

Liebe Leser,

Einreiseverbote, Quarantäne-Anordnungen, Flugannullierungen, Reiseabsagen: In Zeiten von Corona ist das Reisen kompliziert bis unmöglich geworden.

Trotzdem wollen wir Ihnen Lust machen – auf quirlige Städte, einsame Sandstrände, interessante antike Stätten, abwechslungsreiche Wanderstrecken, unentdeckte Regionen oder einfach nur einen sehenswerten Ort um die Ecke für den nächsten Wochenendausflug.

Denn irgendwann werden wir alle wieder verreisen können. Und bis dahin ist es vielleicht ja auch ganz schön für Herz und Seele, wenn unsere Autoren Sie mit ihren Geschichten mit auf Reisen nehmen – und wenn es nur in Ihren Köpfen ist.

Viel Spaß beim Lesen.
Ihre Reisereporter

Bucketlist ist Ansporn für die Zukunft

Das Planen von künftigen Reisen kann den aktuellen Verzicht leichter machen

Kiel. Um die Corona-Pandemie einzudämmen, müssen die Menschen vorerst auf das Reisen verzichten. Das ist unvermeidbar. Was bleibt, ist die Vorfreude auf kommende Reisen: Ist jetzt also die richtige Zeit, um sich eine Bucketlist anzulegen – eine Liste mit Zielen, die man unbedingt noch sehen will?

„Für gewöhnlich legt man sich ja selber Listen an, wenn man fürchtet, sonst den Überblick zu verlieren. Das ist also wie ein Knoten im Taschentuch“, sagt der Tourismusforscher Professor Martin Lohmann aus Kiel. Die Planung selbst könne aber auch schon Spaß machen und mit Vorfreude verbunden sein.

Und was steckt aus Sicht des Experten psychologisch hinter der Bucketlist? „Erst mal steht auf der Bucketlist ja nur, was ich vorhabe, nicht, warum“, sagt Lohmann. „Die Führung einer solchen persönlichen Liste wirkt dabei auch als Ansporn, die Pläne zu verwirklichen.“ Dahinter könnten sich dann die unterschiedlichsten Reise-motive verbergen.

Die Bucketlist steht allerdings stets im Verdacht, es gehe nur darum, irgendwelche Dinge quasi abzuarbeiten – fast wie im Job. Das wäre dann nicht spaßig, sondern stressig. Diese Gefahr sieht Lohmann derzeit allerdings nicht: „In echten Krisenzeiten wird man erst mal den Kopf voll haben mit anderen Dingen. Erst wenn man lange eingesperrt ist, kommt man wohl auf die dann entlastende Idee, sich Reisepläne für die Zukunft in eine Liste zu schreiben.“

Viele Destinationen und Reiseanbieter setzen in Corona-Zeiten auf virtuelle Rundgänge, Führungen, Videos und andere Erlebnisse. Eine Kompensation von tatsächlichen Reisen sieht Lohmann darin allerdings nicht. Mithilfe zum Beispiel von Fotos könne man aber vergangene eigene Reiseerlebnisse wieder lebendig werden lassen. „Das tut oft gut“, meint Lohmann.

Derzeit bleiben die meisten Flugzeuge am Boden, das Coronavirus legt eine Milliardenbranche lahm. Was macht das mit den Menschen, die es gewohnt sind, frei zu reisen? „Die Einschränkung der Bewegungsfreiheit ist massiv“, sagt Lohmann. Wer die Maßnahmen zur Eindämmung des Virus aber befürwortet, der akzeptiert auch die fehlenden Reismöglichkeiten, glaubt der Forscher: „Man zehrt dann von der Hoffnung, demnächst wieder reisen zu können.“



Whoin soll es gehen? Auf der Bucketlist stehen Reiseziele für die Zukunft – in Corona-Zeiten umso wertvoller.

