

*Layne Mosler*

# **TAXI GOURMET**

*Auf der Suche nach  
dem Geschmack des Lebens  
und der Liebe*

Aus dem Amerikanischen  
von Sabine Thiele

**DROEMER** 

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel  
»Driving Hungry« bei Knopf Doubleday Publishing.

**Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.droemer.de](http://www.droemer.de)**



Deutsche Erstausgabe April 2016  
Droemer Taschenbuch  
© 2015 Layne Mosler  
© 2016 der deutschsprachigen Ausgabe Droemer Verlag  
Ein Imprint der Verlagsgruppe  
Droemer Knauer GmbH & Co. KG, München  
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit  
Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.  
Covergestaltung: NETWORK! Werbeagentur GmbH  
Coverabbildung: NETWORK! Werbeagentur GmbH,  
iStock/Tribalium  
Satz: Adobe InDesign im Verlag  
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck  
ISBN 978-3-426-30109-8

2 4 5 3 1

*Für Leroy und Virginia*



*Ich möchte Sie, so gut ich es kann, bitten, lieber Herr, Geduld zu haben gegen alles Ungelöste in Ihrem Herzen und zu versuchen, die Fragen selbst liebzuhaben wie verschlossene Stuben und wie Bücher, die in einer sehr fremden Sprache geschrieben sind. Forschen Sie jetzt nicht nach den Antworten, die Ihnen nicht gegeben werden können, weil Sie es nicht leben könnten. Und es handelt sich darum, alles zu lesen. Leben Sie jetzt die Fragen. Vielleicht leben Sie dann allmählich, ohne es zu merken, eines fernen Tages in die Antwort hinein.*

Rainer Maria Rilke,  
*Briefe an einen jungen Dichter*



# TEIL I

## *Buenos Aires*

Zuerst muss man wissen, wie man leidet,  
dann, wie man liebt, dann, wie man verlässt,  
und schließlich, wie man, ohne  
nachzudenken, umherschweift ...

*Homero Expósito, »Naranja en Flor«*





Wo soll's denn hingehen?«, fragte der *taxista*, während er den Mate-Kürbis in seinem Schoß hochhob, einen raschen Schluck durch das Metallröhrchen nahm und mir dabei einen Blick im Rückspiegel zuwarf.

Ich blätterte in meinem Kalender und wünschte, ich hätte mir die Querstraßen bei meiner neuen Adresse gemerkt. »Avenida Santa Fe und ...« Wie oft hatte ich das auf der Karte im Internet nachgesehen? »Santa Fe und Bulnes«, sagte ich schließlich, während ich mir einen Schweißtropfen von der Stirn wischte und das Fenster herunterkurbelte. Der Januar war in Buenos Aires das, was der August in Miami war, und wenn man um zehn Uhr vormittags aus dem Ezeiza-Flughafen ins Freie trat, lief man gegen eine solide Hitzewand.

»*Bueno*.« Der Fahrer nickte. »Santa Fe und Bulnes.« Er fuhr an den anderen Taxis vorbei, die am Ankunftsbereich parkten – hauptsächlich Fiats und Renaults, gelb-schwarze Spielzeugautos, die ein starker Windstoß davonwehen könnte. »Santa Fe und Bulnes«, wiederholte der Fahrer und warf mir einen erneuten Blick im Rückspiegel zu. In seinen tiefliegenden, dunklen Augen war ein neckisches Lächeln. »Wir geraten vielleicht in einen Stau, ¿sabés?«

Ich rutschte näher an das offene Fenster und fragte mich, wie er es in seinem langärmeligen Hemd aushielt. »*Bueno* ...«

»*Bueno no es*«, erwiderte er. Nein, nicht gut. Wir hielten beim Parkwächter. »¡*Che, Juan! ¿Como estás, viejo?*« Er

reichte dem Mann einige Pesos, und der hölzerne Schlagbaum hob sich langsam und unsicher, als zögere er, uns vom Flughafengelände zu lassen. »Die *piqueteros*«, sagte der Taxista und schwenkte seinen Mate-Kürbis, als wir uns von dem Parkwächterhäuschen entfernten und die Straße entlang zum Ausgang rollten, »marschieren in die Stadt.«

»Ach ja?« Ich steckte den Kalender zurück in meine Handtasche. »Wissen Sie, warum?« Die *Piqueteros* waren Demonstranten, die durch Straßenblockaden etwa auf die schlechte wirtschaftliche Situation des Landes aufmerksam machten.

»Wer weiß das schon?« Der Fahrer trank von seinem Mate – das grünteeartige Getränk, das mehr Regalmeter in argentinischen Lebensmittelläden einnimmt als Kaffee und Tee zusammen – durch die silberne *bombilla*, bis ein schlürfendes Geräusch ertönte. »Die *piqueteros* haben ein Recht darauf, ihre Meinung zu äußern«, sagte er, während er den Mate-Kürbis vor der Gangschaltung abstellte, »aber ich habe auch ein Recht, die Straßen meiner Stadt in Ruhe zu befahren, nicht wahr?«

Er grinste mir im Rückspiegel zu, an dem ein hölzerner Rosenkranz hing sowie ein blau-weißes Band in den Farben Argentiniens, das flatterte, als er sich auf die *autopista* einfädelt, die bis auf ein paar andere Taxis leer war. Ich sah hinaus auf die Pampa, die in der Vormittagshitze flirrte, ein Ozean hoher Gräser, der sich bis zum bläulich braunen Horizont erstreckte. Ich konnte die Weite genauso wenig erfassen, wie ich begreifen konnte, dass ich endlich hier war.

»Was machen Sie in Buenos Aires?«

Ich sah aus dem Fenster und wusste nicht, was ich antworten sollte. Wir fuhren vorbei an einer *villa miseria*, einem Slum, wo die Sonne auf den Wellblechdächern der Hütten gleißte und durchhängende Wäscheleinen zwischen

den Wänden gespannt waren. Hinter dem Barackenviertel stand eine Plakatwand, auf der über den Streifen der Nationalflagge geschrieben stand: »*Argentina, un país en serio.*« Argentinien: ein ernstes Land.

Ich wischte mir noch einen Schweißtropfen von der Schläfe und dachte zurück an die Nacht der widerspenstigen Austern.

