



Wein aus Palästina

Wein aus Palästina ?

Immer wieder geschieht es, bei Präsentationen oder auch auf Messen, dass Menschen ungläubig fragen „Wein aus Palästina?“. Selbst in „Sachen Wein“ sonst gut Informierte wundern sich ab und an, dass in Palästina ein Weingut existiert und dass dort auch besondere Weine produziert werden: Weine rein orientalischer Herkunft aus autochthonen Reben des Nahen Ostens.

Nun - ganz verwundern muss die Nachfrage nicht, schließlich hat Palästina nur ein Traditions-Weingut¹ und sicher denkt die Mehrheit der Menschen bei der Nennung Palästinas zuerst an die muslimische Bevölkerung und das Weinverbot des Islam.

Aber das ist nur ein Teil der Wirklichkeit. Palästina, nicht nur das Palästina, welches wir heute in Abgrenzung zu Israel als zukünftigen Staat kennen, sondern auch das Palästina im klassischen Sinne, also das ehemalige Großsyrien, die Kombination aus dem Libanon, Syrien, Jordanien, Israel und dem heutigen Palästina. Und diese Region hat eine lange und durchgängige Christengeschichte mit der eine ununterbrochene Tradition des Weinbaus verbunden ist. Bis vor etwas mehr als 100 Jahren waren Städte wie Nazareth und Bethlehem rein christliche Lebensorte, und das Land zwischen den beiden Städten angefüllt mit einer Unzahl an Klöstern und mehr oder weniger großen Christengemeinden in an-

deren Orten. Auch die im Land lebenden Juden bauten ihren Wein an und aus, da die über Jahrhunderte herrschende osmanische Macht durch ihr Milet-System sicherstellen konnte, dass im zivilen Bereich die einzelnen Gemeinschaften entsprechend ihrer Traditionen leben und operieren konnten.

So schaut Palästina, sowohl im klassischen Sinne, wie auch im politisch aktuellen Sinne auf eine lange Tradition des Weinbaus zurück. Diese Tradition soll in diesem kleinen Heft etwas genauer vorgestellt werden und es soll ein Blick auf die Weine des Klosterweingutes Cremisan in Beit Jala / Bethlehem geworfen werden, auch, weil im Jahr 2014 es sich zum 10. Male jährt, dass Wein aus diesem Klosterweingut in Deutschland zum Verkauf angeboten wird.



Kloster CREMISAN

Tradition des Weinbaus im Nahen und Mittleren Osten

Ursprünglich stammt der Wein von einer Göttin ab, jedenfalls bei den Sumerern. 2700 v. Chr. wird eine Weingöttin in sumerischer Schrift zum ersten Mal erwähnt. Die Beschützerin der sumerischen Weinreben ist die Göttin „Gestin“,

¹ Seit Kurzem gibt es zwei weitere kleine Boutique-Weingüter in Palästina: eines in Taybeeh, wo auch das einzige Bier Palästinas gebraut wird und in einem kleinen christlichen Dorf in der Nähe der Bir Zeit Universität in Abud.

was übersetzt soviel wie „Mutter Weinstock“ bedeutet.

Wein als Libation²-Flüssigkeit ist in dieser Zeit und Kultur auch literarisch bekannt und wird, mit dem Namen der Göttin und seiner jeweiligen Funktion benannt: GESTIN KU = süßer Wein, GESTIN GIBIL = neuer Wein.³

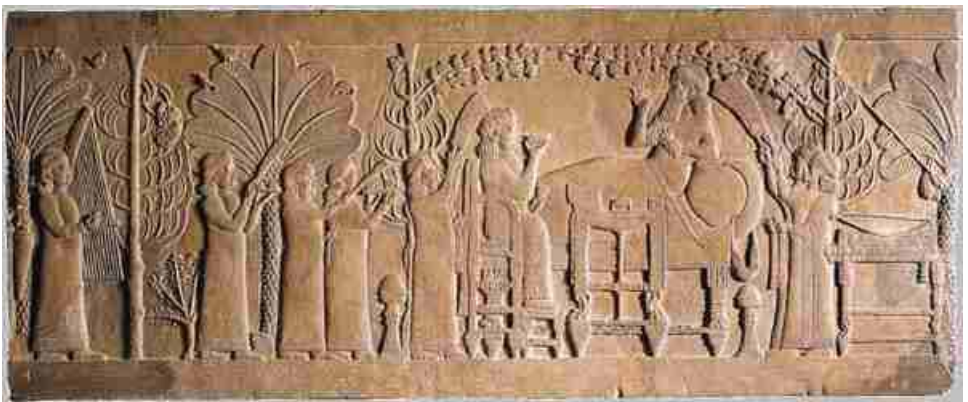
Eine weitere sumerische Gottheit war „Pagestindug“, übersetzt: „guter Weinstock“. Seine Frau „Ninkas“ war, übersetzt, die „Dame der trunken machenden Frucht“. Aus der Dreizahl der Göttinnen im Kontext Wein kann geschlossen werden, dass die Sumerer eine ausgeprägte Weinkultur pflegten und Wein eine sehr bedeutsame Rolle in ihrem Leben spielte. Noch deutlicher wird das beim Blick auf die Schrift. Das Schriftzeichen der Sumerer für Leben war das Weinblatt.

tausends bewässerte Terrassen anlegen ließ, auf denen Reben gepflanzt wurden.

