



Martin Walker
*Schwarze
Diamanten*

Der dritte Fall für Bruno
Chef de police

Roman · Diogenes

»Alle meine Retter zusammen hier«, näselt Pons vorsichtig lächelnd und wies auf die andere Seite des Raums, wo Albert, der Chef der Feuerwehr, mit seiner Frau dinierte. Er hob seine Hand und grüßte.

»Ich fürchte, ich habe Ihre Kleidung mit meiner blutigen Nase ruiniert«, wandte sich Guillaume an Pamela. »Ich musste mein Lieblingshemd wegwerfen. Ihnen bleibt vermutlich auch nichts anderes übrig. Ich würde Ihnen gern was Neues kaufen. Gute Samariter sollten für ihre Barmherzigkeit nicht auch noch bezahlen müssen.«

»Keine Ursache«, erwiderte Pamela. »Meine Bluse war ohnehin alt. Ich habe sie in kaltem Wasser eingeweicht. Die Flecken sind raus.«

»Sind Sie sicher?«

»Absolut.«

Pons wandte sich Fabiola zu. »Sie schicken mir doch hoffentlich eine Rechnung für Ihre ärztliche Hilfe.«

»Vergessen Sie's. Die Verletzung scheint ja gut zu heilen«, antwortete Fabiola in ihrer energischen, professionellen Art. Sie trug einen ihrer dunklen Hosenanzüge, die sie immer bei der Arbeit anhatte und die ihre durchtrainierte Figur betonten. »Der Bluterguss wird schnell zurückgehen, und die Nase heilt auch von selbst. Suchen Sie mich in einer Woche noch einmal auf, damit ich Ihre Stirnhöhle untersuchen kann. Dafür können Sie mich dann bezahlen.«

Plötzlich ging die Küchentür auf, und das Gesicht eines jungen asiatischen Mädchens guckte hervor. Pons drehte sich um und rief etwas, was sich chinesisches anhörte. Ein langer Chinese mit Kochmütze tauchte hinter dem Mädchen auf und zog es zurück.

»Entschuldigung, eine Nichte meines Kochs Minxin«, erklärte Pons beiläufig. »Sie wissen, wie neugierig Kinder sind.«

»Ich bekomme langsam Hunger, Monsieur Pons«, ließ sich der Baron vernehmen. »Haben Sie einen Tisch für uns?«

»Selbstverständlich. Aber ich möchte mich zuerst dafür entschuldigen, dass die Sache am Sägewerk so aus dem Ruder gelaufen ist«, beeilte sich Pons zu sagen. »Wenn ich Sie jetzt zu Ihrem Tisch führen darf... und bitte, nennen Sie mich Bill. Wenn ich ›Monsieur Pons‹ höre, halte ich immer nach meinem Vater Ausschau. Sie wissen vielleicht, dass unsere Beziehung nicht die beste ist.«

Er lächelte, um seinen Worten die Schärfe zu nehmen, und führte sie zu einem Tisch vor einem der großen, mit schweren roten Vorhängen verhüllten Fenster, wo er einen Stuhl zurückzog, um Pamela darauf Platz nehmen zu lassen. Sie wirkte in ihrem kleinen schwarzen Kleid eher festlich als geschäftsmäßig gekleidet. Ein breiter roter Wildledergürtel betonte ihre Taille und die Form ihrer Hüften. Bill zeigte auf den Eiskübel zwischen zwei großen Bienenwachskerzen, in dem eine Flasche Bollinger zu ihrer Begrüßung bereitstand.

»Mit besten Empfehlungen.« Er zog die Folie ab. »Ein kleines Dankeschön.« Bruno beobachtete anerkennend, wie Pons den Korken drehte und nicht die Flasche und ihr einen

Klaps auf den Boden gab, um zu verhindern, dass der Champagner überschäumte. Sorgfältig füllte er die Gläser, worauf eine junge Kellnerin erschien, die in Leder gebundene Speisekarten und eine Weinliste verteilte.