»Du bist zu *langsam!*«, brüllte die Zauberin mich aufgebracht durch die Durchreiche an, ihre normalerweise unbewegten braunen Augen weit aufgerissen hinter den randlosen Brillengläsern. »Du kannst nicht mal eine Auster öffnen!«

Die Zauberin war die vierzigjährige Chefköchin, die strähniige Haare und einen Kugelbauch hatte, abhängig von Schmerzmitteln war und wahrscheinlich unter deren Einfluss stand, als sie ihr Edelrestaurant in San Francisco mit französisch-asiatischer Fusionsküche *Vertigineuse* getauft hatte. Ich nannte sie die Zauberin, weil man alles, was sie kochte – weiße Gazpacho, Foie gras mit Mangobutter, scharf angebratener Hamachi, in Shiso-Blätter gewickelt –, unbedingt essen musste, egal ob man hungrig war oder nicht.

Jetzt versuchte sie, ein Dutzend Promis an Tisch II zu umgarnen; der Beginn sollten Austern in der Schale sein. Parallel bemühte ich mich, das Messer in den Spalt der geschlossenen Muschel zu zwängen, ohne ihren Inhalt zu beschädigen. Doch sie kam mir keinen Millimeter entgegen. Die Zauberin verdrehte die Augen. Diese störrische Auster verkörperte für sie meine gesamte Unfähigkeit.

»Was machst du«, sagte sie und drückte die Handflächen ins Kreuz, die Teller ignorierend, die die anderen Köche ihr zur Überprüfung vorsetzten, »wenn wir mal *wirklich* viel zu tun haben?«

Keine Ahnung. Ich schob ein Dutzend Austern in meine Schürze, packte das Messer (kurz, dick und stumpf, zum Stochern, nicht zum Schneiden), ließ drei Fladenbrote mit Feige, Gorgonzola und karamellisierten Zwiebeln im Pizzaofen, hastete an Bob an der Sauté-Station vorbei (der zwischen dem Foie gras auf der großen Herdplatte und dem Maisfond auf dem Herd hin und her wirbelte), an Rob beim Grill (der Lammkarree briet und den Wildlachs fertig machte) sowie an der Zauberin, die zischte: »Du hast eine Minute!«

Ich rannte den Gang entlang in die Vorbereitungsküche. »Raúl!«, rief ich und hielt ihm meine Schürze mit den Austern hin. »¡Ayúdame, por favor!« Raúl war unser Chefvorbereitungskoch. Er legte sein Ausbeinmesser ab, schob das Schneidebrett mit dem Thunfisch, den er gerade filetierte, zur Seite und holte die Austern aus meiner Schürze auf die Edelstahlarbeitsfläche – alles in einer fließenden Bewegung. Wie jeder andere in der Küche hatte er Mitleid mit mir – ich *war* zu langsam. Im Gegensatz zu allen anderen war Raúl allerdings nett.

Er hätte an meiner Stelle sein sollen, vorne bei den verschiedenen Köchen, sollte an der Kaltstation lernen, Salate und Desserts anrichten. Raúl hatte in Guadalajara halbprofessionell Fußball gespielt, bevor er sich ein Band im Knie gerissen hatte. Jede Bewegung hatte bei ihm einen Sinn. Mit dem Messer war er mindestens so gut wie Bob oder Rob, wenn nicht sogar besser. Doch nach drei Jahren mit zwei Stellen in Küchen in San Francisco sprach er noch immer nur ein paar Worte Englisch, weshalb er im Hintergrund blieb und vorbereitete. Doch er konnte ein Dutzend Austern in fünfundvierzig Sekunden öffnen, mit einem cholerischen Chefkoch im Rücken und einem gelassenen Lächeln um die perfekten Zähne.

Stunden später, nachdem sowohl die Gäste als auch die Zauberin gegangen waren und das Vertigineuse geschlossen hatte, saß ich an der Bar und nippte an einem Johnnie Walker Black, den Ray, unser sommersprossiger Oberkellner mit dem Schwanenhals ausschenkte, als gehörte ihm der Laden.

Alle vergötterten Ray. Jeden Abend vor Öffnung machte er der Küchenbelegschaft Espresso und berücksichtigte individuelle Vorlieben. Er konnte jeden Koch überreden, ein Gericht noch einmal zuzubereiten, wenn ein Gast unzufrieden war, und er erfasste innerhalb von Sekunden die Stimmung an einem Tisch. Meine Großmutter hätte ihn eine »Kaviarpersönlichkeit« genannt.

»Was war denn los heute Abend?«, fragte Ray und sah auf meine bandagierte Hand.

Ich seufzte. »Was jeden Abend los ist. Ich lasse das Fladenbrot anbrennen. Ich vermassele die *tuille*. Ich ertränke den Salat in Dressing. Oder gebe zu wenig darüber. Und das hier«, ich deutete auf den Verband, »stammt vom Gasbrenner. Ich darf keine Crème brûlée mehr machen.«

»Also«, sagte Ray mit einem halben Lächeln, eine seiner schön geschwungenen Augenbrauen in die Höhe ziehend, »du willst dich selbst feuern?«

Ich versuchte zu lachen, als ich mich von meinem roten Gesicht im Spiegel hinter der Bar abwandte. »Die Zauberin hat mich seit zwei Monaten nicht bezahlt, weshalb ich wohl sowieso schon gefeuert bin.«

»Wie meinst du das, sie hat dich nicht bezahlt?«

»Du weißt, dass das Restaurant Verluste macht.«

Ray nickte. Er wusste es, war aber nicht beunruhigt. Er würde immer irgendwo einen Job bekommen.

Ich lehnte mich über den Tresen und senkte die Stimme. »Sie hat mich gefragt, ob ich auf meinen Lohn warten kön-

ne, und ich habe ja gesagt. Ich dachte allerdings nicht, dass es zwei Monate dauern würde.« Ich trank meinen Whiskey aus und schloss die Augen, als der Alkohol eine wohlige Wärme in meinem Bauch verbreitete.

