



Buntes Hafestädtchen vor den Toren der großen Stadt.

Bilder: SN/ILSE FISCHER (4)

Etwa zwanzig Kilometer östlich von Marseille liegt das Hafestädtchen Cassis und gehört damit gerade noch zur Provence. Es ist eingerahmt von Frankreichs höchster Steilküste mit dem Cap Canaille im Osten und dem Puget-Massiv im Westen mit seinen fjordähnlichen Buchten, den Calanques. Trotz der Nähe zu südfranzösischen Metropole Marseille hat sich der Ort seinen Charme bewahrt. Die Enge der Gassen, die steilen Hänge und die felsige Umgebung haben den Massentourismus fern gehalten und so blieb viel vom ursprünglichen Ambiente. Vor allem das lebhafteste Viertel um das Hafenbecken strahlt noch die Atmosphäre aus, die Maler, Dichter und Berühmtheiten schon immer schätzten.

Genuss der frischen Meeresfrüchte

Der beschauliche Ort inspirierte Künstler wie Henri Matisse, Maurice de Vlaminck und Raoul Dufy. Napoleon Bonaparte und Churchill waren hier zu Gast, Marcel Pagnol, Paul Valéry und Henry Miller tranken Pastis in den kleinen Bars an der Mole, Alain Delon und Philippe Noiret spazierten durch die Gassen und genossen die herrliche Luft und die frischen Meeresfrüchte. Die Häuser ziehen sich den Berg hinauf, fast wie in einem Theater, eine imposante Burg, im Besitz der Reifendynastie Michelin, überragt das Fischerstädtchen und der kleine

Ein Rendezvous mit den Seeigeln

Jedes Jahr am 1. September verbreitet sich eine freudige Atmosphäre und erwartungsvolle Spannung im bunten Hafenort Cassis im Süden Frankreichs. „Cassidains“ und alle Kenner und Genießer die von außerhalb kommen, freuen sich auf etwas ganz Besonderes: Die Seeigel-Zeit beginnt.

ILSE FISCHER

Kieselstrand „La Grande Mer“ mitten im Ort oder der Strand von Bestouan laden bis spät in Herbst mit klarem, blauem Wasser zum Baden ein.

Die Feinschmecker aber lockt etwas ganz anderes hier her: ausgezeichnete Meeresfrüchte, Fische und vor allem die Seeigel, die in den Monaten zwischen September und März in den Restaurants am Hafen auf der Karte stehen. Sie sind der perfekte Partner für ein anderes Produkt dieses Landstriches, den außergewöhnlichen Weinen der A.O.C. Cassis. „Wer nur Paris gesehen hat und nicht Cassis, hat gar nichts gesehen.“, sagte Frédéric Mistral, der große Dichter, in seinem berühmten Gedicht „Calendal“. Und auch er hat in der „Bar de la Marine“ so manchen Seeigel mit einem Glas Weißwein von Clos St. Magdeleine oder einem Rosé von der Domaine du Paternel gekostet. Nur dreizehn Weingüter umfasst die Appellation „Vin de Cassis“, die neben Sauternes und



Der Traum jedes Kenners – eine üppige Plat fruits de mer.

Châteauneuf-du-Pape zu den ältesten Frankreichs gehört und Weiß- und Rosé-Weine höchster Qualität erzeugt, die außerhalb Frankreichs noch weitgehend unbekannt sind und zu einer Entdeckung einladen. Die Weinreben wachsen auf den steilen Hängen fast bis zum Meer und lassen vorzügliche Weine gedeihen, neben den Rosés und Weißen, auch ganz vorzügliche Rotweine. Sie sind, jeder in seiner Art, die idealen Begleiter zur mediterranen Küche. Am ersten Sonntag im September treffen sich alle beim „Weinfest“ am Marktplatz und man kann mit einem Probierglas, alle Weine von Cassis verkosten. Eine gute Möglichkeit, sich einen Überblick über das Weinangebot zu verschaffen. Während der Seeigel-Zeit finden sich jeden Morgen viele Käufer und Kiebitze an der Hafentmole vor der „Bar du

Port“ ein, um den Fischern zuzuschauen, wenn sie ihre kostbare Fracht ausladen. Viele kaufen sie hier, frisch aus den Holzkisten und nehmen gleich auch noch ein paar Fische für die „Soupe de poisson“ (Fischsuppe) mit, die neben der bekannten Bouillabaisse eine besondere Spezialität der Küste ist. Sie wird passiert, mit Safran und Fenchel gewürzt und mit Croutons und Rouille serviert. Ein Meisterwerk.

Wo es diese Delikatessen gibt

Wenn man aber einmal mit dem Geschmack der Seeigel, die einstmals als Kaviar der armen Leuchte bekannt waren, vertraut ist, dann gibt es kaum etwas Besseres als diesen. Der reine Geschmack nach Meer ist es, mehr noch als bei Aus-

am Fuße der Festung, nahe dem Strand und wer gute Fische und Krustentiere essen will, ist hier bestens aufgehoben. Riesige Platten mit Meeresfrüchten und körbeweise Seeigel werden hier von September bis März serviert, fangfrisch und mit kundiger Hand von Pierre vorbereitet und üppig auf eisigen Platten arrangiert.

Fischeintopf und Steinpilzomelette

Langjährige Übung ist notwendig, um die Austern, Seeigel, Meeresschnecken, Muscheln und Krabben so fachkundig zu öffnen und vorzubereiten, wie es der sympathische, stets gut gekleidete Pierre macht. Der provenzalische Familienname ist Programm für die Küche während des ganzen Jahres: Aromen von Thymian, Lavendel, Knoblauch und Rosmarin durchziehen die Küche und von der „Marmite de Pêcheur“ (ein wundervoller Fischeintopf) bis zum einfachen Steinpilzomelette mit einem Salat mit viel Knoblauch ist alles ein Gedicht. Der fruchtige Rosé der Domaine du Bagnol oder der würzige, sehr trockene Weißwein von Cailloil passen vorzüglich dazu.

Durch die Felsen geschützt vom rauen Wind Mistral ist Cassis auch in den Wintermonaten ein Paradies für Sonnenhungrige. Und dann ereignet sich das Fest des „Roi de Cassis“ (König von Cassis), wie die Einheimischen den Seeigel nennen.



Purer Genuss – Seeigel in Vollendung.



Wirte aus Leidenschaft – die Besitzer des Le Mistral.