Eine der Königinnen der Sumerer aus der III. Dynastie trug den Beinamen „Ku-Bau“, was soviel wie „Weinhändlerin“ bedeutet. Möglicherweise verbirgt sich hinter diesem Beinamen eine Art frühes Monopol der Herrscherschicht im Handel mit Wein.

Zur Zeit der Assyrer wurde Wein überwiegend aus Syrien, aus Karkemisch, Aschtarta und Ugarit importiert und dieser dürfte weitgehend der Oberschicht vorbehalten gewesen sein.

Aber auch noch weiter aus dem Westen und Nordwesten wurde Wein importiert. So wurde bereits auf den Weinkarten der Assyrerkönige Adadnirari I (1305-1274) und Salmanasser I



Vom Ensi (=Fürsten) der sumerischen Stadt Lagas wird berichtet, dass er bereits Ende des 3. vorchristlichen Jahr-

(1274-1244) der besonders gute Wein von Berg „Izala“ (Berg des Weines)⁴ eingeführt.

Bedeutsam ist in Assur die Funktion des Mundschenks, der im Namen des Herrschers als Opferherrn, die Durch-

2 Trank-Opfer an eine Gottheit;

3 vgl. dazu, auch zur vielgestaltigen Rolle in der Mythologie: Ebeling Erich, u.a., Reallexikon der Assyrologie und Vorderassyrischen Archeologie, Berlin, 1971, S.300 ff.

4 Berg in der Nähe der Stadt Nisibis, der Heimat von Ephräm dem Syrer.

führung der Opfer, hier der Libation-Opfer, verantwortet. Er betreut die dafür notwendigen kostbaren Gefäße und die Opfergaben von Bier und Wein. Dabei ist der Mundschenk nicht unbedingt Priester. Die Bedeutsamkeit seiner Aufgaben erkennt man daran, dass aus seiner Nähe zum König sich später verschiedene Ämter herausbilden. Aber auch im weltlichen Leben nimmt der Wein eine bedeutsame Rolle ein. Auf der sogenannten „Bankett-Stele“ des Assurbanipal II. (883-859 v. Chr.), anlässlich der Einweihung des neuen Palastes in Nimrud, wird überliefert, dass der König neben unendlich vielen anderen Nahrungsmitteln, auch 10.000 Schläuche Wein für die geladenen knapp 70.000 Menschen bereitstellt.



Weinherstellung in Ägypten

Der Wein trat seinen Siegeszug auch nach Ägypten an. Dort hieß es: „Gib mir achtzehn Becher Wein. Siehe, ich wünsche zu trinken bis zur Trunkenheit. Mein Inneres ist so trocken wie Stroh.“ Wer das sagte, war eine Ägypterin, die vor mehr als 3000 Jahren lebte.

Einer der ersten ägyptischen Herrscher, der Pharao Skorpion I. wurde um 3150 v. Chr. mit 700 Krügen Wein als Grabbeigabe beigelegt.⁵ Für sein leibliches Wohl im Jenseits wurde z.B. dem Pharao Tutanchamun (um 1350 v. Chr.) auch Wein in Krügen mitgegeben, von denen 26 erhalten waren.⁶ Aus einigen Informationen aus Deir el-Medina lässt sich zudem schließen, dass Wein zur Ramessidenzeit etwa fünf bis zehn mal teurer war als Bier.

Der Genuss von Wein dürfte aber auch dem einfacheren Mann nicht ganz fremd gewesen sein. Ein königlicher Bote unter Sethos I., der in den Steinbrüchen von Gebel Silsila 1000 Arbeiter betreute, protokollierte die

5 Das Grab U-j des Skorpion I., welches 1988 im Friedhof U in Abydos (Umm el-Qaab) vom deutschen Archäologischen Institut (DAI) entdeckt wurde und in die Zeit um 3320 v. Chr. datiert wird. Zwei Kammern enthielten noch etwa 200 importierte Gefäße in situ, die durch ihre Formen und Material deutlich von gleichzeitiger ägyptischer Keramik zu unterscheiden sind. Als Inhalt der Gefäße ist durch chemische Untersuchungen Wein gesichert. Einige Gefäße enthielten zudem Feigenscheiben, die vermutlich zur Geschmacksverbesserung (Süßung, Aromatisierung) in die Gefäße gehängt worden sind. Es wird vermutet, dass das Grab mit etwa 700 Importgefäßen, d.h. bei ihrem durchschnittlichen Fassungsvermögen von 6 bis 7 Litern mit etwa 4500 Litern Wein ausgestattet war.

6 Auf diesen sind genau das Weingut, oft sogar die Parzelle der Herkunft sowie der Winzer verzeichnet. So ist beispielsweise auf Krug Nr. 571 die Inschrift Süßwein des Hauses Aton aus Karet, Kellermeister Ramose zu lesen. 23 Krüge enthielten Weine aus den Jahren 4, 5 und 9 der Herrschaft Tutanchamuns.

überaus angemessenen Esswaren für ihn und seine Männer, die auch Wein beinhalten. Auch Ramses II. erwähnt auf einer Kalksteinstele, wie gut er für seine Handwerker sorgte und den privilegierten Arbeitskräften, neben der üblichen Bezahlung an Nahrungsmitteln und Kleidung, auch Wein zukommen ließ. Auch Priester und Soldaten wurden regelmäßig mit Weinlieferungen aus Staats- und Tempelgütern versorgt. Im Großen Papyrus Harris wird angedeutet, dass die Tempel große Mengen Wein als Beisteuer erhielten.

