

Küchen-Equipe im
Fine-Dining-Restaurant
„Finestra“: Küchenchef
Edoardo Menna,
Pâtissière Maria Elena
Cugusi und Souschef
Fabrizio Ravaglioli (v. l.)



WAS KOMMT, WAS BLEIBT

Bonifacio am Kreidefels hoch über dem Meer, der Duft der Macchia im Innern der Insel, die tiefe Verbundenheit von Mensch und Natur. Korsika scheint unveränderlich – und hat doch im Schutz der Tradition eine zeitgemäß authentische Kulinarik entwickelt

TEXT KLAUS SIMON FOTOS CHRISTIAN KERBER



Iles Sanguinaires:
Die kleine Inselgruppe
vor der Westküste
Korsikas ist beein-
druckend mit rauer
Naturschönheit

1 „Das Blau des Ozeans“, vom Restaurant „Ciccio“ interpretiert: Tatar von gegrilltem Hummer und Krabbenfleisch mit Nepeta (Katzenminze) **2** Rasante Entwicklung: Gérald Larrieu, Chef de Cuisine im „Ciccio“, setzt mit italo-korsischer Küche in Bonifacio neue Maßstäbe

Es gab bis vor 15 Jahren keine korsische Gastronomie“, bekräftigt der Koch, auf dessen Restaurantmarkise in großen Lettern „Cucina corse“ prangt. Gérald Larrieu, bekennender Motorrollerfahrer und Pionier der neuen korsischen Küche, weiß, wovon er spricht. 2012 hat Larrieu in der auf einem Kalkfels thronenden Oberstadt von Bonifacio das „Ciccio“ eröffnet. „„Ciccio“ war der Kosenamen meines Großvaters“, erklärt der 43-Jährige, dem ansonsten jegliche Nostalgie fremd ist. „Korsika war damals bekannt für seine großartigen Produkte wie Charcuterie aus den Bergdörfern oder Brocciu, unseren Frischkäse aus Schafs- und Ziegenmilch“, fährt er fort, „aber nicht für eine ambitionierte korsische Küche.“ Was sich in Bonifacio mit dem „Ciccio“ ändern sollte.

Wir starten mit einer cremigen Burrata, die mit einem Tatar von rotbraunen und sehr würzigen Krim-Tomaten, korsischem Haselnussöl und nach Zitrusfrüchten schmeckenden Zitronengeranienblättern serviert wird. Dazu gibt es Ficelles-Brote, sehr dünne Baguettes mit weicher Krume und knuspriger Kruste, die aus Géralds eigener Bäckerei eine Altstadtgasse weiter stammen. „Trio de Choc“ heißt der Hauptgang und gemeint ist damit ein Seafood-Überraschungs-Dreiklang. Blauer Hummer vom Grill ist mit Katzenminze gewürzt, die in der korsischen Küche nicht fehlen darf. Ein Tatar vom Taschenkrebs und ein Tataki vom roten Thunfisch, selbstverständlich aus lokalem Fang, machen das Trio perfekt. Gebettet ist das Ganze auf einem sämigen Dinkel-Risotto. So regional, so fein schmeckt die korsische Küche des 21. Jahrhunderts!

Und die Konkurrenz schläft nicht, schon gar nicht an einem touristischen Hotspot wie der bezaubernden Hafen- und Festungsstadt an der Südspitze



1



Korsikas. Ganz oben im aktuellen Ranking steht das schicke, entschieden modern gestaltete „Finestra by Italo Bassi“. Vom monumentalen Bogenfenster schweift der Blick auf Yachten im XXL-Format. DJs lassen am Kai die Beats wummern. Im „Finestra by Italo Bassi“

herrscht hingegen die gedämpfte Atmosphäre eines Sterne-Restaurants.

