

Aus «KOCHEN» Ausgabe 9 / 2024

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen



Marseille

Das Tor zum Mittelmeer

Marseille

Das Tor zum Mittelmeer

Es tut sich viel in Marseille. Seit die südfranzösische Metropole 2013 europäische Kulturhauptstadt war, hat sie sich zur angesagten Trenddestination gemausert. Vor allem kulinarisch ist Marseille ein faszinierendes Pflaster mit geradezu unendlich vielen Möglichkeiten.

Seit jeher ist der alte Hafen das pulsierende Zentrum von Marseille. Auf dem Hügel wacht Notre-Dame de la Garde über die Stadt.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:

1 DER BESTE BLICK AUF DIE STADT

Man sieht sie fast von überall und sie wacht als «La Bonne Mère» über die Stadt: Die Rede ist von der Kirche Notre-Dame de la Garde, Orientierungspunkt, Wahrzeichen und grandiose Aussichtsplattform. Wem der Aufstieg zu beschwerlich ist, der kann auch problemlos mit dem Bus oder dem Touristenzug hochfahren.



2 ENTLANG DER «CORNICHE»

Die «Corniche du Président John Fitzgerald Kennedy», kurz «Corniche», ist zwei Kilometer lang und die berühmteste und schönste Uferstrasse von Marseille. Atemberaubende Blicke auf das Meer sind garantiert!



3 MACHEN SIE EINE FOODTOUR!

Die kulinarische Landschaft von Marseille ist unglaublich vielfältig und multi-kulturell. Am besten erkundet man diese im Rahmen einer Foodtour, etwa mit «culinarybackstreets.com».



Wer bereit ist, sich auf Marseille einzulassen, wird reich belohnt. Denn die zweitgrösste und älteste Stadt Frankreichs ist voller Schönheit, Spektakel und Widersprüche.

Marseille, was ist Marseille? Als ob man diese Frage so einfach beantworten und diese Stadt auf eine Essenz herunterkochen könnte wie eine Bouillabaisse. Nein, Marseille ist vieles. Die Stadt des Windes und des Lichts – so nannte sie Jean-Claude Izzo – eine Hafenstadt, das Tor zum Mittelmeer, zum Orient und Afrika, eine Metropole, die jeden willkommen heisst, voller Glanz, Schönheit, Reichtum, Armut, Hässlichkeit und Ungerechtigkeit. Marseille ist der Triumph des Multikulturalismus und sein Scheitern, bürgerliche Pracht, provenzalische Idylle und architektonische Hypermoderne – aber auch Elend, Brutalität und Banlieues. Marseille ist alles gleichzeitig. Marseille lebt in seinen

Widersprüchen und seiner kaleidoskopischen Unergründlichkeit. Damit muss man sicher erst einmal klarkommen, denn diese Stadt ist lebendig, laut, kreativ, aufregend und nicht selten auch anstrengend. Ein Abenteuer? Ja, sicher. Aber nicht wegen der Kriminalität (die auch tatsächlich ein Problem ist) – von dieser kriegt man als Reisender, der sich normalerweise nur im Zentrum aufhält, allerdings nicht wirklich etwas mit. Es geht um das Unerwartete, denn genau diese Mannigfaltigkeit à la Marseillaise findet sich auch im Kulinarischen wieder: Natürlich ist da die Bouillabaisse, der Pastis, Aioli und provenzalische Leichtigkeit – und genauso Couscous, Thé à la menthe, korsischer Käse, marokkanische Pastilla und tunesische Süßigkeiten. Worauf warten Sie also noch?



Angesagt: Der Cours Julien (l.) gilt als Hochburg der Kreativen. / Abendstimmung am «Vieux Port» (r.).



Marseille ●

Hinkommen

Wer Marseille nicht im Rahmen eines Provence-Aufenthalts besucht, reist am besten mit dem Zug an: Zwischen Ende Juni und Ende August bieten die SBB eine Direktverbindung ab Lausanne (Dauer: 4,5 h) an. Während der anderen Monate mit einmal Umsteigen in Lyon.