FOTO: FRANZISKA GABBERT/DPA-TMN



Vielstimmiges „Määäh“: 150 Schafe (1) gehören zur Herde von Pyrenäen-Schäfer Yves Coste, der auf seinem Bauernhof in den französischen Pyrenäen auch Reisende beherbergt (2). In der eigenen Käseerei entsteht aus Schafsröhmilch der Tomme de Pyrénées (rundes Bild im Kasten). Im kühlen Keller dort lagert und reift er auch. Der nahe gelegene Festungsort Prats-de-Mollo (3) zählt nur knapp mehr als 1100 Einwohner.

FOTOS: HELGE SOBIK

Zum Glück alles Käse

Die Zeit anhalten in den französischen Pyrenäen: Ferien beim Schäfer auf dem Bauernhof

Von Helge Sobik

Es ist, als wäre alles komplett durchgetauscht. Die vertrauten Geräusche von zu Hause gibt es nicht mehr. Fahrende Autos sind plötzlich eine vage Erinnerung aus der Vergangenheit. Die Klänge von Martinshorn, Hupen und Bässen, die durch das geöffnete Fenster dringen? So etwas hat hier draußen noch keiner gehört. Stattdessen surren Bienen, die Zweige der alten Eichen knistern im Wind, der die Blätter rauschen lässt, als gäbe es direkt hinter dem alten Haus einen Gebirgsbach.

Telefonklingeln hat wiederum Seltenheitswert, an die Haustür müssten Besucher klopfen. Zufällig kommt ohnehin niemand vorbei, und Bäuerin Ghislaine Coste stellt Frischkäse und Brot morgens einfach so auf dem Gartentisch der Ferienwohnung ab. Aus Richtung der Wiese hinter dem Haus ruft es vielstimmig „Määäh“, Schafsglocken scheppern, ein Border Collie bellt vor der Gartenpforte, Vögel singen. Die Welt ist anders rund ums Canigo-Massiv in den französischen Pyrenäen.

Die nächste befestigte Straße ist vom Bauernhof der Familie Coste einen mutigen Serpentin-Ritt über eine ausgewaschene, schmale Buckelpiste entfernt. Der nächste Ort in ein paar Kilometern Entfernung heißt Montferrer und hat nur ein paar Dutzend Einwohner. Die nächstgrößere Gemeinde ist der Festungsort Prats-de-Mollo in 15 Autofahrminuten Entfernung mit knapp 1100 Einwohnern.

Nur 14 Dörfer gibt es entlang des etwa 35 Kilometer langen Tales zwischen dem Canigo mit seinem fast 2800 Meter hohen Gipfel und der spanischen Grenze, keine 20 aktiven Bauernhöfe – aber acht Schafherden mit 1500 Tieren. Acht Schäferfamilien halten hier die Tradition am Leben. Wie gut, dass sie es tun. Denn sonst gäbe es diesen Käse nicht, den sie aus der Milch ihrer Schafe herstellen. Und man könnte sie nicht besuchen fahren, nicht bei ihnen wohnen.

Drei Jahre lang haben Yves und Ghislaine Coste nach genau so etwas gesucht, ehe sie den seinerzeit bereits seit mehr als einem Vierteljahrhundert verlassenen Hof aus dem Jahr 1866 mit seinen 23 Hektar

Land gefunden und nach und nach erst repariert, dann restauriert haben. Für manche Wand mussten sie die Natursteine neu zu stapeln beginnen, manchen dicken Balken mussten sie verstärken. Heute leben sie hier mit ihrem Sohn, mit Tochter und Schwiegersohn, den Schafen, sechs Hütehunden, ein paar Schweinen. Und mit dem vierjährigen Enkel Marius, der sich mit der fast gleich alten Pyrenäen-Hütehündin Orri bestens versteht, obwohl sie ihn an Größe noch immer überragt.

Die Gegend ist still und weit und friedlich, die Ruhe bei Nacht für manchen so irritierend, dass er denkt, er habe sein Gehör verloren. Besuchern der Familie geht es regelmäßig so: Jenen Fremden, die sich einen Urlaub lang in eine Etage des Bauernhofs einmieten und zwei Wochen lang ihr vertrautes Leben dagegen eintauschen, Teil einer Schäferfamilie zu werden.