Französische Raffinesse mit italienischem Schwung

In der Küche steht nicht der Altmeister Italo Bassi, sondern der von Sterne-Koch Edoardo Menna. Der 29 Jahre alte Koch aus der Toskana hat einen beachtlichen Parcours durch die Küchen französischer Grands Chefs, darunter Alain Ducasse, absolviert. In Bonifacio versammelt er ein junges, auf die korsischen Produkte neugieriges Team und bringt frischen Schwung in die Küche der Insel. Kaisergranat kommt mit einer Tempura von in Olivenöl frittiertem Orange und einem Tatar von Erdbeeren und eingelegten Tomaten auf den Tisch. Ravioli sind mit wildem Fenchel, Schwertmuscheln und Spargel gefüllt. Ganz groß ist ein Risotto mit kleinen Felsfischen, das nach Art einer Bouilla-

baisse mit Safran und den Gewürzen einer Rouille verfeinert ist – mehr französischer Süden im Teller geht kaum.

Ein Netzwerk lokaler Genusshandwerker

Menna, schwarzer Lockenkopf und die Uneitelkeit selbst, ist begeistert von den Genusshandwerkern, mit denen er in Bonifacio arbeitet. Die essbaren Blüten auf seinen Gerichten stammen von „Le Potager en Herbes“ am nördlichen Stadtrand, wo Charlène und Marc Ceselia in einem verwunschenen Garten neben Begonien, Dahlien und Tagetes über ein Dutzend Basilikumsorten und die nach After Eight schmeckende Schokoladenminze ziehen. Mit der „Casa Lucchini“ ist in der verschachtelten Oberstadt einer der besten korsischen Produzenten für Charcuterie und Schinken aus der einheimischen Nustrale-Schweinerasse vertreten. „Nustrale“ heißt auch das Netzwerk von



1



2



3

1 Auf Fels gebaut: Bonifacio an Korsikas Südspitze **2** Yachten im Blick: Das „Finestra by Italo Bassi“ kombiniert Loft-Chic mit maritimen Motiven **3** Eine Perle von Dessert: Der letzte, süße von sechs bis acht Gängen wird in dem Sterne-Lokal in der Austernschale serviert

WURSTWAREN, SCHINKEN UND WEIN ZU DINKELBROT VOM BIO-BÄCKER

lokalen Produzenten, zu dem ebenfalls das von Mennas südfranzösischer Sommelière Charlotte Hellec in höchsten Tönen gelobte Bio-Weingut „Zuria“ gehört. Angebaut werden ausschließlich für Korsika typische Rebsorten wie Sciaccarellu und Niellucciu. Gegründet hat das „Nustrale“-Netzwerk Bio-Bäcker Jean-Baptiste Belanger, in dessen Bäckerei „L'Ortulinu“ auch das Bio-Gemüse vom elterlichen Hof verkauft wird. Glückliches Bonifacio!



1



2



3

Wir verlassen die Küste mit Kurs auf die Kastanien- und Eichenwälder der Region Casinca im Nordosten der Insel. Über Kurven und Kehren geht es ins Bergdorf Loreto-di-Casinca. Vor seinem Laden auf dem Dorfplatz erwartet uns François Albertini, Herr über 600 frei in den Wäldern lebende schwarze Nustrale-Schweine und Charcutier in dritter Generation. Wir möchten die Schweine sehen. „Unmöglich mit eurem Leihwagen“, winkt der weit über die Casinca bekannte Edelmetzger ab und lädt uns ein, auf die Pritsche seines Allrad-Pick-ups zu klettern.

Freies Leben in Kastanien- und Eichenwäldern

Fast eine Stunde schuftet sich der geländegängige Wagen über von Sturzbächen ausgeschürfte Pisten. Links und rechts stecken Baumriesen ihre Kronen zusammen. Eindringlicher als die Fahrt, die wir stehend, die Hände fest ans Ge-

1 Bodenschätze: Joanna Lakreche verkostet Vermentinu der „Domaine Zuria“, eines jungen Top-Bio-Weinguts im Süden von Bonifacio **2** Netzwerker im Familienverband: Jean-Baptiste Belanger (l.) und Vater Philippe mit Dinkel-, Weizen- und Buchweizenbrot ihrer Bio-Bäckerei und Feinkost-Boutique „L’Ortulinu“ **3** Bauer, Metzger, gefragter Charcutier: François Albertini in seinem Schinken- und Wurstlager im Bergdorf Loreto-di-Casinca

