



Von Valencia über Hanoi bis nach Tunis: Die Auswahl an Obst, Gemüse, Lebensmittelgeschäften und Restaurants ist in Noailles so groß, dass besondere kulinarische Streifzüge durch das Viertel angeboten werden.

FOTO: GAMMA-RAPHO VIA GETTY IMAGES

Sie bindet auch die Lebenswege der Händler in ihre schauspielerisch unterfütterten Erzählungen ein. „Ich will ein Gefühl, eine Verbindung zwischen meinem Publikum und unseren Gastgebern aufbauen“, erklärt die Französin. Wer die Rue d'Aubagne im Herzen von Noailles hinunterläuft, so schrieb auch schon der Kriminalchriftsteller Jean-Claude Izzo in den 90er-Jahren, befindet sich auf einer Reise mit Stopps in Italien, Griechenland, der Türkei, Libanon, Madagaskar, La Réunion, Thailand, Vietnam, Marokko, Tunesien und Algerien. Auch dank dieser Vielfalt kürte die Tageszeitung *La Provence* die Straße im vergangenen April zum kulinarischen Zentrum der Altstadt.

Dabei sind nur wenige Monate vergangen, seit es in der Rue d'Aubagne zu einem Unglück kam: Am 5. November 2018 stürzten um kurz nach neun Uhr morgens zwei baufällige Häuser ein, ein drittes wenig später. Fünf Männer und drei Frauen verloren dabei ihr Leben. Die verbliebenen Häuserlücken sind inzwischen frisch planiert, doch die Anrainer seien noch immer wie gelähmt, sagt Tiberghien: „Es fällt den Leu-

ten schwer, in die Rue d'Aubagne zurückzukehren.“ Noch immer ist Wut auf der Straße. Sie lässt sich an plakatierten, kämpferischen Parolen ablesen und gilt den Stadtobere, denen die Anwohner vorwerfen, dass sie mehr Interesse an Prestigeprojekten haben als am Sozialwohnungsbau. Diese Gleichgültigkeit spiele Hauseigentümern in die Hand, die auf notwendige Sanierungen verzichteten, weil sie unter den sozial Schwachen auch so genügend Mieter fänden. Die Rue d'Aubagne ist einer dieser Orte Marseilles, an denen man sich entscheiden muss, wie man die Stadt verschlagworten mag: chaotisch, schmutzig, arm – oder eben kosmopolitisch, bunt und großzügig.

Die Rollläden der meisten Geschäfte sind mit wilden, fröhlichen Graffiti besprüht, auf den Straßen liegt der ewige Staub der Stadt, aus selbstgezimmerter, mit Erde gefüllten Kisten wachsen tapfer grüne Sträucher. Ein Mann rollt polternd seinen Lastenkarren voller Gemüse in eine Querstraße hinein. Er schlängelt sich durch die Auslagen der Geschäfte, die große Flächen der Trottoirs besetzen mit Hirsensäcken, Perücken und den bunten Werbetafeln für Flechtfrisuren zentralafrikanischer Schönheitssalons. Auch findet man hier orientalisches Backwerk, Korbmacher, Gewürzstände. Und ganz weit oben, vor den Absperrgittern, wo die eingestürzten Häuser standen, beschallen zwei Jugendliche die Straße mit wütender Musik.

Dies ist die Straße, in der man seit 1943 Pizza aus dem Holzofen bei Chez Sauveur bekommt. Oder die tunesische Brotsuppe Leblebi im Schnellrestaurant Chez Yassine, wo der Strom der Hungrigen nie abzu-ebben scheint. Noailles verweigere sich der Gentrifizierung, vor allem seit diesem Drama, sagt Tiberghien. Aber selbst die Rue d'Aubagne wird schicker.

Die 26-Jährige Ella Aflalo aus Nizza hat Ende März ihr Restaurant Yima eröffnet. Die junge Frau mit der Ausbildung am Lyoner Institut Paul Bocuse bewies sich 2018 bei der französischen Fernsehsendung „Top Chef“ vor einer Jury aus Sterneköchen, sie gehörte zu den letzten 15 Kandidaten von mehr als 10 000 Bewerbungen. Und seit 2016 betreibt die ehemalige Foodjournalistin Julia Sammut, Tochter einer

der raren Sterneköchinnen Frankreichs, die *Épicerie L'idéal*, einen Feinkostladen, in dem man auch essen kann. Sie habe immer gewusst, dass, sollte sie einmal einen eigenen Laden eröffnen, es hier sein müsse, inmitten all dieser verschiedenen Essenskulturen.

