



Korsika ist vor allem als Sommerferienziel bekannt. Doch auch im Winter hat die Insel ihren Charme; gerade die kulinarischen Spezialitäten von Kastaniencreme bis zu deftigen Würsten kann man in den ruhigeren Monaten besonders gut entdecken.

Text und Fotos von Franziska Jäger

Ausgeruht von einer Siesta über den Wolken kündigt nach eineinhalb Stunden Flug der Pilot das Wetter für Ajaccio an: Regen, Lufttemperatur 17 Grad. Mon Dieu, schon der Gedanke an ein bisschen Wärme ist ein Trost in diesen kalten Wochen. Aber die dicken Regentropfen, die gegen das Flugzeugfenster prasseln, verhindern jede Sicht auf das Festland, das bald das Meer ablösen sollte. Ein kräftiger Wind ruckelt die Passagiere durch die dunkle Nacht. Wie alle Flughafenstädte Korsikas liegt auch Ajaccio am äußersten Rand der Insel und die Landebahn geht fast nahtlos in das türkisfarbene Meer über. Benvenuti à l'aéroport „Napoléon Bonaparte“.

2008 wurde der Flughafen nach Korsikas berühmtestem Kind umbenannt, „aber das hat sich noch nicht so recht durchgesetzt, für die Einheimischen heißt er weiterhin Campo dell'Oro“, erzählt der Taxifahrer. Draußen fällt der Regen wie Perlenschnüre. Als hätte der Korse den kritischen Blick seines Fahrgastes mitbekommen, beginnt er von der Insel zu schwärmen. „Natürlich läuft das Geschäft

für mich zur Hochsaison besser, aber jetzt kommen wir hier alle etwas zur Ruhe, die Bewohner schließen ihre Restaurants an den Badestränden und man widmet sich ganz dem Kulinarischen.“

Kastanienzeit

Korsika von Oktober bis März, das sind wahrlich keine vollen Hotels und überfüllten Strände. Doch die Insel versucht seit ein paar Jahren, auch außerhalb der Hochsaison zwischen Anfang Juli und Ende August Touristen anzulocken. Wandern, ohne sich gegenseitig auf die Füße zu treten, ist in dieser Zeit gut möglich. Und Korsika im Herbst und Winter heißt vor allem gutes korsisches Essen, das zu keiner Zeit sonst im Jahr so viele regionale Delikatessen zu bieten hat. Da sind zum Beispiel die vielen Kastanienfeste, die im Oktober beginnen. Kastanienmarmelade, Kastaniencreme, Kuchen oder Crêpes aus Kastanienmehl: Die „Fiera di a Castagna“ in Bocognano ist das älteste und wichtigste Kastanienfest und wird Ende November drei Tage lang gefeiert. Was es im Sommer auch nicht gibt, zumindest nicht frisch, ist die Figatellu,

die Wurst aus Schweineleber.

Dass die Korsen ein besonderes Völkchen sind, weiß jeder, der *Asterix auf Korsika* gelesen hat. Vor allem weiß er, wie speziell ihr Käse sein kann: Im Comic bringt er ein Schiff zum Explodieren. Wenn es ums Essen geht, lässt sich die rebellische Insel nicht gerne vom fernen Paris vorschreiben, was auf den Tisch kommt. Hier zählen nur die Traditionen. Dennoch gehen die Korsen mit ihren Kochkünsten nicht hausieren. Um die Gaumenfreuden der Insel zu entdecken, braucht man ein wenig Eroberungsgeist wie Napoleon. Der thront am oberen Ende der Place d'Austerlitz in der Hauptstadt. Vom Meer weht eine frische Brise durch die Straßen und zerrt an den Wedeln der hohen Palmen, die den Platz an Sommertagen beschatten. Samstagmorgens herrscht auf der Piazza, trotz aller winterlichen Ruhe, wildes Treiben. Luftgetrocknete Würste verströmen ebenso intensiven Duft wie die Käse. „Wir haben auf Korsika keine Kuhmilch, traditionell wird alles hier mit Schafs- oder Ziegenmilch zubereitet“, erklärt eine Marktfrau. Das gebe dieses wunderbar kräftige Aroma. Schon die Rinde ist so vielschichtig wie die Insel selbst: mal grau und so rau und

rissig wie die Gebirgsfelsen, mit weißen Farbtupfen wie der Schnee, der bis in den Frühsommer den Bergkamm bedeckt. Mal gelb oder bräunlich, glatt, aufgeraut oder völlig verschumpelt. Die gelben, runden Laibe des Tomme ruhen selbstbewusst auf dem Ausstattisch, so als wüssten sie um ihre Beliebtheit. Auch der krümelige Brocciu, der berühmte Frischkäse aus dem Comice, sieht verführerisch aus. Noch ist der Weichkäse mild und Grundlage für süße Nachtische, wird aber auch in herzhaft schmeckende Teigtaschen gefüllt. Erst im Laufe des Winters reifen die Käse heran und entfalten ihr markantes Aroma. Ein paar Meter weiter baumeln hun-

