

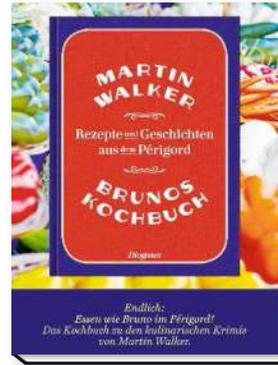


über den Trüffelmarkt von Sainte-Alvère oder durch die Gemeinde Le Bugue, die als Vorbild für Saint-Denis dient. Manche in den Büchern beschriebene Orte sind frei erfunden, etwa das mehrfach genannte Café de la Résistance aus «Delikatessen», andere verfremdet, wie die in fast jedem Buch erwähnte Patisserie Fauquets, die in Wahrheit Cauet heisst und in der es die besten Croissants von Le Bugue gibt. Vieles aber wird einfach beim Namen genannt, und so findet der Leser seinen Weg zum bezaubernden Restaurant «Chez Julien» in Paunat, an den Käsestand von Stéphane Bouchou auf dem Markt in Le Bugue, ins Sterne-Restaurant des Relais-&-Châteaux-Hotel «Au Vieux Logis» in Trémolat oder zum Weingut Château de Tiregand, dessen «Grand Millésime 2005» der erklärte Lieblingswein des Polizeichefs und seines Erfinders ist.

Doch offenbar reicht das nicht. Den Lesern ist aufgefallen, dass Bruno auch zu Hause immer sehr gut isst. Sie bekamen Appetit auf seine vielgerühmte gebratene Entenleber mit Honig und Balsamico, auf das Trüffel-Omelett und den Enchaud de Porc, eine typische Périgord-Terrine aus Schweinefleisch, die Bruno für unerwarteten Besuch auf Vorrat hält und ganz nach Lust und Laune bald kalt und bald warm serviert. «Es gab wiederholt Anfragen von Lesern, welche

“ Den Lesern fiel auf, dass Bruno auch zu Hause sehr gut isst. Sie bekamen Appetit auf seine vielgerühmte Entenleber. ”

Nach sechs erfolgreichen Bruno-Krimis hat der schottische Schriftsteller Martin Walker endlich die liebsten Rezepte seines «chef de police» in einem Kochbuch gesammelt, garniert mit Geschichten aus dem Périgord und zwei delikaten neuen Kriminalfällen



**Ganz links:** Krimiautor Martin Walker in seinem geliebten Périgord. **Links:** Martin Walkers neuestes Werk, «Brunos Kochbuch: Rezepte und Geschichten aus dem Périgord», erscheint am 24. 9. 2014 bei Diogenes (320 S., etwa 40 Fr.). **Unten:** Ein Tomme d'Audrix am Markt von Le Bugue.

die genauen Rezepte wissen wollten», sagt Martin Walker, der seit über 15 Jahren mit seiner Frau in einem renovierten Bauernhof am Ortsrand von Le Bugue lebt und selber gerne am Küchenherd steht.

#### Authentische Rezepte

Bei einem feuchtfröhlichen Verlags-Essen in der «Kronenhalle» kam der Vorschlag, ein Kochbuch mit Brunos Lieblingsgerichten zu verfassen. «Ich habe das eigentlich nur zum Spass gesagt», erzählt Martin Walker, «aber alle fanden, es sei eine hervorragende Idee.» Das ist nicht weiter erstaunlich, denn Diogenes hatte bereits mit Donna Leons 2009 erschienenem Kochbuch «Bei den Brunettis zu Gast» gute Erfahrungen gemacht, obwohl nicht eine einzige Foto darin enthalten ist. Für «Brunos Kochbuch», das ab dem 24. September im Verkauf sein wird, engagierte man hingegen den renommierten Food-Fotografen Klaus-Maria Einwanger, der sowohl die wunderschönen Landschaften des Périgords als auch die ländliche Schlichtheit von Märkten, Produkten und Gerichten einfing.

Die kulinarischen Vorlagen für alle Bilder entstanden bei Martin Walker zu Hause - in der Küche, auf der Terrasse oder im Esszimmer. Sein Frau Julia Watson, eine britische Gastrokritikerin und passio-

nierte Köchin, stand im Zentrum des Geschehens. «Ich habe 53 Gerichte in vier Tagen gekocht. Alles wurde aufgegessen. Wir wollten nicht schummeln, sondern Rezepte zeigen, die schmecken und funktionieren», sagt sie. Sie hatte oft genug gesehen, wie Kochbücher produziert werden: im Studio und von Stylisten, die mit Pinzette und Glycerin arbeiten. Was dort auf den Tellern liegt, kann weder gegessen noch nachgekocht werden. Diese Enttäuschung möchte sie den Lesern ersparen. Brunos Gerichte seien «real food for real people», sagt Martin Walker.

Der Autor kennt sich mit dem «real thing» aus. Nach einem Geschichtsstudium in Oxford und einem Wirtschaftsstudium in Harvard war er 25 Jahre lang Redaktor bei der britischen Tageszeitung «The Guardian» und leitete dann einen privaten Think-Tank für Topmanager in Washington. Bevor er sich den Bruno-Krimis widmete, verfasste er Sachbücher über den Kalten Krieg, Gorbatschew und Bill Clinton. Dann lernte er Pierre Simonet kennen. Pierrot, wie seine Freunde ihn nennen, ist Polizeichef in Le Bugue, allerdings ein Chef ohne Untertanen, der sich um alles und jeden höchstpersönlich kümmert. Auch um den Ausländer und dessen Frau, die sich in seinem