stänge geklammert, absolvieren, kann keine Einführung in die unberührte Wildnis Korsikas sein. Bei der Ankunft auf einer Lichtung stürmen Dutzende schwarzer Nustrale-Schweine aus dem Unterholz. „Sie wissen immer, wann es etwas zu fressen gibt“, witzelt François. Im Sommer versorgt er seine Herde mit Mais, Weizen und Erbsen. Im Winter ist der Waldboden so üppig mit Eicheln und Esskastanien bedeckt, dass die Tiere zu Selbstversorgern werden. Die Schweine wandern dann viele Kilometer über die Insel, ungehindert von Zäunen oder Gattern. Erst im Alter von eineinhalb bis zwei Jahren werden die Tiere geschlachtet. Schinken und Wurstwaren kommen für vier bis fünf Tage in die Räucher-kammer und hängen weitere 18 Monate im Trockenraum. Das Ergebnis ist eine Pancetta vom Schweinebauch, die auf der Zunge schmilzt, und ein dunkelroter Prisuttu, der korsische Schinken mit nussigem Aroma. Kastanienholz, das



Domaine Zuria: Mit korsischem Sciaccarellu, Vermentinu und moderner Kellertechnik, machte sich das junge Bio-Weingut einen Namen



Beach und Spiele:
Feiner Sand lockt auch
junge Sportive an den
Strand von Moorea,
westlich von Ajaccio

1 Auftakt im Grünen: Das Tatar von „Santu Pultru“ stammt vom Bio-Rind aus eigener Zucht **2** Gute Nachbarschaft: Emmanuel Lucchini und Stéphanie Casalta beziehen den Fisch für ihr Gartenlokal bei Sartène aus dem nahen Hafen von Tizzano **3** Naturverbindung: „Santu Pultru“ ist zugleich Pferdehof



zum Räuchern verwendet wird, verleiht beiden Spezialitäten eine zarte Würze. „Es ist der echte Geschmack Korsikas“, verkündet François mit Stolz in der Stimme. Wohl wahr.

Strandnahe Weiler an der Costa Verde

Massentourismus und Immobilienboom haben Korsika bis heute verschont. Die nach Sizilien, Sardinien, Zypern viertgrößte Mittelmeerinsel ist immerhin noch zweieinhalbmal so groß wie Mallorca, zählt aber mit rund 3 Millionen Touristen im Jahr nur knapp ein Fünftel so viele wie die Baleareninsel. An der Costa Verde, der grünen Ostküste, versteht kein einziger Hotelurm den Blick aufs Meer. Über lange Kilometer kreuzen wir keinen Ort. Ziel ist das „A Cinderella“ in einem strandnahen Weiler namens Malacoda unweit von Santa Maria Poghju. Ein Natursteingewölbe erinnert daran, dass das „A Cinderella“ einmal



ein Weingut war. Der fidele Patron Pierre Uscidda versteht sich als Produkt-Scout. Weit fahren muss er nicht. Fast zwei Drittel aller Produkte in der Küche stammen aus der direkten Umgebung. Für die Weine, die zu jedem Gang empfohlen werden, ist seine Frau Nathalie

zuständig. Die Direktorin des Forschungszentrums für korsische Weine im nahen San Giuliano kennt sich wie keine Zweite unter den neun Appellationen der Insel aus. Zum Crumble vom Taschenkrebs mit Avocado-Kaviar empfiehlt sie einen Weißwein vom Clos Canarelli aus biodynamischem Anbau, der mit dem Duft weißer Blüten und zarten Zitrusnoten auch beim nächsten Gang, Kalbsteak aus Biozucht mit Pecorinu-Sauce, wunderbar passt. „Der Qualitätssprung bei den Weinen hat auch in der korsischen Küche alles verändert“, blickt Nathalie zurück, „erst hat es im Glas, dann auf dem Teller gestimmt.“

Bio-Weine und autochthone Reben

Unter Korsikas Weinappellationen macht die von Sartène besonders von sich reden. Fast alle Weingüter dieser Region im Südwesten der Insel sind bio, manche produzieren Naturweine, die im



1 Bei „Cinderella“ kommt Korsikas Hausmannskost zu Ehren: Salat mit karamellisiertem Hühnerfleisch und Nüssen 2 Versteckte Schönheit: In ihrem rustikalen Lokal bieten Pierre und Nathalie Uscidda Terroir-Küche mit allem, was die Costa Verde zu bieten hat, eine exzellente Weinauswahl inklusive



