

Wein aus Palästina

Die Salesianer Don Boscos
produzieren dank italienischer
Entwicklungshilfe ganz neue Weine

Beit Jala/besetztes palästinensisches West-Jordanland. Cremisan ist Palästinas Italien am Rande von Bethlehems Nachbarstadt Beit Jala.

Hier, auf etwa 900 Höhenmetern erwartet Amer Kardosh die Gruppe aus Bayern, die sich schon Wochen zuvor via E-Mail angekündigt hat. Seit dem Tod von Pater Luciano ist er sozusagen der Öffentlichkeitsreferent. Schon ist er samt seinem Kollegen Ibrahim zur Stelle und begrüßt die knapp 30 Pilger auf Arabisch und Englisch. Die beiden Palästinenser möchten die Weinprobe im Freien beginnen – mit Blick über die Terrassen, das Tal und die israelisch-jüdische Siedlung Gilo.

Der Öffentlichkeitsreferent zeigt zuerst auf den Weinkeller und einen kleinen Weinberg, macht dann eine ausholende Armbewegung und erklärt: „Dieses ganze Gebiet, auch das letzte Stück, das Sie im Bus gefahren sind, wird durch den Mauerbau von Beit Jala abgeschnitten werden.“ Etwas betreten ob dieser Worte betreten die Touristen den Verkostungsraum, einen ehemaligen Stall.

Amer Kardosh erklärt zunächst Grundsätzliches: Dass man im Winter das Regenwasser in Zisternen auffange, um damit in den heißen Sommern die Weinstöcke zu wässern. Dann kommt der geschichtliche Teil: Der Name Cremisan kommt von der Traubensorte Zani, die bis heute zwischen Bethlehem und Hebron angebaut wird. Cremisan heißt also Weinberg von Zani-Trauben. Da die klostereigenen Weinberge in Beit Jala und Beit Jemal (zwischen Jerusalem und Tel Aviv) nicht ausreichen, ist man schon immer zum Zukauf von Trauben gezwungen gewesen.

Dabouki – eine einzigartige Rebsorte

„Nun werden wir einen orientalischen, ja einen palästinensischen Wein verkosten“, leitet Amer Kardosh zur Weinprobe über, zu der er eigens aus dem über 150 Kilometer entfernten Nazareth angereist ist. „Er heißt Dabouki, das ist der arabische Name der Rebsorte. Wir haben sie an einer italienischen Universität untersuchen lassen. Herauskam, dass die DNA der Rebe sich von allen anderen erheblich unterscheidet, sie ist einzigartig.“



Schon vernimmt die Gruppe ein Plopp – die Flasche eines 2011er-Dabouki ist entkorkt. Während Kollege Ibrahim auschenkt, erklärt Amer Kardosh, dass es in Palästina keinen Unterschied zwischen Wein- und Tafeltrauben gebe. Das heißt: Alle Trauben für die Weinvergärung eignen sich bestens zum Verzehr und werden auf dem Markt angeboten. „Itfaddal“ – bitte sehr, mit diesem Wort reichen die beiden Palästinenser die ersten Gläser. „Bitte riechen Sie zuerst!“, sagt Amer Kardosh. Ein Deutscher möchte gleich wissen, wie „zum Wohl“ auf Arabisch heißt: „Kasak“ (Dein Glas) oder „SaHtak“ lautet die Antwort.

Diesen und auch den nächsten Wein hat man erst seit drei Jahren im Sortiment. Sie sind Kreationen von Winzer Andrea, der Pater Ermenegildo nach 40-jähriger Tätigkeit ablöste und quasi als italienischer Wein-Entwicklungshelfer in Cremisan mitarbeitete; mittlerweile ist bereits Andreas Nachfolger vor Ort. „Drei Jahre sind im Weingeschäft gar nichts. Wir sind also noch in der Testphase“, gesteht Amer Kardosh und wünscht sich daher Rückmeldungen und Urteile.

Im anschließenden Gespräch kommt zwangsläufig die Vergangenheit zur Sprache und damit der israelisch-palästinensische Konflikt. In den „goldenen Zeiten produzierten wir eine halbe Million Flaschen im Jahr.“ Das waren die 1990er-Jahre.

Dann brach im September 2000 die 2. Intifada aus, der zweite Palästinenseraufstand. Die Herstellung sackte auf jährlich 200 000 Flaschen ab. Die Gründe waren Straßensperren, Ausgangssperren, Beschuss mit der Folge, dass Israelis nicht mehr in palästinensisches Gebiet fahren durften. Vorher dagegen war man in Cremisan an derart lange israelische Autokolonnen am Schabbat (Samstag) gewöhnt, dass man mit den Einnahmen eines einzigen Samstags die Löhne für eine ganze Woche ausbezahlen konnte. Werden diese Zeiten zurückkommen?

