

REISEKISTE

International

DÄNEMARK/ SCHWEDEN

Architektur am Öresund

Gemeinsam mit der Hamburgischen Architektenkammer bietet a-tour im Herbst eine Architekturexkursion nach Kopenhagen und Malmö an. Der enorme wirtschaftliche Aufbruch in der Öresundregion fand seinen Niederschlag in einer Reihe von ehrgeizigen Architekturprojekten. In Kopenhagen entstehen neue Stadtviertel wie zum Beispiel Örestad, das neben spektakulären Wohnbauten nun auch mit dem 2009 von Jean Nouvel errichteten Konzerthaus aufwarten kann. Gleichzeitig bleibt die Innenstadt eine spannende und charmante Mischung aus vergangenen Jahrhunderten und majestätischem Anspruch, lebendigen Sanierungs- und Szenevierteln, modernem Design und kulturellen Glanzlichtern. Die Exkursion zeigt weitere regional interessante Punkte der Umgebung, darunter das Louisiana Kunstmuseum in Humlebæk sowie das schwedische Malmö, das vor allem durch den spektakulären Wohnturm von Santiago Calatrava im neuen Viertel Västra Hamnen interessant geworden ist.

ANZEIGE



Reif für die Insel?
Ferienwohnungen gibt es hier:
www.fewoanzeigen.de



Die Reise vom 14. bis 17. Oktober kostet 860 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive Busanreise ab Hamburg sowie aller Transfers und Besichtigungen. Auskunft: a-tour, Architekturführungen in Hamburg, Lutterothstraße 23, 20255 Hamburg; Telefon: 040/23 93 97 17, Internet: www.a-tour.de

SUDAN

Motive in der Wüste

„Pinsel statt Pixel“ heißt die Devise der 15-tägigen Entdeckungsreise durch den Nord-Sudan des Spezialisten One World Reisen. Unter Reiseleitung des Sudan-Experten, Künstlers und Weltumradlers Jens Hübner lernen die Teilnehmer ein „Reisen mit Sinnen“: genau hinsehen, intensiv wahrnehmen und die individuellen Reiseeindrücke – antike Tempel, schroffe Berge, roter Sand und fruchtbare Oasen – mit Pinsel und Farbe im eigenen Aquarell-Reisetagebuch als unvergessliches Souvenir festhalten. Von Jens Hübner erhalten die Expeditionsteilnehmer Tipps und Tricks, wie sich die gewonnenen Eindrücke mit einfachen Mitteln kreativ als Reise-Aquarell zu Papier bringen lassen. Preis ab 3330 Euro inklusive Flug, Übernachtung mit Halbpension und Reiseleitung. Auskunft: One World, Roseggerstraße 59, 44137 Dortmund; Telefon: 0231/589 79 20, im Internet zu finden unter: www.reisenmitsinnen.de

ANTARKTIS

Weiße Expedition

Wer Weihnachten und Neujahr in weißer Stille erleben möchte, geht mit der „Fram“ auf ihre Reise in die Antarktis. Die 20-tägige Tour beginnt am 16. Dezember. Bevor das Schiff jedoch Kurs auf die Antarktis nimmt, stehen das historische Walfangszentrum in Südgeorgien und die noch entlegeneren Südlichen Orkneyinseln auf dem Programm. Die „Fram“, das Expeditionsschiff von Hurtigruten, wird im kommenden Winter sechs verschiedene Reisen in die Antarktis unternehmen. Preise ab 5555 Euro. Auskunft: in Reisebüros oder bei Hurtigruten, Burchardstraße 14, 20095 Hamburg; Telefon: 040/37 69 30, im Internet: www.hurtigruten.de Tsp

REISE: Sonntagsbeilage des Tagesspiegels. Redaktion: Gerd W. Seidemann

Die Macchia auf dem Teller

Korsika hat viele kulinarische Köstlichkeiten zu bieten. Die „Route der Sinne“ führt durchs Hinterland

VON HEIKE WEICHLER

Monsieur Marcaggi steht hinter seinem Tresen und säbelt ein paar Scheiben von der luftgetrockneten Salami herunter. Zum Probieren. Unterdessen sagt er: „Napoleon hätte Korsika nie verlassen, wenn es zu seiner Zeit schon die ‚Routes des Sens Authentiques‘ gegeben hätte.“ Die Idee ist amüsant: Europas Geschichte hätte einen anderen Verlauf genommen, wäre der berühmte Korse geblieben, um die Genüsse der Insel zu erkunden.