»Ach, Mädchen.« Ray schnalzte mit der Zunge. »Das ist gar nicht gut.«

»Du weißt, dass ich keine Köchin werde, ich weiß es. Wahrscheinlich verdiene ich meinen Lohn nicht einmal.« Ich trommelte mit den Überresten meiner Fingernägel gegen das Glas. »Aber ich gebe mir alle Mühe, jede Tätigkeit in diesem Business zu lernen, damit ich weiß, was ich tue, wenn ich mein eigenes Restaurant eröffne.«

»Bist du dir da ganz sicher, Süße?« Ray warf einen Blick auf meinen Verband, als er uns noch einmal einschenkte. »Willst du wirklich ein Restaurant eröffnen?«

Mir war diese Idee gekommen – beziehungsweise ich hatte mich in sie verliebt – während eines zähen Semesters an der Universität in New Jersey, wo ich auf einen Masterabschluss in Gemeindeentwicklung hinarbeitete und jeden Tag einige Stunden Food Network schaute und Rezepte an meinen Mitbewohnern ausprobierte. An meinem Geburtstag fuhr ich nach Philadelphia und verwöhnte mich mit einem Mittagessen im White Dog Café, Judy Wicks' Restaurant und sozialem Projekt. Nach der Hälfte einer Schale grüner Knoblauchsuppe wollte ich in Ms. Wicks' Fußstapfen treten. *Zum Teufel mit SWOT-Analysen und Indikatoren für die menschliche Entwicklung*, dachte ich. Ich konnte viel direkter etwas Gutes tun, indem ich jemandem Dads Milchbrot servierte oder Grandpas Fenchelwurst (die er als Metzger nur in Hundert-Pfund-Portionen herstellen konnte) oder unsere Neujahrslasagne nach einem Rezept, das Grandma von einem italienischen Lebensmittelhändler in L. A. bekommen hatte und meiner

Mutter erst gab, als meine Eltern schon fünf Jahre verheiratet waren.

Als ich die Kerze auf meinem Sauerkirschkäsekuchen ausblies, hatte ich eine Vision: mein Restaurant, in einer Westküstenvariante des White Dog. Wir würden unsere eigenen Kräuter anbauen, Wein vom Fass servieren, wie in Italien, in kleinen Glaskrügen. Die Gäste könnten selbst bestimmen, was sie zahlen wollten. Alle Tische wären rund, damit sich lebhaftere Unterhaltungen entwickeln konnten.

»Die ganze Ausbildung, um dann in einem Restaurant zu arbeiten?«, sagte Mom.

»Bist du dir sicher, dass du das tun willst, Kleines?«, fragte Dad.

Ich legte meinen Masterabschluss auf Eis, zog nach San Francisco und stürzte mich in das Restaurantbusiness. Ich wusch Geschirr. Ich bediente. Ich arbeitete als Barista im Java Supreme, wo ich den richtigen Gebrauch einer Espressomaschine lernte. Ich war eine Hostess im Greens, dem »weltberühmten« vegetarischen Restaurant des San Francisco Zen Centers, wo die Gäste nicht mit der Wimper zuckten, wenn sie einen Wurm im Salat fanden (»Nun, dann wissen wir wenigstens, dass hier alles bio ist!«), und wo ich schließlich Greens to Go managte, ihr Takeout-Café.

Währenddessen füllte ich ein Notizbuch nach dem anderen mit Ideen für mein Restaurant: Sobald die Gäste sich hingesetzt hatten, würden wir wie in Portugal Käse, Oliven und eingelegtes Gemüse auf den Tisch stellen, damit sie schon etwas knabbern konnten, während sie die Speisekarte lasen. Wir würden für unsere Gäste Rezeptwettbewerbe organisieren und die Gewinnergerichte einen Monat auf die Speisekarte setzen. Und ich würde Focaccia machen, in einem holzbefeuerten Lehmofen in der Mitte des Restau-

rants. Ich überlegte, mich an der California Culinary Academy zu bewerben.

»Bevor du fünfzigtausend Dollar für eine Kochschule aus gibst«, sagte ein Chefkoch namens Nano, der mit mir auf seinem Motorrad die Lombard Street entlangfuhr und mich um ein Uhr morgens in die Freuden von Super Quesadillas Suizas im El Farolito einführte (riesige Weizentortillas mit Avocado, saurer Sahne, Frischkäse, Fleisch und so viel Tomatensalsa, wie man wollte), »solltest du erst mal als normaler Koch in einer Restaurantküche arbeiten.«

Nano verhalf mir zu einem Mindestlohnjob in der Küche des Vertigineuse, wo er einst als Souschef gearbeitet hatte. Das Restaurant lag in einer Art Vorhölle zwischen dem alten Geld in Nob Hill und den Drogen und der Armut in Tenderloin. In den letzten zehn Jahren waren drei Restaurants an dieser Stelle gescheitert.

»Die ganze Ausbildung, um dann Pilze zu schneiden!«, jammerte Mom.

»Solange du Spaß hast an dem, was du tust«, sagte Dad.

Ich hoffte, nach dem Vertigineuse endlich meinen Businessplan zu erstellen und damit anzufangen, Geld für mein Restaurant zu sammeln. (Außerdem suchte ich immer noch nach einem Namen. »Gusto« war mein bester Einfall bisher.) Doch nach zehn Monaten als Köchin bekam ich immer noch nicht dieses Adrenalinhoch, bei dem Bob oder Rob manisch zu kichern begannen, wenn sie mit Bestellungen bombardiert wurden, sondern geriet in helle Panik und wusste überhaupt nicht mehr, was ich zuerst erledigen sollte. Eines Abends nahm Bob, der selbst in Clogs und kariertem Hose immer kampfbereit aussah, mich zur Seite und versuchte, mir zu helfen.

»Wenn du dich überfordert fühlst, musst du dich konzentrieren«, sagte er. »Schau dir dreißig Sekunden genau



an, was zu tun ist, und entscheide, was zuerst erledigt werden muss. Mach dir eine Liste. Und dann leg los.« Es klang so leicht.

»Okay!« Ich nickte. »Ich mache eine Liste.«

Doch jeder brauchte sein Chawanmushi und die scharfen Auberginen Napoleon und die Austern in Schale *sofort*. Nach zehn Monaten musste ich mich den Tatsachen stellen: Bob und Rob bewegten sich auf einem ganz anderen Level. Der Stress befeuerte sie, zog sie in diesen Tanz unter Hochdruck durch die Küche, für den die Köche leben. Mich lähmte er dagegen. *Gut, ich bin also kein Koch*, dachte ich. *Aber deswegen kann ich immer noch ein Restaurant leiten.*

Doch in der Nacht der widerspenstigen Austern, während ich um zwei Uhr morgens mit schmerzender Brandwunde auf meinem dreigängigen Fahrrad durch Nob Hill radelte, durch Nebelfelder und über feucht glänzenden Asphalt, dachte ich an Rays Frage – »Willst du wirklich ein Restaurant eröffnen?« –, hoffte, die Antwort wäre immer noch ja, wollte es so dringend, aber ich wusste, sie lautete nein.

»Ich will über Buenos Aires schreiben«, sagte ich dem Taxista, während wir an der letzten Mautstation auf dem Highway vom Ezeiza-Flughafen vorbeifuhren.