RIND AUS DER EIGENEN ZUCHT, FISCH VOM HAFEN NEBENAN

Keller fast ohne Eingriffe ausgebaut werden. Das Städtchen über dem Golf von Valinco im Südwesten der Insel gilt wegen seines Ortsbilds zudem als „korsischste aller Städte“: Wuchtige Bauten säumen die Straßen der rauen Provinzschönheit. Granitplatten bedecken die Gehsteige. In der winzigen Altstadt geht es treppauf, treppab. Am Marktplatz spenden Maulbeerbäume Schatten. Gleich um die Ecke hat Sommelier

Marc-Antoine Gambini mit nur 23 Jahren die Vinothek „À Teghja“ eröffnet. Vier Jahre später gilt sie als die bestsortierte Weinhandlung der Insel. Gambini, schwarzes T-Shirt, Jeans, bietet auch Masterclasses zu korsischen Weinen an. Wir probieren uns durch Rotweine mit samtigen Tanninen, sind von den Salznoten eines Weißweins überrascht und lernen, dass die sehr dünnhäutige Sciacarellu-Traube schnell platzt und daher schonend gelesen werden muss. Einen Tipp fürs Mittagessen hat Marc-Antoine auch: das „Santu Pultru“ ein paar Kilometer außerhalb von Sartène.

Ranch, Reiterhof und Gartenlokal

Eine Viertelstunde später sitzen wir unter Olivenbäumen, in Gesellschaft von zwei im Gras dösenden Hunden und einem halben Dutzend feingliedriger korsischer Pferde auf der nahen Koppel. Jasmin duftet schwer. Oleander blüht

prachtvoll. Das lauschige Idyll auf halbem Weg zum Winzhafen Tizzano gehört Stéphanie Casalta und Emmanuel Lucchini. Die beiden sind Rinderzüchter, passionierte Reiter – „und Genießer“, wie Stéphanie hinzufügt. Wir wählen ein mit Limonensaft beträufeltes Tatar von der Goldbrasse, die ein Fischerfreund aus Tizzano gefangen hat, dazu ein Glas Vermentinu mit fruchtiger Säure vom nahen Gut Clos Colonna. Und sind glücklich.

„Ich will keine große Küche mehr“, betont Freddy Faverot abends im „Tempi Fà“ am Uferboulevard von Propriano. Am Kai gegenüber macht sich das rote Stahlgebirge der Fähre nach Marseille wichtig. Urlauber mit Flipflops an den Füßen trudeln nach und nach von den weißen Stränden beiderseits des Badeorts an der Südwestküste Korsikas ein. Die Atmosphäre ist bon enfant, „gutes Kind“, wie die Franzosen sagen, unbekümmert und heiter.



Päuschen auf der Place Porta: Auf dem zentralen Platz in der Altstadt von Sartène treffen sich Touristen und Einheimische

1 Treffpunkt am Hafen: das „Tempi Fà“ in Propriano **2** Regionalität im Blick: Freddy Faverot vor seinem Feinkost-Bistro, das wie ein Marktplatz gestaltet ist **3** Charcuterie zum Aperitivo: Myrtenlikör und Gemüse, gefüllt mit Brocciu, feinsäuerlichem Molkekäse aus Schafs- oder Ziegenmilch, begleiten korsische Schinken und Wurstwaren



REGIONALES AUS DEM BISTRO VOM BROCCIU BIS ZUR CAPONATA

Mit „großer Küche“ meint der gebürtige Normanne, den es vor 40 Jahren nach Korsika verschlug, die klassische französische Küche. Es ist die Küche, die Faverot als Koch in etlichen Restaurants praktiziert hat. Bis er eines Tages sein eigenes aufgemacht hat, das Bistro-Épicerie „Tempi Fà“. Von der Decke des wie eine Dorfstraße gestalteten Lokals, das zugleich Feinkostladen ist, baumeln Würste und Schinken. Regale sind mit Patés, Myrtenlikör und Konfitüren gefüllt. Im hinteren Raum schimmert



