Farm*. Habe ich gerade richtig gehört, dass Sie Gemüse in größerer Stückzahl brauchen?«

Liam zwinkerte Carter so zu, dass der Landwirt es nicht sehen konnte, dann wandte er sich dem älteren Mann mit einem umwerfenden Lächeln zu. »Das stimmt. Freut mich, Sie kennenzulernen, Sir. Ich bin Liam Walker, der neue Chefkoch für Mr. Galloway hier. Ihm gehört das *Overlook*. Vielleicht haben Sie schon davon gehört? Es ist auf dem Weg, das herausragendste Etablissement in Maggie Valley zu werden.« Er senkte die Stimme und lehnte sich zu dem Landwirt vor. »Mr. Galloway hier ist ein rechter Perfektionist. Für seinen Tisch ist nur das Beste gut genug.«

»Ich möchte meinen Gästen das bestmögliche kulinarische Erlebnis bieten«, sagte Carter und passte sich Liams Stimmlage mühelos an. »Und wenn ich einen Koch mit der Erfahrung und der Kompetenz von Liam habe, wäre es eine Verschwendung seines Talents, ihm etwas anderes als das Beste zum Arbeiten zu geben.«

»Die Erzeugnisse von *Mountain View* sind die besten der Gegend.« Dale Eckhart nickte, um seinen Standpunkt zu unterstreichen. »Hier, schauen Sie mal. Sehen Sie, wie groß und fest diese Karotten sind? Ich nutze nur natürliche Verfahren, sodass Sie sich um einen Haufen Kunstdünger oder Pestizide keine Sorgen machen müssen.«

»Naturbelassen ist definitiv ein Pluspunkt«, sagte Liam und musterte die angebotenen Karotten mit sachkundigem Blick – zumindest wirkte er auf Carter sachkundig. »Wir sind ebenfalls an dem Nutzen für uns und an einer zuverlässigen Lieferung interessiert. Wir müssen uns auf unsere Zulieferer verlassen können, wissen Sie, wenn eine Anlage so betriebsam ist wie das *Overlook*.«

»Nun, dann wollen Sie mit mir ins Geschäft kommen.«

Zu ihrer Linken meldete sich eine Stimme zu Wort, wo der Landwirt der nächsten Verkaufsbude stand und das Gespräch aufmerksam beobachtete. Er sah jünger aus als Dale Eckhart und war groß und breitschultrig, mit blondem Haar, das von der Sonne beinahe weiß gebleicht worden war. »Ich bin Adam und die *Leeson Brothers* ist meine Farm. Wir liefern häufig an Restaurants in Asheville und Waynesville. Unsere Erzeugnisse sind sogar noch besser als die der *Mountain View*.«

Liam hob eine Augenbraue und sein Blick wanderte zwischen den beiden Männern hin und her. Ein Hauch von Konkurrenz lag in der Luft, aber glücklicherweise schien keine Feindseligkeit in der Art zu liegen, wie sie einander ansahen.

»Warum schauen wir nicht, was das Beste an jedem Hof ist und zu welchen geschäftlichen Vereinbarungen Sie bereit sind?«, schlug Liam vor. »Schließlich wird das einen Vermerk in der Speisekarte nach sich ziehen, nicht wahr, Mr. Galloway?«

»Natürlich!« Carter nickte eifrig. Er verstand die Vorteile einer kleinen Gegenleistung in der Geschäftswelt. »Wir werden eine Zeile einfügen, etwas wie *Voller Stolz servieren wir Ihnen lokale Produkte von...*, nun, für wen auch immer wir uns dann entscheiden«, fügte er zurückhaltend hinzu. »Wir könnten auch Visitenkarten mit Ihren Kontaktdaten für unsere Gäste auslegen.«

Bei diesem speziellen Hinweis begannen die beiden Landwirte ihre Verkaufspräsentationen mit Nachdruck und Liam und Carter wurden beide aufgefordert, scheinbar jedes Gemüse an beiden

Ständen zu probieren. Liam sprach zu beiden Seiten gleich viel Lob und Kritik aus und stellte ein Dutzend Fragen über die landwirtschaftlichen Verfahren und was die jeweiligen Spezialitäten der Farmen waren.

Dann kam er zur Sache, forderte Informationen über Kosten und Lieferung an und stellte Schätzungen über die Bestellmengen und mögliche Optionen für die Speisekarte und besondere Vergünstigungen an.