»Ich hoffe, Ihnen ist bekannt, dass dies ein bioorganisches Restaurant ist. Unsere Nahrungsmittel stammen fast ausschließlich aus unserer Region«, fuhr Bill fort. »Was unsere Weine angeht, sind wir allerdings nicht so streng. Sie stammen zum Teil auch aus anderen Regionen, sind aber ausnahmslos Bioweine und als solche gekennzeichnet. Falls Sie noch irgendwelche Fragen haben, rufen Sie einfach nach mir. Und nun, *bon appétit*.«

»Der Champagner ist eine nette Geste«, sagte Pamela, als ihr Gastgeber gegangen war. Sie erhob ihr Glas und brachte einen Toast auf Bills Großzügigkeit aus. Bruno nickte und nahm einen kleinen Schluck, ebenso wie die anderen. Allerdings war ihm nicht ganz wohl zumute. Es behagte ihm nicht, ein Geschenk anzunehmen für etwas, was nicht mehr war als berufliche Pflichterfüllung. Dennoch lächelte er dem Baron zu und sah mit Vergnügen die attraktiven Frauen am Tisch an. Fabiolas dunkle Haare waren ordentlich hochgesteckt, und das Haar von Pamela schimmerte im Kerzenlicht mal bronze-, mal kastanienfarben.

»Es ist viel vornehmer hier, als ich erwartet habe«, bemerkte Fabiola.

»Da bin ich mir nicht so sicher, wenn ich das hier lese: *Foie gras poêlé en étoile d'anis*. Mir scheint, da wird eine gute Gänseleber ruiniert«, nörgelte der Baron. »Oder hier, frische Forelle an Zitronengras. Wie soll man da noch den Fisch herausschmecken? Immerhin, die Preise gehen ja noch.«

»Aber die Gänseleber mit Honig und Balsamico, wie Bruno sie zubereitet, schmeckt Ihnen doch auch«, sagte Pamela. »Ein bisschen Abwechslung ist genau das, was wir in dieser Gegend brauchen. Davon abgesehen, glauben Sie, die Leute von Saint-Denis werden Bill je verzeihen, dass er das Sägewerk seines Vaters hat schließen lassen? Baron, Sie sind hier geboren, was meinen Sie?«

»Alle, die dort gearbeitet haben, werden ihm wahrscheinlich nicht verzeihen. Aber das ist eine kleine Minderheit, bestehend aus so altmodischen Knackern wie mir, die beklagen, dass es mit ihnen zu Ende geht. Ich frage mich aber doch, warum ein Sohn, der mit seinem Vater bricht, die Öffentlichkeit daran teilhaben lässt.«

»Es war der Vater, der ihn geschlagen hat«, gab Fabiola zu bedenken.

»Nachdem der Sohn dessen Geschäft erfolgreich hintertrieben hat. Wir wissen alle, wie dringend notwendig Arbeitsplätze hier in der Gegend sind. Jedenfalls werde ich mich in meinem Urteil über unseren experimentierfreudigen Restaurantbesitzer zurückhalten, wenigstens so lange, bis wir seine Speisen gekostet haben.« Er beugte sich zu Bruno. »Hast du Alphonse und Jean Marillon gesehen?«

Bruno nickte. Marillon war Apotheker und machte sich Hoffnungen darauf, von der sozialistischen Partei bei den Bürgermeisterwahlen im Mai als Kandidat aufgestellt zu werden. Er war ein fähiger Mann, allerdings ein bisschen farblos, und dem amtierenden Bürgermeister, Brunos Vorgesetztem, bereits zweimal unterlegen gewesen. Falls Marillon

zurückkehrte und seine Sozialisten eine Koalition mit Alphonse' Grüner Partei eingingen, würde es für Brunos Bürgermeister womöglich knapp werden.

»Rechnest du damit, dass sie den jungen Pons zu ihrem gemeinsamen Kandidaten machen?«, fragte Bruno.

»Ja, und ich glaube auch, er wird die Wahl gewinnen«, erwiderte der Baron und reichte ein Blatt Papier über den Tisch. Bruno sah sich unerwartet mit einem gedruckten Aufruf von Boniface Pons, dem Besitzer des stillgelegten Sägewerks, konfrontiert, mit dem sich dieser als Kandidat für die nächste Bürgermeisterwahl empfahl und eine Allianz für neue Arbeitsplätze versprach. »Er braucht nur sechzig Unterschriften, um an der Wahl teilnehmen zu können, und die wird er von seinen ehemaligen Angestellten und deren Familien auch bekommen.«

»*Einwanderungsverbot, solange nicht alle französischen Arbeiter eine Stelle haben*«, las Bruno laut vor.

»So kriegt er auch die Stimmen der Front National und etliche der Konservativen, die sonst den Bürgermeister wählen würden«, sagte der Baron. »Wenn es den Roten und Grünen gelingt, einen passablen Kandidaten aufzustellen, könnten sie gewinnen. Und ich glaube, der junge Mann, der uns diesen Champagner spendiert hat, wäre durchaus geeignet.«

Besorgniserregend. Mit dem jungen Pons, der die rot-grüne Liste anführte, und seinem Vater im Lager der Rechten würden sich die Stimmen aufsplitten, der Bürgermeister könnte verlieren, und damit wäre Bruno seine Stelle los.

