

Nussöl auf dem Markt.



Das Städtchen Lalinde an der Dordogne.

WO DER TRÜFFEL WÄCHST

Der Krimi-Autor **Martin Walker** liebt das Périgord im Südwesten Frankreichs. Die Gegend ist Inspiration für seine Romanfigur Polizeichef Bruno. Und für Rezepte mit den kostbaren schwarzen Trüffeln der Region.

Text **Leandra Graf** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Donnerstag ist Markttag in Lalinde. Ein zauberhafter Flecken mit intaktem altem Kern, wie es hier im Herzen des Périgord noch etliche gibt. Nicht weit von der Stelle, an der sich die beiden landschaftsprägenden Flüsse Dordogne und Vézère eindrücklich vereinigen. Das Département Dordogne im Südwesten Frankreichs ist eine Gegend von urtümlicher Schönheit, mit einer bewegten historischen Vergangenheit. Davon erzählen vorgeschichtliche Höhlenmalereien, zahlreiche mittelalterliche Kathedralen und Schlösser auf allen Hügeln. «La France profonde» wie aus dem Bilderbuch, und es wäre nicht verwunderlich, würden nächstens die drei Mus-

ketiere auf ihren Pferden durch die Kornfelder preschen.

Die Vorratskammer Frankreichs ist gesegnet mit fruchtbarer Erde. Was die üppigen Marktstände in Lalinde an diesem sonnigen Morgen prächtig widerspiegeln: Obst, Gemüse, Beeren, Walnüsse, alles von der Ente, Käse, Wein und natürlich schwarze Périgord-Trüffel. Letztere zu dieser warmen Jahreszeit vornehmlich in konservierter Form.

Martin Walker ist Frühaufsteher. Entspannt erwartet er das Reporterteam im Café auf dem Marktplatz. Der schottische Polit-Journalist und Krimi-Autor liest die Regionalzeitung «Sud Ouest». Er hält uns eine Tüte mit herrlichen roten Kirschen

zur Begrüssung hin. Dann bestellt er uns erst mal einen Kaffee. Ein liebenswürdiger Geniesser, offensichtlich.

Als Leser seiner Krimis um den sympathischen Dorfpolizisten Bruno sieht man sich unwillkürlich an diese Romanfigur erinnert. Zwar ist Martin Walker mit Jahrgang 1947 etwas älter als Bruno. Anders als der begehrte Junggeselle ist Walker verheiratet – mit der Food-Journalistin Julia Watson – und Vater von zwei erwachsenen Töchtern. Körperlich wirkt der Schriftsteller sportlich, jedoch nicht so stämmig, wie man sich Bruno vorstellt. «Doch, da ist schon auch etwas von mir in Bruno», lächelt Walker fein. Abgesehen vom Hang zum guten Essen und Trinken, ►►



Martin Walker wartet in einem Café auf dem Marktplatz auf die Reporter.

Früchtehändler auf dem Markt in Lalinde.



Rechts: Salat mit Foie gras aus der Region. Unten: Zubereitung der Foie gras nach altem Rezept.



Der Hafen Berberac in Gabarre.

«Die Knolle machte die Runde, und jeder schnupperte ehrfürchtig daran. BRUNO SCHABTE SIE IN DIE WARMER SUPPE, wo sich ihr Duft voll entfalten konnte.»

Aus «Schwarze Diamanten – Der dritte Fall für Bruno», ab Seite 187

Kajakfahren ist in dieser Gegend sehr beliebt.



Walnüsse sind ein wichtiges lokales Produkt.



Händler am Markt in Bergerac.



Ein typisches Wohnhaus der Region in Monpazier.

Der Lebensmittelmarkt in Lalinde findet jeden Donnerstag statt.



Die Entchen gehören zur Ferme Auberge, einer traditionellen Foie-gras-Produktion.



Martin Walker riecht an einem Périgord-Trüffel. Diese spielen eine grosse Rolle in seinem neuesten Krimi.



Stand mit Ziegenkäse.

teilt der Schriftsteller die Passion seiner Hauptfigur für Rugby. Wie Bruno pflegt Walker mit Hingabe seinen kleinen «potager», den Gemüsegarten. Und auch er führt einen Basset-Hund spazieren. Das heisst, eigentlich führt der Hund ihn spazieren. Dieser Tatsache haben wir «Bruno, Chef de police» überhaupt zu verdanken.