»Wirklich?«

Der Verkehr auf der *autopista* war innerhalb der Stadtgrenzen dicht, und mein Fahrer kauerte über dem Lenkrad, als ob er sich gegen einen Angriff wappnete. »*Mira*«, sagte er, »schauen Sie, wenn Sie den Menschen die Wahrheit über diesen Ort sagen, wird Ihnen niemand glauben. Aber was weiß ich schon.«

Ich sah durch das Fenster auf meine sonnengebleichte Umgebung: Die Stadt wirkte wie eine zusammengesetzte

Erweiterung der umliegenden Ebenen, mit Wolkenkratzern als nachträglichen Einfällen.

»Eigentlich«, ich drehte mich zu dem Taxista und lächelte seinem Profil zu, »bin ich vor allem an dem Essen hier interessiert.«

»¿Cómo?«

»Ich will über die Gastronomie schreiben.«

»Astronomie?«

»Nein.« Ich lachte. »Gastronomie – Essen, Restaurants, so etwas.« Nach der Nacht der widerspenstigen Austern und der anschließenden Erkenntnis, dass ich den Großteil eines Jahrzehnts damit verbracht hatte, auf den falschen Traum hinarbeiten, begann ich nach einer neuen Berufung zu suchen. Ich wechselte von Job zu Job, von Wohnung zu Wohnung, zog quer durch die Bay und wieder zurück und wurde immer rastloser und gelangweilter, sobald etwas Neues zur Routine wurde. In der Zwischenzeit kauften meine Freunde in San Francisco Immobilien und planten ihre Hochzeit, machten einen Abschluss in Jura und Betriebswirtschaft und schlossen ihren Master in Gesundheitswesen und Sozialarbeit ab. *Jeder macht Ernst, außer mir*, dachte ich. Aber meiner Ansicht nach eliminierte man zu viele andere Möglichkeiten, wenn man sich für einen Weg entschloss. Ich wollte nicht »mein Leben bestreiten«. Ich wollte leben. Alles schmecken, überall hingehen. Ich wollte Leidenschaft und eine alles verschlingende Beschäftigung – und es musste mit Essen zu tun haben.

Der Taxista setzte sich aufrecht hin und zog die Augenbrauen zusammen, während er mich im Rückspiegel musterte. »Woher kommen Sie?«

»Raten Sie mal.«

»Kolumbien?«

Ich schüttelte den Kopf.

»Venezuela?«

»Neein.«

»México?«

»Fast«, antwortete ich. »Kalifornien.«

»Kalifornien?«

Ich nickte.

»Ah, Kalifooooornien.« Er seufzte, als erinnerte er sich an eine alte Leidenschaft. »Ich habe ein Jahr in L. A. gelebt, ¿sabés? Von 2002 bis 2003. Nach der Krise. Dort habe ich Autos lackiert. Als ich hierher zurückkam, hatte ich Dollars in der Tasche, doch ich machte ein paar schlechte Investitionen, und jetzt bin ich hier. Ein Taxifahrer.« Er seufzte wieder und hob den Mate-Kürbis zu einem spöttischen Toast. »*La crisis*. Was soll man da schon machen?«

*La crisis* war der Zusammenbruch der argentinischen Wirtschaft Ende 2001, die von einer Rezession ausgelöst wurde sowie hohen internationalen Schulden und dem Gerücht, der Peso solle abgewertet werden, weshalb alle zu den Banken rannten und daraufhin die Konten eingefroren wurden, was wiederum zu massiven *cacerolazos* (lautstarken Protesten auf den Straßen mit Töpfen und Pfannen) führte, die in Unruhen mit fünfundzwanzig Toten eskalierten, nach denen der Präsident zurücktrat, in einem Helikopter aus der Casa Rosada floh, worauf der Übergangspräsident die Zahlungsunfähigkeit erklärte und nach einer Woche im Amt wieder zurücktrat, worauf ein weiterer Übergangspräsident den Peso entwertete, weshalb Tausende Menschen ihre Ersparnisse verloren, ihr Zuhause und/oder ihre Arbeit.

»Wie lange bleiben Sie in Buenos Aires?«, fragte der Taxista.

»Auf unbestimmte Zeit.«

»Haben Sie Familie hier? Einen Ehemann?«

»Nein. Keinen Ehemann.«

»Wie alt sind Sie?«

Ich lachte. »Einunddreißig.«

»Haben Sie Freunde hier? Einen Freund?«

»Nein«, erwiderte ich und wusste, wie fremd und traurig ich für einen Mann aus einer Kultur klingen musste, in der Liebe und Freundschaft die Lebensentscheidungen eines Menschen bestimmen. »Ich war schon einmal hier«, erzählte ich ihm. »Mit meiner besten Freundin. Und ich habe mich in die Stadt verliebt. Also ...«

»Sie haben sich in Buenos Aires verliebt?«

»¿Cómo te lo puedo explicar ...?« Wie kann ich es Ihnen erklären?

War es die Kombination aus Steak und Empanadas und Dulce de leche, Straßen, die nach Dichtern, Philosophen und Tangokomponisten benannt waren, Buchläden auf der Avenida Corrientes, die bis nach Mitternacht offen hatten? War es der musikalische, italienisch beeinflusste Rhythmus des *rioplatense*-Spanisch? Wie die ganze Stadt explodiert war – TOOOOOOOOOOR! –, als die Fußballnationalmannschaft in einem Weltmeisterschaft-Qualifikationsspiel gegen Uruguay ein Tor schoss? Waren es die Zeitungskioske auf dem Gehsteig, in denen Neruda und Shakespeare neben den neuesten Ausgaben von *Hello!* und *Hustler* standen? War es die Nervosität der Stadt, die mich immer, immer dazu trieb, aufmerksam zu sein? Das Verkehrschaos auf den großen Avenidas, das mein eigenes Chaos zu spiegeln und in den Schatten zu stellen schien? Oder war es das Gefühl, dass die Stadt gerade erst aus der Krise auferstand und dass sich auch das Essen hier ändern könnte? Hier, sagte ich mir, war ein Ort, an dem ich etwas Neues beginnen konnte. Hier war ein Ort, den Borges »ein Land voller Exilanten, voller Menschen, die sich nach dem Fernen und

dem anderen schenken« nannte, einen Ort, an dem die Menschen zu glauben schienen, ihr Schatz wäre irgendwo in weiter Ferne vergraben.

