

Tabea Bach

WEIHNACHTSZAUBER IM

SALZ GARTEN

**SPIEGEL
Bestseller-
Autorin**

lÜbbe

Inhalt

Cover

Über dieses Buch

Über die Autorin

Titel

Impressum

1

2

3

4

5

6

7

8

Songliste

Leseprobe

Über dieses Buch

Die Vorbereitungen für Weihnachten laufen im Restaurant Mesón Flor de Sal auf Hochtouren. Unerwartet kündigt sich kurz vor den Feiertagen Belisario an, Álvaros Vater, der seit mehr als dreißig Jahren nicht mehr auf La Palma war. Er hat damals im Spiel die Finca an Marcos verloren und damit viel Kummer über seine Familie gebracht. Während Álvaros Gefühle in eine Achterbahn geraten, versucht Julia, zuversichtlich zu bleiben. Aber dann stellt sich heraus, dass Belisario nicht einfach nur aus Sehnsucht nach seiner Familie gekommen ist. So nehmen die Weihnachtstage eine andere Wendung, als Julia es geplant hat. Und doch siegt am Ende der Zauber und die Kraft dieses Festes der Liebe.

Über die Autorin

Tabea Bach war Operndramaturgin, bevor sie sich dem Schreiben widmete. Sie wuchs in Süddeutschland und Frankreich auf. Ihr Studium führte sie nach München und Florenz. Heute lebt sie mit ihrem Mann in einem idyllischen Dorf im Schwarzwald. Ihre KAMELIEN-INSEL-Romane gelangten alle auf die Bestsellerliste - ebenso wie die SEIDENVILLA-Saga, die in einer Seidenweberei spielt. Die neue Reihe handelt von einem Salzgarten auf den Kanarischen Inseln.

Tabea Bach

WEIHNACHTSZAUBER IM SALZGARTEN

Roman

lübbe

Vollständige E-Book-Ausgabe
des in der Bastei Lübbe AG erschienenen Werkes

Originalausgabe

Copyright © 2022 by Bastei Lübbe AG, Köln

Lektorat: Melanie Blank-Schröder

Textredaktion: Dr. Ulrike Brandt-Schwarze, Bonn

Titelillustration: www.buersosued.de, © Ildiko Neer/Trevillion Images

Umschlaggestaltung: www.buerosued.de

eBook-Produktion: hanseatenSatz-bremen, Bremen

ISBN 978-3-7517-2862-1

luebbe.de
lesejury.de

1

Der Brief



»Hier duftet es ja herrlich!« Belén schnupperte. »Sind das deine berühmten Elisenlebkuchen?«

»Möchtest du einen probieren? Bei diesem hier ist der Schokoladenguss bereits fest.« Julia reichte Álvaros Großmutter eines der dunkelbraun glänzenden Gebäckstücke.

»Wenn sie nur schon *alle* fertig wären«, maulte ihr Neffe Emil und bemühte sich, gleichmäßige Häufchen von der weichen Teigmasse auf die Oblaten zu setzen, so wie Julia es ihm und Parvati gezeigt hatte. Dabei stellte sich seine Klassenkameradin weitaus geschickter an, im Nu hatte das Mädchen ihre Seite des Backblechs gefüllt.

»Hmm«, machte Belén und ließ sich auf einem der Küchenstühle nieder. »¡*Riquísimo!* Wenn ich jünger wäre, würde ich mir das Rezept aufschreiben, so gut sind sie«, fügte sie mit einem Lachen hinzu.

»Jetzt lässt du sie einfach mich backen«, gab Julia liebevoll zurück.

»Und mich«, warf Emil ein und kratzte den letzten Rest Teig aus der Schüssel. »So was nennt man Kinderarbeit.«

Julia lachte. »Wer hat denn hier so lange gequengelt, bis wir mit der Weihnachtsbäckerei angefangen haben?« Sie nahm das Blech und schob es in den Ofen. »Wenn ihr keine Lust mehr habt, müsst ihr nicht weitermachen. Dann

übernehmen es Belén und ich, die Lebkuchen mit dem Schokoguss zu überziehen.«

»Oh nein«, riefen Parvati und Emil wie aus einem Munde.

»Wir machen das schon«, fügte Emil rasch hinzu.

Julia und Belén wechselten einen verschmitzten Blick.
»Aber nicht alles aufessen!«

»Deine Glasur schmeckt einfach so lecker«, gestand Parvati, die einen Löffel in die im heißen Wasserbad flüssig gehaltene Schokoladenkuvertüre getaucht hatte und nun schuldbewusst dreinsah. »Viel besser als die von Mama.«

»Die kauft sie wahrscheinlich auch fertig im Laden«, vermutete Belén. »Während Julia sie selbst herstellt, hab ich recht?«

Julia nickte. »Und ich nehme dafür beste Schweizer Schokolade. Ich hab sie mir extra schicken lassen.« Als sie Emils begehrlischen Blick sah, fügte sie schmunzelnd hinzu: »Die verwahre ich übrigens in einem besonders sicheren Versteck.«

»Bestimmt in der Höhle«, mutmaßte Emil und tauchte seinen Backpinsel in die Glasur. Und damit lag er gar nicht mal so falsch. In dem mächtigen Felsen, auf dem Julias Restaurant Flor de Sal fast dreihundert Meter über dem Atlantik thronte, gab es eine natürliche Höhle, die geräumig genug war, dass sie einen großen Teil ihrer Lebensmittel dort einlagern konnte. Zum Beispiel Schweizer Schokolade.

»Und weil wir schon dabei sind«, versuchte Julia davon abzulenken, »dann zeig ich euch heute auch, wie man Salzkaramell macht. Was haltet ihr davon?«

Weder Parvati noch Emil wirkten begeistert.

»Wir haben morgen doch diesen Mathetest«, wandte Emil ein und warf Parvati einen raschen Blick zu.

»So kurz vor Weihnachten?« Julia sah auf den Kalender. Es war Montag, der 19. Dezember.

»Es stimmt wirklich«, bestätigte Parvati und sah Julia mit ihren dunkelblauen Augen treuherzig an. »Wir sollten noch ein bisschen lernen.«

»Vor allem ich«, bekannte Emil freimütig. »Parvi kann das ja alles längst. Überhaupt. Sie braucht sich eine Sache bloß einmal anzusehen, und schon merkt sie sich das für immer.« Er wirkte ehrlich niedergeschlagen.

»Ist das so?«, fragte Julia überrascht. Dass Parvati eine gute Schülerin war und Emil von Anfang an geholfen hatte, dem Unterricht hier auf La Palma in einer für ihn fremden Sprache folgen zu können, hatte sie gewusst. Nun war das Mädchen rot angelaufen und zuckte verlegen mit den Schultern.

»Bei mir ist das jedenfalls nicht so«, erklärte Emil. »Ich kann die Matheaufgaben so lange anstarren, wie ich will, ich kann mir doch nicht merken, wie man sie löst.«

»Na, dann seht besser zu, dass ihr zu euren Schulbüchern kommt«, riet Julia und begutachtete das Werk der beiden. »Wir machen das Salzkaramell eben ein anderes Mal. Claires Zwillinge helfen da bestimmt auch gern mit.«

Sie sah auf die Uhr. Ihre Freundin samt Familie konnte jeden Moment eintreffen. Julia freute sich riesig auf diesen Besuch aus Deutschland. Claire und sie kannten sich seit der Grundschule, bei ihr zu Hause hatte Julia die Welt des Kochens und Genießens kennengelernt. Heute war Claire eine erfolgreiche Anwältin und beriet Julia in allen rechtlichen Fragen. Sie hatte ihr schon so manches Mal aus der Patsche helfen müssen. Dieses Mal jedoch würden sie und ihr Mann Flo samt den beiden achtjährigen Zwillingen Lili und Lena auf der Insel ihren Winterurlaub verbringen und sich einfach nur von Julia verwöhnen lassen.

»Möchtest du noch einen?«, fragte sie Belén. Die alte Dame schüttelte den Kopf, und Julia stellte die Kuchengitter mit dem frisch glasierten Gebäck beiseite.

»*Muchas gracias*«, antwortete sie. »Sie sind wirklich reichhaltig.«

»Du wolltest mir doch noch verraten, wie du den *turrón blando* machst«, sagte Julia und schenkte ihnen beiden Kaffee ein. Turrón war mindestens so typisch für spanische Weihnachten wie Lebkuchen in Deutschland.

»Das ist ganz einfach«, erklärte Belén. »Das Wichtigste sind die Zutaten, die müssen von ganz besonders guter Qualität sein.«

»*Claro*«, erwiderte Julia. »Das versteht sich ja von selbst.«

»Entschuldige«, sagte Belén mit einem Lachen. »Einer berühmten Sterneköchin brauche ich das natürlich nicht zu sagen. Also: Du brauchst Mandeln, Honig, Zucker, Zimt, den Abrieb von unbehandelten Zitronen, davon hast du ja genug im Garten. Und Eiklar.«

»Alles da«, antwortete Julia und erhob sich, um die Lebensmittel herauszusuchen. »Und in welchem Verhältnis?«

Eine Stunde später hatte sie ihren ersten echt spanischen Turrón hergestellt, füllte die feste Masse in eine Kastenform und stellte diese in den Kühlschrank.

»Wenn du willst, zeig ich dir morgen, wie ich früher die Marzipanrosen gemacht habe, für die das Flor de Sal berühmt war.« Belén holte eine kleine Metallform aus ihrer Handtasche und überreichte sie Julia mit einer fast schon feierlichen Geste. »Das ist das Model dazu. Wir nennen es *un molde*. Ich habe es von meiner Mutter geerbt. Und die hatte es von meiner Großmutter.«

Gerührt betrachtete Julia die kleine, in einem hellen Orangeton schimmernde Kupferform, der man die häufige Verwendung deutlich ansah. »Du bestäubst die Marzipanmasse mit Puderzucker und drückst sie hinein«, erklärte Belén. »Es geht ganz einfach.«

»Wir können es gleich ausprobieren«, schlug Julia begeistert vor. »Ich habe Marzipan vorbereitet. An Weihnachten braucht man das ja für einige Desserts.« Sie holte eine längliche Metallschale aus dem Kühlschrank und stellte sie auf den Tisch. Mit einem Messer schnitt sie eine dicke Scheibe von der gelblichen Masse ab und legte sie vorsichtig auf ihr Backbrett, streute Puderzucker darüber und sah Belén fragend an.

»Am besten schneidest du das Marzipan in passende Würfel«, erklärte die frühere Wirtin des Flor de Sal. »Und die drückst du in die Form.« Sie griff entschlossen nach einem Messer, zerteilte die Marzipanscheibe und schob einen Würfel mit der gezuckerten Seite in die Form. »Wenn man sie fest genug andrückt, bildet sich die Blütenform exakt ab.« Belén schlug die Form sanft auf dem Backbrett auf. Und siehe da, eine hübsche pudierzuckerweiße Blüte fiel heraus.

»Das ist ja zauberhaft«, rief Julia und versuchte es selbst. Unter ihren geschickten Händen entstand im Nu ein ganzes Dutzend Marzipanblüten.

»Wenn du möchtest, kannst du die Rosen noch mit Eigelb bepinseln und kurz im Ofen überbacken«, sagte Belén, sichtlich erfreut über Julias Begeisterung.

»Man könnte den Puderzucker auch mit gemahlenen Rosenblüten vermischen«, überlegte Julia laut und holte sogleich die Dose mit dem dunkelroten Pulver hervor, das sie vor einigen Wochen selbst aus den Blütenblättern von Duftrosen hergestellt hatte. In einer kleinen Schale vermengte sie es mit Puderzucker, sodass er eine leuchtend rosarote Farbe annahm.

»Oder du kannst das Marzipan mit rotem Rosenwasser zubereiten«, schlug Belén vor. »Dann ist die Masse eingefärbt.«

»Hat eigentlich schon mal jemand Marzipan mit Flor de Sal hergestellt?« Julia runzelte nachdenklich die Stirn.

»Das wäre sicher einen Versuch wert.« Álvaro war in die Küche gekommen, weder Julia noch Belén hatten ihn bemerkt, so eingenommen waren sie von ihren Überlegungen. Er lachte, als er ihre überraschten Mienen sah. »Da haben sich zwei Köchinnen gesucht und gefunden.« Er küsste Julia zärtlich und gab seiner Großmutter *besitos* auf beide Wangen. »Seht mal, was ich alles vom Postamt geholt habe.« Er wies auf den großen Korb voller Briefe und Päckchen. »Heute komme ich mir vor wie Santa Claus.«

Álvaro nahm sich eine der Marzipanrosen und betrachtete sie beglückt von allen Seiten. »Die hatte ich fast vergessen«, sagte er, und seine grünbraunen Augen wurden ganz weich.

»Ich habe Julia *el molde* geschenkt«, erklärte Belén, und auch sie wirkte gerührt. »So geht die Tradition endlich weiter.«

»Bist du dir sicher?« Julia fühlte Verlegenheit in sich aufsteigen. Diese kleine Kupferform schien ein wahres Familienkleinod zu sein, das bislang von Mutter zur Tochter weitergegeben worden war, wenn sie es richtig verstanden hatte. Sie und Álvaro waren erst seit einem knappen dreiviertel Jahr zusammen. An Heirat oder dergleichen hatte noch keiner von ihnen gedacht. Jedenfalls Julia nicht. »Du kannst mir das Förmchen ja erst mal ausleihen«, schlug sie vor. Doch Belén schüttelte energisch den Kopf.

»Ausleihen! So ein Unsinn. Ich kenne niemanden, bei dem es besser aufgehoben wäre. Du etwa, Álvaro?«

»Ganz sicher nicht«, bestätigte er und probierte das Marzipanröschen. »Hmm«, machte er genießerisch und leckte sich sogar die Finger ab. »*¡Qué rico!* Ich bin gespannt auf die Variante mit meinen Salzblumen.«

Lautes Hupen ertönte. Amo, Julias Garafiano-Rüde, begann draußen im Hof heftig zu bellen.

»Das sind sie«, rief Julia auf und sprang auf.