Zum Schluss entschuldigte sich Liam und zog Carter beiseite. »Alles klar, die Preise erscheinen mir fair und sind mehr oder weniger bei beiden gleich. Ich denke, es würde mit beiden funktionieren, aber ich habe eine leichte Vorliebe für *Mountain View*. *Leeson Brothers* beliefert bereits eine Vielzahl an Restaurants, was bedeutet, dass es eine Menge Konkurrenz um ihre besten Produkte gibt. *Mountain View* ist kleiner, aber es sieht so aus, als wärest du ihr größter Einzelkunde, was dir eine gute Verhandlungsbasis verschafft. Die Entscheidung liegt allerdings bei dir. Gibt es einen Anbieter, der dir besser gefällt?«

»Wenn *Mountain View* darauf aus ist, sich einen Anteil am Restaurantmarkt zu schnappen, sind sie vielleicht bereit, uns besonders gute Konditionen zu bieten. Die *Leeson Brothers* mögen vielleicht Erfahrung haben, aber sie haben keinen so großen Anreiz sicherzustellen, dass wir zufrieden sind, da sie bereits einen beständigen Kundenstamm haben«, überlegte Carter. »Ich sage, wir nehmen die *Mountain View*.«

Liam schenkte Carter ein zustimmendes Lächeln. »Ich hatte gehofft, dass du es so siehst«, sagte er. »Sollen wir eine Abmachung aushandeln und Farmer Eckhart dann den Transporter für heute Abend beladen lassen?«

»Klar, so machen wir das.« Carter fiel auf, dass sie beide den Plural benutzten, wenn sie sich auf das *Overlook* bezogen, als wäre Liam ein dauerhafter Bestandteil statt nur jemand, der auf der Durchreise war. Er verstand, warum es wichtig war, im geschäftlichen Umfeld

als geschlossene Einheit wahrgenommen zu werden, doch es amüsierte ihn trotzdem – und weckte in ihm den Wunsch, es wäre wahr. »Ich kann ihm einen Scheck ausstellen.«

Liams Lächeln wurde breiter. »Du bist der Boss, Boss, also warum schüttelst du deinem neuen Zulieferer nicht die Hand?«

Es dauerte nicht lange, bis Carter mit Eckhart übereingekommen war, am Montag einen offiziellen Vertrag aufzusetzen. Den Scheck auszustellen, tat ein bisschen weh, doch er wusste, dass sich die Kosten auf lange Sicht lohnen würden. Mit ein bisschen Glück würde er in Zukunft nicht mehr jeden Cent zweimal umdrehen müssen. *Oder du bist völlig pleite und deinen Job los*, sagte eine boshafte leise Stimme in seinem Hinterkopf. Es kam nicht überraschend, dass sie wie sein Vater klang.

Er brachte die gehässige Stimme zum Schweigen, trat zurück und überließ Liam den Spaß der Auswahl, was er für den Rest des Wochenendes haben wollte. Liam brauchte nicht lange. Anscheinend hatte er bereits entschieden, was das Beste der verfügbaren Waren war. Nachdem sie alles eingeladen hatten, fragte Liam Eckhart, ob er ihnen einige Fleischmärkte empfehlen könne. Dabei zog er sein Handy hervor und notierte sich die Angaben.

»Ich denke, damit ist hier alles erledigt«, sagte Liam. »Sollen wir jetzt das Fleisch anpacken? Ich glaube, Rocky wird mit dem Mittagsbetrieb allein fertig. Wir halten es simpel und ich habe die Suppen während der Frühstückszeit schon vorbereitet.«

Carter wusste, dass Liams Kommentar, das Fleisch anzupacken, nicht anzüglich gemeint gewesen war. Dass er trotzdem wie ein Zwölfjähriger kichern wollte, bedeutete, dass er wahrscheinlich zu lange im Zölibat gelebt hatte. »Das Fleisch anzupacken, hört sich gut an«, entgegnete er, als er den Motor des Transporters anließ.