Übernachten

Das «Hotel Carré Vieux Port Marseille» ist ein frisch renoviertes Dreisternehotel mit stilvollen, modernen Zimmern. Die Lage am alten Hafen eignet sich perfekt, um die Stadt zu erkunden. www.hotel-carre-vieux-port.com

Durch und durch mediterran

Von klassisch provenzalischer Hausmannskost bis hin zu moderner Mittelmeerküche. Das Angebot in Marseille ist riesig und niemals langweilig.

Carpaccio vom weissen Thunfisch mit Vanilleöl und Brombeeren im «Ourea».



Alles strömt zum alten Hafen. Wie schon immer. Marseille ist eine Hafenstadt und das ist nicht irgendeine leere Worthülse. Hier ankern einfachste Nussschalen, Jachten, die Ausflugsschiffe, die das Château d'If, die Frioul-Inseln und die Calanques ansteuern; und alte, vom Rost angegriffene Fischerboote. Das Mittelmeer hat Marseille schon immer mit allem versorgt, was es zum Leben braucht. Der Vieux Port, so zubetoniert und touristisch er auch sein mag, bleibt das pulsierende Herz der Stadt. Das alte und das neue Marseille prallen hier unmittelbar zusammen, wenn am Quai die Fischer den Tagesfang verkaufen und sich 20 Meter weiter die Menschenmassen in der futuristischen Glaskonstruktion «L'Ombrière» von Norman Foster spiegeln. Und vorne an der Einfahrtsschneise verschmelzen das historische Fort Saint-Jean und der zum Symbol der

Marseiller Modernisierung gewordene schwarze filigrane Betonkubus zum «MuCem», dem Museum der Zivilisationen Europas und des Mittelmeers. Es ist jedoch Vorsicht geboten – natürlich kulinarisch: Denn das «vieux» des Hafens garantiert keinesfalls Authentizität, sondern das Risiko, in einer überbelegten Touristenfalle zu landen. Eine löbliche Ausnahme bildet das Restaurant «Chez Madie les Galinettes», wo noch echte unverfälschte Mittelmeerküche nach Marseiller Zuschnitt serviert wird. Venusmuscheln mit Thymian, Tintenfischsalat oder grillierte Peperoni mit würziger Sardellenpaste und als Hauptgang Traditionsgerichte wie «Alouettes sans têtes» (nach provenzalischer Art geschmorte Fleischvögel) oder für Experimentierfreudige: «Pieds et Paquets», *Pieds* sind Schaffüsse und *Paquets* sind kleine Pakete aus Schafmagen, die mit Speck und Schinkenwürfeln, Knob-

Barbecue-Aubergine mit Salsa im «Bouillon» (oben). / Der Cours Julien gilt als die kreative Hochburg der Stadt (Mitte) / Klassiker aus der Provence: Aioli im «Clan des Cigales» (unten).

lauch, Pfeffer und Petersilie gefüllt werden. Ebenfalls als Hort der Tradition gilt – aller Gentrifizierungsversuche zum Trotz – das oberhalb des Hafens gelegene Panier-Viertel. Ein provenzalisches Dorf mitten in der Metropole, mit engen verwinkelten Gassen, bunten Türen, kleinen Läden und platanengesäumten Plätzen mit Bars und Cafés. Das lohnt sich besonders an einem Freitag, denn dann steht, so will es der Brauch, immer noch in vielen Restaurants der Provence-Klassiker «Aioli» auf der Karte. So simpel wie emblematisch: Um eine wuchtig-geschmackvolle Knoblauchmayonnaise gruppieren sich Kartoffeln, Karotten, Bohnen oder jegliche Art von gerade verfügbarem Gemüse, hartgekochte Eier und Wellhornschnellen, Muscheln, Stockfisch oder irgendein anderer Fisch. Dazu ein oder zwei Gläser Rosé und der Tag ist gerettet. Allerdings steht und fällt eine gute Aioli mit der Qualität der Zutaten. Nicht enttäuscht wird man diesbezüglich im «Clan des Cigales», wo die Küche bei unserem Besuch eine grosszügige Tranche vom Blauflossen-Thunfisch mit herrlich knackigem Gemüse kombiniert.