Diese Nächte ganz ohne Geräusche gibt es wirklich. Die hölzernen Fensterläden zur Veranda sind offen, die Fenster auch. Und: nichts, kein Ton, nicht mal der Ruf eines Uhus. Bis Yves Coste gemeinsam mit Schwiegersohn Alex frühmorgens die Stalltür öffnet und die Schafe wieder auf die Weide lässt. Ihr vielstimmiges Määäh ist der Weckruf für den Hof. Welches Tier zu den nur 10 Prozent gehört, die eine Glocke umgehängt bekommen, ist eine Wissenschaft für sich. Die Schäfer schätzen dafür die Charaktere ein: „Wer schlecht hört, schwer zu melken ist, der ist dominant genug, die Glocke zu tragen. Denn das sind die Tiere, auf die die anderen hören“, sagt Alex.

Wer mag, kann frühmorgens mitkommen zur Herde, nachmittags beim Melken assistieren und anschließend bei der Käseherstellung zusehen. Und alles durchprobieren. Herzhaften Tomme de Pyrénées gibt es hier, dazu den Nadalet als so etwas wie die lokale Reblochon-Variante, außerdem Frischkäse. Alles reift im eigenen Keller, schmeckt

nach Schaf, nach Bergen, so ganz anders als Industrieprodukte. Und ist besonders gut mit einem Gläschen lokalen Likörwein Rives Altes! Die Costes verkaufen ihren Käse und ihre selbst gemachte Wurst zwei Tage die Woche auf Bauernmärkten, beliefern Delikatessgeschäfte und Restaurants. Ihre Kollegen der sieben anderen Käseereien aus dem lang gestreckten Tal machen es nicht anders.

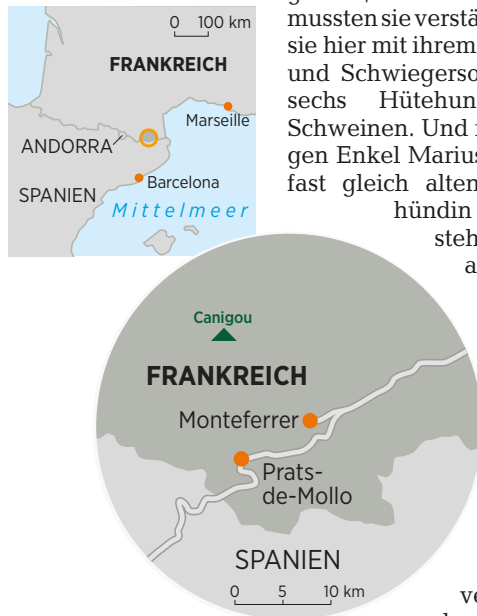
Manche der Schäfer treiben ihre Tiere wie Yves Coste erst im August auf die Hochweiden, bei mildem Wetter sogar erst Ende November wieder zurück zu den Höfen. Einzig die Hunde sind in den Nächten bei ihnen – und die längste Zeit des Tages. „Mal fahre ich für ein paar Stunden hin, schaue nach der Herde“, erzählt Yves, „setze mich auf einen Felsen, schweige und genieße die Natur, die Luft, die Weite – und mal ist in der Käseerei noch so viel zu tun, dass ich nach 20 Minuten wieder umdrehe.“ Gefahr droht den Tieren kaum. Bären gibt es hier nicht, Wölfe haben Seltenheitswert und Hütehunde wie Orri sind dafür gezüchtet, resolut gegen jeden potenziellen Gefährder vorzugehen und ihre Herde zu verteidigen.

Kaum vorstellbar, dass viele der Hänge hier bis in die Sechzigerjahre kahl waren – gerodet, um Feuerholz

für die Öfen der Eisenindustrie zu haben. Sie sind mit Erfolg wieder aufgeforstet worden, die Weiden als Freiflächen übrig geblieben.

