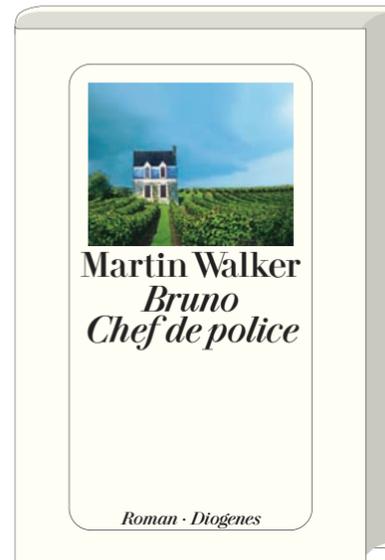


Lese- probe



An einem strahlenden Maimorgen, so früh, dass über der großen Flussbiegung noch Nebelreste hingen, hielt ein weißer Kleintransporter mit dunkelblauen Seitenstreifen auf der Anhöhe über dem französischen Städtchen Saint-Denis. Ein Mann stieg aus. Er ging an den Straßenrand, reckte sich und ließ die vertraute Aussicht auf sich wirken. Er war noch jung, und seine geschmeidigen, energischen Bewegungen zeugten von guter Kondition. Aber als er die Arme sinken ließ, fingerte er doch besorgt an seiner Taille herum, wo er immer zuerst Fett ansetzte – vor allem im Frühling, wenn die Rugbysaison schon zu Ende war und die Jagdzeit eben erst begann. Von seiner Uniform trug er nur das hellblaue Hemd mit Schulterklappen, gebügelt, aber ohne

Krawatte, dazu schwarze Stiefel und die marineblaue Hose. Sein dichtes dunkles Haar war kurz geschnitten, die braunen Augen blickten verschmitzt, und die vollen Lippen unter dem sorgfältig gestutzten kleinen Schnauzbart lachten sichtlich gern. Auf dem Dienstabzeichen an seinem Hemd und seitlich am Kleintransporter standen die Worte *Police municipale*. Eine ziemlich staubige Schirmmütze lag nachlässig hingeworfen auf dem Beifahrersitz.

Hinten im Wagen standen, eingekleimt zwischen einer Brechstange und einem Gewirr von Starterkabeln, ein Korb mit frischen Eiern und ein zweiter mit den ersten Gartenerbsen. Außerdem waren da zwei Tennisschläger, ein Paar Rugbystiefel, Turnschuhe und eine große prall gefüllte Sporttasche, in deren Schulterriemen die Ersatzschnur einer Angelrute verheddert war. Noch weiter hinten kamen auch noch ein Verbandskasten zum Vorschein, eine kleine Werkzeugkiste, eine Wolldecke sowie ein Picknickkorb mit Tellern und Gläsern, Salz- und Pfefferstreuern, einer Knoblauchknolle und einem Laguiole-Taschenmesser mit Horngriff und Korkenzieher. Unter dem Fahrersitz versteckt lag das Geschenk eines befreundeten Bauern: eine Flasche nicht ganz legal gebrannter Schnaps, aus dem der Polizist, wenn am St.-Katharinen-Tag die grünen Walnüsse geerntet wurden, seinen Privatvorrat an *vin de noix* ansetzen wollte. Bruno Courrèges, Polizeichef der 2900-Seelen-Gemeinde Saint-Denis, gemeinhin bekannt als Bruno, war stets auf alle Eventualitäten vorbereitet.

Oder auf fast alle. Er verzichtete auf den breiten Gürtel mit Halfter samt Pistole, Handschellen und Stablampe, mit Schlüsseln, Notizbuch und all den übrigen Utensilien, mit denen sich die meisten anderen französischen Polizisten abschleppten. Ein solcher Gürtel lag auch nicht in seinem Wagen. Zwar würde sich irgendwo aus dem Durcheinander

im Heck ein Paar alter Handschellen zutage fördern lassen, doch wo sich der Schlüssel dazu befand, hatte Bruno längst vergessen. Immerhin besaß er eine Stablampe, für die er schon seit Tagen neue Batterien kaufen wollte. Im Handschuhfach schließlich steckten mehrere Stifte und ein Notizbuch, das allerdings bis jetzt nur Kochrezepte enthielt sowie das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung des Tennisvereins und eine Liste mit den Namen und Telefonnummern der *minimes*, der Knirpse, die sich bei ihm zum Rugbytraining angemeldet hatten.