Ganz anders sind die Vibes rund um den Cours Julien, hier vibriert das junge, hippe Marseille – und feiert das Alternative. Eine einzige vor Kreativität nur so strotzende Collage aus Graffitis, Design, Comics, Secondhandläden, hippen Concept-Stores, Szenebars und Freiluftbühnen. Dieser Esprit macht auch vor der Kulinarik nicht halt: Quasi nach dem Motto «Make Charcuterie hip again» trifft man sich im «Carnage» auf ein Glas Naturwein und eine Tranche Paté en croute, Terrine oder Rillettes – selbstverständlich alles hausgemacht. Gleich nebenan gibt es im angegliederten Restaurant «Bouillon» ständig wechselnde Spezialitäten wie eine modernisierte Version von «Pieds et Paquets» oder den Klassiker des Hauses, eine herausragende Interpretation der «Saucisse de Toulouse». Aber auch Gemüse beherrscht die Küche mit Bravour: Zum mit Barbecue Sauce lackierten Auberginenspiesschen gibt es geräucherten Auberginenkaviar mit einer erfrischenden Salsa aus Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chilis. Eine noch etwas verfeinerte moderne Mittelmeerküche gibt es im «Ourea» in den «beaux quartiers» südlich des alten Hafens. In bester Erinnerung bleiben das Carpaccio vom weissen Thunfisch mit Vanilleöl und Brombeeren, die Zwiebel-Tartelette mit Parmesan, grünen Bohnen, Haselnüssen und Sommertrüffel und im Hauptgang das gebratene Poulet mit grillierten Zucchini, Feigen und Frischkäse.

CHEZ MADIE LES GALINETTES

www.restaurantchezmadielesgalinettes.eatbu.com

LE CLAN DES CIGALES

www.leclandescigalesmarseille.com

CARNAGE

www.instagram.com/carnage_marseille

BOUILLON

www.bouillon-marseille.com

OUREA

www.ourea-restaurant.com





Garküchen in Noailles, dem wohl lebendigsten Viertel der Stadt.

Weltoffen & multikulturell

Marseille hat es stets verstanden, Fremde aufzunehmen und sie Teil seiner selbst werden zu lassen.

Gut so! Denn auch kulinarisch ist das enorm fruchtbar.

Seit Marseille existiert, ist es immer ein sicherer Hafen für Exilanten gewesen. «Wer hier (...) an Land geht, ist zwangsläufig zu Hause. Woher man auch kommt, in Marseille ist man zu Hause», schrieb einst Jean Claude Izzo. Und tatsächlich ist der in Marseille nicht zu übersehende Multikulturalismus keine Erscheinung jüngerer Datums, sondern tief in das Geflecht dieses Mosaiks eingeschrieben. Egal, ob Armenier, Spanier, Italiener, Algerier, Tunesier oder Marokkaner, sie alle wurden hier heimisch – selbst die Stadtgründer um 600 v. Chr. waren griechische Zuwanderer aus Kleinasien. «Erst, wenn man einsieht, dass Marseille ebenso orientalisch ist wie Beirut lateinisch, wird für den verwirrten Reisenden das scheinbare städtebauliche Durcheinander dieser Stadt aufhören», schliesst Izzo. Es ist de facto nicht immer einfach, in Marseille den Überblick zu behalten, andererseits ist es umso schöner, in dieses aufregende Labyrinth aus Farben, Düften, Geschmäckern und Emotionen einzutauchen, wenn man diese Vielfalt auch kulinarisch erfahren möchte. Eine Foodtour, mit «Culinary Backstreets» etwa, führt einen mitten durch einen faszinierenden Mikrokosmos.

Hier beginnt die Reise. Am Bahnhof Saint-Charles, unterhalb der gigantischen Treppe, wo steinerne Löwen über die



Überwältigende Gewürzauswahl bei «Saladin».

