



Belohnungssystem



Jem Calder



claassen

Jem Calder
Belohnungssystem

Jem Calder
Belohnungssystem

Aus dem Englischen
von Jan Schönherr

claassen

Wir verpflichten uns zu Nachhaltigkeit



- Klimaneutrales Produkt
- Papiere aus nachhaltiger Waldwirtschaft und anderen kontrollierten Quellen
- ullstein.de/nachhaltigkeit

Die Originalausgabe erschien 2022
unter dem Titel *Reward System*
bei Faber & Faber, London, UK.



MIX

Papier | Fördert
gute Waldnutzung

FSC® C014496

claassen ist ein Verlag
der Ullstein Buchverlage GmbH
www.ullstein.de

ISBN 978-3-546-10031-1

© 2022 by Jem Calder

© der deutschsprachigen Ausgabe

2023 by Ullstein Buchverlage GmbH, Berlin

Alle Rechte vorbehalten

Gesetzt aus der Stempel Garamond

Satz: GGP Media GmbH, Pößneck

Druck und Bindearbeiten: GGP Media GmbH, Pößneck

Für meine Eltern

EIN RESTAURANT IRGENDWO ANDERS



Rate mal

Zu Beginn eines Dezembers, siebenundfünfzig Ernten vor dem von der Welternährungsorganisation prognostizierten Anbruch der Ära völliger, weltweiter Bodenunfruchtbarkeit, bekam Julia die Stelle im Cascine.

Sie rief den Menschen an, der ihr im Leben am nächsten stand, ihre Mutter nämlich, um ihr die Neuigkeit mündlich mitzuteilen.

»Nicht zu fassen.«

»Ich weiß.«

»Du wirst –«

»Ich weiß.«

»Was für ein *Aufstieg*.«

»Ich weiß.«

»Was für ein *Fortschritt*.« Ihre Mutter lachte, lachte immer weiter. »Stell dir nur vor.«

Das Lo-Fi-Lachen ihrer Mutter gebot auch Julia zu lachen. Ihre beiden Lachen hatten denselben Tonfall und verschiedene Tonlagen. Julia hob die smartphonefreie Hand an den Kopf. »Ich stell's mir vor.«

Ende November

Während ihrer drei unbezahlten Probeschichten war Julia, was Orientierung und Abläufe betraf, von Lena beaufsichtigt worden, der stellvertretenden Küchenchefin, deren Stelle Ersterer übernehmen sollte, sofern sie Letzterer erfolgreich ihre Brauchbarkeit unter Beweis gestellt hatte.

»Vorsicht mit den Ellbogen.« »Immer gegen die Maserung schneiden.« »Sumach gehört in den Vorratsraum, nicht aufs Sideboard.« »Bring nächstes Mal deine eigene Messertasche mit.«

Von den vielen fertigen und noch unfertigen Gedanken, die Julia über Lena hegte, drehten sich die meisten entweder darum, ihre Gemeinsamkeiten und Gegensätze zu vergleichen, oder solche Vergleiche bewusst zu vermeiden. Lena hatte ungefähr Julias Idealgewicht und trug das Haar auf die Art kurz, bei der weniger selbstbewusste Frauen überlegen, sich selbst die Haare kurz zu schneiden. Sie war höchstens fünf Jahre älter als Julia, doch das Ausmaß ihrer kulinarischen Fertigkeiten ließ eine jahrzehntebreite Erfahrungskluft zwischen ihnen erahnen. Wenn Julia nach einer ihrer Probeschichten das Cascine verließ, fühlte sie sich jedes Mal auf neue Weise unzulänglich und war sicher, es wäre die letzte gewesen.

Nach Julias tatsächlich letzter Probeschicht traten Lena und sie zusammen aus dem Restaurant in eine unaufdringlich warme, schimmernde Regenfront und

ließen Ellery, den Chefkoch, allein das Restaurant zusperrern.

