

Willinon, der mit seinen Essstäbchen gerade gekonnt eine gesalzene Pflaume aus einer Schüssel fischte, nickte energisch. »Korrekt. Ich habe in Rio del Mar eine eigene Sushibar, zusammen mit Robert. Robert De Niro. Direkt am Wasser.« Er warf Kieffer einen Verschwörerblick zu und senkte die Stimme. »Sie läuft nur so mittel, aber es ist halt ein Hobby von mir.«

»Sushi?«

»Alles was mit Japan zu tun hat«, sagte Willinon und winkte eine Kellnerin herüber. »Osake o kudasai! Wollen Sie auch einen Sake, Xavier?«

»Gute Idee, warum nicht«, sagte Kieffer. Ohne Alkohol würde er dieses kalifornische Energiebündel kaum den ganzen Abend ertragen können.

»Futatsu. Zwei!«, brüllte Willinon der Kellnerin hinterher. »Japanisches Essen – es ist das Beste. Ich liebe es! Ich bin extra wegen dieses Omakase rübergeflogen. Mich interessiert, was dieser Mifune auf dem Kasten hat. Guckt ein bisschen verkniffen, oder? Kennen Sie sich mit Sushi aus, Xavier?«

»Ein wenig. Ich bin selbst Koch.« Kieffer hatte nichts gegen japanisches Essen, im Gegenteil. Als er in den Neunzigern Souschef im angesagten Fischrestaurant »La Houle« gewesen war, hatte der Sushiboom Paris bereits voll erfasst. Viele seiner Stammkunden waren desertiert, weil sie statt Hummer oder Austern plötzlich lieber Sashimi und Thun-Nigiri essen wollten. Irgendwann hatte der Geschäftsführer des »La Houle« deshalb eine eigene Sushibar einrichten lassen und einen japanischen Shokunin eingestellt, einen speziell ausgebildeten Koch. Insofern wusste Kieffer einigermassen Bescheid.

»Ich höre, Mifune ist sehr gut«, sagte er vorsichtig. »Er soll ein Traditionalist sein. Also vermutlich eher keine California Rolls mit Mayonnaise heute Abend.«

»Ich verstehe.« Cesar Lee Willinon nickte und strich sich durch seinen Bart. Dann brach es aus ihm heraus.

»Tradition ist cool, aber Frische ist das Wichtigste, wissen Sie? Ganz frische Seeigel zum Beispiel, ich liebe sie! Wir bekommen in meinem Restaurant alles direkt vom Tsukiji, dem Tokioter Fischmarkt. Fliegen es selbst ein«, sagte der Kalifornier und nippte an seinem Sake. »Sie sollten mal bei uns reinschauen, Xavier.«

»Mache ich, wenn ich das nächste Mal an der Westküste bin«, erwiderte Kieffer.

»Großartig! Die Meinung eines französischen Kochs zu unseren Produkten, das würde mich wirklich interessieren.«

»Nein, also verzeihen Sie, ich hatte mich nicht richtig vorgestellt«, sagte Kieffer. »Ich bin kein Franzose, sondern Luxemburger.«

»Wirklich? Faszinierend. Das hätte ich gar nicht gedacht. Ihr Französisch ist so makellos. Sie haben ja überhaupt keinen Akzent, obwohl Sie Deutscher sind.«

Zu Kieffers Erleichterung kam in diesem Moment der erste Gang. Es gab Sashimi aus hauchdünn aufgeschnittenem Wildlachs, den Mifune kurz vor dem Servieren mit siedendem Sesamöl beträufelt hatte, sodass die Oberseite der Fischstücke leicht angegart war.

»Was denken Sie, Xavier?«, fragte Willinon eine Spur zu laut, womit er die Blicke der umliegenden Gäste auf sich zog.

»Makellos«, erwiderte Kieffer, nachdem er gekostet hatte. Es war in diesem Fall nicht nur die geboten höfliche Antwort, sondern gleichzeitig auch die Wahrheit. Er ließ sich ein weiteres Stück Lachs auf der Zunge zergehen. Die Vorspeise war sehr simpel, aber auch sehr gut. Perfekte Zutaten, perfekte Zubereitung – vielleicht hatte Valérie recht und dies war ein Menü, wie man es höchstens alle paar Jahre serviert bekam.