Der Taxista fuhr von der Autobahn ab. Fuhren wir nach Norden oder nach Süden? Ich wusste es nicht. Ich sah keine *piqueteros*. Die Luft roch nach überreifen Pfirsichen und Diesel. Mein Rücken war schweißüberströmt. Am Straßenrand waren Schilder mit roter Blockschrift – LAVANDERÍA, PAPELERÍA, HELADERÍA, EMPANADERÍA –, Männer in Tanktops, die Fanta tranken, und Frauen mit gebräunten Beinen in kurzen Shorts, die über die Schlaglöcher im Gehsteig stolzierten.

Ich fragte den Taxista, was er von Borges hielt.

»Borges? Nein, nein, nein, nein, nein, nein. Wenn Sie Buenos Aires verstehen wollen, dürfen Sie nicht Borges lesen. Er ist nicht einmal in Argentinien *begraben*! Wenn Sie die Stadt begreifen wollen, dann müssen Sie Tango können. Vergessen Sie Borges! Vergessen Sie die Astronomie!«

»Tanzen Sie Tango?«

»Nein«, antwortete er. »Meine Eltern haben getanzt. Als ich jung war, haben sich nur die alten Leute für Tango interessiert, ¿sabés? Wir haben die Beatles gehört. Und Rock 'n' Roll. Aber jetzt, da ich älter bin, wünschte ich, ich hätte es gelernt. Und jetzt mag ich auch die Musik.« Er öffnete das Handschuhfach, in dem zwei ordentliche Kassettenstapel lagen. »Kennen Sie Julio Sosa?«

»Nein, aber ich glaube, ich habe den Namen schon mal ...«

»¡Qué voz!«, sagte er. »Was für eine Stimme! Hier, hören Sie mal.«

Er schob eine Kassette in das Abspielgerät. Julio Sosas Bariton, bestimmend, gewichtig, voller Ironie, schien die Lautsprecher an ihre Grenzen zu bringen. Der Taxista dreh-

te lauter. »Diese Stimme! Hören Sie, was er sagt. Dieser Tango heißt ›Cambalache‹. Hören Sie!«

Ich versuchte, den Text beim Zuhören zu übersetzen. Viel verstand ich nicht.

»Dieses Lied ist in den zwanziger Jahren geschrieben worden, doch was er sagt, stimmt immer noch! *Incredible*. Hören Sie!« Er spulte die Kassette zum Anfang zurück. »Er sagt: ›Die Welt war und wird Schmutz sein im Jahr fünfhundertsechs und auch im Jahr zweitausend!‹ Er sagt: ›Heute ist alles das Gleiche, nichts wird besser, ignorant sein, ein Genie, ein Taschendieb, ein Schwindler.‹ Es ist alles das Gleiche.«

Wir rasten über eine gelbe Ampel und bremsten hinter einem Bus. Der Taxista holte eine Metallthermosflasche aus einer Tasche auf dem Beifahrersitz und füllte den Mate-Kürbis neu. Er musste beinahe schreien, um Julio Sosa zu übertönen. »Er spricht über einen Mangel an Respekt, den Verlust der Vernunft! Dass das zwanzigste Jahrhundert voller Probleme ist! Wenn man nicht schreit, wird man nicht gefüttert! Wenn man nicht stiehlt, ist man ein Dummkopf!«

»Was denken Sie?«

»Ich wäre ein Dummkopf, wenn ich etwas anderes denken würde«, sagte er. »Nicht nur das. Sondern ein hungerner Dummkopf.«

Julio Sosa klang, als genieße er den Schmerz, als er die letzten Zeilen von »Cambalache« sang, und ich erfasste den Kern der Worte: Der Idiot lebt von seiner Arbeit, und der kluge Mann lebt vom Idioten. Und wir werden uns alle in der Hölle wiedersehen.

Der Taxista überholte den Bus, den Mate-Kürbis in der Hand, und bog auf die Avenida Santa Fe ab. »Wo soll ich Sie absetzen?«

Ich sah aus dem Fenster und blinzelte, um die Hausnummern zu erkennen. Da war mein Gebäude: fünf Stockwerke Beton aus den Siebzigern, eingequetscht zwischen einen Burger King und einen Handyladen. Mein Magen verkrampfte sich in einer Sackgasse aus Zweifeln und Angst, als ich erkannte, dass ich aus dem Taxi aussteigen musste. Ich würde in ein Apartment einziehen, das ich nur im Internet gesehen hatte, meine Ersparnisse reichten für drei Monate, und mein Notfallkontakt war zehntausend Meilen entfernt.

## 2

Dieser erste Tag im Jetlag verging wie im Nebel – die Stadt glühte vor Hitze und war halbleer, und die *porteños* (wörtlich: Menschen aus dem Hafen; örtliche Übersetzung: jeder aus Buenos Aires, ob er aus der Stadt stammte oder tatsächlich hier lebte) mit Geld waren an die Küste oder in die Berge geflohen. Restaurants waren geschlossen. Banken – einige Fenster waren immer noch gesplittert nach den Protesten, als der Peso vor drei Jahren einbrach – waren ebenfalls zu. Ich stand allein in der tropischen Hitze auf einem U-Bahn-Steig, tupfte mir den Schweiß von der Stirn und starrte auf einen Fernsehmonitor, auf dem der Tangokanal lief: Ein junges Paar, dunkelhaarig und in enge rote und schwarze Kostüme gekleidet, tanzte auf dem Bildschirm, die Beine wirbelten synchron zu den stakkatoartigen Klängen einer Geige umher.

Ich war schon vor der Begegnung mit dem Julio Sosa liebenden Taxista neugierig auf Tango gewesen, lange bevor ich das erste Mal in Buenos Aires war. Jedes Jahr, seit ich sieben war, hatte ich mir jede Runde der World Latin Dance Championships auf PBS angesehen. Ich liebte die sonnige Energie von Salsa und Samba und das große stampfende Drama des Paso doble, doch der Tango faszinierte mich am meisten: Ich starrte die Paare mit ihren zurückgegelten Haaren an, wie sie einander grimmig musterten, sich voneinander lösten, sich wieder annäherten – sie waren so wild, so eindringlich –, und ich versprach mir, dass ich irgendwann, irgendwo diesen seltsamen, wunderschönen Tanz lernen würde.



Kurz bevor ich San Francisco den Rücken kehrte, hatte ein Tango tanzender Freund eines Freundes mir vom La Catedral erzählt, einem der beliebtesten Untergrund-Tangoclubs in Buenos Aires. »Montags«, sagte er mit einem sehnsüchtigen Lächeln, »gibt es dort Unterricht für Anfänger.« *Perfekt*, dachte ich.