Liam wandte sich in seinem Sitz um und hob eine Augenbraue, als hätte er etwas von Carters Gedanken in seinem Tonfall gehört. »Finde ich auch«, sagte er gedehnt. »Normalerweise bin ich

skeptisch, Geschäftliches und Vergnügen zu vermischen, aber wenn man bedenkt, dass ich nicht wirklich dein Angestellter bin, überschreitet das diese Grenze nicht, schätze ich.«

Carter warf Liam einen Blick aus großen Augen zu. Es verblüffte ihn, dass Liam seine versteckte Anspielung nicht nur bemerkt hatte, sondern auch so schonungslos darauf eingegangen war. Zumindest beantwortete das die Frage nach Liams sexueller Orientierung.

»Ich... äh...« Carter suchte verzweifelt in einer Art zu antworten, ohne Liam zu beleidigen, denn er konnte sich nicht darauf einlassen, noch nicht einmal für kurze Zeit. Ihm blieb so schon zu wenig Zeit vom Tag und außerdem trug er bereits genug schwere Kämpfe mit seinen Eltern aus. Er hatte nicht die Energie für einen weiteren. »Tut mir leid, wenn das unangebracht war. Du bist ein attraktiver Mann, aber du hast deutlich gemacht, dass du nur zwei Wochen bleiben wirst, und ich bin nicht der Typ für kurze Affären.«

Eine ganze Weile sah Liam ihn an, dann hob er die Schultern. »Okay«, sagte er und war anscheinend nicht beleidigt, obwohl da vielleicht ein Hauch Enttäuschung in seiner Stimme zu hören gewesen war. »Um ehrlich zu sein, lag der Grund, warum ich es gesagt habe, zum Teil darin, dass ich gestern Abend dein Flirten bemerkt habe. Ich habe versucht herauszufinden, ob da echtes Interesse mitschwingt oder ob du einfach so bist.«

»Ein bisschen von beidem«, antwortete Carter, der beschlossen hatte, auch gleich aufrichtig sein zu können. Liam sah gut aus und unter anderen Umständen wäre Carter auf sein Angebot zurückgekommen, doch der Zeitpunkt war gerade denkbar schlecht. »Ich kann allerdings damit aufhören, wenn es dich stört. Ich will nicht, dass du dich unwohl fühlst.«

Mit einem amüsierten Schnauben schüttelte Liam den Kopf. »Ich habe die letzten zehn Jahre in New York City verbracht und vom Tellerwäscher bis zum Küchenchef jeden Job gemacht. Ich habe

schon alles gesehen, mein Sohn – und bin von der Hälfte davon angegraben worden.« Ein leichter Schatten huschte über sein Gesicht, doch er war schnell wieder verschwunden. »Es braucht einiges mehr als einen unschuldigen Flirtversuch, um mich durcheinanderzubringen.«

»Freut mich zu hören.« Carter lächelte. Es erleichterte ihn zu wissen, dass er ihrer Arbeitsbeziehung nicht geschadet hatte. »Also, auf welchem Fleischmarkt willst du als Erstes vorbeischaun?«

Liam zog sein Handy zurate und teilte Carter den Namen und die Adresse eines Marktes mit, die Eckhart ihnen empfohlen hatte. »Wir sollten wahrscheinlich nicht mehr kaufen, als wir für dieses Wochenende brauchen«, sagte er und sein Tonfall war wieder geschäftsmäßig. »Am Montag werde ich deine derzeitigen Zulieferer anrufen und herausfinden, wie sehr sie an einer Geschäftsbeziehung mit dir hängen.«

Es dauerte nicht lange, das Fleisch auszuwählen, und Liam feilschte mit dem Metzger, bis er zufrieden genug war, um Carter den Scheck ausstellen zu lassen. Während der Rückfahrt zum Resort fühlte Carter sich, als hätte er eine wertvollere Fähigkeit gelernt als jede, die ihm in der Schule beigebracht worden war. Er beschloss, sich in der Kunst des Feilschens zu üben, sobald Liam gegangen war.