Etlliche der Höfe der Region sind gerade von der nächsten Generation übernommen worden. Die Bauern sind erstaunlich jung, manche sogar Quereinsteiger. „Dieses Leben“, sagt Yves Coste, „scheint wieder einen Zauber zu entfachen“. Vielleicht, weil die Natur alles vorgibt, die Uhr keine Rolle spielt, das Smartphone meistens kein Netz hat. Es ist der bewusste Schritt aus der Zeit, der junge Menschen in den französischen Pyrenäen heute wieder Schäfer werden lässt: Dasselbe Motiv, das Urlauber dazu bringt, ein oder zwei Wochen lang hier abzutauchen.

Ob sich Familie Coste damals bei der Suche nach dem richtigen Hof auch anderswo umgeschaut hat? „Nein“, sagt Vater Yves, „nur in den Dörfern dieses lang gezogenen Tales. Weil das Klima besonders milde und noch mediterran beeinflusst ist. Und weil die Menschen hier offener sind als anderswo in Gebirgen. Es war eine gute Entscheidung.“



Dieses Leben scheint wieder einen Zauber zu entfachen.

Yves Coste,
Schäfer

Mehr über sehenswerte Ziele in den Bergen auf www.reisereporter.de

HIN & WEG

Anreise
Zielflughäfen für die Region sind Toulouse auf französischer beziehungsweise Barcelona auf spanischer Seite. Tickets sind ab rund 80 Euro pro Strecke buchbar. Leihwagen gibt es ab etwa 170 Euro pro Woche.

Beste Reisezeit
Im Juli und August erreichen die Temperaturen bis zu 28 Grad Celsius. Nachts kann es auf bis zu 14 Grad abkühlen. Der Herbst ist mild und niederschlagsarm.

Unterkunft
Die Ferienwohnung Lavande der

Familie Coste wird über die Website von Gites de France vermietet, Suchbegriff „Montferrer“; für vier Personen. Sie ist ab 350 Euro pro Woche buchbar. In der Region gibt es zahlreiche Gites und Ferienhäuser. www.gites-de-france.com/de

Weitere Informationen
www.tourismusoccitanie.de
www.tourisme-pyreneesorientales.com/de
www.sudcanigo.com

Die Reise wurde unterstützt von *Tourisme Occitanie*. Über Auswahl und Ausrichtung der Inhalte entscheidet allein die Redaktion.



A large flock of sheep is resting on a lush green grassy field. A tree with bare branches is in the foreground on the left. The sheep are scattered across the field, some lying down and some standing. The scene is bright and sunny.

Unter

Auf Hausbesuch bei einer Schäferfamilie
in den französischen Pyrenäen – und bei
ihren sechs Border Collies.

von Helge Sobik

Schafen

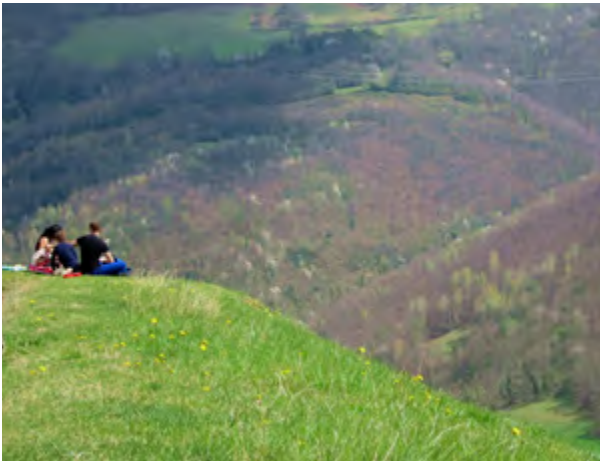


Vielstimmiges „Määäh“: 150 Schafe gehören zur Herde von Pyrenäen-Schäfer Yves Coste, Pyrenäenberghündin Orri passt auf sie auf.



Wer mag, kann in der Ferienwohnung der Schäferfamilie übernachten.

Fotos: Helge Sobik



Bildunterschrift neu links). Das Schäferhaus oben stand Jahrzehnte leer, ehe er es übernommen und saniert hat.