Langsam geht es bergauf

„Jetzt sind wir mittendrin in der Revolution.“ Mit diesen Worten springt Amer Kardosh in die Jetztzeit. Mit Revolution meint er die radikale Neuausrichtung und Modernisierung der Weinkellerei und Produktion, die Neubepflanzung der Weinberge und vor allem die Tatsache, dass erstmals in der Geschichte Cremisans keine Kleriker, sondern Laien Wein herstellen. Letztere kamen auch auf die Idee der Weinverkostungen, auch das ein Novum.

„Die Kleriker waren nicht bereit, Gruppen zu empfangen“, erklärt Amer Kardosh. Er und seine Kollegen leisteten

Überzeugungsarbeit – mit Erfolg. Etwa zwei bis drei Gruppen pro Monat habe man im letzten Jahr zu Gast gehabt, darunter viele deutsche. Diese werden, so glaubt Amer Kardosh, via Mundpropaganda Cremisan bekannt machen und den Weinverkauf weiter ankurbeln.

Mittlerweile ist die Jahresproduktion auf 280 000 Flaschen hochgeklettert, weiß Ibrahim, der in der Verwaltung des Weinguts arbeitet. „Es geht langsam bergauf“, versichert sein Kollege, wobei sich wie überall in der Welt der Rotwein besser verkaufe als der Weiße. In Cremisan ist



„Langsam geht der Absatz wieder nach oben“, freuen sich Amer Kardosh (links) und sein Kollege Ibrahim.



Vom Erlös aus dem Weinverkauf wird auch die Technische Schule der Salesianer betrieben.

das Verhältnis etwa 80 zu 20. „Wein bedeutet für die Menschen hier automatisch Rotwein.“ In Israel und Palästina trinke man übrigens im Sommer eher Bier und Cola. Mit entsprechenden Veranstaltungen will man dem entgegenwirken.

Nun wartet der zweite Wein, auch er ein weißer, auf die Besuchergruppe: ein Hamdani Jandali mit 13 Prozent Alkohol – eine Cuvée-Kreation. „Sie werden den Unterschied zum ersten gleich schmecken“, prophezeit Amer Kardosh. Der Wein erntet nicht nur anerkennendes Nicken, sondern auch hörbares Lob. „Die Cremisan-Weine sind edler gewor-

den“, meint einer, der sich offenbar auskennt. Kein Wunder, dass sich dieser Wein von allen Cremisan-Weinen am besten verkauft.

„Welchen der beiden Weine bevorzugen Frauen?“ lautet die Frage ins Publikum. „Den zweiten“, meinen einige Frauen. Der Öffentlichkeitsmann stimmt zu und nennt gleich den Grund: „Wegen des Zuckergehaltes von vier Gramm pro Liter.“ Ob Muslime in Palästina auch Wein trinken, möchte ein Tourist wissen. „Ja, aber nicht vor anderen.“ Herzhaftes Lachen macht sich breit. Die Stimmung im Verkostungsraum ist längst heiter geworden.

Die dritte Rebsorte Baladi bedeutet einheimisch, lokal. Wieder bittet Amer Kardosh um eine Riechprobe. Frage aus dem Publikum: „Lagern Sie in Eichenfässern?“ Nein lautet die Antwort. Das sei nicht der italienische Stil, der Wein reift vielmehr in Stahlfässern. Zu guter Letzt wird der Cabernet Sauvignon kredenzt. Amer Kardosh sagt dazu nur, der schmecke je nach Region unterschiedlich. Dann preist er ein weiteres Cremisanerzeugnis an, den „einzigartigen Brandy, der 20 bis 25 Jahre in Eichenfässern“ reift.



Gegenwärtig befindet sich das Weingut in einer radikalen Neuausrichtung. Die ersten Weine von Winzer Andrea, der Pater Ermenegildo nach 40-jähriger Tätigkeit ablöste, sind seit einiger Zeit im Handel.

Ein „größeres Problem“ – und nun ist man wieder beim Konflikt – nennt Amer Kardosh die eingeschränkte „Bewegungsfreiheit des Weines“ aufgrund von israelischen Armeekontrollpunkten und Straßensperren. Deshalb habe man ein Lager in Nazareth eingerichtet, um bei einer Abriegelung der palästinensischen Gebiete weiterhin den israelischen Markt beliefern und ins Ausland exportieren zu können. Zeitweise kamen selbst christliche Gästehäuser in Jerusalems Altstadt, keine zehn Kilometer entfernt, nicht an den Wein aus Cremisan und boten deshalb südamerikanischen an.