Auf dem Weg zum Hotel zurück räusperte Liam sich. »Es gibt noch etwas, was ich gerne ansprechen würde. Ich habe ein paar Vorschläge, aber ich möchte nicht, dass du dich auf den Schlipps getreten fühlst. Wenn du sie nicht hören willst, sag es, dann halte ich den Mund.«

»Ein Restaurant zu leiten unterscheidet sich gar nicht so sehr davon, ein Resort zu leiten, richtig?« Carter warf Liam einen Blick zu. »Was bedeutet, dass du viel mehr praktische Erfahrung in diesem Bereich hast als ich. Wenn du also Vorschläge hast, werde ich sie gerne in Erwägung ziehen.«

»Ein Restaurant zu leiten, wirft völlig andere Problematiken auf als das Leiten eines Hotels«, sagte Liam langsam. »Nicht, dass ich

viel davon verstehen würde, ein Hotel zu leiten, aber ich weiß eine Menge darüber, wie man ein Restaurant leitet. Zum einen solltest du dich vielleicht damit auseinandersetzen, zwei verschiedene Arten von Werbung zu nutzen. Eine, bei der das Restaurant im Rahmen des Resorts beworben wird, und eine für das Restaurant allein. Selbst wenn gerade keine Hauptsaison ist, wird ein Fünf-Sterne-Restaurant die einheimische Bevölkerung anlocken und die Einnahmen stabilisieren.«

»Darüber habe ich auch nachgedacht«, erwiderte Carter mit einem bestätigenden Nicken. »Das ist einer der Gründe, warum ich es gern sähe, dass sich das Restaurant einen guten Ruf verdient. Wenn die Einheimischen regelmäßig zum Essen herkommen, dann tun die Zeitabschnitte, in denen nicht so viel los ist, weniger weh.«

»Außerdem bietet sich die Möglichkeit, das Restaurant als einen Teil des Reizes für regionale Angebote zu nutzen«, sagte Liam. »Ein *Wine and Dine* mit einer Übernachtung für Paare, die es sich entweder nicht leisten können, außerhalb der Stadt Urlaub zu machen, oder die eine Pause von ihren Kindern brauchen. Dann könntest du Abmachungen mit örtlichen Vereinen aushandeln, wie zum Beispiel mit Gartenvereinen, der hiesigen Handelskammer oder Firmen, die auf Dinge wie Festessen und Feiertagsveranstaltungen spezialisiert sind. Im *Deep Blue* haben wir mehrere Anwaltskanzleien und Technikunternehmen, die sich darum reißen, Reservierungen für ihre Firmenfeiern im Restaurant aufzugeben. Für all das benötigt man natürlich einen exzellenten Ruf, aber es muss auch geplant, ausgearbeitet und vermarktet werden. Ich denke, du hast das Restaurant als Erweiterung des Hotels wahrgenommen und es nicht so gesehen, dass das Hotel für das Restaurant beinahe nebensächlich ist.«

»Ich habe das Hotel für den größten Magneten gehalten«, gab Carter zu und lächelte trocken. »Aber du hast recht. Das Restaurant aufzupeppen, könnte über das ganze Jahr hinweg hilfreich sein.«

»Weshalb du vielleicht in den sauren Apfel beißen und einer Menge Leute Honig ums Maul schmieren musst, um über den Ruf hinwegzukommen, den sich das Restaurant eingehandelt hat«, sagte Liam. »Die gute Nachricht ist, dass in den sozialen Medien noch nicht viele Bewertungen zu finden sind. Die schlechte Nachricht ist, dass so ziemlich alle negativ ausfallen. Es gibt zwar ein paar Möglichkeiten, um das zurechtzurücken, aber hier haben wir einen Fall, wo man Geld ausgeben muss, um Geld zu verdienen.«

Carter versuchte, nicht das Gesicht zu verziehen. »Der Haken ist, dass mir das Geld ausgeht, das ich ausgeben kann. So sehr ich den Schaden beheben möchte, muss ich auch auf mein Budget achten. Ich möchte es nicht überstrapazieren und in Schwierigkeiten geraten, falls etwas schiefeht. Ich meine, du hast die Küchengeräte gesehen. Ich rechne jeden Tag damit, dass sie den Geist aufgeben.«

»Ich dachte, dass du vielleicht vorhast, sie bald zu ersetzen.« Gedankenverloren schwieg Liam eine ganze Weile. »Was hältst du davon? Ich übernehme die Kosten für eine Werbeveranstaltung, Essen und Getränke, außerdem für die Gehälter des Personals. Wir arbeiten eine Speisekarte aus, bei der wir uns beide einig sind, und du kannst die Gelegenheit nutzen, um Touren durch das restliche Resort anzubieten. Im Gegenzug erklärst du dich bereit, falls das Resort in einem Jahr schwarze Zahlen schreibt, eine größere Menge Geld an eine Wohltätigkeitsorganisation meiner Wahl zu spenden.«