Stadt wachen und zu Denkmälern erstarrte Allegorien an die koloniale Vergangenheit Frankreichs in Afrika und Asien erinnern. Über 80 000 Armenier leben in Marseille und im Markt «Anahit» finden sie ein Stück verlorener Heimat, inmitten von überquellenden Vitrinen mit geräuchertem Fisch, eingelegtem Gemüse und Kaviar. Wir kosten «Pastirma», intensiv gewürztes Dörrfleisch vom Rind, fast wie

Es ist de facto nicht immer einfach, in Marseille den Überblick zu behalten, andererseits ist es umso schöner, in dieses aufregende Labyrinth aus Farben, Düften, Geschmäckern und Emotionen einzutauchen.

Pastrami und «Boraki», köstliche Teigtaschen mit Fleischfüllung. Weiter zum Cours Joseph Thierry, unweit der berühmten «Canebière», der ehemaligen Prachtstrasse, die immer noch ihrem einstigen Glanz hinterherzutrauern scheint. Der Samstagsmarkt im Schatten der Platanen. Wir decken uns ein mit korsischem Rohschinken, Coppa, Lonzu (getrocknetes Schweinefilet) und lange gereiftem Käse, dazu ein paar «Tourtons», frittierte Teigtaschen aus dem Tal von Champsaur (Hautes Alpes), ausgebackene Zucchini Blüten und natürlich frische Tomaten. Bei der Bar «O'Thierry», wo man noch sein eigenes Essen mitbringen darf, bestellen wir einen Blanc de Provence und machen uns über alles her. Der Appetit treibt uns weiter die Strasse runter in den «Marché des Argonautes», wo uns in der hervorragenden Fischabteilung einige Tranchen geräucherter Thunfisch als Wegzehrung dienen, auf unserer Route entlang der Canebière, hafenwärts zu den Verheissungen des Orients. Bei «Saladin» tauchen wir ein in ein Panoptikum aus Farben und Düften, ein Meer aus sich auftürmenden Gewürzen, leuchtend rotes Harissa in sechs Sorten, Currys, Masalas, Chilis, Salze, Oliven, konfierte Zitronen, Nelken, Pfeffer, Kardamom und sinnlich duftender Safran. Hier in Noailles, wo sich viele Einwanderer aus dem Maghreb, aus Schwarzafrika und von den Komoren niedergelassen haben, ist alles bunt, laut, frenetisch und die bleierne Julihitze treibt uns ins Café «Chez Sofiane», wo der in einem hohen Bogen eingegossene «Thé à la Menthe» und frisch gebackenes Msemmen, eine Art Blätterteigfladen mit Honig, für Linderung sorgen. Jetzt aber wieder hinaus ins Gewirr der Gassen, wo der Marché des Capucins und ein Meer von Lebensmittelhändlern fließend ineinander übergehen. Die Gemüse- und Obsthändler, die in der schiereren Überfülle ihres Sortiments untergehen, Fischverkäufer, die Sardinen und Thunfisch anpreisen, Vitrinen mit nach Zimt duftenden marokkanischen Pouletpasteten, Fladenbrot, Schafsköpfchen – und Garküchen, die mit Couscous, Paella, gebratenem Lamm und grilliertem Fisch um die Gunst der Kunden buhlen. Und Jean-Claude Izzo hat recht, wenn er konstatiert, dass es hier weniger nach der Provence, sondern nach den Häfen des Orients duftet: «Die Gerüche des ewigen Marseille.»

CULINARY BACKSTREETS

www.culinarybackstreets.com

ANAHIT

www.anahit.fr

LE MARCHÉ DES ARGONAUTES

www.lemarche-des-argonautes.crd.co

SALADIN

www.salaedine-epices-monde.fr

CHEZ SOFIANE

Adresse: 6 Rue Papere, 13001 Marseille



Hervorragende Fischauswahl im «Marché des Argonautes» (oben) / maghrebinische Teepause im «Chez Sofiane» (unten, r. u. kl. Bild).

Vive la Bouillabaisse!

In Marseille eine gute, «echte» Bouillabaisse zu finden, ist mitunter kein leichtes und ein eher teures Unterfangen. Doch egal, ob klassisch oder High End: Es ist eine fantastische kulinarische Erfahrung.