Israelische Trennmauer

Weiteres Bauchweh bringt nun die israelische Trennmauer mit sich. Sie wird voraussichtlich durch das Gelände der Salesianer verlaufen und Cremisan von einem benachbarten Frauenkonvent sowie von Beit Jala und Bethlehem abtrennen. Palästinensische Familien werden dadurch ihr Land verlieren.

FAZ-Korrespondent Hans-Christian Rößler schrieb am 11. Februar 2013 in seinem Beitrag „Eine Mauer zwischen



Cremisan ist Palästinas Italien am Rande von Betlehems Nachbarstadt Beit Jala.

Klöstern“: „Das Land von fast 60 in der Mehrzahl christlichen Familien wird nach dem Bau der Sperranlage auf der israelischen Seite liegen.“ Dann wäre die weitere Existenz der Don Bosco-Schule der Salesianerinnen ebenso gefährdet wie die traditionelle Prozession, die alljährlich im Mai zu Ehren der Gottesmutter Maria von Cremisan nach Beit Jala führt.

Mehr als die Hälfte der Olivenbäume von Beit Jala stehen im Cremisantal, das Öl gilt als eines der feinsten in ganz Palästina. Nachdem der Ort bereits vor Jahrzehnten fast 70 Prozent seines Landes für die Errichtung der israelisch-jüdischen Siedlungen Gilo und Har Gilo verloren hat, wäre ein weiterer Landverlust quasi der Todesstoß.

Um auf ihre Lage aufmerksam zu machen, feiern die einheimischen Christen Beit Jala mit ihrem römisch-katholischen Pfarrer Ibrahim Shomali seit über einem Jahr jeden Freitag eine Messe im Cremisantal. „Sollen die Israelis die Mauer doch auf ihrem Gebiet errichten. Diese Grundstücke gehören Christen“, sagt Pfarrer Shomali in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung. Er selbst nimmt der israelischen Regierung den Sicherheitsaspekt in diesem Fall nicht ab. Er und viele andere, darunter Anwalt Ghiath Nasser, befürchten, dass Gilo und Har Gilo ausgebaut werden sollen, sodass sie eines Tages zusammenwachsen. Andere wollen von israelischen Plänen für ein Naherholungsgebiet wissen.

Das katholische Menschenrechtszentrum St. Yves in Jerusalem kämpft bereits seit Langem juristisch für eine Verlegung der Mauer und den Erhalt des Tales von Cremisan und bittet im Internet um Unterstützung der Petition.

Einen Tag vor der Weinverkostung der bayerischen Pilger wurde vor dem Magistratsgericht in Tel Aviv der Fall Cremisan erneut verhandelt. Anwesend waren neben Pfarrer Shomali und dem



Durch den Mauerbau wird Cremisan von einem benachbarten Frauenkonvent sowie von Beit Jala und Betlehem abgeschnitten werden.

Bürgermeister von Beit Jala auch Grundstücksbesitzer, Mitarbeiter der deutschen und französischen Botschaft sowie Weihbischof und Generalvikar William Al-Shomali.

Eine Prozessbeobachterin aus Österreich, die ihren Namen nicht nennen will, fasst die Verhandlung so zusammen: „Am 12. Februar fand die letzte Anhörung vor einem speziellen Komitee für Klagen gegen die Mauer statt, eine Anhörung, die meines Erachtens jegliche Objektivität vonseiten der israelischen Richterinnen vermissen ließ.“ Hinter vorgehaltener Hand beschreibt sie mit dem Wort „Farce“ diese Verhandlung. Ein Urteil in diesem nun ins achte Jahr gehenden Prozess wird im Oktober erwartet.

Bis dahin heißt es Abwarten und Wein trinken. Über einen ausgezeichneten verfügt Cremisan ja inzwischen. Und: Die Männer der vollen Lager in Cremi-

san würde es freuen. Die Technische Schule der Salesianer, die vom Weinerlös betrieben wird, auch. □

Johannes Zang

Johannes Zang hat fast neun Jahre in Israel und den besetzten palästinensischen Gebieten gelebt und gearbeitet. Zwischen 2005 und 2008 berichtete er aus Ost-Jerusalem für mehr als ein Dutzend deutschsprachiger Zeitungen und Magazine, darunter Zeit online und die KNA. Zur Leipziger Buchmesse 2013 erschien sein zweites Buch: Gaza – ganz nah, ganz fern ...



Als Reiseleiter hat er mehr als 25 Gruppen nach Israel, Palästina, Jordanien und in den Sinai begleitet. Er lebt mit seiner Ehefrau und den beiden Töchtern in seinem Heimatort Goldbach bei Aschaffenburg.