

REISE



RATTE

Reiseblog mit Tiefgang

Frankreich: Kayak, Käse und Kultur in der Region Aveyron –

1. September 2016

Autor: [Geraldine Friedrich](#)

Die südwestfranzösische Region Aveyron eignet sich dank Unterkunft, Natur, kindergerechten Museen und gutem Essen für Familienurlaube.

„An einem Sonntag im Mai bei Regen – das ist echt schwierig“, erklärt Philine, Mitarbeiterin des Campingplatz Le Caussanel etwa 20 Kilometer südöstlich von Rodez. Das Mobilhome mit Blick auf den Lac de Pareloup gefällt Eltern und Kind, der Garten mit seinen gerade blühenden Rhododendren ist scheckheft-gepflegt. Zudem gibt es noch ein Freibad samt Rutsche und einen Spielplatz. Doch nutzen lässt sich das alles nicht, denn es regnet Bindfäden. Allein als Familie mit einem sechsjährigen Jungen auf einem riesigen Gelände in einer ländlichen Region Frankreichs, in der sprichwörtlich die Trottoirs hochgeklappt sind – das ist nicht der Bringer.



Der Campingplatz Le Caussanel liegt idyllisch am Lac de Pareloup in der Region Aveyron: Und so sieht das Mobilhome bei Sonnenschein aus.

Um stundenlang drinnen zu sitzen sind die 31 Quadratmeter großen Bleiben dann doch zu klein. Es folgt was folgen muss: „Mama, was machen wir jetzt?“ Philine rät: „Fahren Sie in den Bowlingcenter nach Onet-le-Chateau.“ Dort gäbe es „echtes lokales Essen“, insbesondere die Vorspeise mit Charcuterie sei riesig und sehr gut, sie selbst gehe dort ab und zu essen. Ein Bowlingcenter also. Aha. Die Rettung kommt manchmal auf seltsamen Wegen. Und doch: Als wir erst einmal in der riesigen dunklen Halle mit Blick auf die blau beleuchteten Bahnen sitzen, französischen Familien beim Bowlen beobachten, hebt das die Stimmung des Kinds. Als dann auch noch besagte Charcuterie in Form einer Mega-Wurstplatte, der Salat mit Roquefort und die Pommes kommen, glänzen auch die Augen der Eltern.



Aveyron für Genießer: Die Region um Rodez bietet kulinarische Genüsse zu kleinen Preisen. Oben die fantastische Wurstplatte im Bowlingcenter. Unten die Vorspeise mit grünem Spargel im Café Bras in Rodez. Das Restaurant liegt direkt neben dem Museum Soulages. Das Mittagmenü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert kostet keine 30 Euro.



Aveyron ist eine der Regionen Frankreichs mit der geringsten Bevölkerungsdichte – und dem besten Essen. Letzteres behauptet natürlich jede Region Frankreichs gerne über sich. Aber: Die kulinarische Qualität einer Region bemisst sich nicht an der Präsenz von Sterne-Köchen, die es mit Michel Bras in Aveyron auch gibt, sondern daran, ob ortsfremde Familien in einem x-beliebigen Kaff ohne langes Suchen etwas Vernünftiges zu fairen Preisen zwischen die Kiemen bekommen. Die regionale Küche Aveyrons entpuppt sich als deftig: Aligot, Kartoffelbrei vermischt mit geschmolzenem Käse, gehört genauso zu den Spezialitäten wie Enten in jeglicher Darreichungsform, auch als Stopfleber „Foie gras de canard“, Wurst in zig Varianten und natürlich Roquefort von mild bis streng. Und dann sind da natürlich noch die Bäckereien, die mit ihren Erdbeertörtchen, Flans, Schokobrötchen, Schokocroissants und Nusstörtchen an jeder Ecke die Gaumen Erwachsener und Kinder erobern.



Oben die Törtchen und Flans in der erstbesten Bäckerei in Alba, unten unser schnelles Mittagessen in Conques
einziger Bäckerei.



Vorsicht: Schafe auf der Straße. Sie gehören zur Rasse Lacaune, aus deren Milch der Roquefortkäse hergestellt wird.

Foto-Stopp auf einer idyllischen Nebenstraße: Christian Rudel treibt sitzend auf einem Minitraktor seine Schafherde zum Melken. Ist das die Rasse Lacaune, aus deren Milch sie Roquefort herstellen? Genau, bestätigt Rudel, zu einem kleinen Schwätzchen aufgelegt, sichtlich erfreut, dass sich eine Touristin für seine Arbeit interessiert. Die Menschen sind freundlich und entspannt. Das macht das Reisen angenehm. Ob's an der Weite der Landschaft liegt, den Grands Causses, auf deren Hügel die Schafe weiden? Oder das gute Essen die Laune hebt? In Aveyron gehen die Uhren langsamer, heißt es, Stress oder Hektik sind selten.