Schon im alten Mesopotamien konnte man lesen: „Der Wein gehört zu den kostbarsten Gaben der Erde. So verlangt er Liebe und Respekt, wir haben ihm Achtung zu erweisen.“ Von dort stammt die erste staatliche Verordnung über Wein. Der babylonische König Hammurabi erließ sie um 1750 v. Chr. Der darin enthaltene Teil über Wein gilt als ältestes Wein-Gesetz der Welt. Hammurabi führte fixe Preise ein, legte Höchst-Ertragsmengen fest und regelte den Verkauf für Weinläden und Weinverkäufer. Bei Übertretung gab es strenge Strafen.

der König Dschamschid, der etwa um 2.500 v. Chr. lebte, einst Trauben in seinem Keller lagerte und diese zu gären begannen. Natürlich dachte man erst, die Trauben seien von bösen Geistern besessen und vergiftet, aber als die Königin von diesem wohlschmeckendem Getränk nahm und nicht nur von Ihren Kopfschmerzen befreit wurde, sondern in fröhliche Stimmung versetzt wurde, galt der Wein als offizielles Getränk. Herodot berichtet später, dass die Ratsherren der Perser über die wichtigsten Fragen im Zustand der Trunkenheit berieten und anderntags, nüchtern, noch einmal die getroffenen Entscheidungen nachprüften. Sie mussten, so wird berichtet, in den seltensten Fällen revidiert werden.



Eine Weinfabel aus Phönizien macht deutlich, dass der Ursprungsort des klassischen Weinbaus wahrscheinlich wirklich in Syrien-Kanaan-Phönizien zu finden ist. Sie handelt in Tyros und beschreibt die Begegnung eines Hirten



Eine alte persische Legende erzählt dass

mit dem Weingott Dionysius der vom Gott erstmals das erhält was wir den Weinstock nennen.

„Der Trank aber war Wein. Der Hirt aber, davon trinkend, raste vor Freude und sagte zu dem Gott: „Woher, Fremdling, hast du dieses purpurne Wasser? Wo hast du so süßes Blut gefunden? Denn es ist nicht jenes (Wasser), das auf dem Erdboden fließt. Denn jenes steigt in die Brust hinab und gewährt geringes vergnügen. Dieses aber erfreut (schon) vor dem Mund die Nase und ist, wenn man es berührt, kalt, in den Magen hinabgehüpft entzündet es von unter her auf ein Feuer der Lust.“ Dionysos sagte: „Dies ist Herbstwasser. Dies ist Beerenblut.“ Der Gott führte den Hirten zum Weinstock, „Das ist das Wasser“ sagte er, „das aber ist die Quelle.“⁷

Andere Überlieferungen aus Thyrus beschreiben den Heros Melkart, der durch die kulturelle Leistung, den Menschen Handel und Weinbau gebracht zu haben, zu einem Gott aufsteigt, welcher neben dem phönizischen Hauptgott Moloch Verehrung erfährt.

Als sicher gilt, dass die Phönizier den Weinbau in Griechenland einführten.



Das Volk der Nabatäer trat in der Zeit

des ersten Jahrhunderts vor der Zeitrechnung auf die Bühne der Geschichte und trat von dieser im Jahre 106 unserer Zeitrechnung wieder ab. Die Nabatäer, ein arabisches Wüstenvolk, welches sich an den Ufern des Jordan und dem Südosten des Toten Meeres festgesetzt hatte, verehrten den Gott Dushares, der nicht nur der Hauptgott des nabatäischen Götterhimmels war, sondern auch deren Weingott. In der Region, nördlich der nabatäischen Hauptstadt Petra, in der Region Seil Batha wurden zahlreiche Weinpressen gefunden. Zum Teil waren diese Weinpressen noch in einem sehr guten Erhaltungszustand mit runden Tretbecken, Abflussschacht für Most und Klärbecken.

Hintergrund ist eine stark kultische Ausrichtung des Nabatäervolkes auf die Verehrung und den Kult der Ahnen. Viele Steinzeugnisse in den Triklien der Stadt Petra und schriftliche Überlieferungen berichten von Trinkgelagen in den Höhlen der Felsendstadt Petra zu Ehren der Verstorbenen. Dabei trafen sich jeweils Gruppen von 13 Männern um im Rahmen eines Trinkgelages der Ahnen zu gedenken.

Doch auch das offizielle Königshaus scheint einen entsprechenden Verbrauch an Wein gehabt zu haben. Strabo, der Geograph berichtet in seinem Geographikon Band XVI, 4,25-26 „Der König hält viele Trinkgelage in prächtigem Stil, niemand aber trinkt mehr als elf volle Becher, jeden aus einem anderen goldenen Pokal.“⁸

⁷ Zitiert nach Martin Hengel, u.a., Jesus und die Evangelien, Tübingen, 2007, S. 596.

⁸ Zitiert nach: Joachim Braun, Die Musikkultur Altsistrals/Palästinas, Freiburg (Schweiz) / Göttingen, 1999, Seite 155;

Im Jahre 64 vor unserer Zeitrechnung übernahm Rom die Herrschaft in der Levante. Im Römischen Weltreich spielte der Weinbau überall eine bedeutsame Rolle. Die weitest verbreiteten Anbaugebiete der Römer waren Italien selbst, dann Spanien und Südfrankreich. Die besseren Weine allerdings bezog man aus Griechenland und Syrien. Insbesondere Weine aus Jericho und Damaskus waren angesagt.