Die hölzernen Fensterläden zur Veranda waren die ganze Nacht offen, die Fenster waren es ebenso. Und: nichts, kein Ton, nicht mal der Ruf eines Uhus. Es gibt diese Nächte ganz ohne Geräusche wirklich - bis Yves Coste gemeinsam mit Schwiegersohn Alex frühmorgens die Stalltür öffnet und die Schafe wieder auf die Weide lässt – und die Border Collies sich mit ein paar Wuffs abstimmen und die Herde treiben. Deren vielstimmiges Määhh ist der Weckruf für den Hof. Glocken scheppern, einer der Border Collies bellt vor der Gartenpforte, Vögel singen.

Ansonsten ist die Gegend still und zusätzlich ist sie weit und friedlich, die Ruhe gerade bei Nacht für manchen so irritierend, dass er denkt, er habe sein Gehör verloren.



Besuchern der Familie geht es regelmäßig so: den Käseköffern, die den Weg zum Hofladen hier im abgelegenen Tal des Canigo-Massivs kennen ebenso wie jenen Fremden, die sich einen Urlaub lang in eine Etage des Bauernhofs einmieten und eine Woche lang ihr vertrautes Leben dagegen eintauschen, Teil einer Schäferfamilie zu werden.

Die vertrauten Geräusche von zuhause gibt es plötzlich nicht mehr. Fahrende Autos sind mit einem Mal eine vage Erinnerung aus der Vergangenheit. Martinshorn, Hupen, Bässe aus einem offenen Fenster? So etwas hat hier draußen noch keiner gehört. Stattdessen surren Bienen, Wind knistert mit den Zweigen der alten Eichen, lässt die Blätter rauschen, als gäbe es direkt hinter dem Haus einen Gebirgsbach. Telefonklingeln hat wiederum Seltenheitswert, an die Haustür müssten Besucher klopfen. Zufällig kommt ohnehin fast nie jemand vorbei, und Bäuerin

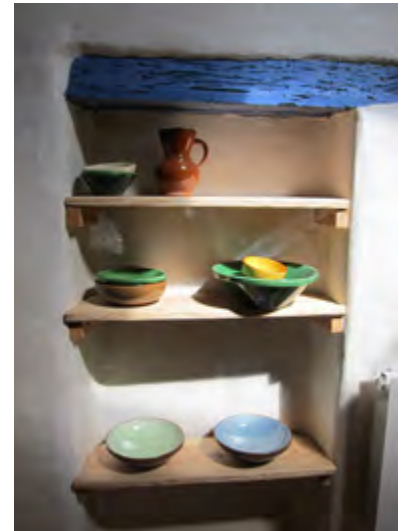
Karte: Maesler Media/stock.adobe.com



Schilder an der Passstraße oberhalb von Prats de Mollo.



In den französischen Pyrenäen hat der Massentourismus noch nicht Fuß gefasst, Ferienquartiere sind rustikal im Stil der Region eingerichtet



Ghislaine Coste stellt Frischkäse und Brot morgens einfach so auf dem Gartentisch der Ferienwohnung ab.

Drei Jahre lang haben Yves und Ghislaine Coste nach genau so etwas gesucht, ehe sie den seinerzeit bereits seit über einem Vierteljahrhundert verlassen Hof aus dem Jahr 1866 mit seinen 23 Hektar Land gefunden und nach und nach erst repariert,

