

# BOUILLABAISSE

Von

HEINZ HELL

Diese drei Begriffe klingen bei Nennung des Namens Marseille auch im Nichtkenner auf: Der Hafen, die Canebière und die Bouillabaisse.

Ueber den Hafen ließen sich Bücher schreiben. Die Canebière, Marseilles Hauptstraße, davon die Lokalpatrioten sagen: „Wenn Paris eine Canebière hätte, könnte es fast ein Marseille sein,“ wird überschätzt, und die Bouillabaisse, über die man gleichfalls Bücher schreiben könnte, Kochbücher zumindest, wird unterschätzt.

Zwischen ihr und dem Hafen bestehen mancherlei Beziehungen metaphysischer Art, deren Details einem offenbar werden, so man bei Basso, mit dem Blick aufs Quartier, vom leckeren Gericht nebst reichlich „vin rosé“ langsam hellsichtig geworden ist.

Nordeuropäer halten die Bouillabaisse für barbarisch, ein Kuriosum, wie etwa die faulen Eier in China oder gebackene Vogelnester, deren Existenz man zwar mit Interesse wahrnimmt, die man auch der Wissenschaft halber mal kostet, in größeren Mengen aber, brrr . . .

Das Geheimnis ihrer Zubereitung ist individuell. Fischer, die die Nacht auf See verbrachten und aus dem Reichtum des Fangs das Notwendige gleich an Ort und Stelle herausklauben, ersetzen den Hummer durch Quantitäten jenes duftenden Knoblauch, der uns Feinnervige peinlich berührt, weil wir allzu starke Effekte negieren. Weniges davon schon, doch gibt das rosige Fleisch des großen Krebses einen pikanten Farbkontrast zum gelben Safran, der wiederum die brutalen Töne der nackten Muscheln dämpft und zugleich eventuelle Fadheiten in dieser oder jener der zwanzig vorgeschriebenen Fischarten geschmacklich dem Ganzen unterordnet. Zum Schluß, wenn leicht geröstete Brotschnitten eingetunkt die richtige Weiche erlangten, entsteht eine Suppen-Symphonie, aus der die Mysterien der verkommensten aller Hafenstädte dem Konsumenten sich schamlos enthüllen, so daß er mutig hinspringt in den großen Kochtopf zwischen Quai du Port und Bassin de la Joliette, wo jene andere Bouillabaisse, die der angeschwemmten Menschenrassen, sich zusammenbraut, im Volksmund mit „Vieux Quartier“ bezeichnet.

Den perspektivisch tollsten Eindruck gewinnt man von der Höhe „Notre Dame de la Garde“, der Seemannskirche mit den Schiffsmodellen und Miniaturflugzeugen, die fromme Gerettete als Dank der Jungfrau stifteten. Im Vordergrund der mittelalterliche Hafen, Fregatten, ein maroder Küstendampfer, dahinter die kompakte Masse des Quartier, gettohaft zusammengedrängt, nach rückwärts ansteigend, geheimnisvoll, wie aus einem Roman von Claude Farrère geschnitten. Neugierige Globetrotter, Rivierareisende und Filmleute stecken mitunter die Nase hinein, kehren aber bald wieder um, zurück zur gepflegten Canebière, von wo aus sie auf Postkarten Schauerliches nach Kötzschenbroda berichten.