Die bereits vorhandenen Terrassenkulturen in Palästina wurden durch die Römer noch weiter ausgebaut. Zudem wurde viel investiert in Kelteranlagen und auch in Maschinen, so dass die Weinproduktion erheblich zunahm. Aufgrund der hohen Profitabilität verbreitete sich der Weinbau immer weiter, und im Jahr 90 n. Chr. sah sich Kaiser Domitian gezwungen, ein Weinbauedikt zu erlassen, demzufolge in den Provinzen die Rebkulturen um die Hälfte zu reduzieren waren.

Bereits zu dieser Zeit verfügte man über das Wissen der verschiedenen Erziehungsformen, unterschiedlicher Aufbewahrungsarten und man begann zum ersten Mal die unterschiedlichen Rebsorten voneinander zu unterscheiden. Zur Zeit des Jesus von Nazareth wurde in Rom bereits zwischen 80 unterschiedlichen Weinen differenziert.

Unter der römischen Herrschaft galt Wein nicht nur als Genussmittel, sondern fungierte zugleich als Statussymbol, Währung und Medizin.

Die Römer verehrten Bacchus als Gott des Weines. Er war mit dem Dionysos der Griechen in eins zu setzen. Der größte Ort der kultischen Verehrung im Einzugsgebiet des Heiligen Landes wurde Baalbek in der Bekaa-Ebene im heutigen Libanon, von wo bis auf den heutigen Tag, mit die besten Weine herkommen.



Im Wesentlichen darf man heute davon ausgehen, dass es drei große Gruppen von Weinen in jener Zeit gab, die sich im Letzten bis auf unsere Tage durchgetragen haben:

Most

Unvergorener oder nur leicht vergorener Fruchtsaft, wurde in Palästina gerne getrunken. Most wurde vor allem aus Trauben, aber auch aus anderen Früchten, etwa aus Granatäpfeln, hergestellt. Da die Gärung schon recht bald einsetzt, gab es frischen Most nur zur Erntezeit. Das Vorhandensein von Most galt als Grund zur Freude, war dies doch Zeichen einer erfolgreichen Ernte.

Sauren Wein und Essig

Jungen, „sauren“ Wein, der absichtlich früh geerntet wurde und in der Regel Verwendung fand, wie heute der Essig; eine ähnliche Funktion hatten aber auch all die Weine, die irgendwie verunreinigt waren oder auf andere Weise „kippten“ und sauer wurden. Dabei wurde der Essig nicht immer bewusst hergestellt, sondern entstand häufig durch das unbeabsichtigte Versauern des Weines beim Transport.

Essig wurde als Alltags-Getränk verwandt, wobei hier an eine mit dem römischen Posca vergleichbare, mit Wasser verdünnte Essiglimonade zu denken sein dürfte. Zudem wurde Essig zum Eintunken von Brot und zum Würzen gebraucht.

Wein

Dann gab es den ausgereiften Wein, der sorgsam „ausgebaut“ worden war und oft in sehr exakt hergestellten Amphoren gelagert und gehandelt wurde – und es gab den mit Gewürzen, Kräutern oder anderen Beigaben (z.B. Honig) vermengten Wein, die wohl am weitesten verbreitete Variante dessen, was man damals Wein nannte.

Als das Christentum aus der Versenkung kam und zum staatstragenden Moment des römischen Reiches wurde erhielt der Weinbau in der Region des heutigen „Heiligen Landes“, also im Libanon, in Syrien, dem heutigen Jordanien und Israel/Palästina, eine besonders bedeutsame landwirtschaftliche und kulturelle Bedeutung. Nicht nur zur Feier der Gottesdienste wurde in großen Mengen Wein gebaut, sondern auch für den täglichen Gebrauch. Im 4. 7



und 5. Jahrhundert entstanden nicht nur unzähligen Klöster und Kirchen in der Region sondern, mit ihnen verbunden, immer mehr Weingärten.

Man darf davon ausgehen, dass in der Levante der sogenannten „byzantinischen Periode“ Wein weite Verbreitung kannte und überall geschätzt wurde.

Deutlich wird das unter anderem auch an der Tatsache, dass die vorislamische Weindichtung einen sehr breiten Raum einnahm und auch mit dem Aufkommen des Islam, trotz offizieller Ächtung des Weines, der Wein auch im jungen Islam eine bedeutsame Rolle spielte. Die Wüstenschlösser der Umayyaden östlich und südöstlich von Amman sind nur ein Beispiel für die Liebe zum Wein auch unter den islamischen Herrschern der Frühzeit.⁹

⁹ Die Wüstenschlösser der Umayyadenkalifen in der jordanischen Wüste dienten dem Alkoholgenuß ebenso, wie sie auch anderen Freuden Raum gaben. Unter den Abbasiden wirkte einer der berühmtesten und bekanntesten Weinpoeten der Geschichte. Gedichte im Kontext Wein durchziehen das poetische Schaffen nahezu aller Generationen bis hin zur Machtübernahme des Osmanischen Reiches. Es gab Phasen in diesem Geschichtsverlauf in denen die Weinpoesie sogar alle anderen Formen dominierte. In Nordafrika schreibt deshalb an der Wende vom 10. zum 11. Jahrhundert Abu Ishaq Ibrahim ibn al-Qasim eine Enzyklopädie zur Freude am Wein und über das Lob des Weines „Quth al-surur fi awsaf al khumur“ und zu Beginn des 15. Jahrhundert fasst Muhammad ibn Hasan ibn ‚Uthman al-Nawaji