Seit Martin Walker vor über 35 Jahren das erste Mal im Périgord war, ist er «rundum angetan von dieser einzigen Region, die seit 40 000 Jahren ununterbrochen von Menschen bewohnt wird». Jahrelang war der in Washington lebende Korrespondent des britischen «Guardian» mit seiner Familie ferienhalber bei Freun-

den zu Gast. Vor etwas über zehn Jahren kauften die Walkers ihr eigenes kleines Haus mit Hof und Garten. In einem Dorf, das nicht Saint-Denis heisst wie im Buch und dessen Namen er nicht veröffentlicht haben möchte. Denn da wohnen die Vorbilder für seine Romanfiguren, die gilt es, vor «Krimi-Tourismus» zu schützen.

«Er presste den Saft von zwei Knoblauchzehen aus und goss die VERQUIRLTEN EIER MIT DEN TRÜFFELSCHEIBEN dazu.»

Aus «Grand Cru – Der zweite Fall für Bruno», ab Seite 221

«Brunos erster Fall», und auch sein zweiter ein Jahr später, die Bestsellerlisten in Rekordzeit. Martin Walker sagt dazu: «Es könnte alles wahr sein.» Nur dass es im wirklichen Périgord absolut friedlich zu- und hergeht. Mord und Betrug auf dem Trüffelmarkt kommen da nicht vor. Umso mehr dafür auch im dritten Band mit «Bruno, Chef de police», in dem sich alles um den Trüffel, den begehrten und teuren «schwarzen Diamanten», dreht.

DER DRITTE BRUNO-KRIMI
Martin Walker: «Schwarze Diamanten», Diogenes Verlag, 38.90 Fr. Auch als Hörbuch erhältlich, gelesen von Johannes Steck.



➔ **Martin Walkers Lieblingmärkte**

Im Herzen des Périgord hat jeder Ort im Sommer seinen Markttag. Da finden sich all die kulinarischen Köstlichkeiten, die typisch sind für die fruchtbare Region: Früchte, frisch und getrocknet wie die Zwetschgen aus Agen, Walnüsse, auch in Form von Kuchen oder Likör, eingelegtes Entenfleisch (Rillettes), Foie gras, Ziegenkäse wie Pican-dou, allerlei Pilze, allen voran die schwarzen Trüffel. Die Wei-

ne aus dem Bergerac können mit dem Erzeugnissen des benachbarten Bordeaux-Gebietes durchaus mithalten. Klassiker sind der weisse Süsswein Monbazillac und der rote Pécharmant.

Martin Walker verrät uns einen Markt für jeden Tag:
 Montag: Les Eyzies
 Dienstag: Le Bugue
 Mittwoch: St-Cyplien oder Sarlat
 Donnerstag: Lalinde

Freitag: Le Buisson oder Audrix (kleiner Markt)
 Samstag: Le Bugue (kleiner Markt), Sarlat, Périgueux
 Sonntag: St-Cyplion
 Der Trüffelmarkt von Sainte Alvére findet nur im Winter, jeweils am Montag, statt.

Reiseinformationen über das französische Verkehrsbüro Atout France, Rennweg 42, Zürich, 044 217 46 08
www.franceguide.com



Aktuelle Infos in der Region:
www.tourisme-aquitaine.fr



Brunos Trüffelomelette

Aus «Grand Cru – Der zweite Fall für Bruno, Chef de police» ab Seite 221

«Als Bruno wieder in die Küche ging, um sein Omelett vorzubereiten, kam ihm Hubert nach und brachte seinen Saint-Estèphe und den Beaune des Barons zum Verkosten. Er kannte sich in Brunos Haushalt gut aus, fand den Korkenzieher in der Küchenschublade, den Dekanter in der Esszimmervitrine und machte sich an die Arbeit. Die andern Gäste versammelten sich vor dem grossen offenen Küchenfenster und schauten Bruno dabei zu, wie er eine kastaniengrosse Trüffelknolle aus einem mit Walnussöl gefüllten Einmachglas fischte und mit seinem Taschenmesser in hauchdünne Scheiben aufschnitt. «Mehr braucht man davon nicht?», fragte Pamela. «Ich habe wirklich keine Ahnung und noch nie ein Trüffelomelett gemacht.» «Diese Menge reicht durchaus, Madame. In einem Restaurant bekämen Sie viel weniger», erklärte der Baron. «Aber ich weiss um Brunos Kochkunst und kann Ihnen

versichern, dass eine weitere, um einiges grössere Knolle als diese in der Schüssel mit den aufgeschlagenen Eiern schwimmt und seit gestern Abend im Kühlschrank vor sich hin zieht.»