Brunos Dienstwaffe, eine ziemlich alte MAB 9-mm-Halbpistole, lag im Safe seines Büros in der Mairie und wurde nur einmal im Jahr zum Schießtraining auf dem Polizeischießstand in Périgueux herausgeholt. In seinen acht Jahren bei der *Police municipale* hatte er sie genau drei Mal im Einsatz getragen: das erste Mal, als in der Nachbargemeinde ein tollwütiger Hund gesichtet und die gesamte Polizei in Alarmbereitschaft versetzt worden war; das zweite Mal, als der französische Präsident auf dem Weg zu den berühmten Höhlenmalereien von Lascaux über Saint-Denis gefahren war, um seinen alten Freund Gérard Mangin zu begrüßen, den Bürgermeister und somit Brunos Vorgesetzten. Mit seiner Pistole bewaffnet hatte Bruno vor der Mairie Wache gestanden, dem Staatsoberhaupt einen zackigen Gruß entrichtet und sich mit dessen sehr viel schwerer bewaffneten Bodyguards unterhalten, wobei sich herausstellte, dass er einen von ihnen aus seiner Armeezeit kannte. Seinen dritten Einsatz mit der Waffe hatte ein boxendes Känguruh erzwungen, das aus einem Zirkus ausgerissen war und die Gegend unsicher gemacht hatte... doch das war eine andere Geschichte. Nie hatte Bruno im Dienst tatsächlich schießen müssen, und darauf war er insgeheim sehr stolz. Während der Jagdsaison zog er aller-

dings wie die meisten anderen Männer (und nicht wenige Frauen) der Gemeinde von Saint-Denis fast täglich mit der Flinte los – und wenn er nicht gerade der notorisch scheuen, aber besonders schmackhaften *bécasse* nachpirschte, traf er in der Regel auch.

Bruno schaute zufrieden auf seine Stadt hinab, und wie so oft verweilte sein Blick zunächst auf dem glitzernden Lichtspiel der Sonne in den Strudeln der Vézère vor den alten steinernen Brückenbögen, wanderte weiter zum hell blinkenden Wetterhahn auf dem Kirchturm, dann zu dem Adler über dem Kriegerdenkmal, wo er sich heute um Punkt zwölf zu einer Gedenkveranstaltung einfinden musste, und dann hinüber auf die reflektierenden Windschutzscheiben und Chromteile der Autos und Wohnwagen auf dem Parkplatz hinter dem Krankenhaus.

Er schaute auf die Straße, die dem Flusslauf folgte, sah die ersten Bauern mit ihren Lastwagen zum Wochenmarkt fahren und beschloss, dass es allmählich Zeit wurde, seinen Dienst anzutreten. Er zog sein Handy aus der Tasche und wählte die ihm vertraute Nummer des Bahnhofshotels.

Foto: © france-voyage.com



»Sind sie bei dir aufgekreuzt, Marie?«, fragte er. »Sie waren gestern auf dem Markt von Saint-Alvère, müssten also in der Gegend sein.« Bruno spielte mit den EU-Inspektoren, die auf den französischen Märkten die Hygienevorschriften für Lebensmittel durchzusetzen versuchten, ein Katz-und-Maus-Spiel; er fühlte sich in erster Linie seiner Gemeinde, ihrem Markt und Bürgermeister verpflichtet, weniger den geschriebenen Gesetzen Frankreichs, zumal wenn diese tatsächlich aus Brüssel stammten. Gegen Hygiene war zwar nichts einzuwenden, aber die Bauern der Gemeinde von Saint-Denis stellten ihre *pâté de foie gras* und *rillettes de porc* schon seit Jahrhunderten her, und dass ihnen irgendwelche fremden Bürokraten vorschrieben, unter welchen Bedingungen sie ihre Gänseleberpastete und ihren durch langes Schmoren und Rühren von Fleisch- und Fettresten des Schweins gewonnenen Brotaufstrich verkaufen durften, passte ihnen überhaupt nicht. Also hatte Bruno zusammen mit anderen Mitgliedern der regionalen *Police municipale* ein komplexes Frühwarnsystem entwickelt, um die Markthändler rechtzeitig alarmieren zu können, wenn Kontrollen zu erwarten waren. Gestern war es den Inspektoren in Saint-Alvère tatsächlich gelungen, vier Strafprotokolle auszustellen. Auf dem Markt von Saint-Denis aber, mit seiner fast 700-jährigen Tradition, würden sie keinen Erfolg haben, nicht wenn Bruno seine Leute schützen konnte.

