## Das Charcuterie-Quartett : Köstliche Schweinereien aus Vivario

Zur *Charcuterie Corse* gehören schließlich auch noch der *Saucisson de Sanglier* als geräucherte Wildschweinmettwurst, die Blutwurst *Sangui* und eine Vielzahl von Pasteten. Sie werden häufig mit Myrte gewürzt und schmecken je nach Region ganz unterschiedlich. Lamm oder Rind werden auf Korsika nur für Urlauber und Festlandsfranzosen verarbeitet. Der Korse isst Schwein.

### *Charcuterie U Pase*

Foto: Hilke Maunder

*Coppa, Figatelli, Prisuttu* und korsisische Hartwurst reift bei Pierre Selvini im Keller – Vater Philippe verkauft sie im Herzen von Vivario in seinem **Restaurant: Piazza Diana, 20219 Vivario; Charcuterie-Shop an der T20 Mai – September, Tel. 06 42 31 68 62, auf Facebook und Instagram zu finden**

*Lonzu* im Reifekeller von Pierre Selvini in Vivario. Foto: Hilke Maunder

Zwei Spezialitäten sind besonders berühmt: die *Coppa*, ein in Salz und Wein eingelegter Rollschinken aus Schweinenacken, und der *Lonzu*, ein mild geräuchertes, gepfeffertes Schweinefilet, das hauchdünn geschnitten perfekt zum Aperitif passt.

Foto: Hilke Maunder
*Prisuttu*-Schinken im Reifekeller von Pierre Selvini in Vivario.

Der rohe Räucherschinken *Prisuttu* wird im Sommer mit Feigen genossen. Die groben Würstchen *Figatelli* aus Schweinespeck, Leber und Innereien wie Herz und Niere sind roh oder gegrillt ein traditionelles Winteressen.

## Handwerklicher Winter-Käse

**Doch nur ein Fünftel der jährlich 500 Tonnen *Brocciu* wird auf Korsika noch so handwerklich aus Molke und frisch aufgeschlagener Schafmilch hergestellt zum Beispiel bei Romain Loefgen, der 2025 den Betrieb seiner Eltern Harry und Françoise Loefgen in Muracciole übernommen hat.**

### *GAEC Harry, Françoise und Romain Loefgen*

Nur zu Fuß oder mit Allradwagen kommt ihr zum Schafhof der Familie Loefgen. Vom Hinweisschild an der Departementsstraße sind es rund 500 Meter steil bergab auf einem sandigen, ausgewaschenen Feldweg mit herrlichen Aussichten auf den Monte d'Oro.

20219 Muracciole, an der D 343 nach Arca, Tel. mobil 06 78 92 14 61 / 06 78 55 59 21; GPS: 42.17396900 / long: 9.18812600

Harry heißt eigentlich Harald – und gebürtig aus Köln. 1977 kam er als Jugendlicher auf die Insel, arbeitete anfangs als Schäfer – und kaufte 1980 eine Hofstelle bei Vivario mit Paradeblick auf den Monte d'Oro. Auch seine Frau Françoise hat familiäre Verbindungen nach Deutschland – und einst eine bayrische Großmutter in Holzhäusln bei Steinhöring, wo ihre Mutter geboren wurde.

Françoise Loefgen bei der Herstellung von *Brocciu*. Foto: Hilke Maunder

Tag für Tag unterstützt sie ihren Sohn Romain bei der Herstellung von *Venacais*, dem lokalen Käse des Ortes Venaco und seines Umlands – die Korsen nennen ihn *Venachese*. Er ist das Vorzeigeprodukt des Hofes. Nach 40 Tagen wird er genossen.

Aus der Molke, die nach der Käsebereitung übrig bleibt, und der frischen Milch des morgendlichen Melkens fertigt sie den *Brocciu*, handwerklich wie einst. Einmal pro Woche fertigt sie auch einen Hartkäse nach Vorbild des *tomme de Savoie* und verkauft ihn als *tomme nature* und aromatisiert mit *fenugrec*, Bockshornklee. Alle Käse sind garantiert bio.

Romain Loefgen mit *Venacais*, auf Korsisch *Venachese*, dem lokalen Bergkäse des Bergdorfes Venacu.
Foto: Hilke Maunder

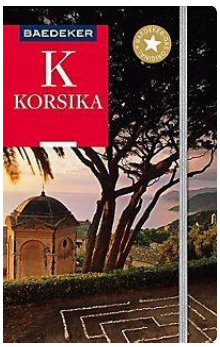
Mit wollweißem und schwarzem, kastanienbraunem und rostrotem Fell stürzen die Tiere nach ihrem Freilauf mittags an die Tränke im Gatter, gleich neben dem Wohnhaus der Familie.

Und während dort mittags *Brocciu* mit Rohrzucker das Mahl beschließt, zückt Françoise ihr Handy und fotografiert die Herde. Einzelne Tiere tragen Viehglocken, andere kennen die Harry, Françoise und Romain per Namen. Und ein Milchschaf, erzählt Françoise. hat sogar das stolze Alter von 14 Jahren erreicht.

Die Schafherde von Harry, Françoise und Romain Loefgen. Foto: Hilke Maunder

**Verkauft wird der Nationalkäse der Korsen in zwei Varianten:**

**als milder Frischkäse, der höchstens 21 Tage alt sein darf – und als pikanter, würziger *Brocciu passu*, der mitunter sogar mehrere Monate lang gereift ist.**

Echter *Brocciu* ist ein Winter-Käse. Im Sommer tritt an seine Stelle der *A Casinca*. Sein Name verrät, wo er herkommt: aus der Casinca. Vor dem Genuss entfernen die Korsen stets die Rotschmier-Kruste, um das weiche Innere so richtig gut genießen zu können. Würzig und nussig zergeht er auf der Zunge.

Alles im Buch nachzulesen: Hilke Maunder, Baedeker Korsika* Lasst euch an Orte wie diesen (ver)führen. Erlebt Genussmomente und taucht eine in ganz besondere Momente. Wer mag, kann ihn **hier*** direkt bestellen.