«Nicht ganz richtig», widersprach Bruno. «Ich mache nie ein Omelett aus kalten Eiern. Die Schüssel steht seit einer Stunde in der Vorratskammer.» «Kann ich mal riechen?», fragte Jacqueline, worauf Bruno ihr eine Scheibe auf der Messerspitze reichte. Vorsichtig schnupperte sie an dem dunkelbraunen Pilz. «Riecht nach Wald.

«Kann ich mal probieren?» Bruno nickte. Sie zupfte ein Stück von der Scheibe ab, legte es auf die Zunge und schloss die Augen, um sich zu konzentrieren.

«Nicht so kräftig, wie erwartet, aber sehr lecker», befand sie. Bruno warf einen Blick auf die Feuerstelle. Die Holzkohle hatte zu glühen angefangen. Er gab einen grossen Klumpen Entenschmalz in seine riesige Bratpfanne. Als das Fett heiss genug war, presste er den Saft von zwei Knoblauchzehen darüber aus und goss die verquirlten Eier mit den Trüffelscheiben dazu.



dann das Gemüse, zerkleinerte es und setzte eine grosse eiserne Pfanne auf den Herd. In ausgelassenem Entenfett dünstete er das Gemüse vorsichtig an. Dann holte er einen Krug mit der Milch aus dem Kühlschrank, die er von Stephane bezog, sowie ein Einmachglas, gefüllt mit einer dunkelbraunen Flüssigkeit. Dann schälte er ein paar Knoblauchzehen.

«Was ist das für ein Zeug», wollte Jean-Jacques wissen. «Eine Bouillon aus den Knochen einer Wildsau ...»

... Bruno stampfte das Gemüse, während der Fond allmählich heiss wurde. Dann gab er etwas Wasser hinzu und rührte vorsichtig Milch hinein. ... Er rieb Muskat in die Suppe, nahm einen Löffel aus der Schublade und kostete. In der Mitte brodelte die Brühe im Topf – sie fing zu köcheln an. «Das wars», sagte er, nachdem er die Brühe in die Suppe gegeben hatte. «Jetzt können wir mit dem Hund rausgehen ...»

Gigi gab Laut, was sich wie ein Husten anhörte. Er wartete unter einer Weisseiche, hatte einen der Vorderläufe angehoben und schnüffelte. ... Als Bruno unter Gigis Schnauze zu graben begann, wich der Hund zurück und gab ein kehliges Geräusch von sich, das fast wie das Schnurren einer Katze klang. Bruno lockerte den Boden mit der Schaufel und half mit den Händen nach. Aus der Kuhle strömte unverkennbarer Trüffelduft, voll und fruchtig. Mit der Schaufel hob er die tiefe Erdschicht an, tauchte dann wieder mit der Hand ein und erfuhr eine Knolle, die ein wenig wärmer war als ihr Bett. Sie war gross, vielleicht die grösste, die er je gefunden hatte ...


Die Knolle machte die Runde, und jeder schnupperte ehrfürchtig daran. Anschliessend schabte Bruno sie in die warme Suppe, wo sich ihr Duft voll entfalten konnte.

Brunos Gemüsesuppe mit Trüffel




Aus «Schwarze Diamanten – Der dritte Fall für Bruno, Chef de police», ab Seite 187 Jean-Jacques machte zwei Ricards, als Bruno mit der Gabel in den «potager» ging, um Möhren, Lauch und Kartoffeln zu ernten, die er unter dem Wasserhahn draussen vor der Küche wusch. In der Küche putzte er

«Ein Meister bei der Arbeit», sagte Pamela und hob ihr Glas. Bruno prostete ihr mit seinem Glas zu, ohne die Pfanne aus den Augen zu lassen, nahm dann einen Holzspachtel zur Hand, ... und lupfte damit die gestockte Masse am Pfannenrand an. «Bin gleich fertig. Ihr könnt schon am Tisch Platz nehmen», sagte Bruno und eilte kurz hinaus zur Feuerstelle, um den nächsten Gang vorzubereiten. Eine Minute später servierte er das goldgelbe Omelett, zweimal gefaltet, mit gehackter Petersilie bestreut und in Portionen zerteilt.

ANZEIGE



★ Spiel mit und gewinne Ferien am Meer. www.findus.ch ★

Kaum gefischt, schon Findus.
Gefischt durch verantwortungsvollen Wildfang.