Mit und ohne Kind empfehlenswert: Eine Bootsfahrt auf dem Flüsschen Tarn. Es geht unter der größten Schrägseilbrücke der Welt hindurch: dem Viadukt von Millau. Das 400 Millionen teure Bauwerk existiert seit 2004, entworfen hat das Design der französische Architekt Michel Virlogeux und der britische Architekt Norman Foster.

Die Region war früher sehr arm. „Wenn ich als Kind erzählt habe, ich komme aus Aveyron, haben die Leute gelacht“, erinnert sich Frederique Jeannau aus Creissels bei Millau. Der 46-jährige stammt aus einer Bauernfamilie und erzählt: „Früher bekam der erste Sohn der Familie den Hof, der zweite wurde Priester, der dritte ging zur Armee und der vierte ging nach Paris um ein Restaurant zu eröffnen.“ Das sei auch der Grund, warum so viele Pariser Restaurants von Familien aus Aveyron betrieben würden. „Das ist ein wenig wie bei der Mafia“, scherzt der Unternehmer. Jeannau bietet seit 2006 mit seinem Unternehmen Bataliers du Viaduc Bootstouren auf dem Tarn an. Die gut einstündige Fahrt bietet auch einen Katalog-Blick auf das am Hang klebende Örtchen Peyre. Die Fahrt endet kurz nach dem das Boot den mit 347 Metern höchsten Pfeiler des Viaduc du Millau unterquert hat. Die Autobahnbrücke existiert erst seit 2004, unter anderem war der britische Architekt Norman Foster an deren Gestaltung beteiligt. Als „Grand Site“, auf Deutsch übersetzt etwa Super-Sehenswürdigkeit, zieht sie Touristen aus der ganzen Welt an. „Als ich gehört habe, dass sie diese Brücke bauen, habe ich mich entschlossen mein Unternehmen zu gründen“, erinnert sich Jeannau. Clever, mittlerweile hat er sechs Boote im Dauereinsatz, die gemütliche Fahrt dauert mit Rückweg 1,5 Stunden und macht Erwachsenen als auch Kindern Spaß. Da die Boote nur mit der Strömung schippern können, werden sie nach jeder Fahrt mit einer Hebevorrichtung aus dem Wasser gehoben und, wie die Gäste auch, zum Ausgangspunkt zurückgefahren.





Der berühmte Schimmelkäse Roquefort stammt aus...Roquefort! Genauer aus Roquefort-sur-Soulzon in der Region Aveyron. Der Käse reift in durch ein Erdbeben entstanden Höhlen unterhalb des Ortes. Im Wesentlichen gibt es drei Geschmacksrichtungen: mild, normal und stark.

Nicht weit von Creissels liegt Roquefort-sur-Soulzon. Dort geht's hinab in den Käsekeller. Das ist zugebenermaßen kein Geheimtipp, aber trotzdem für Erwachsene und Kinder interessant, denn man steigt hinab in dunkle kühle Höhlen, die einst durch ein großes Erdbeben entstanden. Wie das vor zig Millionen Jahren abgelaufen sein muss, demonstriert eine kurze Vorstellung anhand eines Modells der Landschaft, bei der es dann auch showträchtig rumpelt und blitzt. Weiter unten sieht man sie plötzlich, die endlosen Reihen der drei Kilo schweren Käseläibe. Sie lagern je nach Art des zugesetzten Schimmelpilzes, insgesamt sind es drei verschiedene, auf bis zu zwölf Etagen. Das Höhlensystem zieht sich unterhalb des Ortes Roqueforts entlang, einige Höhlen wirken wie Kathedralen. Seit dem 17. Jahrhundert lassen Einheimischen ihren Roquefort dort reifen. Wie genau der Käse entstand, weiß heute übrigens niemand mehr. Aber natürlich gibt es dazu Legende: Demnach legte ein Hirte bei seiner Rast ein Roggenbrot plus Schafskäse in einer Grotte um sie frisch zu halten. Plötzlich sah er ein schönes Mädchen und folgte ihr, dabei verirrte er sich. Das Mädchen verschwand, dafür fand der Hirte nach seiner Rückkehr den Käse verschimmelt vor. Nach anfänglichem Ekel trieb ihn der Hunger dazu den Gammel-Käse zu probieren und voilà – der Roquefort war geboren.



Zwei Autostunden weiter nordwestlich liegt das Örtchen Conques, welches sich sein schönes geschlossenes mittelalterliches Stadtbild konsequent erhalten hat. Bereits bei der Anfahrt werden die Autos professionell abgefangen, damit die Besucher für vier Euro außerhalb des Zentrums parken. Die im 9. Jahrhundert gegründete Gemeinde gilt als eines der schönsten Dörfer Frankreichs und zieht mit seiner Kathedrale samt Schatzkammer jährlich eine halbe Million Touristen an, darunter zahlreiche Pilger. Der Name Conques soll vom Spanischen „Concha“ (= Muschel) stammen und das Dorf liegt, man ahnt es schon, auf dem Jakobsweg. Permanent leben dort allerdings nur noch 255 Menschen – es gibt kein einziges Lebensmittelgeschäft und wohl bald auch keine Schule mehr. „Für Familien ist das Leben hier hart“, erklärt Anne von der lokalen Tourismusbehörde. Interessant: Gefühlt befindet man sich in einem Bergdorf, doch Conques liegt nur auf 220 bis 650 Meter über Normalnull. Das Klima ist mild, im Sommer klettern die Temperaturen auch mal auf 40 Grad Celsius.