Er warf einen letzten Blick auf den kleinen ihm anvertrauten Winkel des Paradieses, atmete seine Heimatluft tief ein und wappnete sich für den Tag.



Foto: © Tim Graham/CORBIS

Foto: © france-voyage.com



Foto: © france-voyage.com



Foto: © france-voyage.com

Bruno, Chef de police

- Name** Courrèges
- Vorname** Bruno. Er wurde als Säugling von seiner unverheirateten Mutter in einem Korb auf einer Kirchenbank ausgesetzt; seinen Vater hat er nie kennengelernt. Der Priester, der ihn fand, taufte ihn auf den Namen Benoît, den Gesegneten, und brachte ihn in einem kirchlichen Waisenhaus unter. Er selbst nannte sich Bruno, kaum dass er alt genug war, um darauf bestehen zu können.
- Stationiert** Im Rathaus von Saint-Denis, einem kleinen Städtchen im Périgord am Ufer der Vézère. Viele Merkmale von Saint-Denis – seine Cafés und das Kriegerdenkmal, der Wochenmarkt oder die *Maison de la Presse* – sind typisch für kleinere französische Ortschaften.
- Dienststrang** Einfacher Gemeindepolizist. Er ist der einzige Polizist in Saint-Denis, und somit direkt dem Bürgermeister unterstellt.
- Aufgaben** Er findet entlaufene Hunde, löscht Brände, registriert Geburten und wacht über die Einhaltung der Straßenverkehrsordnung. Doch ab und zu gibt es härtere Fälle, denn auch in einer so wunderschönen Gegend wie dem Périgord passieren Morde.

- Vorlieben** Bruno geht gerne auf die Jagd, renoviert in seiner Freizeit ein altes Haus, um darin zu wohnen, und pflanzt in seinem Garten Gemüse an.
- Sport** Mittelmäßiger Tennisspieler und Trainer der Jugendmannschaft des lokalen Rugby-Vereins.
- Frauen** Viele alleinstehende Frauen würden ihn gerne näher kennenlernen, doch Bruno ist stolz darauf, keinen Ehe-ring zu tragen – und auch keine Pistole.
- Achillesferse** Sein Gerechtigkeits Sinn, was manchmal für Ärger mit Gendarmen, Ermittlern der *Police Nationale* oder Politikern aus Paris sorgt.
- Hund** Brunos Hund ist ein Basset und heißt Gigi, eigentlich Gitane. Gigi ist ein Jagdhund mit einer feinen Nase, den Bruno aber nicht auf Verbrecher ansetzt, sondern auf Trüffeln.
- Lieblingssessen** Bruno ist ein Gourmet: Er isst und kocht gerne und gut. Aus dem Périgord kommen viele der vorzüglichsten Delikatessen Frankreichs: Trüffeln und Crêpes, Enten und Gänse, Leberpasteten und Käse, guter Wein. Kein Wunder, dass Bruno am liebsten die Spezialitäten seiner Region aufischt, wenn er Gäste bekocht.