CREMISAN - Kloster und Wein- gut

Weinbau hat in Palästina eine lange Tradition. Es wurden Kelteranlagen gefunden, die aus der zweiten Hälfte des 4. Jahrtausends v. Chr. stammen, und schon zu Beginn des 2. Jahrtausends wird Palästina in der ägyptischen Erzählung des Sinuhe dafür gepriesen, dass es dort mehr Wein als Wasser gibt.

Wein spielte im Alltag der Israeliten eine besondere Rolle. Er war Bestandteil einer jeden ordentlichen Mahlzeit und gehörte sehr selbstverständlich zu jeder Feier, ganz gleich, ob diese bei der Königsintronisation, anlässlich der Weinlese oder im Kreis der Familie abgehalten wurde. Anders als in der griechisch-römischen Welt durften auch Frauen Wein trinken, und eventuell durften sogar Kinder am Wein teilhaben.



Da der Alkoholgehalt des Weines in der Regel etwas höher lag, als wir das heu-

te kennen, gab es Wein häufig mit Wasser gemischt.



Wenn der Apostel Paulus in 1. Tim 5,23, wohl in aufrichtiger Sorge um die Gesundheit seines Freundes, empfiehlt, nicht nur Wasser zu trinken, sondern auch Wein, dann dürfte sich ein weiteres Moment in der Bedeutung und im Stellenwert des Weines in jener Zeit spiegeln: Im Unterschied zu Wasser, was damals sehr leicht verunreinigt sein konnte, war Wein eine „saubere Sache“ und konnte in der Regel mit weit weniger Bedenken genossen werden, als das sogenannte „kostbare Nass“.

Wein stand in jenen Tagen durchaus also in einem hohen Ansehen. Nicht nur wegen der angesprochenen, vergleichsweise hohen Reinheit des Getränkes, sondern auch, weil die Arbeit der Winzer sehr geschätzt wurde. Wohl jedermann war sich bewusst, dass die Pflege der Weingärten, deren Schutz, die Ernte der Trauben und deren Kelterung, bis hin zum Erzeugnis „Wein“, mit viel Mühe, Aufwand und Arbeit verbunden war.

Das Kloster Cremisan wurde 1885 auf den Ruinen eines byzantinischen Klosterbezirkes errichtet, welcher die Tradition des Weinbaues aus frühester

die Geschichte der Weinpoesie in seinem „Halabat al-Kumayt“ zusammen. „Keine andere Kultur [gemeint ist die arabisch-islamische] besang trotz des religiösen Verbots den Wein mit einem derartigen fast spirituellen Hedonismus, angefangen von Al-Achtal über Abu Nuwas bis hin zu Omar al-Khayyam.“ (Zitiert aus George Tarabishi, Die anthropologische Wunde in unserer Beziehung zum Westen, in: E. Heller / H. Mosbahi (Hsg.), Islam – Demokratie – Moderne, München 22001;)

Zeit aufgenommen und weitergeführt hatte. Die wenigen archäologischen Reste die im Umfeld des Klosters gefunden wurden deuten auf diese Weinbautradition aus byzantinischer Zeit hin¹⁰.

Es lässt sich heute nicht mehr belegen, dass der Wein den der junge Hirte David im Auftrag seines Vaters Isai dem König Saul im Heerlager überbrachte aus den Zani-Trauben des Kerem (hebr. Weinberg) am Hügel Ghilo (heute al-Ras) stammte, aber die Wahrscheinlichkeit ist hoch. Aus „Kerem Zan“ wurde Cremisan.

Die auf dem Weg von Bethlehem nach Hebron liegenden sogenannten „Teiche Salomons“¹¹ sind ein anschaulicher Beleg für die in Relation zum Rest des Landes gegebene Wasserfülle, welche

auch anspruchsvolle Landwirtschaft ermöglichte¹². Salomon, der Erbauer des ersten Tempels in Jerusalem, soll für das Holz aus dem der Tempelbau errichtet wurde und welches er vom König von Thyrus bezog, diesem 20.000 Bat¹³ Wein bezahlt haben, welcher möglicherweise aus der Region um Bethlehem stammte.



Die Gründung des heutigen Klosters Cremisan fiel in eine Zeit in der es im damaligen, noch osmanischen, Palästina eine neue Blüte des Weinbaus gab. Baron Edmond James de Rothschild, der jüngste Sohn des Barons James de Rothschild, dem Stammvater des Pariser Zweiges der Rothschilds, baute diese Wein-Bewegung auf. 1882 begann er Grundstücke in Palästina zu erwerben und intensivierte, auch mit Blick auf Arbeitsplätze für aus Russland, wegen verschiedener Pogrome, geflohener Juden den Weinbau in Palästina extrem. Es wird geschätzt, dass er für diese Un-

10 Die ältesten erhaltenen Ruinen weisen in die frühe christliche Periode des 3. bis 4. Jahrhunderts n. Chr., als Mönche, wie der heilige Nikolaus, begannen, in diese Gegend zu kommen, um dem Geburtsort von Jesus nah zu sein.