Conques liegt direkt am Jakobsweg und ist dementsprechend stark von Touristen frequentiert. Mit Kind würde ich von einem Besuch im Hochsommer absehen: Selbst im Mai brät dort schon die Sonne und im Juli/August kann es dort bis zu 40 Grad heiß werden. Aber: Das geschlossene, mittelalterliche Stadtbild ist wunderschön und lohnt in jedem Fall einen Ausflug. Auch auf dem Weg nach Conques gibt es zahlreiche Örtchen, an denen ein Zwischenstopp lohnt.

Nach kühlen Tagen lässt der Wettergott dann doch Gnade walten, das Thermometer zeigt 25 Grad und Philine stellt die Wasserrutsche auf dem Campingplatz für den einzigen Nutzer an. Und so lautet am Ende der Reise das Fazit des jüngsten Reisenden: „Mama, ich will hier nicht weg.“

Du interessierst dich für das Reisen mit Kindern? Dann lese hier unsere Island-mit-Kind-Geschichte: [Wale, Wasser und Vulkane](#) oder unsere [Neuseeland-mit-Kleinkind-Serie](#). Wenn ihr euch mehr für Kulinarisches interessiert, dann interessiert euch vielleicht unsere [Fleisch-aus-dem-Bunker-Story](#) über Bornholm.

Allgemeine Informationen gibt es auf den Seiten von [Tourismus Aveyron](#).

Anreise: Je nach Geschmack mit dem eigenen Auto oder per Flugzeug. Wir sind ab Basel sehr günstig nach Toulouse geflogen und haben die Region eine Woche per Mietwagen erkundet. Unbedingt ein Navi dazu buchen, zusätzlich eine gute Straßenkarte ist kein Fehler.

Unterkunft: Eine Nacht im 31 qm großen 5-Sterne-Mobilhome mit Küche und Bad inkl. Handtücher kosten auf dem Campingplatz Le Caussanel für zwei Erwachsene und bis zu zwei Kinder je nach Saison pro zwischen 71 und 141 Euro, im Sommer Mindestaufenthalt eine Woche.

Essen + Trinken: Der Bowlingcenter Rouergue in Onet le Château, einem Stadtteil von Rodez, bietet schmackhafte lokale Küche in unkomplizierter Atmosphäre. Edler und fein ist das Café Bras direkt neben dem Museum Soulages im Zentrum Rodez. Museum und Restaurant liegen in einem Gebäude, direkt am Park mit Spielplatz, daher ist es auch eine ideale Location für Familien.

Ausflüge: Bei schönem Wetter sollten Familien Ausflüge mit dem Kanu und/oder Kajak unternehmen. Sehr schön und ruhig ist die [Bootsfahrt](#) von Creissels zum Viaduc de Millau / (Erwachsene kosten 24 Euro, Jugendliche 16,50 Euro, Kinder bis 9 Jahre 9,50 Euro). Ein klein wenig mehr Mut braucht es für eine Kajaktour auf dem Tarn. Die einfachste Route ist 7 Km lang und [kostet bei Aigue Vive](#) 12 Euro pro Erwachsenen und 6 Euro pro Kind. Der Besuch des [Käsekellers](#) kostet 5 Euro für Erwachsene/ 3 Euro für Kinder ab 10 Jahren.

Das **Archäologiemuseum** Fenaille in Rodez begeistert auch Kinder. Ein hervorragendes Ausflugsziel für Familien ist zudem das **Insektenmuseum** Micropolis in Saint Léons, etwa 30 Auto-Minuten entfernt vom Campingplatz Le Caussanel (Eintritt ab 12 Jahren 13,80, darunter 9,50 Euro). Das Museum Soulages in Rodez spricht eher kunstinteressierte Erwachsene an. Die Museen Fenaille und Soulages können zusammen mit einem weiteren Museum für 9 Euro besucht werden.

Literatur: „Midi-Pyrénées“ von Annette Meiser ist einer der wenigen, wenn nicht der einzige Reiseführer, der sich auf diese Region spezialisiert hat. Sehr hilfreiche Infos zur Geschichte und Brauchtum, gute Einkehrtipps. Verlag Michael Müller, 19,90 Euro.

Ideale Reisezeit: Frühjahr ab Mai, Herbst ab September, im Juli und August teils heiße Temperaturen, die man dann gerne mit vielen anderen Besuchern genießen darf.

Tipp: Es empfehlen sich zumindest rudimentäre Französischkenntnisse, denn die Einheimischen Aveyronnais sprechen meist kein Englisch, sind aber sehr begeistert, wenn sich ihr gegenüber in Französisch übt.

Diesen Artikel weiterempfehlen:

