



Gegentwurf zur industrialisierten Landwirtschaft: Vierzig Prozent der Felder und Wiesen in den hundertsechzig Gemeinden der Biovallée werden inzwischen ökologisch bewirtschaftet.

Foto Rob Kieffer

Fortsetzung von Seite 1

Gran Canaria

Cabrera und Álvarez und werden dabei immer wieder von einheimischer Kundschaft unterbrochen, die lokale Produkte abgepackter Massenware vom Festland vorzieht – Gran Canaria scheint doch auf einem guten Weg zu sein, und vielleicht gibt ja die Krise noch mehr Menschen als bisher die Gelegenheit, sich die richtigen Gedanken zu machen.

Solche schönen Initiativen sind allerdings nicht einmal ein Tropfen auf den heißen Lavastein einer Insel, die jedes Jahr 4,3 Millionen Touristen empfängt und 4,3 Milliarden Euro an ihnen verdient, die es sich weder leisten noch vorstellen kann, so zu leben wie vor dem Besucherboom – so wie die Eltern und Großeltern von Maria Criselda Cabrera Hernández, deren Familie seit Generationen in Puerto de Mogán wohnt. Bis in die achtziger Jahre war der Ort ein Fischernest am Ende der Welt, spektakulär schön eingefasst von zwei Felsriegeln – was aber niemanden interessierte –, zwischen denen sich Obstplantagen bis weit ins Hinterland zogen. Doch dann entwickelte sich Puerto de Mogán fast über Nacht zu einer Antithese des Massentourismus von Maspalomas. Neben dem Fischerhafen wurde ein Touristendorf wie ein zweites Venedig auf Stelzen im mozarabisch-andalusischen Stil der Altstadt von Sevilla gebaut: weiße Häuserblöcke mit Dachterrassen, Innenhöfen und Hufeisenbögen, deren Dachfirste und Fensterläden in unterschiedlichen Farben gestrichen sind. Dieses Pseudodorf ist so gut gelungen, dass man es tatsächlich für alt, gewachsen und authentisch spanisch halten könnte – gäbe es im Ort nicht einen Gemischtwarenhandel namens Fundgrube, die Modeboutique Lillehammer, die Drogerie Allkauf und die Skandinavisk Klinik.

Puerto de Mogán ist mit dem Tourismus rasant gewachsen und dennoch rechtzeitig auf die Bremse getreten, um einen Wildwuchs wie im Nachbarort Puerto Rico zu verhindern, in dem die Apartments an den Felsen wie Geschwüre hinaufklettern. Maria Cabrera zeigt uns das Haus ihres Großvaters, das nicht von der Flut des Tourismus fortgerissen wurde, sie führt uns zu den Orten, an denen sie als Kind spielte, und dann zum Großhotel Cordial Mogán Playa mit seinen fünfshundert Zimmern und dem halben Dutzend Dependancen aus Suiten, Ferienapartments und Villen, für das sie jetzt arbeitet und das weite Teile der einstigen Obstplantage einnimmt – allerdings so dezent, dass man es fast nicht bemerkt. „All das gab es nicht, als ich klein war“, sagt sie und lotst uns dann in die Patios des Hotels, in denen Limonen groß wie Pampelmusen und Papayas mächtig wie Kürbisse wachsen und eine Ahnung von der Fruchtbarkeit des Bodens geben, der den Menschen früher trotzdem kaum mehr als ein karges Auskommen bescherte. „Wir waren in Mogán arme Bauern und Fischer, die von der Hand in den Mund lebten. Wie könnten wir da irgendetwas gegen den Tourismus haben?“ Jetzt kann Maria Cabrera im Cordial-Hotel in einem Restaurant mit Michelin-Stern speisen – oder immer noch zur Bruderschaft der Fischer am Hafen gehen und sich dort für ein paar Euro einen Wolfsbarsch in die Pfanne legen lassen.

Ihrem Chef Nicolas Villalobos, dem Besitzer der Hotelkette Be Cordial und Herrn über dreizehn Häuser auf der Insel, ist allerdings der Appetit restlos vergangen. Sein Vater war einer der Tourismuspioniere auf Gran Canaria, fing ganz bescheiden in Playa del Inglés an und legte den Grundstein für ein kerngesundes Unternehmen, das jetzt mit zehn Prozent Auslastung zu kämpfen hat und hohe Schulden aufnehmen muss, um den Winter zu überleben. Villalobos' Stimmung schwankt zwischen Zorn und Fassungslosigkeit, und ganz besonders wütend ist er über die Aufforderung der Kanzlerin an alle Deutschen, nicht zu reisen. „Das ist grausam, ungerecht und unsolidarisch. Ich kann nicht verstehen, warum die Deutschen nicht aus der Kälte und Dunkelheit ihres Winters zu uns in die Wärme und Sonne kommen dürfen. Wir haben unsere Hausaufgaben gemacht, wir haben kaum Infektionen, wir sind keine Gefahr, und jeder sollte das Recht haben, auf die Kanaren zu reisen.“ Bei allem Respekt vor der deutschen Diszipliniertheit könne er diese Art von deutschem Gehorsam nicht verstehen. Seine einzige, seine letzte Hoffnung, sagt Villalobos, ohne seinen Sarkasmus zu verbergen, sei nun, dass Merkel ihre Meinung ändere und wieder Reisen auf die Kanaren empfehle.

Wenn die letzten einheimischen Tagestouristen Puerto de Mogán verlassen haben, ist es dort wieder so still und friedlich, wie es in Zeiten des Fischernestes gewesen sein muss. Es ist die Stunde für den Aperitif zum Sonnenuntergang bei dreißig Grad mit leichter Brise und für die letzte Paradoxie in Zeiten der Pandemie: Schöner als jetzt kann es auf Gran Canaria nicht sein, doch bleiben wie jetzt kann und darf es nicht.

Informationen im Internet unter www.spain.info und www.grancanaria.com. Vom 23. November an brauchen alle Einreisenden aus Risikogebieten einen negativen PCR-Test, der nicht älter als zwei- und siebenzig Stunden sein darf.

Unter Bibern und Wölfen lebt es sich gut

Ökorebellen, Aussteiger und Lebenskünstler haben aus einem Tal im Departement Drôme die führende Bio-Region Frankreichs gemacht.

Von Rob Kieffer

Jojo ist ein Vielfraß. Alle paar Meter bleibt der Esel stehen, um beiderseits des Waldpfades an Büscheln und Gestrüpp zu knabbern. „Das nennt man entschleunigtes Wandern mit meditativen Pausen“, sagt Inès de Rancourt und zerrt an den Zügeln, um das behäbige Tier wieder auf Marschtempo zu bringen. Die Mittvierzigerin führt Besucher durch die dichtbewachsene Forêt de Saou im Département Drôme. Bei kleineren Touren bekommt Jojo das Picknick aufgestapelt, bei mehrtägigen Treks Zelte und Schlafsäcke. Inès lotst die Wanderer durch den Wald, der sich bis hinauf zu den tausendfünfhundert Meter hohen, schnabelförmigen Bergspitzen Trois Bees zieht. „Es ist die schönste Synklinale Europas“, sagt Inès stolz und vergleicht die geologische Kuriosität mit einem gewaltigen, von Felsen eingeschlossenen Bootsrumpf, dreizehn Kilometer lang, drei Kilometer breit. Im Schutz von mächtigen Buchen, Eichen und Kastanienbäumen hielten während der Religionskriege die Hugenotten hier verbotene Messen ab, bereiteten im Zweiten Weltkrieg die Maquisards ihre Sabotageaktionen vor und versteckten sich Juden mit Hilfe der Bevölkerung vor den Nazi-Schergen. Diese historischen Wurzeln machen aus der Drôme eine Region von Protest und Widerstand, aber auch von Solidarität und Toleranz.

Doch fast wäre der Wald zum touristischen Rummelplatz verkommen. In den achtziger Jahren wollten die Privatleute das Waldgebiet an Investoren verkaufen, die einen Ferienpark mit künstlichem See und Seilbahn bis hinauf zu den Zinnen der Trois Bees planten. Doch die Anwohner liefen Sturm und brachten das Département dazu, den Wald aufzukaufen und dessen einzigartige Biodiversität zu schützen. Berittene Ranger wachen jetzt über Königsgälder, Murmeliere und Gämse, aus Italien eingewanderte Wölfe, die hier mehr Respekt als in anderen französischen Gegenden genießen, durchstreifen das Revier. Und mit etwas Glück kann man das Sommergoldhähnchen dabei beobachten, eine der kleinsten Vogelarten Europas, wie es Orchideen und Gelben Enzian umschwirrt.

Der Kampf um die Forêt de Saou ist charakteristisch für das Natur- und Umweltschutzengagement der Drômöis, wie die Bewohner der dünnbesiedelten Landschaft an der Nahtstelle von Voralpen und Provence heißen. Sie sind so streitbar wie der Gallierstamm von Asterix und Obelix, wenn es darum geht, ihre Ziele durchzusetzen. Das Epizentrum der grünen Drôme ist die Biovallée, zu deren Pionieren Inès de Rancourt und ihr Ehemann Daniel Gilles zählen; er war in seinem früheren Leben Mechaniker bei Peugeot. Neben dem Agrotourismus mit Eiselwanderungen und Ferien auf dem Biobauernhof betreibt das Paar die Ziegenkäserei „La Chèvre qui saouirit“ am Rande des Dorfes Saou.

Heute erstreckt sich die Biovallée entlang beider Ufer des Flusses Drôme zwischen den Städten Die und Loriol. Hundert Gemeinden mit sechshunderttausend Einwohnern sind Mitglied in dem Pilotprojekt, das ein eigenes Qualitätslabel eingeführt hat. Überzeugung und Stursinn der Ökorebellen haben dazu geführt, dass das Tal Frankreichs Vorzeigemodell und europaweite Referenz in Fragen der Biolandwirtschaft und Nachhaltigkeit geworden ist. Mittlerweile werden dort vierzig Prozent der Äcker und Felder biologisch bewirtschaftet, Aprikosen, Oliven, Knoblauch und Melonen im Einklang mit

der Natur angebaut, und bis 2040 sollen erneuerbare Energien den Gesamtbedarf des Territoriums decken.

„Alles, was unsere Ziegen fressen, ob Getreide, Rüben oder Kräuter, ist biologisch angebaut“, sagt Daniel, der aus der rohen Milch Picodon-Käse mit einem nussigen, pikanten Aroma macht. „Ich verkaufe nur ab Hof, auf Märkten und an kleine Dorfplätzen in der direkten Nachbarschaft. Damit fallen keine langen Transportwege an, und wir sparen Energie“, sagt der Käsebauer und fügt hinzu, dass Supermärkte und Discounter in der Drôme ohnehin nicht beliebt seien. Im Restaurant „L'Oiseau sur sa branche“, am südlich geprägten Dorfplatz von Saou mit seinem plätschernden Brunnen und den schattenspendenden Platanen, wird Daniels Picodon zu Desserts wie Crème brûlée verarbeitet. Küchenchef und Patron Thierry Chalançon ist ein Förderer regionaler und saisonaler Kost. Fast alle Zutaten für Trüffel-Risotto, geschmorte Rinderkeule oder Kalbsfrikassee stammen von Produzenten gleich um die Ecke. Die Spezialität des Hauses ist die „défardé crestoise“, ein rustikales Gericht aus Lamminereien, für dessen traditionelle Zubereitung nach jahrhundertaltem Rezept sich eine eigene Confrérie einsetzt. Um deren Humor nicht verlegen, bereitet der Koch im Winter köstliche Terrinen zu, deren Fleisch von selbstgeschlachteten Schweinen stammt – die jedes Mal auf den Namen Donald Trump getauft werden.

Thierry Chalançon sieht mit seiner weißen Mähne zwar wie ein Druiden aus, ist aber trotzdem kein Urgestein der Ausstei-

gerszene der Drôme, deren verwaiste Dörfer schon um 1968 von den ersten Stadtflüchtlingen und Öko-Idealisten mit Latzhosen und Hippie-Frisuren besiedelt wurden. Als Thierry vor mehr als zwanzig Jahren sein Restaurant in Kongo aufgab und in die Heimat zurückkehrte, um die Traditionsgaststätte seiner Familie zu übernehmen und sie mit kunterbunten Utensilien aus Omas Küche, grellen Lampen und selbstgedichteten Sprüchen an den Wänden dekorierte, prophezeite man ihm ein schnelles Scheitern. Als er auch noch an jedem Vollmondabend Jazzkonzerte organisierte, wurde er als verrückter Barde bezeichnet. Doch mittlerweile ist der Lebenskünstler gemesener Gast in den Kochsendungen des lokalen Radiosenders, die Jazz-Events sind Kult, und wer bei ihm speisen möchte, tut gut daran, beiziteilen einen Tisch zu reservieren. Abends, wenn die Tagestouristen weitergezogen sind, treffen sich die Dörfler im „Bistro utopique“, das dem Restaurant angegliedert ist, palavern bei Thierrys „boissons coquines“, den „frivolen“ Bio-Cocktails, und planen die nächsten Müllsammelaktionen, Klimaschutzprojekte und Bürgerversammlungen.