DAS HANDWERK STEHT IM VORDERGRUND

derte Schinken und Saucissons secs von den Ständen herunter. Sie stammen vom Fleisch der Schweine, die in den Eichen- und Kastanienwäldern der Insel frei herumlaufen und sich an den saftigen Blumen der Macchia mästen, des üppigen korsischen Buschlands, das rund die Hälfte der Insel bedeckt. Für die Sommermonate werden sie sogar ins Gebirge hinaufgetrieben. Manchmal begegnet man den schwarzen, dunkelbraunen oder gefleckten Tieren auch am Straßenrand. „Das Fleisch unserer Schweine hat einen einzigartigen Geschmack“, sagt Jean-Louis Moretti vom Tourismusverband Korsikas. „Die

Tiere wiegen bis zu 90 Kilogramm, und aus den fettarmen Teilen wird das Schweinefilet Lonzu gemacht.“ Auf Korsika sei man weit weg von industrieller Massenproduktion, hier stehe das Handwerk im Vordergrund, betont Moretti. Traditionsgemäß wird das Schwein beim ersten Schnee geschlachtet, Ende November oder Anfang Dezember.

Mildes Klima

Der Schnee, der hier bis Februar fällt, genüge, um mit den Schneeschuhen, „raquettes“ genannt, zu wandern, so Moretti. Ein Hotspot für Skisport sei es zwar nicht, aber eine Skistation gebe es dennoch auf der Insel. Auch Morettis Kollege, der Schweizer Stéphane Orsoni, >>





>> der regelmäßig Journalisten aus aller Welt in seiner Wahlheimat begrüßt, weiß um das Potenzial der Insel. „In Ajaccio ist es nie kalt“, sagt er. „15 Grad im Dezember sind normal, nur im Januar und Februar ist es etwas kälter.“ So könne man immer in die Natur. Wenn es regnet, könne man sich ganz der Geschichte und Kultur widmen, im Musée Napoléon oder im Musée Fesch. Orsoni empfiehlt für die Wintermonate, nach Ajaccio oder Bastia zu fahren und von dort kleine

Ausflüge ins Inland zu machen. Zum Beispiel zu den Calanches de Piana, einer bizarren Felsenlandschaft, die Guy de Maupassant einst als „versteinerte Menagerie von Albträumen“ bezeichnete. Abseits des boomenden Ajaccio oder Bastia ist die Landschaft zum Teil noch sehr rau, beinahe menschenleer. Schon in den 1970er-Jahren haben sich die Korsen gegen den Massentourismus entschieden. Die gesamte Küstenlinie außerhalb

KULINARISCHEN ROUTEN INS INSELINNERE

der Städte ist bis heute kaum verbaut. Trotzdem hat ein Umdenken stattgefunden: Besucher sollen auf kulinarischen Routen ins Inselinnere gelockt werden und heimische Erzeuger treffen.

Einer von ihnen ist Raymond Thouement. Der aus Prugna stammende Imker hat sich seinem „miel de quatre saisons“ verschrieben. Hauptberuflich fliegt er Touristen zwischen Korsika und dem Hexagon hin und her, aber auf seine Insel kommt er immer rechtzeitig

zurück, um seinen Honig zu vollenden. In diesem entdeckt man die Gerüche der Macchia wieder. Die meisten Honigsorten stammen von einer einzigen Pflanze. Thouements Honig aber riecht nach einem ganzen Blütenmeer. Über 100 verschiedene Pflanzenarten haben seine Bienen angefliegen, die auf der ganzen Insel verteilt sind. Ob im Sommer oder im Herbst, das ganze Jahr über haben sie das Beste aus Korsika herausgeholt. ●

Anreise:

Flugzeug: Von Deutschland aus führen Linienflüge in der Regel über Paris und von dort per Inlandflug mit Air France oder Air Corsica nach Ajaccio, Bastia oder Calvi. Auch Billigflieger wie Germanwings oder Easyjet fliegen Korsika an. Wer sich vor Ort nicht auf das sehr bescheidene Bus- und Bahnangebot verlassen möchte, studiere die Fly-&-Drive-Angebote oder überlege sich, für einen Teil des Urlaubs einen Mietwagen auszuleihen.

Auto: Von den Hafenstädten Marseille, Toulon, Nizza, Savona, Genua oder Livorno, um nur einige zu nennen, kann man mit dem Auto per Fähre auf die Insel übersetzen. Für fast alle deutschen Städte, für die Schweiz und für Österreich liegen die italienischen Häfen näher als die französischen. Außerdem ist die Überfahrt vom italienischen Festland aus etwas billiger. Dafür peilen die französischen Schiffe oft direkt das südlich-milde Ajaccio an, während die italienischen Verbindungen fast ausnahmslos nach Bastia führen.

Fährverbindungen: Von Italien/Frankreich nach Korsika fahren Corsica Ferries und Moby Lines. Die Überfahrt Livorno-Bastia dauert vier Stunden (in der Hochsaison zwei Stunden und 15 Minuten).

Bien que la Corse soit plus connue comme destination touristique l'été, cela vaut également la peine de s'y attarder en hiver. Le climat doux propice aux promenades, la richesse culinaire de l'île ou encore la présence du musée Napoléon sont autant d'atouts pour attirer les visiteurs.