Manchmal gibt es Gerichte, die so sehr mit einem Ort verbunden sind, dass sie zu Symbolen, zu ikonischen Aushängeschildern werden. Bei Marseille und der Bouillabaisse ist das ein klarer Fall, auch wenn kritische Stimmen behaupten, dass diese Suppe heute ausschliesslich von Touristen gegessen wird. Im Gegensatz zu früher. Es waren angeblich die Fischer von Saint Jean, die in ihrem Sanjanen-Dialekt zu sagen pflegten: «Doou beou que bouie, abaisso! Wenn der Topf kocht, senke das Feuer!» Daher der Name dieses ursprünglich sehr einfachen Gerichts, in welchem nicht verkaufte oder beschädigte Fische verarbeitet wurden. Während des Entknotens der Netze setzten die Fischer einen Topf mit Meerwasser, Fenchelkraut, Tomaten und Weiterem auf und garten darin die Fische, oft mit Kartoffeln, damit alle satt wurden. Erst später wurde die Bouillabaisse durch zahlreiche Verfeinerungen zu dem, was sie heute ist. Nun gilt: Eine authentische Bouillabaisse muss bestimmte Zutaten enthalten, sonst ist sie keine. Punkt. Für eine Bouillabaisse braucht es vor Ort gefangene Felsenfische, also Drachenkopf, Seeteufel, Saint-Pierre, Petermännchen, Wittling, Knurrhahn, je nachdem auch Meeraal und Taschenkrebse. Vertrauen Sie deshalb niemandem, der Ihnen eine Bouillabaisse für 30 Euro aufschwätzen will, denn die Zutaten und ihre Verfügbarkeit machen diese Suppe zwangsläufig teuer. Aber eben auch zu einem betörenden Hochgenuss!

In reichlich gutem Olivenöl werden erst Zwiebeln, dann Knoblauch und reife Tomaten angedünstet, hinzu kommen Lorbeer, Fenchel, Pfeffer, echter Safran und nach Belieben ein Schuss Pastis. Und dann die kleinen Felsenfische. Hinein mit dem Wasser, aber nicht zu viel, denn die Fische sollen nicht «ertrinken». Und dann hoch mit der Hitze, es soll sprudelnd kochen, damit Öl und Wasser emulgieren und die Brühe «klebrig» wird. Nach dem Absenken der Temperatur und dem Passieren werden in diesem unglaublich aromatischen Fond die grösseren ganzen Fische gegart.

Seit 1980 garantiert die »Charta der Bouillabaisse Marseille« die Authentizität in den Lokalen, welche das Dokument unterzeichnet haben. Geregelt sind darin alle Aspekte des Essens, von der Art und Weise, wie das Gericht serviert wird, bis hin zu den Fischen und anderen Zutaten, die Verwendung finden sollen. So muss eine Bouillabaisse in zwei verschiedenen Tellern gereicht werden: Einer mit dem Fisch, der andere für die eigentliche Suppe. Der Fisch sollte vor dem Gast zerlegt werden, ausserdem darf die Sauce dazu nicht fehlen – idealerweise eine rot leuchtende, würzig-pikante Rouille – sowie geröstete Brotscheiben, gerne mit Knoblauch eingerieben.

Restaurants, die sich dieser Charta verpflichtet haben und die Bouillabaisse nach allen Regeln der Kunst zelebrieren, gibt es auch in Marseille nicht wie Sand am Meer. Gute Adressen sind das «Miramar» (das einzige Lokal am alten Hafen, dem diesbezüglich zu trauen ist), das bei den Einheimischen sehr beliebte «Chez Michel», «Chez Fonfon» und selbstredend «Le Rhul». Die letzten drei liegen alle an der «Corniche», der schönsten Promenade der Stadt. Hier kann man sich einfach treiben lassen, zum Flaneur werden, vorbei an verwitterten Fischerhütten, historischen Denkmälern, Villen aus dem 19. Jahrhundert und der pittoresken Hafenbucht «Vallon des Auffes». Der alte Gezeitenpegel des «Marégraphie» misst den Wasserspiegel des Mittelmeers und die wagemutigen Jünglinge stürzen sich kopfüber von den Klippen, so lange, bis die «Brigade maritime» es ihnen mit gellender Sirene untersagt oder die Sonne irgendwann hinter den Horizont sinkt und alles in einem letzten magischen Licht aufscheinen lässt.