Kieffer beobachtete Ryuunosuke Mifune bei der Arbeit. Der Sushimeister stand hinter seiner quer vor dem Kopfende der Zederntafel aufgestellten Arbeitsplatte, gut zehn Meter von ihm entfernt. Er war gerade dabei, eine Wasabiknolle über ein mit rauher Haifischhaut bespanntes Holzbrett zu raspeln. In den meisten modernen Küchen wurde dafür heutzutage eine Edelstahlreibe verwendet, aber Mifune arbeitete nach der althergebrachten japanischen Methode. Dann füllte der Koch den geriebenen Rettich in mehrere Schälchen und bedeutete seinem Assistenten, ihm einige vorgekochte Oktopusstücke zu reichen. Mifune betrachtete nun prüfend die Tentakel. Einen Moment lang schien er zu stutzen, bevor er begann, den Tintenfisch in kleine Sushihäppchen zu schneiden.

Kieffer fiel auf, dass Mifune sich wie ein Roboter bewegte. Er stand mit durchgedrücktem Kreuz an seiner Arbeitsplatte und hackte mehr, als dass er schnitt. Japaner mochten nach landläufiger Meinung besonders steife und formelle Gesellen sein. Tatsächlich traf das auf die guten Sushiköche, die Kieffer bisher erlebt hatte, nicht zu. Ruhig und kontrolliert verrichteten sie ihre Arbeit, bewegten sich dabei aber so geschmeidig wie chinesische Schattenboxer.

Mifune hingegen stakste durch seine Küche wie ein aufgezogener Blechkamerad. Kieffer legte seine Hand auf den Unterarm von Valérie, die gerade mit dem zu ihrer Linken sitzenden deutschen Umweltminister plauderte.

»Was ist?«

»Achte mal auf Mifune«, flüsterte er ihr zu, »irgendwas stimmt mit dem nicht.«

Valérie wollte etwas erwidern, doch als ihr Blick auf den Sushimeister fiel, verstummte sie. Mifune stand immer noch hinter seiner Arbeitsplatte, das schmale Yanagi-Filetmesser in der Rechten. Doch er hatte aufgehört, Fisch zu schneiden. Stattdessen stand er kerzengerade vor seiner Mise en place, den Kopf leicht gesenkt, den starren Blick auf die vor ihm liegenden Oktopusarme gerichtet.

Die anderen Gäste waren ins Gespräch vertieft oder genossen ihr Sashimi. Sie schienen von Mifunes merkwürdigem Verhalten bisher nichts bemerkt zu haben.

»Du hast recht, Xavier«, flüsterte sie nervös. »Was passiert denn da? Was ist mit ihm?«

Bevor Kieffer antworten konnte, ertönte die donnernde Stimme Willinons. »Das ist ein Zen-Ritual, Ma'am. Unser Koch macht das auch.«

Valérie schaute den Amerikaner prüfend an. »Zen.«

Kieffer kannte diesen Blick und fragte sich, ob er den arglosen Kalifornier besser warnen sollte. Willinon fuhr unterdessen unbeirrt fort. »Es ist eine japanische Tradition, glaube ich. Eine innere meditative Versenkung, mit der sich der Koch einige Sekunden vor dem Fisch verneigt, bevor er ihn schneidet.«

Kieffer wollte einwenden, dass Ryuunosuke Mifunes Versenkung schon deutlich länger währte als einige Sekunden. Doch er kam nicht mehr dazu. Denn im gleichen Moment begann der stocksteife Koch zu wanken. Sein Teint wechselte ins Bläuliche. Andere Gäste sahen nun ebenfalls, dass etwas nicht stimmte. Unruhe machte sich breit.

Dann kippte Mifune nach hinten. Kieffer erhaschte noch einen letzten Blick auf das völlig versteinerte Gesicht des Japaners, bevor dieser mit lautem Krachen auf den hölzernen Dielen des Saals aufschlug.

Sie saßen in Valéries Büro an der Avenue de Breteuil und blickten aus dem Fenster. Über den Dächern der Stadt würde gleich die Sonne aufgehen. Kieffer sog an seiner Ducal. Dann sagte er: »Ich glaube, unser gemeinsames Wochenende ist hinüber. Vielleicht sollten wir das nächste Mal besser aufs Land fahren.«

Sie sprang vom Sofa auf und sah ihn zornig an. »Mein Gott, ist das alles, woran du jetzt denken kannst? Mifune ist tot!« Valérie Gabin lief durch ihr ebenso großes wie unaufgeräumtes Chefredakteursbüro und blieb vor einem überdimensionalen Fotoposter stehen, das einen Surfer auf einer gigantischen Welle zeigte. »Dein Zynismus ist manchmal unglaublich.«

»Schieb' es auf mein Alter«, erwiderte er. »Es war übrigens als Scherz gemeint.«

Bevor Valérie etwas sagen konnte, klingelte ihr Handy. Während sie das Gespräch annahm, betrachtete Kieffer die Flasche Calvados, die vor ihnen auf dem Tisch stand und überlegte, ob er sich noch einmal nachschenken sollte. Er entschied sich dagegen. Es musste fast 5 Uhr sein, und er hatte die ganze Nacht nicht geschlafen.