Carter musste seine gesamte Willenskraft aufbringen, um weiterzufahren, statt mitten auf der Straße auf die Bremse zu treten, um Liam mit offenem Mund ungläubig anstarren zu können. »Warum würdest du so etwas tun? Wir haben uns gerade erst kennengelernt!«

Liam verschränkte die Arme vor der Brust und blickte finster drein. »Es gibt da ein Sprichwort, dass man einem geschenkten Gaul nicht ins Maul schauen soll«, entgegnete er, dann holte er

tief Luft. »Wenn du auf eine Antwort bestehst, dann nenn es eine Rückzahlung ans Karma, schätze ich. Ich sehe dir an, dass dir irgendein Problem im Nacken hängt, und selbst wenn ich nicht weiß, worum es geht, weiß ich doch, wie es sich anfühlt, etwas beweisen zu müssen. Jemand hat mal etwas in mir gesehen, was ihm gefallen hat, und mir eine Chance gegeben und das hat alles verändert. Vielleicht kann ich für dich dasselbe tun – und wenn nicht, ist es nur Geld. Ich bin nicht reich, aber ich nage auch nicht am Hungertuch, also kann ich ein paar tausend Dollar riskieren, wenn mir danach ist.«

Carter starrte auf die Straße vor sich, während sein Kopf das, was Liam gesagt hatte, von allen Seiten betrachtete. Es ergab Sinn und obwohl er gern gesagt hätte, dass er es aus eigener Kraft geschafft hatte, wollte er es auch einfach schaffen, Punkt. Außerdem waren es keine Almosen, wenn er seine Schulden zurückzahlen musste.

»In Ordnung«, sagte er schließlich. »Aber wir halten das schriftlich fest. Du kommst für die Kosten eines Tags der offenen Tür auf und stellst mir eine aufgeschlüsselte Rechnung für alles aus und wenn das Resort nächstes Jahr zur gleichen Zeit schwarze Zahlen schreibt, werde ich genau die gleiche Menge an Geld an deine Wohltätigkeitsorganisation spenden. Falls nicht... Nun, darüber möchte ich nicht nachdenken«, fügte er grimmig hinzu.

»Wie du willst«, erwiderte Liam und schien sich zu entspannen, nachdem Carter zugestimmt hatte. »Heute nach dem Abendessen werde ich mich daran machen, Mails an ein paar Bekannte zu schreiben, um zu hören, ob sie irgendwelche vielversprechenden Souschefs kennen, die auf eine Beförderung zum Küchenchef scharf sind und kein Problem mit einem Ortswechsel haben. Leider hat meine beste Souschefin gerade erst eine Stelle in einem exzellenten Lokal in Manhattan angenommen, sonst hätte ich sie vorgeschlagen.«

Es lag Carter auf der Zunge, *Ich hätte lieber dich* zu sagen, doch er wusste, dass das nicht möglich war. Stattdessen nickte er und setzte ein Lächeln auf. »Das weiß ich zu schätzen. Deine Hilfe war

bisher von unschätzbarem Wert und ich habe das Gefühl, als sollte ich dir zusätzlich zum Erlassen deines Zimmerpreises einen Gehaltsscheck ausstellen.«

Liam schüttelte energisch den Kopf. »Nein, ehrlich, ich will keinen Gehaltsscheck. Deswegen tue ich das nicht.«

»Okay«, erwiderte Carter und bedachte Liam mit einem erheiterten Blick. Noch nie zuvor war ihm jemand begegnet, der so darauf erpicht gewesen war, das Angebot auf Bezahlung auszuschlagen. »Ich will dein Karma ja nicht vermiesen.«

Als er in die Auffahrt zum Resort abbog, sinnierte Carter, dass er gerade selbst ein bisschen gutes Karma abbekam. Liam war zum perfekten Zeitpunkt aufgetaucht, um ihm dabei zu helfen, das Restaurant auf Vordermann zu bringen, und Carter wäre ein Idiot, wenn er sich die Möglichkeit entgehen ließe, seine Erfolgchancen zu steigern. Seine Zukunft hing vom *Overlook* ab und er würde alles tun, um dem Schicksal zu entgehen, das ihn erwartete, wenn es scheiterte.

Lesen Sie weiter in...

Eine Prise Genuss

Roman von Ari McKay

November 2019

www.cursed-verlag.de