

Nadine Savoia

Hoffnung
und
Neuanfang

Vier Genussmomente

Teil 1

Herbst / Winter



© 2024 Nadine Savoia, 1. Auflage 2024

Nadine Savoia, c/o Fakriro GmbH / Impressumservice (keine Pakete)
Bodenfeldstr. 9, 91438 Bad Windsheim

Website: www.nadinesavoia.com

E-Mail: info@nadinesavoia.com

Instagram und LinkedIn: [@nadinesavoia](#), Nadine Savoia

Proven Expert: www.provenexpert.com/nadine-savoia

Cover: Laura Newman, www.lauranewman.de

Autorenfoto: Dominik Neumann

Lektorat: Eva Maria Nielsen, www.storyanalyse.de

Korrektur: Astrid Töpfer, www.astrid-topfner.com

Buchsatz: Mary Kuniz, www.marykuniz.de/herzblut-buchsatz

Illustration: Carmen Kunz

Druck: Druckerei Classen, Heerstraße 72, 40227 Düsseldorf

40-Seiten-Ratgeber® ist eine eingetragene Marke von Viola Möbius: www.violamoebius.com

Die Bibelverse sind entnommen aus:

Neues Leben. Die Bibel, © der deutschen Ausgabe 2002 und 2006 SCM R.Brockhaus in der SCM Verlagsgruppe GmbH, Holzgerlingen (www.scm-brockhaus.de)

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Nutzung – auch von Auszügen – ist ohne schriftliche Zustimmung der Autorin unzulässig. Das gilt insbesondere für die Verwertung, Verbreitung, Vervielfältigung, Übersetzung, den Nachdruck, Mikroverfilmungen, die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen und die automatisierte Analyse (Text und Data Mining) gemäß § 44b UrhG.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.dnb.de> abrufbar.

Externe Links wurden bis zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werkes geprüft.

Auf etwaige Änderungen zu einem späteren Zeitpunkt hat die Autorin keinen Einfluss.

Eine Haftung der Autorin ist daher ausgeschlossen.

Zum 40-Seiten-Ratgeber®-Logo auf dem Cover:
Dieses Booklet beruht auf dem 40-Seiten-Ratgeber®-Konzept
von Viola Möbius. Findest du nicht auch, dass die besten Tipps
manchmal in kleinen Geschichten versteckt sind? Wenn du mehr
über das 40-Seiten-Ratgeber®-Konzept wissen möchtest:
www.violamoebius.com/online-workshop/

Vier ausgewählte Genussmomente

Herbstpralinen

Süßer Genuss
Engel der Hoffnung

Seite 9
Seite 13

Winterpralinen

Der dich sieht
Der verlorene Traum

Seite 19
Seite 26



Dein Kontakt zu Nadine Savoia
Über die Autorin
Coming Soon
Bonusgeschichte

Herbst



Süßer Genuss

Viele Passanten bemerkten die Chocolaterie in der unscheinbaren Pariser Seitenstraße nicht einmal. Für Claire jedoch bedeutete sie von Kindesbeinen an das Tor zum Himmel.

Abgehetzt stieß sie die Eingangstür auf und stürmte zusammen mit ihrem Regenschirm und ein paar bunten Blättern hinein. Der verführerische Duft von Schokolade vermischt mit besänftigender Vanille, belebender Orange und erfrischendem Ingwer vertrieb den modrigen Geruch von nassem Herbstlaub in ihrer Nase. Seit zwei Monaten kam sie regelmäßig hierher, um von der neuen Ladeninhaberin Marie in die hohe Kunst der Pralinenherstellung eingeweiht zu werden.

»Bitte entschuldigt meine Verspätung, ich bin einfach nicht früher aus der Kanzlei rausgekommen.«

Sechs Augenpaare richteten sich auf sie.

Sie nickte Marie und den fünf Kursteilnehmerinnen, die es im Gegensatz zu ihr pünktlich geschafft hatten, verlegen zu. Bestimmt hatte sie wieder rote Hektikflecken im Gesicht. Claire musterte die anderen Frauen. Sie hatten sicherlich auch einen anstrengenden Alltag. Doch keine von ihnen wirkte auch nur annähernd so gestresst wie sie.

Marie deutete auf den freien Platz zu ihrer Linken. »Schön, dass du es noch geschafft hast, Claire. Louise war so nett und hat deine Zutaten vorbereitet. Du kannst gleich loslegen.«

Claire legte hastig den Schirm ab und hängte ihren Mantel an der Garderobe neben dem Regal mit den zu Pyramiden aufgestapelten Pralinen auf. Erschöpft ließ sie sich auf den zugewiesenen Platz an dem alten Küchentisch neben Louise fallen. Claire bedankte sich leise bei ihr, um den Kurs nicht noch einmal zu stören, was Louise mit einem freundlichen Lächeln quittierte.

Wie unangenehm es Claire war, zu spät gekommen zu sein. Leider passierte ihr das in letzter Zeit häufiger. Ihr Terminkalender platzte aus allen Nähten, sodass sie kaum noch Freizeit hatte. Aber das war eben der Preis, wenn sie irgendwann Juniorpartnerin werden wollte. Das hatte ihr Chef ihr unmissverständlich klargemacht. »Wenn dir dein Vergnügen wichtiger als eine Partnerschaft ist, stehen genug Kandidaten bereit. Sie übernehmen deinen Platz und dein Gehalt liebend gern.«

Marie goss erhitzte Sahne über Schokoladendrops und feingewürfeltes Marzipan. Sie wartete ein paar Sekunden und vermengte die Zutaten mit einem Schaber in routinierten Kreisbewegungen.

Dann wendete sie sich wieder der aufmerksam lauschenden Runde zu. »Einer der wichtigsten Aspekte beim Herstellen von Pralinen ist die Temperatur. Hier muss man äußerst exakt arbeiten. Ein paar Grad zu viel oder zu wenig bewirken, dass ihr die Schokolade oder die Ganache, also die Füllung, nicht mehr richtig verarbeiten könnt. Die Schokolade bekommt im besten Fall Marmormuster, im schlechtesten Fall Grauschleier. Oder die Ganache lässt die Hohlkörper schmelzen. Glaubt mir, ich spreche aus Erfahrung. Meine besten und schlechtesten Kreationen hingen fast immer von der richtigen oder falschen Temperatur ab. Oder es lag an der Zeit. Pralinen kann man nicht schnell »nebenher« machen.«

Claire nickte. Unter Zeitdruck zu arbeiten war nie eine gute Idee, das hatte sie erst vorhin wieder erlebt. In der Hektik hatte sie eine Mail mit Betriebsinterna versehentlich an einen falschen Adressaten geschickt. Der richtige Empfänger hatte sich wutentbrannt bei ihrem Chef gemeldet und sich über ihre Inkompetenz ausgelassen. Claire zuckte bei dem Gedanken an das Donnerwetter, das sich daraufhin heftig über ihr entladen hatte, zusammen.