Martin Walker

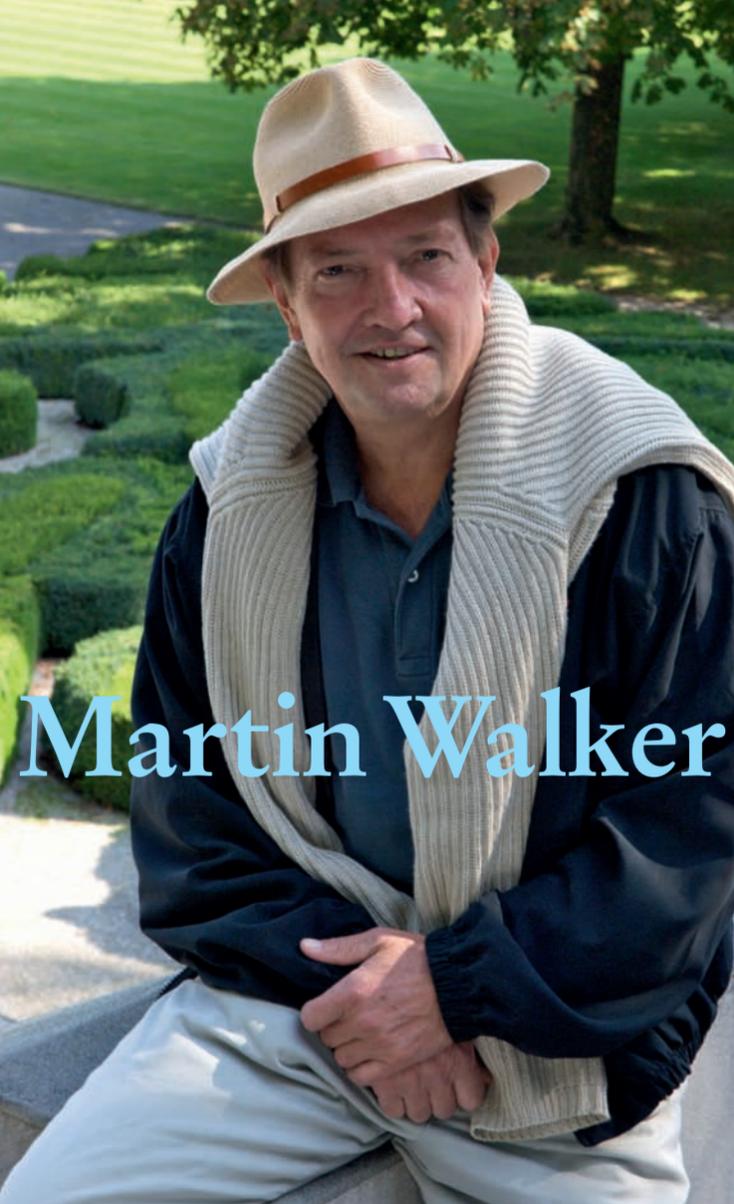


Foto: © Bastian Schweizer/Diogenes Verlag



Foto: © Sisse Brimberg/National Geographic

Martin Walker ist Journalist und Historiker, Dozent und Lehrbeauftragter, war 25 Jahre lang Journalist bei der britischen Tageszeitung *The Guardian*, leitete deren Auslandsbüros in Moskau und Washington, arbeitete als Europakorrespondent und stellvertretender Chefredakteur. 1978 wurde er mit dem britischen Reporters-Jahres-Preis ausgezeichnet. Er schrieb bzw. schreibt unter anderem für die *New York Times*, die *Washington Post*, den *New Yorker*, *Die Zeit*, *El Mundo*, die *Moscow Times* und *Moskovskii Novosti*. Überdies ist er regelmäßig im Rundfunk zu hören und Gast in Talkshows. Er und seine Frau Julia Watson, selbst Schriftstellerin und Gastronomiekritikerin, haben zwei erwachsene Töchter und einen Dachshund. Sie leben teils in Washington, teils im französischen Périgord. *Bruno, Chef de police* ist Martin Walkers erster Kriminalroman. Der zweite Fall ist bereits geschrieben.

»Das angenehme Leben im Périgord, rundum stimmige Charaktere und ein fesselnder Mordfall machen die gewinnende Mischung in Martin Walkers Roman aus.«
Sunday Telegraph, London



Foto: © Bernard Annebicque/CORBIS SYGMA

»Niemand sollte in diesem Jahr nach Frankreich in den Urlaub fahren ohne den Roman von Martin Walker.«
Francis Wheen



Foto: © France-voilage.com



Foto: © France-voilage.com

Das Périgord

Die wunderschöne Landschaft ist geprägt von den Flüssen Dordogne, Vézère und l'Isle, von sanften Hügeln und einem milden Klima. Die Gegend ist ungemein geschichtsträchtig mit den prähistorischen Höhlenmalereien von Lascaux, den römischen Straßen und über tausend mittelalterlichen Burgen und Bastionen, Zeitzeugen des sogenannten Hundertjährigen Krieges zwischen Frankreich und England. Das Périgord wird in vier Regionen unterteilt: Das Périgord Vert, so genannt wegen seiner ausgedehnten grünen Wälder, liegt im Norden; sein Zentrum ist die Stadt Nontron, die für ihre Messer berühmt ist. Im Südwesten liegt das Périgord Pourpre – purpurn wie sein Wein – mit der Hauptstadt Bergerac. Von West nach Ost erstreckt sich das Périgord Blanc, weiß wegen seiner Kreideböden und -felsen; hier befindet sich die Hauptstadt Périgueux. Die Stadt Sarlat ist das Zentrum des südöstlich gelegenen Périgord Noir; manche behaupten, das Beiwort beziehe sich auf die dunklen Eichen-, Kastanien- und Walnusswälder, andere glauben, die schwarze Trüffel sei dafür verantwortlich.