Nachdem Mifune während des Omakase umgefallen war, hatte es ein ziemliches Chaos gegeben. Der blau angelaufene Sushimeister war in ein Krankenhaus gebracht worden, mit dem Verdacht auf eine schwere Vergiftung. Er war dort zwar noch lebend angekommen, aber kaum eine Stunde später gestorben.

Die Pariser Polizei hatte die Gäste zunächst im Orsay festgesetzt, um sie gleich vor Ort zu verhören. Viele der Anwesenden waren Ausländer, und die Beamten befürchteten offenbar, ihrer zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr habhaft werden zu können. Auf Druck des Bürgermeisters hatte man sie dann relativ rasch gehen lassen. Valérie und Kieffer waren daraufhin zu Fuß zum Hauptquartier des Guide Gabin gelaufen, das sich unweit des Museums befand. Inzwischen waren mehrere Stunden vergangen, aber Valérie telefonierte immer noch, um weitere Details herauszufinden. Sie musste bereits ein halbes Dutzend Menschen aufgeweckt haben.

Seit einigen Minuten hörte sie nun schon einem Kieffer unbekanntem Gesprächspartner zu, ohne Fragen zu stellen. Dann sagte sie: »Es tut mir sehr leid,

François. Wenn ich irgendetwas für dich tun kann, ruf mich an, ja?» Danach legte sie auf.

Kieffer beugte sich vor, um seine Zigarette abzuwaschen. »Was sagt der Bürgermeister?«

»Mifune ist definitiv an einer Vergiftung gestorben. Ein starkes Nervengift, das Lähmungserscheinungen hervorruft.« Er sah, dass sie schlucken musste. »Es führt im schlimmsten Fall zum Atemstillstand.«

»Er wurde vergiftet, sagt Allégret? Also ermordet?«

»Nein, das wohl nicht. Die Polizei geht vielmehr davon aus, dass es sich um einen tragischen Unfall handelt.«

»Einen Unfall mit Nervengift?«

»Ja, so seltsam das klingt. Man hat in Mifunes Körper eine tödliche Dosis Tetrodotoxin gefunden. Das ist das Gift, das in diesem japanischen Kugelfisch vorkommt.«

Kieffer pfiff leise durch die Zähne und blies dabei Rauch aus. Dann sagte er: »Fugu heißt er. In Japan eine Delikatesse. Wobei ich mich nicht erinnern kann, dass Kugelfisch auf der Menükarte stand.«

Sie schüttelte den Kopf und suchte in ihrer Schachtel vergeblich nach einer weiteren Zigarette. Kieffer hielt ihr seine Ducal hin.

»Nein, danke. Die rauche ich erst, wenn Gauloises pleitegeht. Ich habe irgendwo noch welche.« Nachdem sie in einer Schublade eine neue Schachtel gefunden hatte, sagte sie: »Offenbar gibt es auch noch andere Meerestiere, die dieses Gift absondern, sagt die Police Judiciaire. Kraken zum Beispiel.«

»Ja, das könnte hinkommen. Oktopus hätte es«, Kieffer zog die kleine Menükarte aus der Tasche, die er im Orsay eingesteckt hatte, »als dritten Gang gegeben.«

»Und theoretisch ist es wohl möglich, dass man davon als Koch etwas abbekommt. Sagen die Forensiker.«

»Habe ich noch nie gehört, aber gut. Und daran stirbt man?«

»François sucht, wie ich dir bereits erzählt habe, ständig nach kulinarischen Herausforderungen, und deshalb hat er selbst schon einmal Fugu gegessen, in Tokio. Er hat mir erklärt, dass sich die meisten dieser Tetrodotoxin-Vergiftungen dort ereignen und meist glimpflich ausgehen. Denn die japanischen Ärzte kennen die Symptome, und wenn man dem Opfer rasch hilft, hat es gute Überlebenschancen. Hier waren sie im Krankenhaus zunächst völlig ratlos und haben wertvolle Minuten verloren. Mifune selbst muss sich schon eine ganze Zeit lang unwohl gefühlt haben. Hätte er früher einen Arzt gerufen, wäre die Sache vielleicht noch glimpflich ausgegangen. Stattdessen hat er aber anscheinend die Zähne zusammengebissen und weitergearbeitet.«