11 Es handelt sich hier um drei in den Felsen gehauene und durch Kanäle miteinander verbundene Wasserreservoirs. Früher wurde ein Teil des Teichwassers in zwei noch vorhandenen Leitungen nach Jerusalem geleitet. Weiterhin wird mit dem Wasser der Teiche ein kleines Felsental (Artas-Valley) bewässert, bekannt unter dem Namen „Verschlossener Garten“, in dem sich heute in der Nähe des Ortes Artas das Nonnenkloster Hortus Conclusus befindet. Einer Sage nach sollen sich hier einst die Lustgärten des Königs befunden haben. Manche Forscher ziehen die Altersangabe in der Zeit des König Salomon in Zweifel und rechnen die Teiche der Makkabäerzeit zu. Wieder andere sehen in Herodes dem Großen den Erbauer der Poolanlage; wieder andere rechnen die Teiche in die Zeit des 12. und 13. Jahrhunderts.

12 Der Name Beit Jala bedeutet übersetzt „Haus des Grastepfichs“ - ebenfalls ein Hinweis auf die Fruchtbarkeit des Gebietes.

13 vgl. 2 Chr 2,8; Die Mengenangabe ist nicht mehr genau nach zu verfolgen, doch nimmt man an, dass 1 Bat (Eimer) zirka 22 bis 40 Liter Flüssigkeit fasste, was auf eine Größenordnung von mindestens 4.400 Hektoliter schließen lässt.

ternehmungen mehr als 50 Millionen Dollar ausgab. Zwar scheiterte er mit seinem Versuch zusätzlich im Raum des früheren Dor (heute Nachsholim) auch eine eigene Flaschenproduktion zu errichten, doch darf er mit Fug und Recht als der „neue Vater“ des Weinbaus in Palästina betrachtet werden. In diesen „boom“ hinein kamen die Salesianer Don Boscos, nachdem sie von Pater Antonio Bellone dazu animiert worden waren.



1883, also nur ein Jahr nach dem ersten Landerwerb des Barons in Palästina, begann Pater Antonio Bellone, ein damals zum Lateinischen Patriarchat von Jerusalem gehörender Priester, in Bethlechem mit der Errichtung einer Schule für Kinder, die ohne Eltern aufwachsen mussten. Da der Zulauf zu seinen drei von ihm ins Leben gerufenen Werken in Bethlechem, in Cremisan¹⁴ und in Beit Gemal¹⁵, so groß war, dass er allein die Aufgaben nicht bewältigen konnte, wandte er sich an den Orden der Salesianer Don Boscos um Hilfe

und trat nach einiger Zeit (1891) selbst dem Orden bei. Die Salesianer sandten mehrere Mönche nach Bethlechem, die zusammen mit Pater Antonio Bellone das Projekt aufbauten. Zur Finanzierung der Maßnahmen war bereits ein Weingut gegründet, was 1885 geschah und nun weiter ausgebaut wurde.



Kloster und Weingut liegen in Beit Jala auf ca. 900 Meter über NN. Das Kloster selbst ist unmittelbar von seinen Weinterrassen und den Ölbäumen umgeben. Aber es werden klostereigene Trauben auch angebaut in der Umgebung und im Schwesternkloster Beit Gemal. Außerdem werden noch Trauben lokaler Weinbauern hinzu gekauft, welche bis hinab nach Hebron anpflanzen.

Das Kloster unterhält heute ein theologisches Studienseminar für Seminaristen aus aller Welt, welches bis vor wenigen Jahren noch in Cremisan selbst untergebracht war, seit dem Mauerbau aber seinen Standort nach Jerusalem verlegt hat. In Bethlechem betreibt das Kloster vor allem eine Berufsschule, welche in verschiedenen Zweigen ausbildet, darunter in Maschinenbau, im Bäckerhandwerk und KFZ Handwerk. Das Kloster vergibt, aus der Arbeit der Bäckereiausbildung täglich 2000 Fladenbrote kostenlos, bzw. gegen geringstes Entgelt an die ärmsten Bewoh-

¹⁴ Cremisan lag am Rande von Beit Jala; Die Orte Bethlechem, Beit Sahour und Beit Jala lagen eng beieinander und sind heute komplett „zusammen gewachsen“ und bekannt als das sogenannte „Christendreieck“ Palästinas.

¹⁵ Heute ebenfalls ein salesianisches Kloster in der Nähe des berühmten Trappistenklosters Latroun gelegen und „Schwesternkloster“ von Cremisan.

ner von Bethlehem und Beit Jala. Der Verkauf von Weinen aus dem Kloster Cremisan in Deutschland unterstützt die Berufsschule der Salesianer in Bethlehem.



Neue Computer gesteuerte CNC Anlage



Die Trauben von Cremisan

Als Baron Rothschild mit der Weinproduktion in Palästina begann, wurden für kurze Zeit auch lokale Trauben für die Herstellung von Wein genutzt. Da der Baron aber der Meinung war, dass Reben aus Südfrankreich weit eher geeignet seien mit dem Klima der Region zu leben, wurde auf die einheimischen Reben schnell wieder verzichtet. Diese Entscheidung prägte den Weinbau der Region in der folgenden Zeit vollständig, bis auf den heutigen Tag.