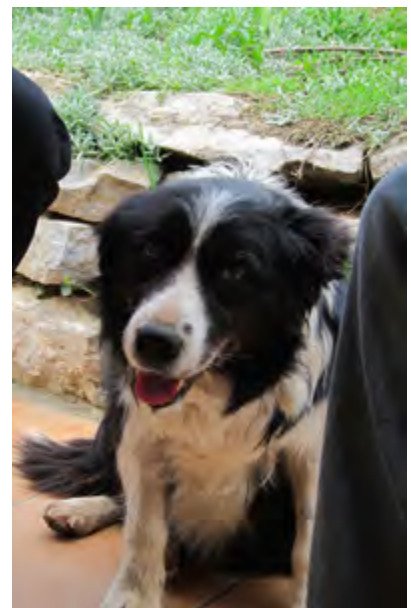
dann restauriert haben. Für manche Wand mussten sie die Natursteine neu zu stapeln beginnen, manchen dicken Balken mussten sie verstärken. Heute leben sie hier mit ihrem Sohn, mit Tochter und Schwiegersohn, jenen 150 Schafen, sechs Hütehunden, ein paar Schweinen. Und mit Enkel Marius, erst fünf, der sich mit der fast gleich alten Pyrenäenberghündin Orri

bestens versteht, obwohl sie ihn an Größe noch immer überragt und stolze 70 Kilo auf die Waage bringt.

Wer mag, kann Schäfer Yves und Alex durch ihren Arbeitstag begleiten und frühmorgens mitkommen zur Herde, nachmittags beim Melken assistieren, anschließend bei der Käseherstellung zusehen. Und alles durchprobieren. Am spannendsten aber ist



Sechs Hütehunde hat die Familie Coste



Fotos: Helge Sobik

Anzeige
N.N.

es, die ebenso intelligenten wie eleganten und sportlichen Border Collies bei ihrem Tagewerk zu beobachten: wie sie sich mit Blicken zu verständigen scheinen, jeden Moment mit dem Signal des Schäfers rechnen, dann mit sichtbarer Freude in Gegenrichtung auf ihre unterschiedlichen Positionen rennen, um beim nächsten Signal im großen Bogen hinter der Herde aufeinander zuzulaufen und sie so zusammenzutreiben. Sie wiederholen das, was sie als sportliches Spiel zu empfinden scheinen, immer wieder, bis die Halbkreise klein, die Bahnen kurz geworden sind und die Herde ein kompaktes Knäuel aus laut mähenden Schafen geworden ist. „Gesprochen“ haben die Border dabei kaum: mal ein einzelnes Wuff, das nach Begeisterung klingt, nie Gekläffe, schon gar kein Gezeter. Diszipliniert erledigen sie ihre Aufgabe. Ein paar Mal am Tag, wann immer Yves den Eindruck gewonnen hat, die Herde würde zu weit aufgefächert sein.

Wie lang er braucht, um einen jungen Border Collie neu zu schulen? Wie viel Zeit vergeht, bis der alles drauf hat? Yves lacht: „Ich brauche sie nicht groß zu trainieren. Keinen von ihnen. Junge Hunde schauen von den älteren ab, wie es geht. Sie beobachten ganz genau, erschließen sich so etwas wie den Rhythmus des Hütens. Sie haben ihn im Blut. Und sie verstehen, dass es auf das immer gleiche Signal hin zu geschehen hat, warten bald auf den Pfiff – und handeln mit einer Begeisterung, als ob es jedes Mal ihr Höhepunkt des Tages ist.“ Zugleich bekommen sie ihre Streicheleinheiten. Bei Familie Coste ist keiner der Hunde bloßes Arbeitstier, alle sind geprägt, haben Bindung.

Welches Schaf unterdessen zu den nur zehn Prozent gehört, die eine Glocke umgehängt bekommen, ist sogar eine Wissenschaft für sich. Die Schäfer schätzen dafür die Charaktere ein: „Wer schlecht aufhört, schwer zu melken ist, der ist dominant genug, die Glocke zu tragen. Denn das sind die Tiere, auf die die anderen hören“, sagt Alex.

