



Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

## Cassoulet aus Castelnaudary

Dieser südfranzösische Eintopf ist so berühmt, dass man Touristen trotz großer Sommerhitze mit schweißbedeckter Stirn in den Gassen der Festungsanlage von Carcassonne sitzen sieht. Aber es lohnt sich, den deftigen Eintopf der Region Okzitanien ungeachtet der Jahreszeit zu probieren. Wie so viele landestypische Gerichte ist auch Cassoulet ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Die Zutatenliste ist überschaubar: Weiße Bohnen, Ente, Bratwurst, Speck. Die Zubereitung klassisch in einer handgepferten Form, der Cassole. Castelnaudary am bekannten Ca-

nal du Midi, der Toulouse mit dem Mittelmeer verbindet, ist das Epizentrum für Cassoulet. Die Bruderschaft „La Grande Confrérie du Cassoulet“ kümmert sich um die Bewahrung der Traditionen. Die Brüder und mittlerweile auch Schwestern legen Wert auf die Verwendung regionaler Zutaten. Wir besuchen alle Zulieferbetriebe für diese französische Spezialität, treffen den Präsidenten der Bruderschaft und essen mehrmals Cassoulet – allerdings bei winterlichen Temperaturen mit Genuss und ohne Schweißperlen.

### Von der Bohne bis zur Bouillon

Castelnaudary ist eine der wenigen Regionen in Frankreich, in der Bohnen angebaut werden. Die für ihr perfektes Kochverhalten bekannte weiße Lingot Bohne wird in der Region Aude angebaut. Im Ertrag ist sie weniger attraktiv, aber für echten Cassoulet ist sie ein Muss. Durch die lange Garzeit im Ofen bekommt der deftige Eintopf seinen intensiven Geschmack.

Die weißen Bohnen sind am Ende weich und haben sich mit Entenfett und Geflügelbouillon vollgesogen. An der Oberfläche sind die Bohnen knusprig braun und voller Röstaromen. Weiter unten in der Cassole liegen Bratwurst sowie Teile aus Brust und Keule von der Ente. Die Fleisch-Bouillon wird meist schon am Vortag zubereitet.

**Cassoulet schmeckt auch wegen des Entenfetts. Enten werden in der Region gezüchtet.**



## Alles eine Frage der Form: Poterie Not

Die Poterie Not liegt am Canal du Midi. Die Erde hier ist schwer und enthält viel Ton. Gut für die Töpferei, aber auch für die in der Region angebauten Bohnen. Seit 1883 dreht sich in der Töpferei Not die Töpferscheibe hauptsächlich für die Cassole. Sie ist nicht nur Namensgeber für den Cassoulet, sondern, so erklärt uns Jean-Pierre Not, durch ihre konische Form kann das Fett besser aufsteigen und trägt somit entscheidend zum Geschmack bei. Für Restaurants, für Cassoulet-Fabriken und auch für Touristen werden hier Töpfe in der klassischen Form produziert. Noch vor 60 Jahren gab es acht Töpfereien in der Region, erzählt Jean-Pierre Not. Heute ist sein Familienbetrieb die einzig verbliebene Töpferei. Ein Grund dafür ist die Umstellung der auf Effizienz bedachten Industrie. Aus Platzgründen arbeiten viele Cassoulet-Betriebe mit geraden Auflaufformen. Dank der Arbeit der Bruderschaft, eines jährlichen Cassoulet-Festivals und traditionsbewussten Restaurants wird in der Poterie Not das Töpferhandwerk fortgeführt. Jean-Pierre Not ist Botschafter der Region Aude und ein Besuch der Töpferei lohnt sich.



**Inmitten von Cassoles:  
Jean-Pierre Not mit Autorin Angela Berg im  
Verkaufsraum der Töpferei.**

## Gesellschaftsfähiger Eintopf

Die Hostellerie Etienne serviert seit 1956 an langen Tischen voller gut gelaunter Menschen Cassoulet de Castelnaudary. Hier ist vom Tontopf bis zur Bohne alles regional. Eigentümer und Chefkoch Eric Rousselot ist konzentriert bei der Sache, denn zur Mittagszeit strömen Ausflugsgruppen sowie Büroangestellte und Landarbeiter gleichermaßen in sein Lokal. Mindestens zwei, besser noch drei Stunden schmurgelt der Ein-

topf im Ofen. In dieser Zeit soll die braune Kruste gebrochen und mit dem Fett aus dem Eintopf übergossen werden. Ganze sieben Mal sollte dies geschehen, alles für den perfekten Geschmack. Wie man sich denken kann, ist dieser Eintopf aus Bohnen, Entenfleisch und dem Fett von Ente und Schweinespeck so gehaltvoll, dass ihm nur noch ein einfacher säuerlich angemachter Blattsalat und ein Glas Rotwein zur Seite gestellt wird.



**Hitze und Zeit sind zwei wichtige  
Komponenten für den köstlichen  
Cassoulet.**



**Dicht an dicht sitzen die Gäste  
im Restaurant Etienne auch an  
einem Wochentag im November.**



**Die braune Kruste gehört zu  
einem guten Cassoulet.**



**In Castelnaudary gibt es mehrere  
Fabriken, die für ganz Frankreich  
Cassoulet in Dosen herstellen.**

## Sommer, Sonne, Cassoulet

Auch wenn der deftige Eintopf das perfekte Winteressen ist, so wurde Cassoulet lange bevor ihn sich Touristen in der Mittagssonne servieren ließen, auch im Sommer gegessen. Für die Erntearbeiter war Cassoulet ein gehaltvolles Essen, das sie bei Kräften hielt. Jedes Jahr im August, mitten in den Som-

merferien findet La Fete du Cassoulet in Castelnaudary statt. Innerhalb von nur vier Tagen wandern bei jeder Menge Live-Musik rund 40.000 Portionen Cassoulet in die Bäuche der Festival-Besucher. Wer es nicht zum großen Fest schafft, für den gibt es das ganze Jahr über gute Adressen in Castelnaudary.

## Reisetipps

### Canal du Midi

Hausbootfahrten und Fahrradtouren entlang des berühmten Kanal des Südens, der seit 1996 zum Unesco Welterbe zählt.  
[www.castelnaudary-tourisme.com](http://www.castelnaudary-tourisme.com)

### La Fete du Cassoulet

Jedes Jahr für vier Tage im August. Termine und das Rezept unter  
[www.fete-du-cassoulet.com](http://www.fete-du-cassoulet.com)

### Region Aude –

das Land der Katharer mit den Städten Carcassonne und Narbonne  
[www.audetourisme.com](http://www.audetourisme.com)