Als im Zusammenhang mit der sogenannten Zweiten Intifada der Mauerbau zwischen Israel und Palästina begann und in Bethlehem / Beit Jala für das Kloster Cremisan der lokale Markt in Israel vollständig weg brach, kam

der Berater des Weingutes, der italienische Önologe Riccardo Cotarella¹⁶, auf die Idee, es mit diesen einheimischen Reben erneut zu versuchen, um so ein Alleinstellungsmerkmal des kleinen Klosterweingutes zu erreichen und damit auch die Absatzchancen, auch in



Riccardo Cotarella

anderen Ländern der Welt, zu erhöhen. In Kooperation mit dem Weinfachmann

16 Dottore Riccardo Cotarella gilt als eine der beeindruckendsten und meistgefragten Persönlichkeiten im italienischen Weinbau. Sein Geld verdient er als önologischer Berater von über einem Dutzend hochkarätiger Weingüter, für die er in den letzten zwanzig Jahren eine ganze Phalanx von „Tre bicchieri“-Weinen (so nennt der Gambero Rosso, Italiens meistbeachteter Weinführer seine höchste Auszeichnung) kreiert hat. Aus Leidenschaft betreibt er mit seinem Bruder Enzo – quasi nebenbei – das Weingut seiner Familie in Montecchio unweit der umbrischen Hauptstadt Orvieto. Von dort stammen die besten Weine Umbriens und einige der besten des ganzen Landes. Einen Teil seines enormen Erfolges verdankt Riccardo Cotarella der Tatsache, dass er wie kein zweiter erkennt, welche Rebsorte an welchem Ort die besten Ergebnisse hervorbringt. Nach Einschätzung von „Weinpapst“ Robert M. Parker zählt Dottore Riccardo Cotarella zu den zehn besten Weinmachern der Welt.



Andrea Bonini wurde diese Idee umgesetzt und von Jahr zu Jahr verfeinert. Heute ist das kleine Weingut das einzige Weingut des Nahen Ostens,

welches Weine aus autochthonen, rein orientalischen Reben herstellt und vertreibt - Weine mit hoher Qualität und Reinheit, was die Tatsache belegt, dass im Jahre 2013 ein Wein aus Palästina zum besten Weißwein Israels gekürt wurde, was den aktuellen Weinmacher des Klosterweingutes, **Daniele Carboni**, entsprechend stolz machte.



Neben der Umstellung auf heimische Rebsorten wurde aber auch an einem anderen Punkt Neues initiiert: Mit Fadi Batarseh und Leith Kokaly wurden in Turin die ersten einheimischen, universitär ausgebildeten Weinmacher Palästinas qualifiziert, die nun seit 2012 in Cremisan mithelfen die Tradition des palästinensischen Weinbaus neu nach vorne zu treiben.

Darüber hinaus haben Initiativen der italienischen Nichtregierungsorganisation VIS und Zuschüsse des italienischen Staates es ermöglicht, den etwas ins Alter geratenen Maschinenpark des

Klosters zu modernisieren.

Was noch zu tun ist, auf Zukunft hin, ist die Erforschung der in Cremisan verwendeten Trauben. Nahezu unbekannt sind diese Reben, obwohl in den letzten Jahren mehrfach Genuntersuchungen der Reben realisiert wurden und deren Ergebnisse dokumentiert wurden.

In Palästina werden in der Summe ca. 7.178 Hektar Weintrauben angebaut. Das ergibt knapp 50.000 Tonnen Trauben. Den größten Anteil an den erzeugten Trauben erbringt die Region Bethlehem - Hebron mit etwa 75% der gesamten Produktion. Cremisan mit 6 Hektar Anbaufläche und Beit Gemal mit 12 Hektar Traubenerzeugung stellen dabei einen sehr kleinen Teil der für den effektiven Weinbau nötigen Trauben. Deshalb wird bei Bauern der Umgebung mit hinzu gekauft. Inzwischen ist die Produktion von Wein wieder auf die Größenordnung von bis zu 200.000 Flaschen im Jahr angestiegen. In den Zeiten des Tiefstandes, zu Beginn der Zweiten Intifada war die Jahresproduktion von über 400.000 Flaschen auf gerade einmal 100.000 Flaschen pro Jahr gesunken.

Etwa 20% der Bevölkerung Palästinas ist entweder direkt oder indirekt in die Weintraubenproduktion involviert. In Cremisan leben ganzjährig neben 6 Mönchen, den Projekten und Schulen des Ordens insgesamt 16 Familien von der Weinerzeugung. Noch immer wird die Mehrheit der Trauben als Speisetrauben verwendet oder sie werden zu Rosinen weiter verarbeitet.

In der kurzen Regenzeit zwischen November und März fallen in den unter-

schiedlichen Regionen Palästinas zwischen 100 und 700 Milliliter Regen pro Jahr. 175 Millionen Kubikmeter dieses Wassers werden pro Jahr für die Landwirtschaft benötigt, das entspricht einem Verbrauch von 64% der gesamten Wasservorräte. Nach den Oliven sind die Trauben das zweitbedeutsamste landwirtschaftliche Produkt in Palästina.

Die Trauben aus Cremisan wachsen auf durchschnittlich 800 Meter über NN; die Trauben aus Beit Gemal auf einer Höhe von ca. 300 Meter über NN.