Die Border Collies übrigen sind durch und durch fried-



Wiese gleich hinterm Haus: Manchmal ist der Weg der Schafe nicht weit. Erst im Hochsommer werden sie hoch auf die Almen getrieben. Der älteste Border Collie der Familie ist Pensionär und begleitet die Herde nicht mehr täglich.

lich, zwicken vielleicht mal ein Schaf, lassen Besucherhunde auf den Hof – allerdings muss die Pyrenäenberghündin Orri dann im Stall festgebunden oder anderswo hoch oben in den Bergen sein: „Sie duldet keinen Eindringling. Und ein fremder Hund wäre für sie ebenso wie ein Fuchs ein Eindringling, eine Gefahr für ihre Herde. Sie würde angreifen.“ Hütehunde wie Orri sind dafür gezüchtet, resolut gegen jeden potenziellen Gefährder vorzugehen und „ihre“ Herde zu verteidigen. Und da das übel ausgehen könnte, dürfen Mieter der Ferienwohnung im Hauptgebäude des Hofes keinen Hund mitbringen. Leider. Wer nur zum Käsekaufen den Hang hinuntergefahren kommt, muss seinen Hund sicherheitshalber im Auto lassen. Die Border aber würden mit allen spielen und begrüßen andere Hunde mit Freude, wenn Orri mal nicht da ist...



Die nächste befestigte Straße ist vom Bauernhof der Familie Coste einen mutigen Serpentina-Ritt über eine ausgewaschene, schmale Buckelpiste entfernt. Der nächste Ort in ein paar Kilometern Entfernung heißt Montferrer und hat nur ein paar Dutzend Einwohner. Die nächstgrößere Gemeinde ist der Festungsort Prats-de-Mollo in 15 Autominuten mit knapp elfhundert Menschen.

Nur 14 Dörfer gibt es entlang des etwa 35 Kilometer langen Tales zwischen dem Canigo mit seinem fast 2800 Meter hohen Gipfel und der spanischen Grenze, keine 20 aktiven Bauernhöfe – aber acht Schafherden mit anderthalbtausend Tieren. Acht Schäferfamilien halten hier

die Tradition am Leben. Wie gut, dass sie es tun. Denn sonst gäbe es diesen Käse nicht, den sie aus der Milch ihrer Schafe herstellen. Und sonst könnte man sie nicht besuchen fahren.

Herzhaften Tomme de Pyrénées gibt es hier, dazu den Nadalet als so etwas wie die lokale Reblochon-Variante, außerdem Frischkäse. Alles reift im eigenen Keller, schmeckt nach Schaf, nach Bergen, nach dem glatten Gegenteil von Industrieprodukt. Und besonders gut mit einem Gläschen lokalen Rives Altes-Likörwein. Die Costes verkaufen ihren Käse und ihre selbstgemachte Wurst zwei Tage die Woche auf Bauernmärkten, beliefern Delikatessgeschäfte und Re-



Hat sich mit dem Beruf draußen in der Natur den Lebenstraum erfüllt: Schäfer Yves Coste mit den Schafen hinter seinem Hof bei Montferrer in den französischen Pyrenäen



Foto: Helge Sobik

Die Border Collies haben mehr Familienanschluss.



staurants. Ihre Kollegen der sieben anderen Käsereien aus dem langgestreckten Tal machen es nicht anders.

Kaum vorstellbar, dass viele der Hänge hier bis in die 1960er Jahre kahl waren: gerodet, um Feuerholz für die Öfen der Eisenindustrie zu haben. Sie sind mit Erfolg wieder aufgeforstet worden, die Weiden als Freiflächen übrig geblieben.

Manche der Schäfer treiben ihre Tiere wie Yves Coste erst im August auf die Hochweiden, bei mildem Wetter sogar erst Ende November wieder zurück zu den Höfen. Einzig die Pyrenäenberghunde sind in den Nächten bei ihnen – und die längste Zeit des Tages. „Mal fahre ich für ein paar Stunden hin, schaue nach der Herde“, erzählt Yves, „setze mich auf einen Felsen, schweige und genieße die Natur, die Luft, die Weite – und mal ist in der Käserei noch so viel zu tun, dass ich nach 20 Minuten wieder umdrehe.“ Manchmal bringt er zwei oder drei seiner sechs Border Collies mit, lässt sie um die Herde toben, damit sie überschüssige Energie loswerden können und ihren Spaß haben. Orri aber bleibt danach fast immer mit der Herde alleine und passt auf, die Borders fahren meist wieder mit zum Hof. Etliche der Gehöfte der Region sind gerade von der nächsten Generation übernommen worden. Die Bauern sind erstaunlich jung, manche sogar Quereinsteiger. „Dieses Leben“, sagt Yves Coste, „scheint wieder einen Zauber zu entfachen“. Vielleicht, weil die Natur alles vorgibt, die Uhr keine Rolle spielt, das Smartphone meistens kein Netz hat. Es ist der bewusste Schritt aus der Zeit, der junge Menschen in den französischen Pyrenäen heute wieder Schä-