Das La Catedral lag in dem Mittelklasseviertel Almagro, fünfzehn Blocks und Welten entfernt von den schicken Schuhläden und dem Imbiss mit der frischen Pasta und der deutschen Biobäckerei in der Nähe meines Apartments auf der Avenida Santa Fe. Als ich zu dem Tangoclub ging, an zwei Fleischempanadas mit süßer Paprika kauend, wurden die Straßenlichter spärlicher, die Risse im Gehsteig breiter, und der Geruch nach Hundekot und Müll – der sich vom Boden in den Rinnstein ergoss – wurde stärker in der schwülen Nacht. Ich packte die Empanadas weg und hielt den Atem an. Dort, wo das La Catedral sein sollte, befand sich eine rostige Metalltür ohne Schild. Als ich klopfte, öffnete ein Teenager in einem Che-Guevara-T-Shirt.

»*Hola*«, sagte ich und hoffte, dass er die Schweißringe unter meinen Armen nicht bemerkte. »Findet hier heute Abend Tangounterricht statt?«

»*Arriba*«, antwortete er und deutete auf die Betontreppe hinter sich.

Eine kopflose Schaufensterpuppe in einem Tanga begrüßte mich oben auf der Treppe, die zum Unterrichtsraum führte, der wie eine Kreuzung aus einem Film-noir-Set und einem Flohmarkt aussah. Die Holzdecke war sicher zwölf Meter hoch, und die nicht gestrichenen Wände waren übersät mit gebrauchten Fahrradreifen, leeren Bilderrahmen, Radkappen und einem einzelnen staubigen Tangoschuh. An der Decke baumelten verrostete Ventilatoren, die halbherzig die heiße Luft im Raum umpflühten. Streu-

nerkatzen schliefen zwischen den nicht zueinander passenden Stühlen, die die Tanzfläche säumten, die von einer Handvoll nackter Glühbirnen in Primärfarben beleuchtet wurde. Es war düster, es war schmutzig, und vielleicht war das Gebäude sogar abbruchreif. Ich hätte keinen romantischeren Ort heraufbeschwören können, um Tango zu lernen.

Eine große Frau in roten High Heels stolzierte auf die Tanzfläche und klatschte in die Hände. »¡Vamos, chicos!«

Von diesem Moment hatte ich fantasiert. Bei meiner ersten Reise nach Buenos Aires hatte ich nur Zeit für einen Tango gehabt, mit einem dort angestellten Tänzer in einem Steakhouse in La Boca. Eine überaus merkwürdige Erfahrung, doch ich sagte mir, dass es nur daran lag, weil unser Tango gerade mal fünfundvierzig Sekunden gedauert hatte. Auch wenn ich wusste, dass ich nie eine professionelle Tänzerin werden würde – diese Hoffnung wurde zerstört, als ich vier Jahre alt war und die Lehrerin in meiner ersten Ballettklasse zu mir sagte, mein Torso sei zu lang in Relation zu meinen Beinen –, konnte mich nichts davon abhalten, mir vorzustellen, dass ich vielleicht eine Art Tangowunderkind sein könnte, dass ich den Tanz schnell lernte, ganz natürlich, geradezu unheimlich. *Eines Tages*, dachte ich – mich zusätzlich auf die Fantasien von der Hauptdarstellerin in einem Film namens *Tango-Fieber* stützend –, *würde ich vielleicht sogar Tango vor Publikum im Teatro Colón, Argentiniens Carnegie Hall, tanzen.*

Ich stellte mich in den Kreis von Schülern, der sich um die *profesora* gebildet hatte. Die meisten Frauen trugen hochhackige Tanzschuhe, einige andere Ballettschuhe. Die Männer hatten alles Mögliche an, von Krawatten bis zu T-Shirts. Die *profesora* musterte uns von oben bis unten, während sie ihr krauses, kastanienbraunes Haar zu einem

Knoten drehte. Als sie bei mir angelangt war, fixierte sie meine Füße.

»Wie zur Hölle kannst du glauben, in diesen Schuhen Tango tanzen zu können?«

Köpfe drehten sich in meine Richtung. Die *profesora* verlagerte ihr Gewicht von einem langen, schlanken Bein aufs andere und deutete mit einem langen, tiefroten Fingernagel auf meine Flip-Flops. Der Zigarettenrauch, der durch die Luft waberte, schien innezuhalten.

»Es tut mir leid«, sagte ich. »Ich habe nicht ...«

Der Partner der *profesora*, der etwas kleiner als sie war, trat in die Mitte des Schülerkreises und legte ihr den Arm um die Taille. Er sah mich mitleidig aus seinen dunklen Augen an. »Hast du nur diese Schuhe?«

Ich nickte, meine Wangen brannten.

Er wandte sich an die *profesora*. »Gisela«, sagte er, »es ist ihre erste Stunde. Sie wird sich richtige Schuhe besorgen.«

Ich nickte immer noch. Ja!, wollte ich allen versichern. Ja, ich werde mir Schuhe kaufen! Zwei junge Argentinierinnen in Riemchen-Tangosandalen begannen zu kichern. Am liebsten wäre ich im Boden versunken.

»*Bueno*«, sagte Profesora Gisela, schürzte die Lippen und klatschte zweimal kurz in die Hände, um die Aufmerksamkeit der Schüler zu erregen. »*¡Vamos, chicos!* Zeit zu laufen. Schaut mich an!«

Sie setzte einen ihrer roten Stilettos auf einer unsichtbaren Linie vor den anderen, ihre Balletttänzerfüße schwebten über den Sohlen ihrer High Heels. Ich beobachtete, wie meine Mitschüler über den schiefen Holzboden stolzierten und Profesora Giselas katzenhaften Gang gekonnt nachahmten. Mit Mühe folgte ich ihnen, und schon nach wenigen Schritten erkannte ich, dass ich ganz sicher *kein* Tangowunderkind war.

Der *profesor*, der sich als Luis vorgestellt hatte, schaltete einen Ghetto-Blaster ein. Jetzt sollten wir im Takt zur Musik laufen. Meine Flip-flops rutschten mir ständig von den Füßen. Gisela unterdrückte eine Bemerkung. Ich hatte das Gefühl, als könnte sie direkt in mich hineinsehen, als wüsste sie um all die unrealistischen Vorstellungen, mit denen ich zu ihrem Unterricht gekommen war. Ich jedoch war zu verlegen und zu verschwitzt, um desillusioniert zu sein.

Profesor Luis unterbrach die Musik.

»Okay, *chicos*, wählt euch einen Partner.«

Oh nein.