eine mit Zinkblech bedeckte Bistrottheke. Auf der Terrasse stehen Weinfässer, an denen auch nur ein Glas und eine Kleinigkeit bestellt werden kann. Wir wählen Petits Farcis, mit Brocciu, dem korsischen Schafs- oder Ziegenfrischkäse, gefüllte Zucchini und Tomaten,

danach ein Tataki vom Thunfisch auf einer süßsauren Zucchini-Caponata, ein ursprünglich aus Sizilien stammendes, in Korsika sehr verbreitetes Gericht, und zum Abschluss gedämpften Rochen mit feinen Streifen von Zitrusfrüchten und Tomatentatar. Keine große Küche? Wenn es so überzeugend schmeckt wie im „Tempi Fà“, verzichten wir künftig gern auch mal auf die klassische Haute Cuisine.

Jahrmarkt der Köstlichkeiten

Es ist Sonntag. In der Markthalle von Ajaccio brummt es. Am Stand der Familienbäckerei „Le Four d'Yvonne“ gehen mit Brocciu gefüllte süße Krapfenbällchen und mit Anis gewürzte Canestrelli-Kekse über die Theke. In den Auslagen der „Casa Leonelli“ liegen Langusten, Goldbrassen, Doraden im glitzernden Eisbett – aus lokalem Fang, versichert uns Patronne Loredana. Zur Markthalle mit Blick auf den Hafen gehört eine

Scheinbar
unveränderlich:
Centuri an der
Westküste von
Cap Corse



Moorea Beach:
Der kleine Strand
etwa 10 Kilometer
westlich des
Stadtzentrums
von Ajaccio lädt
zum Relaxen



Bougainvilleen
in Ajaccio, Korsikas
Haupt- und Hafenstadt
an der Westküste

1 Fangfrisch: Meerbrasse mit Gnocchetti, Rukola und Fenchel im „Le Cabanon“
2 Lokalbezug: Loïc Terrier vor der „Fischhütte“, die der Fischer mit Partnerin Nadine Micheli in Ajaccio betreiben

„Halle Gourmande“, in der man eine Kleinigkeit wie einen Charcuterie-Teller oder den Kastanienmehlpfannkuchen Pulenda essen kann. Wir belassen es bei einem Espresso am Stand der 1930 gegründeten Kaffeerösterei „Carpe Diem“ und ein paar gerösteten Mandeln von der „Confiserie de la Cité Impériale“, schließlich haben wir zum Mittagessen noch etwas vor. Apropos Cité Impériale: Ajaccio ist stolz darauf, dass Kaiser Napoleon hier zur Welt kam. Prächtige Boulevards und mit viel Stuck aufgeplusterte Zuckerbäckerbauten aus dem 19. Jahrhundert lassen keinen Zweifel daran, dass wir uns in der Hauptstadt Korsikas befinden. In der überschaubaren Altstadt reiht sich eine Restaurant-Terrasse an die nächste. Gut besucht ist dank der vielen Kreuzfahrttouristen alles.

Vom Foodtruck zur Fischerhütte in Ajaccio

Nur wenige Schritte vom touristischen Epizentrum entfernt versteckt sich „Le Cabanon“. Bunte Gartentische möblieren die Terrasse. Der Blick schweift auf die ins Meer ragende Zitadelle. Um die Ecke kommt ein kleiner Saal mit einer Art-déco-Theke hinzu. „Wir waren sofort in das Lokal verliebt“, erinnert sich Nadine Micheli an die Besichtigung. Die Cheffe de Cuisine ist Autodidaktin und hat sich erste gastronomische Spuren als Inhaberin eines Foodtruck verdient, dessen Ruf weit über seinen Parkplatz hinausreichte. Ihr Lebensgefährte Loïc Terrier ist Fischer. Eines Tages schlug Loïc Nadine vor, ein Restaurant aufzumachen, mit seinem Fang auf der Karte. Das Ergebnis ist das erfrischend zwanglose „Cabanon“. Mittags gibt es ein unschlagbar günstiges Menü. Den Auftakt machen pochierte Fischklößchen in einer Sauce Nantua, einer weißen, mit Garnelenbutter verfeinerten Béchamel-