Die vom korsischen Fremdenverkehrsamt kreierten „Straßen der authentischen Sinne“ führen auf zehn Routen vor allem durchs gebirgige Hinterland, um Touristen weg von den Küsten zu Abstechern ins Inselinnere zu locken. Reisende, die lieber in Strandnähe bleiben möchten, finden aber auch entlang der tausend Kilometer langen Meereslinie schöne Stationen. Um es vorweg zu schicken: Wer Strandlebensucht, ist an der Ostküste der Insel besser aufgehoben. Die Westküste zeigt sich viel schroffer, weist nur wenige sandige Strandabschnitte auf.

Der kulinarische Streifzug beginnt 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. Von der Decke des Ladens baumeln Schinken und Würste aus dem aromatischen Fleisch halbwilder, freilaufender 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 Schweinefleisch oder Pilsuttu, der Schinken, den man im Sommer mit frischen Feigen genießt. „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“. Kä-

Schinken, von Gourmets gern auch mit frischen Feigen genossen



Öl vom Feinsten. Auf dem Markt von Bastia bietet diese Bäuerin ihre Olivenprodukte an.

Foto: Thomas Flügel

sereste 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-Destillerie. 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 Laden „La Maison des Senteurs“ einzukaufen.

„Eine Tonne Kräuter ergibt höchstens drei bis vier Liter destilliertes Aromaöl“, verrät Paul Caux bei der Führung. Täglich wird eine bestimmte Sorte gefiltert. 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 corsés“ 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.“

TIPPS FÜR KORSIKA

Angenehme Temperaturen im Herbst - zum Baden und Wandern

ANREISE

Ab Berlin-Tegel fliegt Air Berlin immer sonabends nach Calvi im Norden der Insel. Für Ende August fanden wir einen Preis von 108,95 Euro.

REISEZEIT

Die schönsten Monate auf Korsika sind Juni, September und Oktober. Im Frühsommer steht die Macchia in Blüte, der Herbst hat noch sehr angenehme Wassertemperaturen um 22 Grad. Die genannten Monate sind auch gut geeignet für Wanderungen, die Tagestemperaturen liegen in dieser Zeit etwa zwischen 20 und 25 Grad.

SPEZIALITÄTEN

Die im Text erwähnten Spezialitätenläden findet man unter folgenden Adressen:
U Stazzu, 1, Rue Bonaparte, Ajaccio;



Schafskäse, gut gereift

Aromaöl-Destillerie Corsica Pam, Paul Caux, Orcana; Telefon: 495 2381 88;

Hof Casa Accinta, Ghisonaccia; Telefon: 495 56 09 11 (Raphaëlle beschreibt den Weg);

Confiserie Saint Sylvestre, Soveria; Internet: www.confiserie-saintsylvestre.fr

Stéphane Rogliano, Porto Vecchio; Telefon: 495 70 34 64, im Internet unter:

www.plante-aromatique.com

VERANSTALTER

Schon viele Jahre bietet ein Veranstalter aus Dornbirn in Österreich Reisen nach Korsika an. Für Ende August etwa hat er ein einwöchiges Paket für 984 Euro pro Person im Programm: Flug ab Tegel, Mietwagen ab/bis Flughafen Calvi, ein Studio-Apartment in einer kleinen Ferienanlage, Verpflegung und Nebenkosten exklusive. Auskunft: Rhombert, Telefonnummer: 0043/55 72/22 42 00, Internet: www.rhombert-reisen.com

Natürlich wird Korsika auch von vielen anderen Veranstaltern im Programm geführt. Hier lohnt sich ein Gang ins Reisebüro. Wer kein Französisch spricht, ist unter Umständen

besser dran, wenn er sich einem Veranstalter anvertraut.

LITERATUR

Korsika. Baedeker Verlag, im Februar 2010 in der 9. Auflage erschienen; 264 Seiten, 17,95 Euro. Optisch sehr ansprechend gestaltet, praktische Tipps, ausführliche Exkurse über kulinarische Routenübersicht und Inselkarte.

AUSKUNFT

Atout France, die Französische Zentrale für Tourismus, hat ein Büro in Frankfurt am Main. Dort kann man Informationsmaterial anfordern (Postfach 100128, 60001 Frankfurt am Main) oder fernmündlich um Rat fragen. Der allerdings mit einem Anruf unter der Nummer 09 00 / 157 00 25 recht teuer ausfällt (49 Cent pro Minute). Günstiger ist es im Internet: www.franceguide.com

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 unterschiedliche Pflanzenarten 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 Blütenolden. „Auszüge aus dieser Immortelle wirken hervorragend bei Hautverletzungen.“ Der herbe Geruch der Blütenköpfe lässt keinen Zweifel: eindeutig Medizin.

Wir erfahren, dass aus den Wurzeln der Baumheide wertvolle Pfeifen geschnitten wurden und wie sich Korkeichen bei Feuer schützen: Mit ihrer Rinde schließen sie 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.“