Marseille

Was tun?	Sollte man nicht versäumen!	Was man wissen sollte!		Hotels/Restaurants
Besuchen Sie ein Fußballspiel von L'**OM**! Nach vielen Skandalen und schillernden Präsidenten, ist Olympique Marseille jetzt wieder an der Spitze der französischen Liga und könnte 2010 französischer Meister werden. Auch L'OM hätte dieses Jahr die Bayern aber auch nicht aufgehalten.	**Le City pass culturel** Dieser Pass erlaubt an 1 oder 2 Tagen freien Eintritt in 14 Museen, einschließlich einer Bootsfahrt zum Château d'If (Gefängnis des Grafen von Monte Christo), sowie eine Reihe weiter Vergünstigungen (2010: € 22/1 Tag; € 29/2 Tage). Die Überfahrt nach Château d'If können Sie auch verbinden mit einem Besuch der Îles du Friou, mit wunderbaren Wander- und Bademöglichkei-ten und römischen Tempelresten.	**Die Bouillabaisse**, oft irrtümlich als Fischsuppe bezeichnet, ist ein komplettes Fischgericht mit mindestens 5 verschiedenen Fischen (Rascasse, Lotte, Rouget, Seeaal, Peterfisch, Muräne…), die in der Brühe gegart werden und gesondert gegessen werden. Dazu oder vorweg gibt es die Brühe zusammen mit roter Knoblauchmayonnaise. Die **Savon de Marseille** ist kernseifenähnlich, besteht zu 75% aus Olivenöl und ist sehr hautpflegend. Besser ist nur noch die Savon d'Alep - die **Alepposeife** -, die zusätzlich mind. 15% Lorbeeröl enthält und sogar gegen die Hautkrankheit Psoriasis hilft. Auch der **Pastis** ist eine Erfindung aus Marseille. 1923 hat ihn Paul Ricard auf den Markt gebracht. Inzwischen gibt es kräftige Konkurrenz, aber der Name von Paul Ricard taucht in der Provence noch an mehreren Stellen auf. Unweit von Marseille auf seiner Rennstrecke, nördlich von Bandol und in der	 	**Restaurants:** In Marseille finden Sie alles: Vom 3-Sterne-Genußtempel, bis zur Nordafrikanischen Tajine- oder Cous-Cous-Bude- in jeder Preis- und Qualitätslage. Zwei möchten wir Ihnen aber empfehlen, weil Sie dort nach wie vor die besten und authentischsten Bouillabaissen bekommen. Hotel Miramar 12, Quai du Port F-13002 Marseille 04.91.91.10.40 Eher eleganter Rahmen in einem Restaurant, das sich der Bewahrung der « echten » Bouillabaise verschrieben hat. Nicht billig. Was im Übrigen bei einer echten Bouillabaisse auch nicht möglich ist. Chez Fonfon 140, Vallon des Auffes F-13007 MARSEILLE 04 91 52 14 38 Die Corniche führt vom alten Hafen in Marseille nach Osten, direkt am Meer entlang. Einige kleine Buchten haben ihren Zugang zum Meer unter der höher gelegenen Corniche. Meist sind diese Buchten kleine Fischerhäfen wie das Vallon des Auffes. Hier liegt das „Fonfon" und hier erhält man die Original-Bouillabaisse in einer authentischen Umgebung - auch wenn es schon lange nicht mehr das „Resterlessen" der Fischer ist, sondern ganz schön ins Geld geht.

		Camargue seine Stierzucht und seine Arena. Pastis wird übrigens nicht wie auf diesem Video pur getrunken und auch nicht 1 Liter in 5 Minuten, sondern in geringen Mengen mit viel Wasser und Eis.		