„In Noailles“, sagt sie lachend, „ist nämlich sowieso das gesamte Jahr über *Année de la Gastronomie*.“



Veranstaltungen: Das kulinarische Festival *Année de la Gastronomie en Provence* findet bis Dezember 2019 statt: www.mpg2019.com. Im *Musée Regards de Provence*, www.museeregardsdeprovence.com: *De la table au tableau*, bis 22. September und *L'Art mange l'Art*, bis 13. Oktober; beide Ausstellungen zeigen kulinarische Sitten und Spezialitäten des französischen Südens in der Darstellung der Maler und Bildhauer vom 19. bis ins 21. Jahrhundert. **Kulinarische Stadtführungen** mit Bénédicte Sire, www.baladesurbaines.eu **Übernachten:** Zwischen Hauptbahnhof und Canebière, also in der Nähe des Viertels Noailles liegt die Pension *Edelweiss* mit fünf individuell eingerichteten Zimmern, DZ ab 85 Euro, www.pension-edelweiss.fr

WELTWEIT

Zu voll in Machu Picchu

Ungefähr 6000 Menschen besuchen die Inkastadt Machu Picchu täglich – den Behörden sind das zu viele. Um die weltberühmte, historische Stätte vor dem Verfall zu schützen, wird der Zutritt zu drei Sehenswürdigkeiten dort eingeschränkt. Betroffen von den Sperren sind der Sonnentempel, der Tempel des Kondors und der Intihuatana-Stein. Vom 15. bis zum 28. Mai dürfen Touristen lediglich drei Stunden in den genannten Bereichen, die aus dem 15. Jahrhundert stammen, bleiben. Die Maßnahmen seien „angesichts der Anzeichen des Verfalls notwendig, um Machu Picchu zu bewahren“, erklärte das Kultusministerium nach Medienberichten. Die Behörden wollen in der zweiwöchigen Testphase die Auswirkungen der neuen Maßnahmen evaluieren, bevor vom 1. Juni an dauerhaft neue Regeln gelten sollen. Das vom Inkaherrscher Pachacutec erbaute Machu Picchu war im Juli 1911 von dem amerikanischen Archäologen Hiram Bingham entdeckt worden. Heute gehören die Ruinen zu den bekanntesten archäologischen Stätten der Welt. sz

Rekord am Everest

Während die Touristen zurzeit wegen schlechten Wetters im Basislager warten, hat der Nepalese Kami Rita Sherpa mit seiner 23. Besteigung des höchsten Berges der Welt seinen eigenen Rekord ausgebaut. Er tat dies, während er zusammen mit anderen Sherpas den Weg für die zahlenden Bergsteiger mit Stahlseilen und Tritten anlegte. Der 49-Jährige war im vergangenen Jahr der alleinige Rekordhalter für die meisten Gipfelerfolge am Everest geworden. Der Sherpa erreichte den 8848 Meter hohen Gipfel am Mittwochmorgen erneut, wie sein Arbeitgeber, ein nepalesischer Anbieter von Bergtouren, mitteilte. Kami Rita hatte den Mount Everest erstmals 1994 bestiegen und seitdem auch mehrere andere Achttausender. Seit der ersten Besteigung des höchsten Berges der Welt im Jahr 1953 schafften es mehr als 5000 Menschen auf den Gipfel an der Grenze zwischen Nepal und Tibet. Mehrere Hundert kamen jedoch bei dem Versuch ums Leben. Für die Genehmigung in der kurzen Hauptklettersaison im April und Mai bezahlen ausländische Bergsteiger umgerechnet rund 9000 Euro. In diesem Jahr wurden 378 Genehmigungen erteilt. DPA

Buchen Sie Ihren Winterurlaub im Reisebüro, im AIDA Kundencenter unter +49 (0) 381/20 27 08 51 oder auf www.aida.de

*Frühbucher-Plus-Ermäßigung bei Buchung bis 31.05.2019, gilt für die 1. und 2. Person in der Kabine, limitiertes Kontingent
AIDA Cruises • German Branch of Costa Crociere S.p.A. • Am Strande 3d • 18055 Rostock