Er reichte den Zettel zurück und sah hinüber zu dem Tisch, an dem gerade Alphonse und Marillon ihre Gläser hoben und einander zuprosteten, als würden sie einen Pakt besiegeln. Der Baron folgte Brunos Blick.

»Hätte jemand etwas dagegen, wenn wir, wie in chinesischen Restaurants üblich, unsere Teller rundgehen lassen?«, fragte Pamela. Bruno widmete seine Aufmerksamkeit wieder der Tischrunde.

»Gute Idee«, meinte Fabiola, als Bill sich ihrem Tisch näherte, um die Bestellungen entgegenzunehmen.

»Sagen Sie mir bitte etwas zu dieser Peking-Périgord-Ente auf der Karte«, bat der Baron.

»Sie ist wie eine Peking-Ente zubereitet und wird, wie man es kennt, mit Pfannkuchen serviert, in denen Gurkenstreifen und Frühlingzwiebeln eingewickelt sind«, erklärte Bill. »Anstelle der Hoisin-Sauce verwenden wir allerdings eine Reduktion von *vin de noix*. Die Enten stammen aus unserer Gegend, sind aber, wie in China üblich, luftgetrocknet. Mein Koch Minxin brennt darauf, dieses Rezept in Hongkong auszuprobieren.« Er verteilte den restlichen Champagner auf die Gläser.

»Es freut mich, dass Sie Risotto gewählt haben. Mit unserer Zubereitung versuchen wir, unsere Trüffel so zu verwenden, wie es die Piemonteser mit ihren weißen Trüffeln tun«, fuhr Pons fort. »Und wir haben einen biologischen Sauvignon Blanc von einem kleinen

Weinberg bei Thénac, der sehr gut mit dem Risotto harmoniert und auch mit der Ente.«

Der Baron wählte die Ente und den Weißwein und verlangte wie immer eine Karaffe Leitungswasser. Über die Preise, die Restaurants für Mineralwasser forderten, regte er sich immer auf. Wer ihn kannte, war daran gewöhnt, und die vier hatten oft genug miteinander gegessen und Tennis gespielt, um sich miteinander wohlzufühlen. Nur wenn er und Bruno allein waren, zog er den Freund mit dessen Beziehung zu Pamela auf, meinte aber, dass sie sehr viel besser zu ihm passe als Isabelle, die attraktive *Inspectrice* aus Paris, mit der Bruno im Sommer eine kurze, aber leidenschaftliche Affäre gehabt hatte. Wenn du erst in mein Alter kommst, hatte der Baron gesagt, wirst du wissen, dass es besser ist, zu einer Frau zu passen, als nur vernarrt in sie zu sein.

Über den Tisch hinweg bewunderte Bruno Pamelas ebenmäßiges Gesicht und die lebendigen Augen und spürte unter dem Tisch den sanften Druck ihres Fußes auf seinem. Er war sich bewusst, dass er mehr als nur ein bisschen vernarrt in sie war, vielleicht, weil ihre Affäre erst vor ein paar Wochen begonnen und weil Bruno sich noch nicht auf den Takt eingestellt hatte, den sie vorgab. Er war immer schnell entflammt, wollte dann jede Nacht mit der neuen Liebe verbringen und die Beziehung so erleben, als tauchte er kopfüber in einen Fluss. Aber das entsprach nicht Pamelas Art. Zwar konnte auch sie hingebungsvoll lieben, aber wenn sie zum Beispiel ein Wochenende allein bleiben wollte, ließ sie ihn das mit freundlicher Bestimmtheit wissen. Von der Aussicht auf eine gemeinsame Zukunft sprach sie nie. Sie hatte ihm von ihrer gescheiterten Ehe in England erzählt und erklärt, vorerst nicht wieder mit einem Mann zusammenleben zu wollen. Sie blieb für ihn schwer zu erreichen und ein bisschen rätselhaft, und Bruno war sich selbst gegenüber ehrlich genug, anzuerkennen, dass dies einen Teil ihrer Anziehungskraft ausmachte.

Sie probierten alle von der Ente des Barons, worauf Fabiola ihren Gado-Gado-Salat herumreichte. Am Wein war nichts auszusetzen, und die Teller waren geleert, als die junge Kellnerin mit den *Pruneaux d'Agen* erschien, in Weinbrand eingelegten Pflaumen.