Ich trat an den Rand der Tanzfläche und sah zu, wie meine Klassenkameraden sich zu Paaren formierten und sich fröhlich mit Wangenküssen begrüßten. Ein Mann etwa in meinem Alter kam auf mich zu. Ich hatte ihn und seinen lockigen Pferdeschwanz schon zu Beginn des Unterrichts bemerkt, ebenso wie seinen sorgfältig getrimmten Ziegenbart – er hätte einen Schwertkämpfer in einem Errol-Flynn-Film spielen können oder einen Disney-Piraten. »*Hola*«, sagte er mit einem halben Lächeln. »Ich bin Daniel.« Seine Augen hatten die Farbe von Portwein.

»Ich heiße Layne.« Ich hielt ihm meine Hand entgegen.

»E-la...?«

»Wie Luisa Lane. Du weißt schon ... die Freundin von Superman?«

Er verzog den Mund zu einem Grübchenlächeln und hielt meine Hand eher fest, als dass er sie schüttelte.

Ich warf einen Blick auf sein weißes Anzughemd, das perfekt gebügelt war und überhaupt nicht durchgeschwitzt. Er war so elegant wie ich unfrisiert. Ich strich mir das Haar hinter die Ohren. Seine Schönheit machte mich nervös. Wieder lächelte er. Ich dachte an die Empanadas, die ich auf

dem Weg hierher gegessen hatte, und erwiderte das Lächeln mit geschlossenen Lippen.

Gisela und Luis führten eine Schrittfolge vor. Sie bewegten sich mühelos, drehten sich und machten Seitenschritte, ihre Oberkörper schienen aneinander festgewachsen zu sein, ihre Füße befanden sich in einem federleichten Dialog. Sie waren nicht so strahlend wie das Paar, das ich in der *subte*-Station auf dem Tangokanal gesehen hatte, aber sie waren mindestens so sinnlich.

»*Es lindo, ¿no?*«, fragte Daniel. Wunderschön, nicht wahr?

»*Sí.*« Ich nickte. »*Muy lindo.*«

Gisela und Luis wiederholten die Schrittfolge, reduzierter, ließen sie einfach aussehen.

»*Vamos*«, sagte Daniel und führte mich in eine Ecke der Tanzfläche. »Versuchen wir es.«

Das taten wir. Jedes Mal, wenn ich einen Schritt nach hinten machte – was überwiegend der Fall war, da die meisten Tangoschritte für Frauen eine Variante des Ausfallschritts nach hinten waren –, kämpfte ich mit meinen Flip-Flops. Doch schlimmer als meine Schuhe war, dass ich kein Tanzgedächtnis hatte. Egal wie oft Gisela und Luis die Schritte vorführten, ich vermochte sie nicht auf meinen Körper zu übertragen. Die anderen Paare konnten es anscheinend – dezent flirtend drehten sie sich in dem Dämmerlicht über die Tanzfläche, während sie sich in die Schrittfolge einfanden. Sie glühten, als ob ihre Bewegungen sie strahlen ließen, während ich nur vor mich hin tropfte: an den Innenseiten meiner Ellbogen, in den Kniekehlen. Ich sehnte mich nach einer Empanada.

»*Luisa Lane?*«, sagte Daniel.

»Es tut mir leid. Ich weiß nicht, was ich tun soll.«

»Keine Angst«, erwiderte er. »Folge mir einfach. *Yo te llevo.*«

*Yo te llevo.* Ich nehme dich mit. Es klang bezaubernd. Wohin nahm er mich mit?

Wir probierten die Schrittfolge noch einige Male, bevor Daniel mitten in einer Drehung innehielt. »Was machst du in Buenos Aires?«, fragte er und trat einen Schritt von mir zurück.

Erschöpft wischte ich mir den Schweiß von den Augenbrauen. Ich hätte ihm dasselbe sagen können wie dem Taxista, dass ich hierhergekommen war, um zu schreiben, aber mich selbst eine Schriftstellerin oder Journalistin zu nennen, wäre eine Lüge gewesen. »Ich bin nur wegen eines Gefühls hier«, sagte ich stattdessen, während ich meine Arme verschränkte und wieder entfaltete. »Dass das der richtige Ort für mich ist.«

»Wenn du Tango lernen willst, dann ist das hier auf jeden Fall der richtige Ort«, erklärte Daniel, der nach eigener Aussage ein *porteño* war, geboren und aufgewachsen in Buenos Aires, und hier wollte er auch sterben.

In der Zwischenzeit ging Profesora Gisela von Paar zu Paar, schwebte wie eine Nymphe in High Heels über die Tanzfläche und korrigierte dabei Fehler. Daniel und ich versuchten die Schrittfolge noch einmal und blieben stehen, als die *profesora* zu uns kam.

»Dieser Arm«, Gisela packte energisch meinen rechten Bizeps, »ist wie Pudding. Pudding wollen wir nicht. Wie willst du denn sonst seine Führung spüren? Du brauchst Spannung. Hier! So!«

Sie legte ihre trockene Handfläche an meine feuchte. »Nicht schieben! Du willst Spannung, aber schieb niemals, unter gar keinen Umständen, den Arm des Mannes in die Umarmung. Du willst ihn wissen lassen, dass du da bist. Aber sein Arm darf nicht wund werden!«

Mein Kopf verstand einwandfrei, was sie sagte. Meinen

Arm ihre Anweisungen ausführen zu lassen, war etwas vollkommen anderes.

Daniels Blick ruhte auf Giselas Beinen, als sie davonging. »Gisela ist tough, aber sie ist eine gute Lehrerin«, sagte er. »Sie will nur sichergehen, dass es dir mit dem Tango ernst ist.«

Ich sah auf meine Füße. »Ich verstehe.«

»¡Vamos, chicos!«, rief uns Profesor Luis zur Mitte des Raumes, und Gisela trat in seine Arme. Ihr Körper wurde weicher, als ob sie gerade ins Bett ginge.

»Sie beenden den Unterricht immer mit einem Tango für uns«, erklärte Daniel. »Danach können wir noch bleiben und tanzen, wenn wir wollen.«

Jemand schaltete den Ghetto-Blaster wieder ein.

Daniel schloss die Augen »Paciencia«, sagte er. »Ein wunderschöner Tango. Hör zu.«

Die Musik war fröhlich – Geigen, die zwischen dem raschen Rhythmus eines akkordeonartigen Instruments hin und her flitzten. (Später erfuhr ich, dass es ein *bandoneón* war, der Cousin des Akkordeons. Es war über Deutschland nach Argentinien gekommen und verleiht dem Tango seinen charakteristischen Klang.) Die Worte jedoch, zumindest das, was ich verstand, wechselten bald von süß (»Letzte Nacht haben meine Augen dich wiedergesehen ...«) zu bitter (»... letztendlich waren wir zwei Fremde ... warum etwas vorspielen?«).