Traubennamen, wie Shami, Halawani, Dabouqi, Bulloti oder Beitoni, Jandali, Marrawi, Baladi, Bairuti, Salti und Zaini oder einer der vielen anderen Namen der orientalischen Trauben dürfte der Mehrheit in Europa nichts, aber auch gar nichts, sagen. Diese Namen bzw. Bezeichnungen stammen z.T. aus sehr alter Zeit oder sie haben sich ergeben aus einer Eigenschaft der Traube, z.B. der Färbung oder der Form. Die Zani-Trauben sind bereits in der Zeit des Alten Testaments bekannt; die Hamdani-Trauben spiegeln in ihrem Namen die Wortfamilie wieder aus der auch die Namen Muhammad oder Ahmad stammen. Dabouki weist dagegen eher auf einen Ortsnamen hin, der heute nicht mehr lokalisiert werden kann, aber eventuell in der Umgebung von Bethlehem zu suchen ist, da eine Genomanalyse ergeben hat, dass diese Traube eine rein regionale Frucht der Region Bethlehem ist.

Da durch die Jahrhunderte hindurch keine bedeutsamen Aufzeichnungen gefertigt wurden, ist man weitgehend auf Hypothesen angewiesen. So könn-

te es z.B. sein, dass die Hamdani-Rebe aus dem Yemen eingeführt wurde, wo in der Region des Stammes Banu Hamdan, im gleichnamigen Gebiet, nordöstlich von Sanaa, fruchtbare Oasen berühmt waren für ihre süßen Trauben. Das aber könnte ebenso pure Legende sein, wie Wahrheit.

Dagegen weisen Namen wie Salti oder Bairuti durchaus auf einen klar benennbaren Herkunftsort, zumindest des Namens, hin: die Städte Salt und Beirut.

Die Weine aus Bethlehem

Wie in jedem Weingut wird auch im kleinen Weingut in Cremisan, sowohl im Tank, wie auch im Eichenfass ausgebaut. Da als einzige „internationale“ Rebe der Cabernet Sauvignon im Anbau geblieben ist, findet er eine besondere Aufmerksamkeit im Experiment. Doch der Schwerpunkt der Produktion liegt auf den Weinen aus der Region. Aktuell werden in Cremisan ausgebaut und sind in Deutschland verfügbar:



Dabuki / Dabouqey

Dieser ist ein reinsortiger Ausbau der weißen Dabuki-Traube, einer Traube, die nur in der Gegend um Bethlehem zuhause ist. Die an Aromen reiche, fruchtige Traube (dabouqi - arab. „Süße“) ergibt einen sehr schönen Wein. Die

Rebe ist charakterisiert durch grün-gelb gefärbte Früchte, hohe Süße, frühe Reife, weiche bis mittlere Fleischfestigkeit, Trockenresistenz und kann erfolgreiche kultiviert werden auf einer Vielzahl von Bodentypen

Der trocken ausgebaute Wein mit strohgelber Färbung spiegelt Aromen

von Aprikose, Pampelmuse und Jasmin. Er hat eine gute Textur, ist frisch und fruchtig.



Hamdani + Jandaley

Dieser Cuvée aus je 50% der beiden sehr fruchtigen weißen Trauben ist ein anspruchsvoller, an Aromen reicher Wein, der die Bandbreite dieser Aromen nahezu wie ein Feuerwerk anbietet. Der Jahrgang 2012 wurde in Israel

des Landes erwählt.



Baladije

Ein reinsortiger Ausbau der orientalischen Baladi-Rebe mit einer weichen, runden Textur und einer großen Bandbreite an Beerenaromen.

Messa

Dieser Cuvée ist eine Kombination aus der Dabuki-Rebe und weiteren lokalen Trauben. Trotz trockenem Ausbau ist dieser Wein der einzige „liebliche“ Wein im Sortiment und durch den Lateinischen Patriarchen von Jerusalem zertifiziert als Altarwein.



Star of Bethlehem - white

Ein Cuvée aus verschiedenen lokalen Trauben; ein leichter Weißwein der zu vielen Gelegenheiten passt und leicht an einen deutschen Wein aus

dem Frankenland erinnert.



Star of Bethlehem - red

Ebenfalls ein Cuvée aus verschiedenen orientalischen Reben; ein leichter Rotwein, der auch einfach einmal „zweischendurch“ verkostet werden kann.

Cabernet Sauvignon

Der einzige Wein aus Cremisan, der noch aus einer „internationalen“ Rebe hergestellt wird. Allerdings erfolgt der Barrique-Ausbau absichtsvoll für knapp zwei Jahre in alten Eichenfässern, so dass der Gerbstoffanteil dieses Weines weitgehend reduziert ist auf das was die Pflanze selbst „mitbringt“. Ein überraschend weicher Cabernet mit einer feinen Fülle an Aromen.



Cremisan stellt zudem noch einige andere Weine her, die allerdings bisher noch nicht importiert werden. Zudem wird in Cremisan ein wunderbarer Brandy erzeugt, der aber aktuell, wegen seiner Reifezeit von 20 Jahren, nur für den begrenzten lokalen Markt zur Verfügung steht.

Weitere Informationen, auch zu anderen Weinen aus dem sogenannten „Heiligen Land“ finden Sie unter

www.cremisan.de und www.libanon-wein.de.

Georg Dittrich

Wein aus Palästina

© Maaruf-Verlag - 91785 Pleinfeld

ISBN 978-3-943333-19-0

1. Auflage 2014