Filetsteaks mit Trüffelsauce

Trüffeln, die schwarzen Diamanten, zählen zu den begehrtesten Zutaten der Küche des Périgord. Ein Rezept, das auch Bruno seinen Gästen servieren würde.

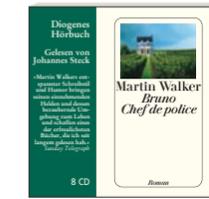
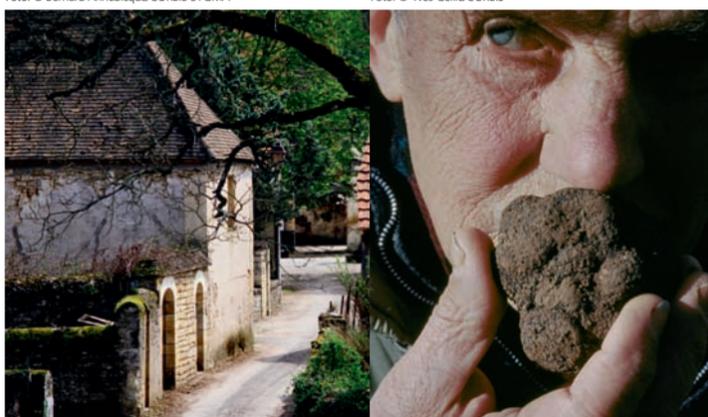
50 Gramm Butter
2 Schalotten
4 Rinderfilets
1/2 Tasse Madeira
4 Esslöffel Armagnac
250 ml Rinderfond
2 Trüffeln mit Jus

In der Pfanne schmelzen wir die Butter und geben die Schalotten hinzu, dünsten sie, bis sie weich werden, und nehmen sie aus der Pfanne. Die Temperatur wird ein bisschen erhöht, die Filetsteaks werden zugegeben und je nach persönlichem Gusto gebraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Madeira und Armagnac werden dazugegeben und entzündet. Wenn die Flamme erloschen ist, entfernt man die Filets und stellt sie warm. In die Pfanne kommt jetzt der Rinderfond und der Trüffeljus. Das Ganze wird unter Rühren zum Kochen gebracht. Die dünn geschnittenen Trüffeln und die Schalotten werden hinzugefügt und das Ganze etwa eine Minute lang gekocht. Sauce über die Filets geben. Wichtig: Der Madeira und der Armagnac müssen von guter Qualität sein.

Tipp von Bruno:
Und falls Sie Steaks auf dem Grill zubereiten wollen: Steaks auf den Grill legen, einmal die Marseillaise, die französische Nationalhymne singen (Dauer: ca. 45 Sekunden). Dann das Fleisch wenden und die Marseillaise ein zweites Mal singen. Zum Schluss die Steaks noch einmal auf beiden Seiten weitere zehn Sekunden braten lassen. Fertig!

Foto: © Bernard Annebicque/CORBIS SYGMA

Foto: © Yves Gellie/CORBIS



Ungekürzt gelesen von Johannes Steck
8 CD, Spieldauer ca. 400 Min.,
€ 29.90 / sFr 53.90*
ISBN 978-3-257-80260-3

*unverbindliche Preisempfehlung



Aus dem Englischen von Michael Windgassen
352 Seiten, Leinen
€ (D) 19.90 / sFr 35.90* / € (A) 20.50
ISBN 978-3-257-06699-9

Der internationale Krimi-Erfolg
Erscheint in Großbritannien, USA, Niederlande, Italien, Kanada, Portugal, Brasilien ...

Diogenes
www.diogenes.ch



Nerven- und Gaumenkitzel für Krimi-Fans

Entdecken Sie den charmanten Bruno, Chef de police

Diogenes
www.diogenes.ch

Trüffel, Käse, Wein und eine Leiche.
Eine der schönsten Gegenden Frankreichs und ein schreckliches Verbrechen.

Bestellnummer: 978-3-257-95200-1 (50 Ex.) Foto Titelseite: © Oliver Strewe/Lonely Planet Images/Getty Images