



*»Martin Walker hat eine der schönsten Regionen Frankreichs zum Kriminalland erhoben und damit überhaupt erst für die Literatur erschlossen. Er ist nicht nur ein großer Liebhaber Frankreichs, er ist auch einer seiner besten Kenner. Es muss die Franzosen ja wurmen, dass ausgerechnet dieser Schotte eine Region für die Literatur erobert hat, die bislang stumm war, obwohl sie von kulturellem Reichtum nur so überfließt.«
Tilman Krause / Die Welt, Berlin*



Ein Interview mit Martin Walker

Das Périgord – ein Paradies nicht nur für Krimi-Fans

Ein Mann kommt ins Schwärmen: Martin Walker erzählt Verführerisches über »die Wiege der Menschheit«, das Périgord in Frankreich, seine persönliche Leidenschaft für Land, Leute und Küche. Man möchte nur noch eins – sofort hinreisen! Oder Martin Walkers Bücher lesen.

Diogenes Magazin: Wie haben Sie die Region Périgord entdeckt?

Martin Walker: Das erste Mal habe ich das Périgord vor etwa 35 Jahren besucht. Ich war damals in eine hinreißende junge Frau aus Amsterdam verliebt, und Freunde hatten uns angeboten, ihr Häuschen in der Nähe von Les Eyzies zu nutzen. So verbrachten wir dort eine traumhaft romantische Woche, so romantisch allerdings, dass wir von der Gegend nicht allzu viel gesehen haben... Aber mir gefielen das Essen, die Landschaft, die Flüsse und dieser Hauch von Geschichte, der einen anweht, wenn man sich an dem einzigen uns bekannten Ort auf dieser Erde befindet, der seit 40000 Jahren ununterbrochen von Menschen bewohnt wird. Später zogen liebe französische Freunde dorthin, und wir besuchten sie regelmäßig. Langsam, aber sicher verzauberte uns das Périgord, bis wir schließlich selbst ein Haus dort kauften.

Wie haben Sie das Haus gefunden?

Ich war als Journalist in Washington im Weißen Haus und wartete auf ein

Gespräch mit Präsident Clinton, als meine Frau anrief und sagte, ich solle alles stehen und liegen lassen, was immer ich auch gerade machte, und das nächste Flugzeug nach Paris nehmen – sie habe das perfekte Haus für uns gefunden. Gut, ich brachte erst meine Reportage zu Ende und flog dann

Diese Region hat mehr Geschichte aufzuweisen als fast der ganze Rest Europas zusammen.

nach Paris; meine Frau holte mich mit dem Wagen ab, und wir fuhren hin. Als wir den Hof betraten, verliebte ich mich auf der Stelle in das Anwesen. Es ist ein altes Bauernhaus aus Stein mit einer großen Scheune, die wir als Gästehaus und Esszimmer für besondere Gelegenheiten restauriert haben, mit einer riesigen Küche. Die alten Ställe bauten wir zu einem separaten Haus für unsere Kinder um; aus dem Taubenschlag wurde ein Zimmer, in dem

ich schreiben kann, und einen weiteren Schuppen, in dem früher Tabakblätter getrocknet wurden, richteten wir als Atelier für meine Frau her. Wir ließen ein Schwimmbad bauen, legten einen Garten an und erneuerten die Abwasserleitungen. Es gab eine Menge zu restaurieren und viel Arbeit, aber jedes Mal, wenn ich herkomme, weiß ich, dass es die Mühe wert war.

Wurden Sie und Ihre Familie von den Nachbarn und der Dorfgemeinschaft sofort akzeptiert?

Einmal verbrachte ich den ganzen Winter im Périgord, um ein Buch zu schreiben. In dieser Zeit wurde ich von unserem Dorf vereinnahmt und fand mich unversehens fest in sein Leben eingebunden – nicht zuletzt dank des Ortspolizisten, der mein Tennispartner wurde. Und kurz nach unserem Einzug hatte der Baron, einer unserer nächsten Nachbarn, unseren Hund gefunden, der sich durch ein Loch im Zaun davongemacht hatte, und brachte ihn uns zurück. Ich bot ihm ein Glas guten schottischen Whisky an, und seitdem sind wir

Freunde. Wenn ich irgendwann im Laufe des Jahres für ein paar Tage zurückkomme, brauche ich nie selbst zu kochen – jeden Abend laden mich Freunde zum Essen ein.

Was gefällt Ihnen am besten im Périgord?

Wo soll ich da anfangen? Ich liebe das Essen, den Wein, das Klima, meine Freunde und Nachbarn, den Geruch der Luft und den Geschmack des Wassers, den Anblick der Städte und Gebäude und die Art, wie sich all dies mit einem intensiven Geschichtsbeusstsein verbindet, das ich stets verspüre, wenn ich hier bin. Denn diese Region hat mehr Geschichte aufzuweisen als fast der ganze Rest Europas zusammen, angefangen bei der prähistorischen Höhlenkultur, die hier vor rund 40000 Jahren ihren Anfang nahm. Dann kam die Zeit der Römer, als Périgueux eine bedeutende Provinzhauptstadt war, und im Mittelalter war die Region eines der Hauptschlachtfelder im Hundertjährigen Krieg zwischen Franzosen und Engländern. Nicht umsonst nennt man das Périgord auch das Land der 1001 Burgen. Dazu die wundervolle Küche, die Landschaft, das Klima, und außerdem gibt es immer etwas zu unternehmen, seien es das Theaterfestival in Sarlat oder die Jazzkonzerte in Périgueux, Kanufahrten auf den Flüssen und Fahrradtouren durch die ganze Region. Mittlerweile kommen jeden Sommer Freunde und Familienangehörige hierher, und es macht mir Spaß, den Fremdenführer für sie zu spielen und neue Restaurants, Schlösser, Sehenswürdigkeiten und Weinberge ausfindig zu machen. Das Périgord wird nie langweilig.

Wie haben Ihre Freunde im Périgord reagiert, als sie erfuhren, dass Sie eine Romanserie schreiben, die in der Gegend spielt?

Bislang hat sich noch keiner meiner Freunde oder Nachbarn beschwert, am wenigsten mein Freund, der Ortopolizist, der das Vorbild für Bruno abgegeben hat. Das erste Buch ist ihm gewidmet, und er war ganz aus dem Häuschen, als er hörte, dass ein Film



mit Bruno gedreht werden soll; seine Frau und er wollten Fotos der Schauspieler sehen, die für die Rolle in Betracht kamen.

Haben neben Bruno andere Figuren aus Ihren Romanen reale Vorbilder?

Der Baron ist einer wirklichen Person nachempfunden, auch der Landwirt Stéphane und der Bürgermeister von St. Denis, aber wie jeder Schriftsteller verwende ich, was ich kenne, und erfinde dann Geschichten oder Ereignisse oder Charakterzüge darum herum. Einige Leute behaupten, in der verrückten Engländerin stecke sehr viel von meiner Frau, aber wenn das stimmen sollte, war es keine Absicht (das muss ich hier anmerken, für den Fall, dass meine Frau dies liest!).

Wenn Sie einen Werbeslogan für das Périgord erfinden müssten – wie würde der lauten?

Der offizielle Werbespruch lautet »le berceau de l'homme« – die Wiege der Menschheit. Meine Freunde nennen es »unser Eckchen vom Paradies«. Recht haben sie beide. Mir fällt ein, was die Deutschen zu einem guten Leben sagen, nämlich »Leben wie Gott in Frankreich«, und fände deshalb als Werbespruch gut: »Périgord – wo Gott Ferien macht«.

In Ihrem zweiten Bruno-Roman Grand Cru geht es vor allem um Wein. Die Weine aus dem Périgord sind nicht so bekannt wie die aus dem Bordelais – warum?

Die großen Bordeaux-Weine sind vorzüglich und wahrscheinlich unvergleichbar, aber es gibt eine historische Erklärung dafür, dass die Weine aus dem Bergerac nicht so bekannt sind. Als im 19. Jahrhundert die Reblausplage die französischen Weinlagen befiel, war Bergerac neben der Region um Cognac eines der größten Weinbaugebiete Frankreichs. Im Bordelais bauten die Winzer ihre Lagen mit amerikanischen Rebstöcken wieder auf. In der Dordogne hingegen und in weiten Teilen des Bergerac entschieden sie sich für den Anbau von Tabak, was zu jener Zeit lukrativer war. Aber jetzt stirbt der Tabakanbau aus, und man besinnt sich wieder auf den Weinbau.

Können Sie auch selber Wein machen?

Ich mache jedes Jahr meinen eigenen *vin de noix*, wie es mir der Baron gezeigt hat, und die Trauben aus meinem Garten werden von Jo, einem Nachbarn, der zugleich Landwirt ist, mitgekeltert. Wenn ich zur rechten Zeit im Périgord bin, helfe ich bei der Weinlese und beim Kelttern.

Worum geht es im neuen *Bruno-Roman Schwarze Diamanten*?

Der dritte *Bruno* führt uns zu den Trüffeln, also mitten ins Herz der französischen Gastronomie. Er handelt von den Betrügereien im Trüffelhandel und der wachsenden Rivalität zwischen chinesischen und vietnamesischen Immigrantengangs. Meine Recherchen führten mich dabei über den Trüffelhandel zur Geschichte der Franzosen in Vietnam und zu ihren Kriegen in den 1950er-Jahren gegen Ho Chi Minh und die vietnamesischen Nationalisten. Bei den Nachforschungen half mir ein Freund aus der Gegend, der früher eine Schlüsselposition im französischen Geheimdienst besetzte. Doch beim Schreiben war das Schwierigste, mit Brunos komplizierten Frauenbeziehungen umzugehen.

Der historische Hintergrund Ihrer Romane ist so detailliert und ortsbezogen. Ist Geschichte eine Leidenschaft von Ihnen?

Ich habe Geschichte in Oxford studiert und lese gern Geschichtsbücher, so viele, dass meine Frau mir droht, ich dürfe keine weiteren kaufen, weil wir keinen Platz mehr haben. Ich forsche gern in Archiven und habe deshalb viele Stunden im Centre Jean Moulin in Bordeaux verbracht, einem der besten Archive zur Résistance im Zweiten Weltkrieg. Der Vater meines Freundes, des Barons, hatte eine Widerstandsgruppe nördlich von Paris geleitet, war von der Gestapo festgenommen und nach Mauthausen deportiert worden, wo er zum Glück überlebte. So konnte ich die Archive des Barons nutzen und habe dort auch die Gedichte seines Vaters gelesen. Der Baron selbst hat im Algerienkrieg gedient, und ich habe seine



Erinnerungen daran verwertet, insbesondere im neuen Roman.

Bruno war, bevor er Dorfpolizist wurde, als Soldat in einem Friedenseinsatz in Bosnien. Die Beschreibung der Landschaft und viele Einzelheiten klingen sehr persönlich. Haben Sie selbst längere Zeit im ehemaligen Jugoslawien verbracht?

Ich war in jedem der Länder, aus denen Jugoslawien früher bestand, und das sowohl während des Krieges als auch davor und danach. Die Narben sind noch immer nicht verheilt, aber selbst in Bosnien hat sich so etwas wie Frieden eingestellt. Und ich kannte einige Angehörige der britischen und französischen Friedenstruppen, die, wie Bruno, versuchten, einen Frieden zu wahren, wo es keinen zu wahren gab, und das unter den hoffnungslos restriktiven und wirklichkeitsfremden Einsatzregeln, die die Vereinten Nationen vorgegeben hatten. Eine der Geschichten, die sie mir erzählten, habe ich Brunos Werdegang zugrunde gelegt.

Schwarze Diamanten enthält wieder opulente Kochszenen und Rezepte. Erfinden Sie die Rezepte in Ihren Romanen, oder stammen sie aus dem Périgord?

Einige der Rezepte stellen klassische Périgord-Küche dar, wie meine Nachbarn sie mir beigebracht haben. Mein Freund, der Ortspolizist, hat mir gezeigt, wie man Schnepfen brät oder mit Trüffeln kocht, und wenn ich beim Kochen ein Problem habe, kann ich stets meine Frau fragen. Es hat uns viel Spaß gemacht, das Menü für ein neues Fusion-Restaurant mit asiatisch angehauchter Périgord-Vert-Küche zusammenzustellen, das ich mir für *Schwarze Diamanten* ausgedacht habe. Und ich habe hier einen deutschen Freund, der seinen Fisch selbst räuchert – das wird wahrscheinlich in einem der künftigen Romane vorkommen.

Sind Sie ein guter Koch? Kochen Sie gemeinsam mit anderen oder lieber allein?

Meine Frau schreibt Kochbücher und ist eine großartige Köchin; also bin



ich verwöhnt. Ich koche gern, bin aber kein Profi. Ich kann ein fabelhaftes englisches Frühstück zubereiten, mit Wurst, Speck, Spiegeleiern, Pilzen, Tomaten und Toast mit englischer Orangenmarmelade, und setze das gern französischen Freunden vor. Mir gelingt ein recht ordentliches Bœuf Bourguignon, und Gambas Pili-Pili zu machen habe ich in Afrika gelernt. Ich koche gern Currygerichte, mit denen ich französische Freunde überrasche. Ich bin experimentierfreudig und habe einmal eine Mangosauce kreiert, die gut zu Fisch passt. Gelegentlich backe ich Brot oder auch Apfelkuchen. Mit solchen Sachen hatte ich angefangen, als unsere Kinder klein waren und wir alle in der Küche zusammenhockten und kochen lernten. Kochen ist am schönsten im Freundeskreis oder mit der Familie, wenn man sich dabei unterhält und ein Glas Wein trinkt.

Welcher ist Ihr Lieblingswein aus der Gegend?

An einem denkwürdigen Tag – meine Frau hatte Geburtstag – gönnten wir uns gemeinsam mit unseren erwachsenen Kindern eine Flasche 1961er Lafite, die ich gekauft hatte, als unsere älteste Tochter geboren wurde. Er war hervorragend, aber das könnte ich mir nicht jeden Tag leisten. Meistens trinken wir heimische Weine aus dem Bergerac, und wenn mir nach etwas Besonderem ist, einen Château de la Jaubertie, Cuvée Mirabelle, oder einen der großen Weine meines Freundes Charles Martin von La Colline Côté Sud oder einen Clos d'Yvigne von Patricia Atkinson, einer wundervollen Winzerin, die eine gute Freundin meiner Frau ist. Sie alle beweisen, wie hervorragend Bergerac-Weine sein können. Als Weißwein trinke ich gern einen guten deutschen Riesling oder einen Gewürztraminer, aber mir gefällt auch ein Grüner Veltliner aus Österreich oder ein Sauvignon Blanc aus Neuseeland, der Cloudy Bay heißt.

Was ist Ihr Lieblingsgericht aus dem Périgord?

Ich mag Foie gras, besonders mit einem Glas kühlem Monbazillac dazu,



aber das kann man nicht ständig essen. Und ich mag Confit de Canard, aber auch das nicht jeden Tag. Ich liebe es auch, wie meine Frau Entenbruststreifen macht, mit einer Sauce auf Honigbasis. Ich bewundere den Aillou-Käse, den mein Freund Stéphane macht, und seinen Tomme d'Audrix, auch, weil ich die Kühe persönlich kenne, aus deren Milch er hergestellt wird. Ich schwärme für die Trüffelomelettes, die meine Freunde machen. Und ich bin jedes Jahr wieder gern dabei, wenn mein Freund Stéphane ein Schwein schlachtet und wir alles verwerten, selbst die Innereien, um Würste daraus zu machen (sämtlichen EU-Vorschriften zuwider, aber wie meine französischen Nachbarn habe ich nie viel davon gehalten, offensichtlich blödsinnige Gesetze zu beachten). Am besten gefällt mir daran, dass alles, was wir essen, aus einem Umkreis von 10 Kilometern um unser Haus stammt.

● kam/Aus dem Englischen von Claus Sprick

BUCHTIPP



Martin Walker
**Schwarze
Diamanten**
*Der dritte Fall für Bruno,
Chef de police*
Roman · Diogenes

352 Seiten, Leinen
ISBN 978-3-257-06782-8
Auch als Diogenes Hörbuch

Was haben Trüffeln mit Frankreichs Kolonialkrieg in Vietnam und mit chinesischen Triaden zu tun?

Die Lösung von Bruno Courrèges' drittem Fall ist so tief vergraben wie die legendären schwarzen Diamanten unter den alten Eichen im Périgord – und genauso schwer zu finden.