»Ich könnte mir vorstellen, hier Stammgast zu werden, obwohl sie das Risotto nicht ganz richtig hinbekommen haben«, sagte Fabiola. Beifälliges Gemurmel am Tisch machte klar, dass sie für alle sprach. Sogar der Baron nickte zufrieden und verlangte mit einem Handzeichen nach der Rechnung. Pons kam mit einem Tablett, auf dem vier kleine Keramikbecher und ein Steinkrug standen, der so kalt war, dass glitzernde Wassertropfen an der Außenseite perlten.

»Das hier ist etwas Besonderes, und ich möchte Sie bitten, eine Kostprobe davon zu nehmen«, sagte Pons. »Wir bieten es allen neuen Gästen an. Mijin, so heißt dieses Getränk, ist ein chinesischer Reiswein, der normalerweise warm getrunken wird. Ich finde allerdings, dass er eisgekühlt noch besser schmeckt.«

»Wie lange waren Sie in China?«, fragte Pamela. »Setzen Sie sich doch einen Augenblick zu uns. Die meisten Gäste sind gegangen«, unterstrich sie mit einer Handbewegung in den fast leeren Raum.

»Gern.« Pons rückte einen Stuhl zwischen Pamela und den Baron. »Ich habe fast zehn Jahre in Hongkong und Macau gelebt und von dort aus immer wieder auch das Festland bereist. In Shanghai war ich ungefähr ein Jahr, in Beijing einige Monate. In Singapur und Bangkok habe ich auch ein paar Monate verbracht. Ich liebe den Fernen Osten, hatte aber dann irgendwann Heimweh und wollte mich, ob Sie's glauben oder nicht, mit meinem Vater aussöhnen.«

»Trotzdem waren Sie offenbar nicht bereit, in Sachen Sägewerk Kompromisse einzugehen«, bemerkte der Baron.

»Nein, aber ich habe ihm angeboten, mich finanziell an einer neuen Filteranlage für den Schornstein zu beteiligen.«

»Luftverschmutzung war am Ende weniger das Problem als vielmehr der Standort«, warf Bruno ein. »Die Nähe zur neuen Wohnsiedlung.«

»Man hätte nur einen kleinen Lagerschuppen abzureißen brauchen«, erwiderte Pons mit bitterem Lachen. »Die hundert Quadratmeter, auf denen er steht, wären dann an die Gemeinde gegangen, und so hätte sich der Sollabstand zur Siedlung ergeben. Ich habe Geld für ein neues Lager angeboten, aber mein Vater war aus Prinzip dagegen. Vielleicht hat er auch ein gutes Geschäft gewittert. Der Aufbau eines neuen Sägewerks drüben bei Saint Félix wird großzügig subventioniert, und der Verlust des alten Standortes lässt sich steuerlich abschreiben. Was soll's, er hat mir jedenfalls ziemlich deutlich gemacht, dass er weder meine Hilfe noch meine Beteiligung wünscht. Ich möchte mich noch einmal bedanken, besonders bei Ihnen, *Monsieur le chef de police*. Ohne Ihr beherztes Eingreifen wäre der Streit womöglich eskaliert.«

»Wenn bei uns Gewalt ausbricht, und sei es nur ein kleiner Zwischenfall, habe ich als Polizist versagt«, entgegnete Bruno mit ernster Miene. »Für mich war's kein guter Tag.«

»Lasst uns diesen chinesischen Wein probieren«, sagte Pamela in die plötzliche Stille.

Bill schenkte ein. »Ich bin auf Ihren Kommentar gespannt.«

Bruno nippte an seinem Becher, machte eine höfliche Bemerkung, obwohl das Getränk überhaupt nicht nach seinem Geschmack war. Der Baron stellte seinen Becher ab, nachdem er einen kleinen Schluck genommen hatte, und brummte dann etwas von ›fahren müssen‹ und auf ›die Gendarmen achtgeben‹. Fabiola, die Wert darauf legte, ehrlich zu sein, meinte, dass sie sich unter einem Digestif etwas anderes vorstellte.

»Interessant, anders, als ich erwartet habe«, fand Pamela. »Was haben Sie in Asien gemacht?«

»Alles Mögliche«, antwortete Pons mit einem charmanten Lächeln, das seine Blessuren vergessen ließ. »Ich war Cognacverkäufer in Shanghai, habe einen Weinhandel in Vientiane betrieben, in Bangkok Französisch unterrichtet und in Macau sogar in einem Spielcasino als Croupier gearbeitet. In der Hauptsache ging es mir allerdings um eine kleine Beteiligung an einem Restaurant, mit dem ich dann viel Erfolg hatte, zuerst in Macau, dann in Hongkong. Dort traf ich meinen guten Freund und Koch Minxin Hu. Ich hole ihn mal her, damit Sie ihn