»Verstehst du?«, flüsterte Daniel. »Es geht darum zuzugeben, dass man nicht zu jemandem gehört, trotzdem aber mit diesem Menschen zusammen sein zu wollen.«

So bewegten sich Gisela und Luis zu »Paciencia«, hielten sich wie todgeweihte Liebende, die in ihrem letzten Tango ertranken. Man hatte das Gefühl, bei etwas sehr Intimem zuzusehen.

Das Lied war zu Ende, wir klatschten. Gisela machte einen Knicks, und Luis berührte ihre Schulter. Der Unterricht war vorbei.

»Bleibst du noch?« Daniel sah auf seine Uhr. »*La noche está en pañales.*«

»Die Nacht trägt noch Windeln?« Ich lachte. Es war Mitternacht. Ich sah mich um: Die *milonga* – das Wort für einen Tangoabend – begann gerade erst. Männer reihten sich an der Bar auf und zündeten Zigaretten an. Frauen kamen allein oder zu zweit herein, setzten sich auf die nächstgelegenen Stühle und zogen rasch ihre Tangoschuhe an. Zwei Paare tanzten zu einem Tango-Walzer, die Arme der Männer lagen beschützend auf den Rücken der Frauen, die die Augen geschlossen hatten, während sie sich über die Tanzfläche und um ihre Partner herum drehten.

Was sie tanzten, ebenso wie Gisela und Luis zuvor, hatte keine Ähnlichkeit mit dem Tango, den ich auf PBS gesehen hatte: keine durchgestreckten Arme, keine Köpfe, die hin- und hergerissen wurden, keine Rosen in den Mündern der Frauen. Dieser Tango war eher nachdenklich als dramatisch, eher nachgiebig als kämpferisch – es war hinreißend und sehr sexy (die körperliche Nähe!), und doch hatte der Tanz auch etwas Beschauliches an sich, wenn ich den gelassenen Gesichtsausdruck der Tänzer richtig interpretierte. So wollte ich mich auch bewegen, empfinden, was auch immer sie empfanden. Doch in Flip-Flops war das unmöglich. Ich erklärte Daniel, ich müsse gehen.

Ich hatte den Raum schon beinahe verlassen, wollte mich gerade stumm von der kopflosen Schaufensterpuppe im Tanga verabschieden, als Professor Luis mir in den Weg trat. »*No te vayas.*« Geh nicht. Er nahm meinen Arm. »*Vamos a bailar un tanguito.*« Lass uns einen kleinen Tango tanzen.



»Wie bitte?«, sagte ich. »Nein. *No puedo bailar.*« Ich kann nicht tanzen. Ich deutete auf meine Flip-Flops.

»Dann gehen wir«, erwiderte er. »Komm.«

Er führte mich zwischen die tanzenden Paare in die Mitte der Tanzfläche. »Entspann dich«, sagte er. »*Ya sé.* Du hast Angst, dass dich jeder anschaut. Aber es ist ihnen egal.«

»Aber ...«

»*Vamos.* Geh mit mir. Tu so, als gingen wir durch einen Wald.«

Er hielt mir seinen Arm hin, und ich ergriff ihn. Nebeneinander gingen wir ein paar Schritte vor, ein paar Schritte zurück. Es war einfach lächerlich. Ich lachte, versuchte, mich zu entspannen und nicht zu überlegen, ob Daniel wohl zusah.

»Denk nicht an den Tango«, sagte Luis. »Geh einfach.«

Ich schloss die Augen und versuchte, mir den Wald vorzustellen. Luis wandte sich mir zu, nahm meine rechte Hand und legte mir den anderen Arm auf den Rücken. Ich machte einen Schritt zurück, verlor einen Flip-Flop, holte ihn wieder. Dann zog mich Luis dicht an sich – unsere Oberkörper berührten sich, unsere Köpfe lagen nebeneinander. Seine Wange war kühl. Ich atmete unsicher aus. So viel Körperkontakt war ich nicht gewohnt; in Amerika berührte man Fremde nur beim Händeschütteln oder in schlaffen Umarmungen. Noch beängstigender war jedoch, dass ich nicht wusste, in welche Richtung ich mich nach dem Willen des *profesor* bewegen sollte.

»Erwarte nichts«, sagte er. »Das musst du als Erstes lernen. Versuch nicht zu errahnen, was ich als Nächstes tue.«

»Wie bitte?« Wenn ich nicht gerade aß, dachte ich immer im Voraus. Ohne etwas Leckeres – etwas in der Liga von Grandmas Kartoffelsalat oder einem Fisch-Taco von *Mariscos Sinaloa* in Oakland – dachte ich von Natur aus über die

Zukunft nach und tat alles in meiner Macht Stehende, um mich darauf vorzubereiten. In diesem Moment hoffte ich inständig, dass der Tango bald vorbei war und ich es noch rechtzeitig zum Empanada-Laden schaffte, bevor er schloss. Ich bohrte meine Zehen in die Flip-Flops und beschwor sie, an meinen Füßen zu bleiben.

»Atme«, sagte Luis.

Gerade als ich ihm gehorchte, machte er einen Schritt nach vorne und links, dann erneut nach links, und irgendwo in dieser Nanosekunde des Nichtdenkens fand ich seine Führung. Ich wusste nicht, wohin er mit mir wollte, und ich musste es auch nicht wissen. Mein Kopf ordnete sich meinem Körper unter, seinem Körper, dem Instinkt, diesem Augenblick. Die Musik jubelte triumphierend. Meine Schuhe blieben an ihrem Platz.

Geigen kündigten die Schlussnoten des Tangos an. Ich brachte mein Bein in die Abschlusspose, streckte die Zehen und zog sie in einem Halbkreis über den Boden, genau wie Gisela am Ende ihres Tangos, doch ich stieß gegen Luis' Bein, und er stolperte. Es tat mir leid, dass ich den Zauber gebrochen hatte.

»Entschuldige dich nie«, sagte er. »*Lo tenías*. Du hattest es.«

Eine Strophe lang hatte ich es vielleicht gehabt. Und mir war in diesem Moment klar, warum ich in Buenos Aires, warum ich zu dieser Tangostunde gekommen war und warum ich am nächsten Montag wiederkommen würde, trotz der *profesora* und meiner angeborenen Tolpatschigkeit und der Komplexität des Tanzes: Ich musste so viel entlernen.