Hütehündin Orri mit Herrchen Yves Coste

fer werden lässt: dasselbe Motiv, das Urlauber dazu bringt, ein oder zwei Wochen lang irgendwo hier in den Bergen abzutauchen.

Ob sich Familie Coste damals bei der Suche nach dem richtigen Hof auch anderswo umgeschaut hat? „Nein“, sagt Vater Yves, „nur in den Dörfern dieses lang gezogenen Tales. Weil das Klima besonders milde und noch mediterran beeinflusst ist. Und weil die Menschen hier offener sind als anderswo in Gebirgen. Es war eine gute Entscheidung.“ Und wie gut, dass die Menschen hier oben Hunde mögen.



Täglich melkt Yves Coste seine Schafe.



In der eigenen Käserei entsteht aus Schafsröhmilch der Tomme de Pyrénées.



Im kühlen Keller dort lagert und reift er auch.



Verkauft wird er direkt im Hofladen und auf den Wochenmärkten der Umgebung.

Fotos: Helge Sobik

DOGandTRAVEL Tipps

Anreise:

Zielflughäfen für die Region sind Toulouse auf französischer bzw. Barcelona auf spanischer Seite, Tickets z.B. mit Lufthansa (www.lufthansa.com) oder Air France (www.airfrance.com) realistisch ab rd. 100 Euro pro Strecke. Leihwagen z.B. bei Sunnycars (www.sunnycars.at) ab rd. 170 Euro/Woche. Die meisten Urlauber, die aus dem deutschsprachigen Raum in die französischen Pyrenäen reisen – erst recht mit Hund –, kommen jedoch mit dem eigenen Auto wahlweise über die Maut-Autobahnen über Paris und Toulouse aus Richtung Norden oder über die ebenso kostenpflichtige

Strecken über Lyon und Clermont-Ferrand bzw. die Südroute von Lyon über Montpellier und Perpignan. Wichtig zu wissen: So zügig sich die Autobahnfahrt gestaltet, so lang zieht sich die Fahrt abseits davon im Gebirge. Umgehungsstraßen gibt es keine, die Landstraßen führen mitten durch enge Dörfer – mit den entsprechenden Einschränkungen, was das Vorankommen angeht. Wichtig zu wissen: Auf französischen Landstraßen gilt neuerdings eine Höchstgeschwindigkeit von 80 Stundenkilometern, auf den Autobahnen sind es 130 km/h bei trockenem Wetter und nur noch 110 bei Niederschlag.

Unterkunft:

Die Ferienwohnung „Lavande“ der

Familie Coste wird über die Website von Gîtes de France (www.gites-de-france.com/de) vermietet, Suchbegriff „Montferrer“; für vier Personen ab 350 Euro/Woche. In der Region gibt es zahlreiche Gîtes und Ferienhäuser – allerdings nur ohne Hund möglich. In den Dörfern der Umgebung gibt es etliche weitere Quartiere vom Hotel über die Pension bis zu Ferienwohnung und –haus, wo Hunde erlaubt sind. Wer die Costes besuchen kommen will und den eigenen Hund mitbringen möchte, sollte vorher anrufen, den Besuch ankündigen und sich vergewissern, dass Hütehund Orri gerade oben in den Bergen ist (Fromagerie Can Nadal, Tel. 0033 6 16 66 00 92). Die Familie spricht nur Französisch.