

hätte er wohl kaum mehr als sechzig Kilo auf die Waage gebracht. Die unnatürlich schwarz glänzenden Haare trug er nach hinten gekämmt, weg von der zerfurchten Stirn, der man die jahrelange Konzentration auf das Anrühren von *sauce béchamel, royale, crème* oder *suprême* ansah. Seine hellgrauen Augen verrieten, dass er zu oft in einen heißen Backofen geschaut hatte, und auch an seinen Händen waren die unzähligen Zubereitungen von *roux, garnitures* und *hors d'œuvres* nicht spurlos vorübergegangen.

Von Natur aus war Phryne eher den Köchen der rundlichen, rotwangigen und leutseligen Art zugeneigt, aber der hervorragende Lunch hatte sie der gesamten Menschheit gegenüber wohlwollend gestimmt, daran konnte auch die Tatsache nichts ändern, dass ihr Gegenüber sie an

einen zerrupften Geier erinnerte, dem gerade ein Rivale den letzten Bissen Gnu unter dem Schnabel weggeschnappt hatte. M'sieur Anatole begrüßte sie mit einem Handkuss.

»Ich danke Ihnen für das köstliche Essen«, sagte sie. »Die Nocken waren vortrefflich. Das Hühnchen würde jeder Palastküche zur Ehre gereichen, und das Soufflé zerging auf der Zunge.«

Phryne hielt nichts davon, mit Komplimenten zu knausern. Das Geiergesicht hellte sich auf.

»Eine schöne Dame erfreut man gern«, entgegnete er und setzte im Befehlston hinzu: »Jean-Paul, noch einen Cognac!«

Der Kellner, der die Ausbildung zum kecken französischen Garçon offensichtlich mit Bravour absolviert hatte, verzog missbilligend das Gesicht. Man sah ihm seine

Meinung an: Ein Koch, der noch das Abendessen vorzubereiten hatte, sollte sich mittags lieber keinen Weinbrand hinter die Binde gießen. Er knallte ein zweites Glas und die Flasche auf den Tisch und rauschte pikiert davon.

»Der Sohn meiner Schwester«, erklärte M'sieur Anatole. Phryne nickte. Ein französisches Bistro war für gewöhnlich ein Familienbetrieb. Sie mochte nicht fragen, welche Fügungen des Schicksals einen waschechten Bewohner von Paris, diesem Zentrum der Kultur und Zivilisiertheit, bis an den Rand des australischen Kontinents verschlagen hatten. Erst einmal musste sie herausfinden, welchem Umstand sie die Einladung zum Lunch verdankte.

»Wir haben einen gemeinsamen Bekannten, Mam'selle«, sagte der Patron.

»M'sieur le Comte d'Aguillon«.

»Ach.« Der Graf von Aguillon war ein ebenso hochbetagtes wie hochangesehenes Mitglied der Alliance française. Phryne hatte ihn im Zuge ihrer Nachforschungen über den Verbleib des vermissten Kätzchens des spanischen Botschaftersohns kennengelernt und ein angeregtes Plauderstündchen zu irgendeinem künstlerischen Thema mit ihm verbracht.

»Als ich ihm mein Problem anvertraut habe, hat er mir geraten, in dieser delikaten Angelegenheit ...«

»... weibliche Hilfe in Anspruch zu nehmen?«, fragte Phryne.

»Genau.«

Die ersten Lunch-Gäste erhoben sich von den Tischen. Jean-Paul begleitete sie zur Tür. Der Patron beugte sich vor. Phryne konnte

ihn kaum verstehen, so leise sprach er. Außerdem war ihr Französisch etwas eingerostet.

»Ich bin nach dem Krieg ins Land gekommen. Es waren damals schwere Zeiten für einen Koch, aber wir haben uns der Herausforderung gestellt. Es gab nichts zum Kochen! Keine Zutaten! Der große Escoffier soll während des Krieges tote Elefanten und sogar Seelöwen aus dem Zoo gekocht haben. Was hätte ich nicht alles für ein Seelöwen-Entrecôte gegeben! Nach dem Krieg war mein Paris eine graue, traurige Stadt, in der Provinz war alles verwüstet. Und mein einziger Sohn ist im Feld geblieben. Deshalb bin ich nach Melbourne ausgewandert, so weit weg wie nur möglich. Sicher, Australien ist ein Land der Barbaren, aber auf eine seltsame Weise auch ein Land der Unschuld. Nach und nach