Direkt auf einem Felsen in der vom Mistral gepeitschten Brandung liegt das Restaurant «Le petit Nice», 1917 eröffnet und heute in dritter Generation von Gérald Passadat geführt. Was einst als Touristenlokal begann, ist dem Guide Michelin seit 2008 drei Sterne wert. Passadat, ein «Marseillais» durch und durch und begeisterter Taucher, steht für eine Küche des



Meers, der Tiefe, der verkannten Fische und der maritimen Fülle. «Diese Küche kommt aus meinem Bauch heraus, aus meinen Kindheitserinnerungen und der Leidenschaft für meine Stadt.» Ein Essen bei Passedat gleicht nicht zufällig einem Tauchgang: «Ich verbrachte mein ganzes Leben am Meer», erzählt er, «der Duft von Jod war allgegenwärtig. Als Kind spielst du zuerst auf den Felsen, neugierig auf alles, was herausragt. Du sammelst Miesmuscheln und Seeigel. Dann benutzt du deine erste Taucherbrille, um kleine Krustentiere und Felsenfische zu entdecken, bevor du tiefer tauchst und später auf die Suche nach grossen Fischen gehst.» Der stilvoll-minimalistisch gestaltete Gastraum öffnet sich dem Meer und der Blick wandert durch die riesige Glasfront von den Felsen über die tanzenden Schaumkronen und verliert sich im von Inseln gesäumten Horizont, den funkelnden Reflexionen der Sonne und dem tiefen Blau des provenzalischen Himmels. «Monsieur, je vous présente la prise du jour» ... ein freundlicher Koch beendet die Träumerei und stellt den Fang des Tages zur Schau. Das «Le petit Nice» bezieht seine Produkte von eigenen Fischern, die nicht mit Netzen, sondern schonend mit der Angel arbeiten. Natürlich gibt es hier auch eine Bouillabaisse, die Chef Gérald in Form eines ganzen Menüs zubereitet. Dieses beginnt gleich fulminant mit den Amuse-Bouches, wo es unter anderem horizontweiternde «Meeres-Charcuterie» gibt – Schinken, Bauchfleisch und Coppa vom Thunfisch, Pelamide, Seebrasse und Zackenbarsch, zunächst in einer Mischung aus Salz, Zucker und Gewürzen mariniert, bevor sie mehrere Monate reifen, um schliesslich mit der gleichen süssen Zartheit wie ein Pata Negra auf der Zunge zu zergehen. Es folgt ein wunderbar elegantes Carpaccio von in Salz gereiftem Wolfsbarsch und Rotbarbe, perfekt vollendet durch eine Consommé aus geräuchertem Fisch und Sternanis. Nach einer Variation vom Tintenfisch geht es in «tiefere Gewässer», und zwar mit makellos auf den Punkt gegarten Filetstücken von Saran (Sägebarsch), Zahnbrasse, Rotbrasse, Petermännchen und Hummer, lediglich ergänzt durch ein leichte Gemüseconsommé mit Safran – reiner, purer Geschmack, mit einer schier unglaublichen Präzision her-

ausgearbeitet. Und endlich stossen wir in den Abgrund vor, «l'Abyesse», die Bouillabaisse. Auf der einen Platte die Filets von Rotbarbe, Rascasse (Drachenkopf) und Galinette (roter Knurrhahn), sanft gedämpft über einem Meeres- und Algenfond, und auf der anderen Seite ein tiefer Teller mit schaumig aufgeschlagener Rouille und Safrankartoffeln, in welchen nun die eigentliche Suppe eingegossen wird: Eine rotbraun schimmernde Essenz, die einen intensiven, fast sphärenhaften Duft von Safran, Gewürzen, Fenchel und Fisch versprüht – jeder Löffel eine Grenzerfahrung, so unglaublich vielschichtig, komplex, konzentriert und wärmend; gleichzeitig grazil und wuchtig, da ist Schärfe, Süsse, Rauch, Viskosität, eine schier unergründliche geschmackliche Tiefe, die einen in Gedanken den tosend salzigen Brechern des Meeres aussetzt. Unvergesslich. Kein einziger Tropfen bleibt übrig. Genau darum sollte es bei der Spitzenküche gehen: die Perfektionierung. Auch wenn es «nur» ein Teller Suppe ist.