Draußen, im Gehen, verkündete Lena, sie werde Ellery empfehlen, Julia als Souschefin einzustellen. Julia dankte ihr vielmals, sagte, oh, mein Gott, oh, mein Gott, sie könne es nicht fassen, fragte Lena, was sie jetzt vorhabe, wo sie jetzt hinwolle, und reagierte – obwohl ihre Fragen kurzfristiger gemeint waren – ermutigend, als Lena sagte: »Was Gutes, in Berlin, ich kenne da jemanden.« Lena führte einen präzisen Handgriff an ihrem Smartphone aus und ergänzte dann in einem Tonfall, der ihre Worte so klingen ließ, als sollten sie eigentlich etwas anderes ausdrücken: »Ja, ich glaube, ich war einfach zu lang hier.«

Falls Julia ihr Haar jemals so kurz wie das von Lena schneiden sollte, würde sie es sofort danach wieder lang wollen, das wusste sie. Ihr war klar, dass sie letztlich nur eine Veränderung wollte.

Weil sie ein netter Mensch war, wartete Julia im kälter werdenden Regen mit Lena am Straßenrand – lang genug, dass Ellery sie einholte und ihnen von seinem Klapprad aus Gute Nacht zurief, wobei die Räder im Vorbeigleiten das Wasser auf dem regenglatten Radweg aufspritzen ließen. Kurz darauf nahm Lena ihren Platz unter den Uber-Fahrgästen der Stadt ein, und Julia sah sie nie wieder.

Die Nachahmerin

Während ihrer ersten Tage im Cascine ahmte Julia das wenige nach, das ihr von Lenas Rolle dort bekannt war: Sie imitierte Lenas lässige Vertrautheit mit den Chefs de Cuisine; spielte, soweit sie sich daran erinnerte, ihre Beherrschung der Utensilien nach.

In diesen ersten Schichten spürte Julia – oder fühlte sich, als spürte sie –, wie der Rest der hauptsächlich männlichen Belegschaft insgeheim Kompetenz- und Attraktivitätspunkte zu den flackernden Eindrücken von ihr vergab und diese zu Meinungen über ihr Äußeres und ihren Charakter zusammenrechnete, die sie, einmal gebildet, kaum noch würde ändern können.

In dem Restaurant, in dem sie zuvor gearbeitet hatte – der neuesten Filiale einer Kette, exekutiv co-gemanagt von einem Promikoch, der innerhalb der Branche für die toxische Atmosphäre seiner Küchen bekannt war und außerhalb davon für seine wortgewaltigen Online-Litaneien pro Redefreiheit und seine daraus entstandene neokonservative New-Media-Fanbase –, hatte Julia sich den Ruf eines leichten Opfers erworben; den einer übereifrigen Hilfsköchin, der man mühelos Aufgaben aufhalsen konnte, die gelegentlich unter, meistens aber weit über ihrer Gehaltsklasse lagen.

Schon lange – seit Monaten – hatte sie darauf gewartet, in einem neuen Job die nächste Version ihrer selbst zu werden. Jetzt, wo sie hier war, musste sie aufpassen, nicht in »Alte Julia«-Verhaltensweisen zurückzufallen:

ihr eigentliches Wesen einer Heulsuse, Jasagerin und Sorgenkrämerin nicht zu zeigen; nichts zu tun oder zu sagen, was die Person, die sie zu sein vorgab, niemals sagen oder tun würde. Ihr Selbstbild nicht von der Wahrnehmung der anderen verbiegen zu lassen. Nicht an denselben Stellen verwundbar zu sein wie früher.

Die Wohnung

Nach ihrer ersten richtigen Woche ohne Probeschichten wurde Julia zu Hause mit einem luftigen »Oh, hey« von Margot empfangen – ihre Vermieterin und Mitbewohnerin sowie die beste Freundin ihrer großen Schwester –, die in ihrer rituellen Abendpose auf dem Sofa im Wohnzimmer lag, ihre Aufmerksamkeit gesplitscreent zwischen den diversen Feeds ihres Handys und einer Folge Premium-TV auf dem Laptop.

Das Wohnzimmer war stimmungsbeleuchtet in Margots Lieblingsdimmereinstellung, exakt dreißig Grad von der Mitte, im Uhrzeigersinn, markiert mit einem Filzstiftpunkt auf dem weißen Wandschalter.

»Wie geht's?«, erwiderte Julia.

Margot streckte sich gequält zum Laptop und drückte auf Pause. »Alles gut. Bloß müde. Wie ist –, wie läuft's bei dir?«

»Auch gut. Auch müde. Aber *gut* müde. Vom neuen Job.«

»Ah, ja. Und, wie ist –?«

»Gut so weit. *Sehr* gut so weit.«

Normalerweise ging Julia, wenn sie abends heimkam und im Flur den verräterischen, Margot-meldenden Lichtstreifen unter der Wohnzimmertür sah, direkt ins Bett. Margot und sie hatten noch keinen natürlichen, unverkrampften Kommunikationsmodus gefunden; wahrscheinlich war ihr Verhältnis nachhaltig vom monatlichen Dauerauftrag für die Miete kontaminiert.

»Besser als der letzte Laden?«

»Gott, ja, hunderttausendmal besser«, sagte Julia, zunehmend erschöpft davon, Gesprächspartnerin zu spielen.

»Klingt gut. Irgendwann muss ich mal vorbeikommen und das Essen probieren.«

»Musst du.«

»Werde ich.«

»Cool. Okay, dann gute Nacht.«

Margot wandte sich wieder ihren Geräten zu. »Gute Nacht.«

Winterkarte

Abgesehen davon, sich bei gewissen Insiderwitzen und Anspielungen, die auf die Zeit vor ihrer Einstellung zurückgingen, manchmal etwas außen vor zu fühlen, fügte Julia sich schnell in die Mikrokultur des Restaurants ein. Die Insider kamen meistens von Ellery und Nathan, dem ranghöchsten respektive zweithöchsten Koch des Cascine, die Julia beide nett fand und die auch sie zu mögen schienen.

Die Arbeit in der Küche war wie folgt organisiert: Ellery und Nathan betreuten die Heißküche, während Julia mit ein, zwei Leuten aus der ständig wechselnden Brigade von Jungköchen zwischen Kaltküche und Mise en Place hin und her sprang. Ab und zu half sie auch an der Plancha oder beim Sautieren aus, dann stand sie wieder am Pass, gab fertige Bestellungen raus oder triagierte die neu eingegangenen. (Das Anrichten der rausgehenden Teller mikromanagte Ellery stets selbst, er war stolz darauf, diese Verantwortung niemals zu delegieren.)

Wenn Ellery sie direkt ansprach oder ihr Hinweise gab, hörte sie entschlossen und aktiv zu, nickte und sagte Dinge wie »Okay, Chef« oder »Verstanden, Chef«, was vermutlich übertrieben war; sie sollte sich in seiner Gegenwart unbedingt ein wenig lockerer machen. (Ihr Gesicht lief jedes Mal rot an, wenn seine Besitzerin lobend erwähnt wurde – Ellery, der sie mit zugekniffenem Auge über eine Gabel hinweg ansah, »Perfekte Textur, Julia«, nachdem er ihren ersten Versuch eines Giouvetsi-Lammeintopfs gekostet hatte.) Meistens versuchte sie einfach, fleißig zu arbeiten und sonst nicht weiter aufzufallen. Lediglich als ein zuverlässiges Paar Hände gesehen zu werden.

Regeln

Ellery hatte eine Menge Regeln, die er gern ironisch und largetto vortrug, so, als ob er eine Liste rezitierte, die Julia längst auswendig kennen müsste, zu seinem Ver-