Sauce. Beim Hauptgang begleiten Rukola-Blätter, Spargel und Fenchel eine bissfest gegarte Meerbrasse. Krönender Abschluss sind Erdbeeren mit viel Aroma, Fior di latte und einem Erdbeer-Ingwer-Sirup. Alles ist hausgemacht. Sämtliches Gemüse und die Erdbeeren stammen von den Feldern, die Nadine und Loïc außerhalb der Stadt bewirtschaften. Wobei Nadine die Hauptarbeit übernimmt. „Ich sehe Loïc lieber auf dem Meer als im Garten“, scherzt sie. Und noch etwas. Gäbe es einen Preis für die freundlichsten Restaurantbetreiber Korsikas, Nadine und Loïc ständen ganz oben auf unserer Liste.



Aussicht auf Genuss: im Felsterrassen-Restaurant „La Sassa“ in Nonza am Cap Corse

167 METER HOCH ÜBER DEM MEER IST DER PLACE TO BE

Wir tauchen noch einmal ins gebirgige Herz Korsikas ein. Von Ajaccio ans Cap Corse führt die Straße durch das fast menschenleere Inselinnere. Wasser stürzt ein Felsbett hinab. Eine Burg ruine krönt einen Gipfelkegel. Der Blick vom Col de Bellagranajo, einem der vielen Pässe längs der Strecke, ist schwindelerregend. Schluchten sind tief, die Berge um so höher. Mit 2706 Metern behauptet sich der bis in den Früh-

sommer schneebedeckte Monte Cinto als höchster Berg der Insel. Es ist eine Gebirgslandschaft von fast gewalttätiger Schönheit.

Eine französische Dorfschönheit am Kap

Am Cap Corse sind die Gipfel auf Mittelgebirgsformat geschrumpft. Die Küste des 40 Kilometer langen und 15 Kilometer schmalen Kaps im Norden von Korsika wirkt wie eine Côte d'Azur vor dem Sündenfall in Beton. Verbummelte Strandorte wechseln mit verträumten Fischerhäfen im Mini-Format.

Nonza, von Frankreichs prominentesten Denkmalschützer und TV-Starmoderator Stéphane Bern zu „einem der schönsten Dörfer Frankreichs“ erklärt, staucht sich auf einem 167 Meter hohen, an der Steilküste auftrumpfenden Fels. Zu Füßen eines mittelalterlichen Turms macht sich das „La Sassa“ über mehrere, dem Fels abgetrotzte Terrassen breit. Tief unten säumt Gischt einen granit-

schwarzen Sandstrand. Emmanuel Burini, genannt Manu, weiß um die atemberaubende Lage seines Lokals, in dem sich die laue Mittelmeerbrise mit den aktuellen Sounds des Sommers vermischt. „„La Sassa“ gilt als the place to be am Cap Corse“, fügt er hinzu. Und hält trotz der Lage und des Rufs als coole Location, die allein für gut besuchte Tische sorgen würden, das gastronomische Level hoch. Unsere Reise endet mit einem von Hand geschnittenen Adlerfischtatar auf einer hausgemachten Guacamole, gefolgt von einem perfekt gegrillten Pulpo, dem Limettensaft und eine scharf gewürzte Salami vom Nustrale-Schwein Kontra geben.

Tief unten rauscht das Mittelmeer. Soll es doch.



»e&t«-Autor Klaus Simon machte vor 20 Jahren Urlaub in Centuri am Cap Corse. Dorf und Kap fand er so unberührt vor wie einst – mit Ausnahme der vielen neuen Restaurants.

UNSERE KORSISCHEN ADRESSEN UND EXTRA-TIPPS

Essen & Trinken

A Cinderella Malacoda, 20221 Santa Maria Poghu, Tel. +33/495 38 57 52
Instagram: @cinderellasaveuretvindecorse

Ciccio 6, rue Saint Jean-Baptiste, 20169 Bonifacio, Tel. +33/616 98 81 68 oder 495 73 18 46, www.ciccio-bonifacio.com

Finistra by Italo Bassi 51, quai Jérôme-Compagnetti, 20169 Bonifacio, Tel. +33/495 10 20 34
www.finistra-d-amore.fr

Le Cabanon 4, boulevard Danièle Casanova, 20000 Ajaccio, Tel. +33/495 22 55 90
über www.facebook.com