CHEZ FONFON
www.chez-fonfon.com

CHEZ MICHEL
www.restaurant-michel-13.fr

LE RHUL
www.hotel-restaurant-le-rhul.com

LE PETIT NICE
www.passedat.fr

Grosses Bild: Die «Corniche» kurz vor Sonnenuntergang. / von links nach rechts: Fang des Tages im «Le petit Nice» / Küchenchef Nicolas Hensinger und Kochlegende Gérald Passedat / Bouillabaisse-Hauptgang im «Le petit Nice» / Präsentation der Fische und klassische Bouillabaisse im «Le Rhul».



Pastis – der Geist des Südens

Pastis ist mehr als nur ein Aperitif, er ist ein Lebensgefühl und tief in der provenzalischen Kultur verwurzelt.

Das merkt man besonders in Marseille, seinem Geburtsort.

Es ist wie in einem zum Leben erwachten Gemälde. Die Intensität des Lichts bricht sich im Geist der Platanen, die Zikaden kreischen und ein Duft von Anis und Süssholz macht sich breit. Eiskaltes Wasser gleitet geruh-sam in die klare Flüssigkeit und trübt sie auf fast magische Weise milchig ein. Zeit für einen Pastis. Nichts bringt den französischen Süden besser auf den Punkt. Diese Kultivierung des Müsiggangs beim Aperitif, dieses *Savoir-vivre*, am Vormittag, am Mittag, am Nachmittag und am Abend. Natürlich sind hier nicht alle ständig volltrunken; Pastis gehört hier einfach dazu und ist tief in der Kultur verwurzelt, besonders in Marseille. Wurde der Pastis hier erfunden? Ja. Und nein. Am besten besucht man zur Klärung dieser Frage ein Pastis-Atelier im «Maison Yellow», der Vorzeige-Filiale des Hauses Ricard, stylish eingerichtet in den neu beleb-

Nichts bringt den französischen Süden besser auf den Punkt.

ten Docks im Joliette-Viertel. In diesem kurzen «Pastisologie»-Lehrgang wird einem schnell klar: Anis-Spirituosen gibt es schon seit Jahrhunderten, während der Pastis eine relativ junge Erfindung ist. Eigentlich wurde er – wie so viele grossartige Dinge – aus der Not geboren. Am Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts zelebrierte die europäische Bohème den Absinth ... bis dieser 1914 in Frankreich verboten wurde. Also brauchte es Alternativen. Es dauerte nicht lange, bis überall in der Provence eine «Mischung» auf Anisbasis populär wurde; und Mischung heisst im Provenzalischen «pastiche», woraus «Pastis» wurde. Es war ein in Marseille geborener Kleinunternehmer namens Paul Ricard, der die geniale Idee hatte, als 1932 wieder Anisgetränke mit 40% Alkohol erlaubt wurden, sofort eine Spirituose mit der Bezeichnung «Pastis de Marseille» auf der Etiket-tette in den Verkauf zu bringen – der erste «offizielle» Pastis. Das Besondere an dieser Variante war der deutlich spürbare Süssholzanteil, was sich bald als



Pastis-Jahrgänge im Vergleich im «Atelier Ferroni».



Ricard-Degustation im «Maison Yellow».

