

Die Insel, die man mit geschlossenen Augen erkennt

FRANKREICH Um Korsika auf den „Routen der Sinne“ zu entdecken, geht man am besten immer der Nase nach.

VON HEIKE WEICHLER

Napoleon hätte Korsika nie verlassen, wenn es zu seiner Zeit schon die „Routes des Sens Authentiques“ gegeben hätte, sinniert Monsieur Marcaggi und säbelt ein paar Scheiben zum Probieren von der luftgetrockneten Salami herunter. Die Idee ist amüsant, Europas Geschichte hätte einen anderen Lauf genommen, wäre der berühmteste aller Korsen geblieben, um die Genüsse der Insel zu erkunden. Die vom korsischen Fremdenverkehrsamt kreierte „Straßen der authentischen Sinne“ führen auf zehn Routen vor allem durchs gebirgige Hinterland, um Touristen zu Abstechern ins Inselinnere zu locken. Reisende, die in Küstennähe bleiben möchten, finden aber auch entlang der 1000 Kilometer Meereslinie lohnende Stationen.

Etwa in Ajaccio, Korsikas Verwaltungssitz im Westen. Eine Straßenecke von Napoleons Geburtshaus entfernt interessieren sich Kunden in Paul Marcaggis Spezialitätenladen „U Stazzu“ allerdings wenig für Betrachtungen über historische Politik. Die „Schäferhütte“ gilt als erste Adresse für korsische Produkte wie Würste, Schinken, Käse, Wein, Likör, Konfitüre, Honig, Oliven- und Haselnussöl, Essig oder Gebäck. Mehrmals wurde Marcaggi als bester Feinkost-Metzger Korsikas ausgezeichnet.

Nichts für schwache Nerven

Von der Decke des Ladens baumeln Schinken und Würste aus dem aromatischen Fleisch verwilderter Hausschweine, die sich in den Wäldern von Kastanien und Eicheln ernähren. Figatellu heißt eine geräucherte grobe Wurst aus Leber, Speck und Innereien. Lonzu wird das mild geräucherte, gepfefferte Filet genannt, Coppa der in Salz und Wein eingelegte Rollschinken aus Schweinenacken und Pristuttu der Schinken, den man im Sommer mit frischen Feigen isst. „Am besten, Sie halten sich immer an dieses Schweinefleisch“, rät Monsieur Marcaggi. „Lamm oder Kalb verkaufen wir nur an Franzosen – und andere Touristen.“

Allerlei Delikatessen gibt es auch auf dem schönsten Wochenmarkt Korsikas auf dem Square César Campinchi. Etwa verschiedene Käsesorten von Schäfern aus dem Restonica-Tal im Herzen der Insel. Brocciu ist ein Frischkäse aus Ziegen- oder Schafsmolke. Er wird mit Salz haltbar gemacht und als Füllung in Omelettes

und Teigtaschen verwendet oder als Grundlage für Süßspeisen.

Nichts für schwache Nerven ist Casjiu Merzzu, der „verdorbene Käse“. Käsereste werden mitsamt der Rinde in Tontöpfen vermischt. Nach einer Weile siedeln sich Maden an. Für Kenner ein Zeichen der zweiten Reife. Mit Trester übergossen gilt der scharfe Casjiu Merzzu mit den noch springenden Larven als besondere Spezialität.

Angenehmer duften die Produkte der Gebrüder Caux im Dorf Ocana bei Ajaccio. Die beiden betreiben eine Aromaöl-Destilliererei. In Wäldern und auf Wildwiesen ernten sie Kräuter, Blätter und Früchte, um daraus Duftstoffe zu gewinnen. Gäste sind willkommen, um diesen Prozess zu beobachten und im Duft-Laden „La Maison des Senteurs“ einzukaufen.

Unterwegs mit dem Duft-Wanderer

„Eine Tonne Kräuter ergibt höchstens drei bis vier Liter destilliertes Aromaöl“, verrät Paul Caux bei der Führung. Täglich wird eine bestimmte Sorte destilliert. Wer besonderes Interesse an Rosmarin, Lavendel, Eukalyptus, Myrthe, Wacholder oder anderen Aromen hat, informiert sich vorher telefonisch.

Weitere inseltypische Erzeugnisse findet, wer auf Schilder mit der Aufschrift „produits corses“ oder „produits artisanales“ am Straßenrand achtet, die zu Höfen und Läden weisen. Grundstoffe sind Honig, Zitrusfrüchte, Oliven, Beeren von Myrthe und Erdbeerbaum, Nüsse oder Feigen, die variantenreich verarbeitet werden. Die Kastanie ist die vielseitigste Zutat: Aus ihr wird das süßliche Bier „Pietra“ gebraut, es gibt Kuchen, Likör, Honig, Nougat, Polenta, glasierte und natürlich auch geröstete Maronen, Kastanien als Gemüsebeilage und Brotaufstrich.

Eine gute Adresse ist der Hof „Casa Accinta“ von Raphaëlle Peignier-Astima in Ghisonaccia an der Ostküste. Die Halbkorsin spricht Deutsch, ihr Vater stammt aus Essen. Sie baut Oliven, Feigen, Haselnüsse, Clementinen sowie Pampelmusen an und produziert Honig. Geschätzt sind ihre Kuchen aus Nussmehl, mit denen sie Bauernmärkte beliefert. „Ich experimentiere gern“ verrät Raphaëlle, „zurzeit entwickle ich Weine aus Myrthe und Zitrusfrüchten.“

Probierfreudig ist auch Marcel Santini, Chef der „Confiserie Saint Sylvestre“ im Bergdorf Soveria nahe der Festungsstadt Corte. Seine Spezialität ist Süßes auf der Basis von Früchten und Honig. Von seinem Bestseller, weißem Nougat, fertigt er wöchentlich 800 Kilogramm an. Santini produziert auch kandierte Früchte, Geleewürfel, Karamell, gefüllte Schokolade und Fruchtpasteten. Sein Favorit ist grünes Zitronat in schwarzem Tee: „Das parfü-



Das Winzerdorf Patrimonio ist das Zentrum des Weinbaus im Norden Korsikas.

Fotos: Flügge



Klassiker: Kräuterlikör „Cap Corse“ in der Destilliererei „L.N.Mattei“



Geschäft mit korsischen Spezialitäten in Bastia: „U Montagnolu“



Duft-Wanderer Stéphane Rogliano geht immer der Nase nach.

WAS MAN WISSEN MUSS

- **Reise-Tipp:** Die schönsten Monate auf Korsika sind Mai, Juni, September und Oktober. Im Frühsommer steht die Macchia in der Blüte, der Herbst hat noch angenehme Wassertemperaturen um 22 Grad. Diese Monate sind auch gut für Wanderungen geeignet, die Tagestemperaturen liegen dann zwischen 20 und 25 Grad.
- **Anreise-Tipp:** Air France fliegt täglich von München via Paris nach Ajaccio, ab ca. 150 Euro oneway. Weitere Informationen im Internet auf www.airfrance.de.
- **Pauschal-Tipp:** Bei Eigenanreise mit dem Auto bucht man bei FTI eine Woche im dreieinhalb-Sterne-Hotel Belambra

Club Golfe de Lozari in Belgodere mit Halbpension, z. B. im Juni, ab 364 Euro. Bei Fluganreise, z. B. am 5. Juni ab Stuttgart, kostet eine Woche in diesem Haus inkl. Flug und Halbpension ab 669 Euro. Einen Mietwagen der Klasse Citroen C1 für eine Woche bekommt man bei driveFTI ab 280 Euro. Weitere Informationen im Internet auf www.fti.de.

➤ **Spezialitäten-Tipp:** „U Stazzu“, Rue Bonaparte 1, Ajaccio; Aromaöl-Destilliererei Corsica PAM, Paul Caux, Orcana, Tel. 04 95-23 81 88, www.corsicapam.com; Hof „Casa Accinta“, Ghisonaccia, Tel. 04 95-56 09 11 (Raphaëlle beschreibt den Weg); „Confiserie Saint Sylvestre“,

Soveria, Tel. 04 95-47 42 27, www.confiserie-saintsylvestre.fr; Stéphane Rogliano, Porto Vecchio, Tel. 04 95-70 34 64, www.plante-aromatique.com; Spezialitätenladen „U Montagnolu“, Rue César Campinchi 15, Bastia

➤ **Literatur-Tipp:** „Korsika“, Baedeker Verlag, 17,95 Euro; Optisch sehr ansprechend gestaltet, viele praktische Informationen, ausführliche Exkurse über Kulinarisches, Routenvorschläge und große Inselkarte.

➤ **Info-Tipp:** Französisches Fremdenverkehrsamt Atout France, Fax (0 69) 74 55 56, Internet: www.rendezvousenfrance.com.

miert wunderbar und ist obendrein kalorienarm.“

In Korsikas wichtigster Hafenstadt Bastia im Nordosten der Insel zieht es Gourmets in den Spezialitätenladen „U Montagnolu“ von Antone Filipi. Honig aus den Blüten der Macchia, Olivenöl, Myrthen-Gelee, Kastanienmarmelade und viele andere Produkte aus heimischer Flora und Fauna machen hier den Mund wässrig. Auf Wunsch werden die Einkäufe auch per Post nach Hause geschickt. Danach tut ein Spaziergang an den Alten Hafen gut, wo vor allem Yachten ankern. Besonders schön bei Dunkelheit, wenn die Lokale an der Promenade und die Kirche Sainte-Croix stimmungsvoll erleuchtet sind.

Figurfreudlich sind auch Streifzü-

ge im Hinterland von Porto Vecchio an der Südostküste: Wer dort mit Stéphane Rogliano unterwegs ist, wandert der Nase nach. Der Duftpflanzenzüchter führt durch die Macchia. Das immergrüne Dickicht aus Myrthe, Rosmarin, Mastixstrauch, Baumheide, Zistrose, Ginster, Thymian, Lorbeer, Salbei, Lavendel und Wacholder verströmt bei Sonnenschein einen typischen aromatischen Geruch. Um sich vor Austrocknung zu schützen, sondern die Hartlaubgewächse ätherische Öle ab.

„Nirgendwo am Mittelmeer ist die Flora so vielfältig wie hier“, erzählt Stéphane. „Botaniker haben 2000 Arten gefunden.“ Immer wieder bleibt er stehen, zupft Blätter, zerreibt sie und läßt uns schnuppern. „Wer sich mit

Wildpflanzen auskennt, braucht keine Apotheke“ bemerkt Stéphane vor einem Kraut mit gelben Blütendolden. „Auszüge aus dieser Immortelle sind hervorragend für Hautverletzungen.“ Der herbe Geruch der Blütenköpfe läßt keinen Zweifel: eindeutig Medizin. Man erfährt, dass aus den Wurzeln der Baumheide wertvolle Pfeifen geschnitten wurden und wie sich Kork-eichen bei Feuer schützen: Sie schließen mit ihrer Rinde das Innere des Stammes luftdicht ein.

Nach dem Ausflug versteht man, warum Napoleon als Gefangener auf St. Helena notierte: „Alles ist auf Korsika besser, selbst der Duft. An ihm hätte ich die Insel mit geschlossenen Augen erkannt, und nirgendwo fand ich ihn wieder.“