La Sassa La Tour, 20217 Nonza
Tel. +33/495 38 55 26, www.lasassa.com

Santu Pultru D 48 (Route de Tizzano), 20100 Sartène, Tel. +33/682 33 61 28
www.randochevalcorse.fr

Tempi Fà 11, avenue Napoléon III, 20110 Propriano, Tel. +33/495 76 06 52, www.tempifa.com

Einkaufen

Charcuterie Albertini Panzetta, Prisuttu, Coppa und Paté von frei lebenden korsischen Nustrale-Schweinen. Piana, 20215 Loreto-di-Casinca
Tel. +33/495 36 30 24, www.gustidicorsica/en/3-3/producteur/albertini.html

Le Potager en herbes Zum Kräutergarten gehört eine Feinkost-Boutique. Alles eigener Bio-Anbau und eigene Herstellung. Mit Mittagstisch (Juli/

August auch abends). Toller Risotto mit Muscheln und Pulpo aus lokalem Fang.
Acqua Peruta, 20169 Bonifacio, Tel. +33/685 53 22 84, www.lepotagerenherbes.fr

Casa Lucchini Für viele die beste Charcuterie Südkorsikas. Schinken und Würste von Nustrale-Schweinen des Hofes bei Sartène. Zudem erstklassige korsische Käse, Konfitüren und Wein.
28, rue Saint-Dominique, 20169 Bonifacio
Tel. +33/645 18 52 42
Instagram: @casalucchini_epicerie

L'Ortulinu Rue Paul Nicolai, 20169 Bonifacio
Tel. +33/659 17 21 46
www.facebook.com

Domaine Zuria Das hypermoderne Weingut wurde erst 2010 gegründet und zählt bereits zu Korsikas Topkellern. Mineralische, auf Granit- oder Kalkböden angebaute Weine, die ihr Terroir spiegeln. Weinproben und Führungen.
Spinella, 20169 Bonifacio, Tel. +33/667 98 69 38
www.domainezuria.com

A Teghja Sehr gut sortierte Vinothek, modernes Design unter alten Natursteinbögen. Über 400 Weine aus allen korsischen Anbaugebieten.
Tipp: Sommelier und Inhaber Marc-Antoine Gambini bietet Masterclasses an.
2, Cours Sœur-Amélie, 20100 Sartène
Tel. +33/613 47 10 25, www.ateghja.com

Schlafen

Continental Neu eröffnetes Hotel in einem 1900er-Bau, in fußläufiger Lage zur Altstadt.

Geräumige Zimmer. Frühstück mit hausgebackenen korsischen Kuchen. Idealer Startpunkt für eine Tour ans Cap Corse.

3, avenue Maréchal Sebastiani, 20200 Bastia, Tel. +33/495 11 02 90
www.hotelcontinentalbastia.com

Astretta Zimmer im Loft-Design, mit Terrasse oder Balkon, am Uferboulevard. Im Sommer kann es trübelig werden. Die Zimmer nach hinten raus sind auch dann ruhig.
27, avenue Napoléon III, 20110 Propriano
Tel. +33/495 26 09 05, www.hotel-astretta.com

Genovese Luxushotel in der Oberstadt mit großem Spa und Pool mit Blick über die Altstadt. Quartier de la Citadelle, 20169 Bonifacio
Tel. +33/495 73 12 34, www.hotel-genovese.com

Fesch Die meisten Zimmer wurden kürzlich renoviert. Neuer Spa im Keller, Roof Top mit Pool, auch das Frühstück wird im stylishen Restaurant serviert.
7, rue Cardinal Fesch, 20000 Ajaccio
Tel. +33/495 51 62 62, www.hotel-fesch.com

Infos

Anreise: Per Flugzeug nach Calvi, Bastia, Ajaccio und Figari. Fährverbindungen von Livorno und Genua, Nizza und Toulon nach Bastia, Ajaccio, Porto Vecchio oder Ile Rousse

Auskunft: Agence du Tourisme de la Corse, 17, blvd. du Roi Jérôme, 20181 Ajaccio Cedex 01
www.visit-corsica.com

Moulin Mattei, die letzte erhaltene von einst 13 Mühlen am windreichen Cap Corse