Die Ökoverfechter der Biovallée haben es auch geschafft, dass die Drôme, die im Vercors-Gebirge entspringt und hundert Kilometer weiter westlich in die Rhône mündet, als einer der letzten wilden Flüsse Europas gerettet werden konnte. „Noch in den achtziger Jahren konnte man nicht einmal den Zeh in die Drôme stecken. Sie war eine Kloake, in die Papier- und Wollfabriken ihre Abwässer un-

geklärt leiteten“, sagt Jérôme Armand vom Naturschutz Ramières. Die Rettung organisierten Umweltschützer, die sich mit den Anrainergemeinden zusammenschlossen. Sie ließen den einzigen Staudamm am Fluss abbauen, damit das Wasser wieder frei fließen konnte, renaturierten die Uferböschungen, bauten Kläranlagen und Treppen für Fische auf Laichwanderung.

Heute kann man wieder im kristallinen Fluss, der rund um Inseln aus angeschwemmtem Sedimentgestein mäandert, baden und Kajak fahren. Und der Einzige, der wieder Dämme baut, ist der Biber. „Er ist unser treuer Ökoingenieur im Pelzmantel. Seine Wasserbauten tragen zur Artenvielfalt und zum Hochwasserschutz bei“, lobt Jérôme Armand die Verdienste des Nagers, der einst wegen seines begehrten Fells und Fleisches kurz vor der Ausrottung stand. Da die Kirche den Biber wegen seines schuppigen Schwanzes kurzerhand als Fisch deklarierte, durfte er auch in Fastenzeiten verspeist werden. Nun ist er artengesetzt, und seine Bestände erholen sich.

In der Gare des Ramières, dem Empfangszentrum des Reservates, zeigt man in einem Aquarium stolz das Exemplar eines weitern, unter Schutz stehenden Flussbewohners: der nachtaktive, spindelförmige, auf der Roten Liste stehende Rhône-Streber aus der Barsch-Familie, eine der am meisten gefährdeten Fischarten in Europa. Auch er hat jetzt gute Chancen zu überleben. Die Bemühungen

Im Tal der Ökorebellen

- **Unterkunft und Gastronomie:** In den Zimmern der Auberge de la Plaine bei Chabrillan gibt es weder Fernsehgerät noch Klimaanlage oder Kühlschrank. Das Landhotel, das in einem restaurierten Drôme-Bauernhof gleich am Flussufer untergebracht ist, hat sich dem Öko-Engagement verpflichtet, betreibt unter anderem eine Pellets-Holzheizung sowie eine Fotovoltaik-Anlage. Das Restaurant ist regional orientiert. Auf der Karte findet man hausgemachte Gänseleber-Terrine, Ravioles von Royans mit Steinpilzen oder geschmorte Entenkeule (Doppelzimmer ab 78 Euro, www.aubergedelaplane.fr). Auf einem alten Familiengut aus dem siebzehnten Jahrhundert im Ort Mirabel-et-Blacons befindet sich die Domaine de Blacons mit stilschick restaurierten Zimmern (Doppelzimmer ab 98 Euro, www.domainedebacons.fr). Der benachbarte Camping Gervanne ist auf Familien mit Kindern ausgerichtet und bietet originelle Unterkünfte wie Baumhäuser, Lodge- und Trapperzelte sowie Zirkuswagen (Tagesstarif für ein Lodge-Zelt ab 54 Euro, www.gervanne-camping.com). Im Gassengeviert des Künstlerdorfes Mirmande, als eines der schönsten Dörfer Frankreichs ausgezeichnet, befindet sich das Hotel La Capitelle, dessen Restaurant mit einem Bib Gourmand im Guide Michelin ausgezeichnet ist (Doppelzimmer ab 90 Euro, www.lacapitelle.com).
- **Informationen:** über das Département Drôme und die Biovallée: www.ladrometourisme.com. Allgemeine Auskünfte sowie aktuelle Corona-Reisehinweise für Frankreich: Französische Zentrale für Tourismus, www.france.fr.