Unser Reiseditor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

charakteristisch für die Spielart des Marseiller Pastis erweisen sollte. So viel zur Theorie. Selbstverständlich kann man sich im «Maison Yellow» davon gleich bei einer ausgiebigen Degustation überzeugen. Nun aber zur Praxis im Marseiller Alltag: Der grösste Fehler, den man als Novize begehen kann, ist einfach «einen Pastis» zu bestellen. Man wird Sie sofort als Anfänger erkennen. Stattdessen ordert man «un Ricard», «un Casa» (der in Marseille sehr beliebte korsische «Casanis»), «un Cinquante-et-un» (der «Pastis 51» von Pernod) oder einen «Bardouin» («Henri Bardouin» aus der Haute-Provence mit ausgeprägten Noten von Kardamom und Gewürzen). Dieses Wissen kann man am besten gleich in der Bar «La Caravelle» am alten Hafen unter Beweis stellen, denn da ist die Auswahl gross und der Blick auf Notre-Dame de la Garde grossartig. Das Aromenspektrum von Pastis ist gross. Neben Anis und Süssholz sind eine Vielzahl an Kräutern, Gewürzen und Wurzeln verarbeitet, und je nach Marke dominiert eine andere Nuance: Der 51er schmeckt dank afrikanischer Kolanuss etwas herber als ein klassischer Ricard, der «Pastis de la Plaine» und «Le Calanquais» duften verführerisch nach den Kräutern der Provence, und beim «Pastis de Provence» von Jules Girard und dem «Pastis Combier» dominieren Sternanis und leicht herbe, intensive Gewürznoten. Mit über 95 Sorten bietet das «Maison du Pastis» am Vieux Port übrigens die grösste Auswahl der Stadt. Eine Besonderheit ist der «Château des Creissauds» aus dem Hause Ferroni: Er wird komplett aus frischen Pflanzen hergestellt, die direkt nach der Ernte in Alkohol eingelegt werden. Nach der Durchmischung wird das Ganze während sechs bis zehn Monaten in Holzfässern gereift und als Jahrgangs-Pastis in Flaschen gefüllt. Das schmeckt mild, wild, würzig, ausgesprochen komplex und nach der Erkenntnis, dass nun auch der Pastis ganz oben angekommen ist.



Ist der Ruf erst ruiniert ...

«Du gehst nach Marseille? Ist das nicht gefährlich?» Das hörte ich auffällig oft im Vorfeld dieser Reportage. Klar, das ist das Verheerende an Vorurteilen: Sie halten sich äusserst hartnäckig. Und vor 20 Jahren wäre man mit der Charakterisierung dieser Stadt als raues, nicht selten auch unsicheres Pflaster wohl richtig gelegen. Aber seither hat sich doch enorm viel verändert. Ja, es stimmt, gerade war Marseille wieder in den Schlagzeilen und wurde aufgrund des «Crime Index 2023» als zweitgefährlichste Stadt Europas durch die Medien geschleift. Allerdings ging es dabei nicht um die wirkliche Kriminalitätsstatistik, sondern um eine Umfrage zum persönlichen Sicherheitsgefühl, welches Menschen weltweit mit einem bestimmten Ort verbinden. Das zeigt wohl eher, dass Marseille seinen Ruf nur schlecht loswird. Selbstverständlich will ich die existierenden Herausforderungen nicht schönreden: Marseille hat tatsächlich gravierende Probleme mit Bandenkriminalität, Drogenhandel, gescheiterter Integration, Parallelgesellschaften, Armut und Perspektivlosigkeit. Das betrifft jedoch – und das muss deutlich betont werden – ausschliesslich die ärmeren Viertel im Norden, also Bereiche, die man als Tourist unter normalen Umständen nie betritt, auch nicht zufällig. Ich habe mich in Marseille so sicher gefühlt wie in jeder anderen europäischen Grossstadt auch und musste zu keinem Zeitpunkt um meine Sicherheit fürchten. Daher meine Empfehlung aus persönlicher Erfahrung: Lassen Sie die Vorurteile zu Hause und geben Sie Marseille eine Chance!

Ein Schnappschuss

Sinnbildlich für den aktuellen Wandel in Marseille: Das Alte, Verfallene ist noch da, verschwindet aber allmählich.



LA MAISON DU PASTIS
www.lamaisondupastis.com

MAISON YELLOW
www.maisonyellow.com

ATELIER FERRONI
www.ferroni.com

LA CARAVELLE
www.lacaravelle-marseille.com

Die Bar «La Caravelle» hat nicht nur eine grosse Pastis-Auswahl, sondern auch eine tolle Aussicht.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
vieles mehr!



3 Ausgaben
CHF 20.-



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen