

Felsendom in Jerusalem.

ISRAEL

Bombenstimmung

Israel ist aufregend. So banal dieser Satz ist – man muss das Land erst einmal erlebt haben. Dann versteht man auch, warum sich heute sogar Lifestyle-Magazine für den gewalttätigen Küstenstreifen interessieren.

Text: Martin Both
Fotos: Oren Shalev und Martin Both

Nein, sagt Orna Chillag etwas zu laut, darüber wolle sie nicht reden. Sie lehnt sich zurück und verschränkt die Arme vor der Brust. Eine Lifestyle-Geschichte solle ich schreiben, wie sie in «Elle» steht oder in «Cosmopolitan», darüber, wie gut das Leben zu einem ist in Tel Aviv, wie gut die Küche und die neuen Weine aus dem Land dazu passen. Darüber, dass es eine junge Weinszene gibt in Israel. Junge Winemaker, exzellent ausgebildet, die hier mit all den Böden, dem einzigartigen Klima, der Freiheit, die sie geniessen, etwas Einmaliges schaffen.

Zuvor haben wir gut miteinander gesprochen. Über ihr kleines Weingut, das sie in Yahud zwischen Jerusalem und Tel Aviv unterhält. Über die Trauben, die nahe der Grenze zum Libanon wachsen. Über ihre Weine von ganz eigener Stilistik, orientiert eher an italienischer Eleganz als an den wuchtigen Fruchtbomben aus der Neuen Welt. Das hat mir gefallen, mir, dem Journalisten aus der Alten Welt. Auch die unverbrauchte Energie, mit der sie über ihr Geschäft gesprochen hat. Ein Geschäft, das sie noch nicht einmal zehn Jahre betreibt. Wir haben auch darüber gesprochen, dass es einen gut verdienenden Mann braucht, um mit einer Jahresproduktion

von 40 000 Flaschen zu überleben. Dass sie es genießt, dabei zu sein, zu erleben, wie etwas entsteht, etwas Gutes, etwas Positives – in Israel. Nein, über mehr, über das andere, darüber wolle sie nicht reden.

Ich habe ein schlechtes Gewissen. Schon am ersten Abend hatten wir in Ashdod gegessen, in einem der renommiertesten Fischrestaurants des Landes. Wir hatten über Stunden getafelt, den Aromenreichtum einer südlichen Mittelmeerküche genossen, die zahllosen Kräuter, orientalischen Gewürze wie Cumin, die fruchtige Säure von Grapefruit, Granatapfel, von Orange, Zitrone, Limette. Ich hatte erstmals Weine probiert von

Weinland Israel

Auch wenn der Traubenanbau in Israel sich bis 8000 vor Christus nachweisen lässt – das Land ist ein sehr junges Weinbaugebiet. Seit der zionistischen Bewegung ab dem Ende des 19. Jahrhunderts gibt es dort Weingüter – Carmel, das wichtigste, geht auf eine Gründung der Rothschilds zurück. Allerdings produzierte man dort meist einfache, dünne Weine aus Emerald-Riesling oder Carignan, denen oft ein hoher Restzuckergehalt gelassen wurde. Erst seit dem Ende der 80er Jahre des 20. Jahrhunderts nimmt man in Israel den Qualitätsweinbau ernst. 25 grosse Weinproduzenten gibt es heute, daneben gut 200 Garagisten und Boutique-Wineries. Diesem Verhältnis entsprechend ist die Weinszene enorm dynamisch. Eine gesetzliche Reglementierung für den Weinsektor gibt es effektiv nicht. Anbaumethoden und Kellertechniken sind nicht festgeschrieben. Gesetzlich geschützte Lagen und Gebietsnamen gibt es auch nicht. Die Freiheit nutzt eine sehr junge, vor allem in Kalifornien und Australien ausgebildete Generation von Weinmachern. Entsprechend gilt Israel als Weinland der Neuen Welt.

Fünf Weinregionen gibt es, mit einigen Unterregionen: Galilee, Shomron, Samson, Judean Hills und die Negev-Wüste. Im Norden herrschen vor allem vulkanische Böden vor, der Küstenstreifen wird von schweren Terra-Rossa-Böden bestimmt, die Hügelkette um Jerusalem von Kalk- und Kalksandstein, die Wüste im Süden von Sand und Ton.

Die Israelis sind, auch wenn der Weingenuß im Talmud seinen festen Platz hat, keine Weintrinker. Vier Liter trinkt man dort im Schnitt pro Jahr. Für die heimische Weinproduktion standen 2007 gut 42.000 Tonnen an Trauben zur Verfügung. Der wichtigste Markt für die Weinmacher sind die jüdischen Gemeinden in Nordamerika, in Grossbritannien und Frankreich. Die Exporte nach Deutschland erbrachten 2007 gerade mal knapp 600.000 US-Dollar, knapp 200.000 Dollar aus der Schweiz. Entsprechend selten sind die Weine hierzulande zu finden.



Küstenstreifen

Die Weinregionen Israels erstrecken sich von der Negev-Wüste im Süden bis hinauf an die Grenze zum Libanon und zu Syrien. In Palästina, in der West Bank, unterhalten nur Klöster wie Cremisan Kellereien.

dort: füllig, dicht, viel zu reich an süsser Frucht, schwer im Alkohol, manchmal absurd überladen mit Nelkenaromen, Vanille, Flieder, Lavendel. Weine von Reben aus der ganzen Welt, sogar einen Riesling schob man mir zu, mir, dem Deutschen, dem er natürlich zu schwerfällig war, ohne grossen fruchtigen Reiz, ohne jedes Säurespiel. Mir, dem Deutschen: «In Germany, in the Mosel Valley...» – ich sage solche dummen Sätze tatsächlich. Der Gazastreifen war den ganzen ausgelassenen Abend lang keine 30 Kilometer von uns entfernt.

Grenzübergang

Es ist dunkel. Es war kein angenehmer Tag. Mit uns im Auto sind Kartons voll mit 500 Flaschen Wein des Klosters Cremisan. Amer Kardosh, der Exportmanager, fährt mit seinem kleinen Lieferwagen von Bethlehem in der West Bank über eine kleine Strasse nach Jerusalem, in den israelischen Teil der Stadt. Wir fahren Slalom, zwischen schweren Betonsperren vor uns liegt eine Strassenkontrolle der israelischen Armee. Maschinengewehre im Anschlag, schuss-sichere Westen, schwere Helme. Die Soldaten fordern Amer, den Palästinenser, auf auszusteigen. Sie kontrollieren die palästinensischen Ausfuhrdokumente für den Wein, schieben Kartons hin und her, öffnen den ein oder anderen. Ich überlege mir, was ich sagen könnte, wenn ich gefragt werde, was ich im Auto zu suchen habe. Amer, der Araber, steigt wieder ins Auto ein und fährt los. «That was easy», sagt er. Seine Stimme überschlägt sich ein wenig dabei. «Manchmal muss ich hier die ganze Ladung auspacken.» Ob alles genauso einfach geklappt hätte mit einem palästinensischen Nummernschild statt des israelischen an unserem Auto? Amer antwortet nicht. Er hat noch einen weiten Weg bis nach Nazareth vor sich, wo er den Wein in Klosterläden, in der Gastronomie und in Hotels verteilen wird.

Was ist die Motivation, ein Weingut in besetzten Gebieten aufzubauen?

Morgens im Hotel. Das Frühstück: Meter um Meter an Gebäck, Salaten, Früchten und eingelegtem Gemüse, hinter Kaffee, frisch gepresstem Saft und gerade eben gemixten Milkshakes glänzt blau das südliche Mittelmeer. Es ist schon warm, man liegt bereits am Strand. «Kassam-Raketen auf Sderot» steht in der Zeitung, fast fünf Seiten lang. Die ultra-orthodoxe Schas-Partei will wohl künftig die Abwicklung von Scheidungsfällen in die Hände rabbinischer Gerichte übergeben, steht etwas weiter hinten. Wenigstens eine fröhliche Meldung.

Trockene Früchte

Menachem Derlich ist kein freundlicher Typ. Ein grobschlächtiges Gesicht unter einem kahlgeschorenen Schädel mit einigen Narben. Zum Gespräch hat er seinen Freund Yuval Blankovsky mitgebracht. Eher zufällig war ich auf die beiden gestossen. Während der zweiten israelischen Weinmesse IsraWineExpo 2008 hatten sie mir Menachems Weine geschenkt. Trockene, in Barriques ausgebaute Fruchtweine aus Kirschen, Pflaumen und Pfirsichen – Weine von einer feinen Fruchtigkeit, mit klaren Aromen und brillierender Säure, wie ich sie noch nie als Fruchtwein probiert hatte. «We in Germany, in Hessen...» – ehrlich, ich sage solche Sätze.

Menachem und Yuval haben in einer religiösen Schule drei Jahre lang den Talmud studiert. Menachem wurde danach an einer orthodox-jüdischen Akademie in Jerusalem zum talmudkonformen Wirtschaftsexperten ausgebildet. Dann wollte er etwas Bleibendes schaffen. Ein Weingut, weil es Business ist, weil es mit Handwerk zu tun hat. Menachem ist, was wir in Deutschland als Siedler kennen. In Shilo, einem «Dorf», wie er es nennt, in der palästinensischen West Bank, betreibt er die Winery Sheichar. Die Früchte kommen nachts dort an, werden mit den Kernen gepresst, bleiben bei 14 bis 15 Grad Celsius für drei

Tage in Edelstahl tanks, bevor Menachem sie auf 17 Grad erwärmt, Hefe zügibt und in etwa drei Wochen den Zucker der Früchte vergären lässt. Weitere drei Monate bleiben die Tanks dann so stehen, die Kerne, die Schalen sinken ab und werden entfernt. Danach wird der Wein in Barriques aus amerikanischer Eiche umgelegt, in denen er sechs Monate reift, bevor er gefiltert und abgefüllt wird. 12.000 Flaschen produziert er so – Geld verdient er als Immobilienmakler. Menachem spricht kaum Englisch, immer wieder jedoch ergänzt er Yuvals Ausführungen, beteiligt sich an unserem Gespräch. «Gibt es auch eine politische Motivation, eine Kellerei in den besetzten Gebieten aufzubauen?», frage ich. Jetzt antwortet er mir nicht mehr direkt. Selbst sein «Nein» lässt er übersetzen. Yuval fragt mich, ob ich einem deutschen Produzenten dieselbe Frage stellen würde. «Ich brauche nirgendwo in Deutschland einen Zaun und eine Armee, die mich schützt», sage ich. Das brauche er auch nicht, lässt Menachem übersetzen, und er weiss nichts von Zäunen, er kann sich frei bewegen, und was ist schon dabei, wenn man sich niederlässt in einem «Dorf» knapp ausserhalb der Grenzlinie von 1949? Seine Früchte kauft Menachem am Baum in den Golanhöhen bei den Drusen – einer muslimischen Sekte. Nur die sind in der Lage, sagt Menachem, wirklich aromatische Früchte zu produzieren.

Kassam und Internet

Der Morgen im Hotel: wieder die Zeitung, wieder die Raketen der Hamas auf Sderot. Ein Vater von vier Kindern wurde auf dem Parkplatz einer Schule tödlich getroffen. Weiter hinten steht, die orthodoxe Schas-Partei störe das Pornoangebot im Internet. Ein rabbinisches Gremium könnte doch eine Liste derartiger Seiten verwalten und für ganz Israel sperren. Wer trotzdem Pornobildchen gucken wolle, der könne sich ja

Ihr Weinlotse für das Internet

BIOWEIN

www.henning-wein.de
Beste Bioweine. Und mehr.
www.vinobio.de
www.probiowein.de

INTERNATIONALE WEINE

www.extraprima.com
Weinhändler des Jahres
Spannende Weine für
Entdecker & Genießer
www.Wein-Plus.de/stammtisch
Die Tipps unserer Verkoster!
www.importweine.de
DIE Adresse für alle Weinfreunde
www.belvini.de
3000 Spitzenweine
www.wein-world.de
www.fub-weine.de
www.derweinweber.de
www.slowenien-weine.de

WEIN AUS FRANKREICH

www.pinard-de-picard.de
„Stern“. Die schönste
Weinwebsite im Internet
Feinschmecker: TOPSite
www.weinvorteil.de/C_6
St. Emilion Grand Cru
2005, nur € 7,95 / Fl.
www.weinhandel-barrique.de
Bordeaux, Languedoc
www.weinpalais.de
www.c-und-d.de
www.weinhandel-mansour.de
www.aux-fins-gourmets.de
www.weinmuskettier-shop.de

WEIN AUS SPANIEN

www.uvasweine.de
Direktimport und Versand
www.Bodega-Andaluza.com
www.delixwineshop.de
www.la-tienda.de
www.weinhandel-fiske.de
www.bodegas-rioja.de
www.lavina-wein.de

WEIN AUS ÜBERSEE

www.vinehouse.de

WEIN AUS DEUTSCHLAND

Wein-Plus.de/weinfuehrer
Der unabhängige Führer zu
Anbaugebieten, Erzeugern
und Weinen

WEIN AUS PORTUGAL

www.port-wein.info
www.weineausportugal.de
www.importugal24.de
www.vinho-iberico.de

WEIN AUS ITALIEN

www.superiore.de
Über 1.000 ital. Spitzenweine
und Grappe. Ab 90 € frei Haus
in Deutschland
www.weincontor-geier.de
Geprüfter Online-Shop
www.bremerwein.de
Wein - Glas - Delikatessen
www.GARIBALDI.de
und: www.GARIBALDI.BAR.de
www.weinimport.net
www.il-vinaio.de
www.vinocentral.de

WEIN-INFO

Wein-Plus.de/weinfahnder
Mehr als 150.000 Weine
von über 350 Händlern
in einer Datenbank
Wein-Plus.de/glossar
Über 12.000 Weinbegriffe
erklärt. Mit Übersetzung
und Sprachausgabe
berliner-weinfuehrer.de
Informationsportal zur
Berliner Weinszene
www.GooWei.de
Google für Weinliebhaber
www.viniversitaet.de
Die Weinschule
www.gourmet-suite.de
Verschlussache-Wein.de

WEIN UND MEHR

www.senfmuehle.de
www.weine-superbillig.de
www.elsa-weinhaus.de
www.weinistleben.de

Diese Adressen mit weiterführenden Informationen
finden Sie auch im Internet unter:

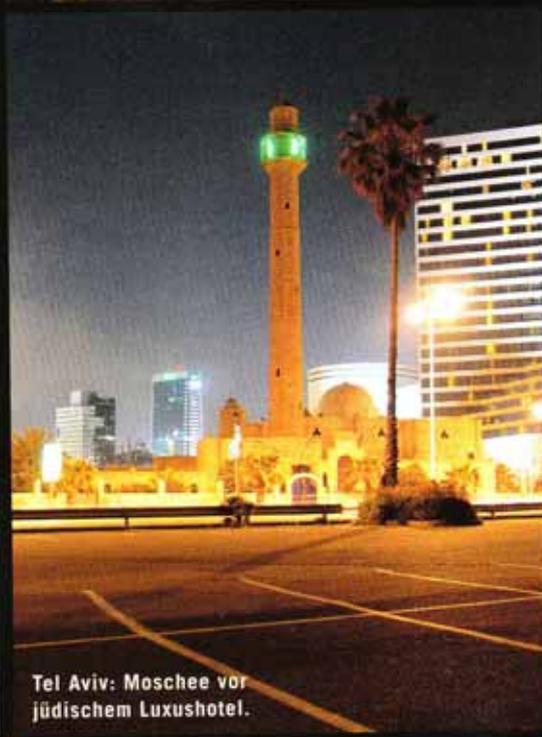
www.wein-link.de



Geschäftig im Zentrum Bethlehems.



Salesianerklöster Beit Gemal.



Tel Aviv: Moschee vor jüdischem Luxushotel.



Friedliches Idyll: Weingärten von Beit Gemal.



Israelische Schutzmauer in Bethlehem.

Spannungsreiches Land

Fährt man nicht gerade nach Bethlehem in der West Bank, so ist in Israel von den politischen Verwerfungen wenig zu spüren. Lediglich die Zeitungen und die allgegenwärtigen Sicherheitskontrollen erinnern den Gast an die Situation des Landes. Die Weinszene floriert bestens innerhalb dieser Spannungen – oder gerade wegen ihnen.

Manchmal sitzen die Traubenlaster eine Stunde lang fest, manchmal einen Tag.

dann bei dem Gremium melden. Auch das amüsiert mich.

Amer Kardosh, der Israeli, hatte auf meine E-Mail aus Deutschland nur zögerlich reagiert. Auch mit dem Beruf des Weinjournalisten kann er nichts anfangen. Wo immer wir sind, er stellt mich als Journalisten vor, der über den katholischen Orden der Salesianer Don Boscos im Nahen Osten schreiben will. Wir brechen an einem warmen Frühlingmorgen Ende Februar Richtung Jerusalem auf. Kurz bevor die Küstenebene endet und die Hügel nach Osten ansteigen, verlassen wir die Autobahn und fahren auf immer kleineren Strassen bis in ein Tal.

Mandelbäume blühen hier, die Wiesen stehen in vollem Saft. Auf einer Kuppe, Ring um Ring umzingelt von Olivenbäumen, thront das Kloster Beit Gemal der Salesianer. Zwei Frauen in weiten Kleidern stehen am Wegrand, vor ihnen eine Staffelei, sie kämpfen heldenhaft mit den satten Grüntönen.

Hier – in Israel – liegt der Grossteil der Weingärten des Klosters Cremisan in Bethlehem, Palästina. Hier wächst Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Chardonnay und Emerald-Riesling. Es gibt Quellen in dieser Gegend, die eine durchgängige Bewässerung nur in extrem trockenen Jahren nötig machen – eine echte Seltenheit in einem Land, wo sonst jeder Rebstock bewässert werden

muss. Das kleine Kloster wird heute nur noch von fünf Mönchen bewohnt, jeder ist über 70. In einer Gruft soll Stephanus, der erste christliche Märtyrer, eine erste Grabstätte gefunden haben. Pater Dominik sitzt mit uns bei einer Tasse Kaffee und etwas Kuchen in einem schmucklosen Gang des Klosters. Im Zweiten Weltkrieg hätten ihn die Briten interniert, als Italiener galt der Mönch für Palästinas Besatzungsmacht als Feind. «Es ist immer irgendwer für uns zuständig», sagt er und lächelt spöttisch. Ein Salesianermönch, hat mir Amer zuvor erklärt, würde sich nie in politische Händel einlassen.

«Holy shit»

Wir wollen weiter nach Bethlehem, nach Cremisan, zum Mutterhaus der Salesianer in Israel. Wir landen an einem Checkpoint. Nein, hier sollten wir besser nicht durchfahren, meint der Soldat – Gründe dafür nennt er nicht, muss sie offenbar auch nicht nennen. Wir kehren um und suchen uns einen anderen Weg. «Es kommt vor», erzählt Amer, «dass hier unsere Traubenlaster auf dem Weg zur Kellerei in Cremisan vollbeladen festgehalten werden. Manchmal ein paar Stunden, manchmal einen ganzen Tag.» Die Ernte finde meist schon Ende August statt. Gekühlt würden die Trauben nicht. Immer schwieriger werde es, die Arbeiter aus Palästina zum Ern-

ten heranzubringen: «Es ist pure Willkür, manchmal kommen zehn Arbeiter durch, an anderen Tagen bewilligt die Armee nur fünf.»

Noch ein Frühstück im Hotel. In der Zeitung: Der Vater von vier Kindern ist immer noch tot. Gestorben sind auch knapp 20 Palästinenser, darunter Kinder, bei einem Einsatz der israelischen Armee. Irgendwo weiter hinten steht, dass sich die Orthodoxen nicht gerne amerikanische TV-Serien anschauen. Als Übersetzung für den Kraftausdruck «holy shit» bleibe im vokabelarmen Neuhebräisch nur «elohim» – eben «Gott» – für «heilig», danach folge das Wort für Exkremete.

Mit einer Gruppe von Journalisten bin ich auch in den Norden gefahren. Hier hat der drittgrösste Produzent des Landes, die Golan Heights Winery, auf dem Land des Kibbuz Yiron eine eigene Boutique-Winery, Galil Mountains, eröffnet. Für etliche Millionen Euro wurde in 1000 Metern Höhe ein moderner Keller gebaut, ein Präsentations- und Verkaufsraum. Weinmacher Micha Vaadia zeigt uns die Weinberge, während des Libanon-Krieges sind hier Raketen der Hamas explodiert. Heute blickt man aus grossen Fenstern über hellbraune Hügel. Die Weinberge des grossen Château Musar liegen am gleichen Hügelzug keine 35 Kilometer entfernt, 300 Meter von hier beginnt der Libanon.



I Tre Vescovi
Der Edle Barbera d'Asti Superiore

VITICOLTORI ASSOCIATI
VINCHIO-VAGLIO SERRA

Palorino

tel. +39.0471.802006 - fax +39.0471.802007
www.palorino.com - info@palorino.com

Von 150 Metern unter dem Meeresspiegel bis auf über 1000 Meter Höhe fährt man aus der Jordansenke hier herauf. Die geologische Abbruchkante gibt zahllose Bodenformationen frei, ein Spielfeld nicht nur für die grossen Produzenten Israels, die heute jeder Parzelle mit Satelliten zu Leibe rücken. Die scannen jeden Quadratmeter, ob genug Wasser im Boden ist, wie es um das Chlorophyll der Reben bestellt ist. Tiefe, rote, lehmige Böden, Vulkangestein, Kalkstein, ein wahres Mosaik. Ich habe es mehr als einmal von den Winzern Israels gehört: Hier oben auf den Hügeln westlich des Jordans wachsen die besten Trauben im Land. Hier ist es in der Nacht kalt. Hier gibt es Winter, hier können die Trauben länger reifen, aromatischer werden. Nur, welcher Boden, welche Lage für welche Traube die beste ist, das weiss man nur theoretisch: «Everything we do, we start as an experiment», sagt Lior Laxor, einer jener jungen, talentierten Weinmacher, der für den grössten Produzenten Israels, die Carmel Wine-

ry, arbeitet und ebenfalls in der Region Wein anbaut. Tradition kenne der Weinbau hier nur gerade mal seit 10, 15 Ernten, so lange habe man mit den Böden hier Erfahrungen sammeln können. Wir hören von fern eine Detonation, wir, die Besucher, lächeln irgendwie. «It's them, not us», meint Lior. Er lächelt auch.

Autochthon

Mit Amer Kardosh, dem Christen, Palästinenser, Araber und Israeli, Exportmanager für Cremisan, schlendere ich durch den Hof der Klosteranlage. Hier steht ein wuchtiger Rebbaum. Er wurde unmittelbar nach Ankunft der Salesianer 1885 gepflanzt. Es ist wohl kaum übertrieben, ihn damit den ältesten Stock des Landes zu nennen. Lange Zeit hat man sich mit diesem Rebstock begnügt, die Weine wurden im 30 Kilometer entfernten Beit Gemal angebaut. Im Schatten vor den Wirtschaftsgebäuden warten allerdings bereits Hunderte junger Rebsetzlinge, Merlot und Cabernet Sauvignon zumeist, die nun vor Ort

gepflanzt werden sollen. Weit mehr als 100 000 Euro haben christliche Gemeinden vor allem aus Italien, der Heimat des Ordens, für dieses Projekt gespendet. Wir steigen die steilen Terrassen empor, derzeit sind sie eine Baustelle, Trockenmauern werden errichtet. Im Schmutz liegt die Hülle einer Leuchtgranate. Sie trägt hebräische Schriftzeichen. Am Ende der Terrassen stossen wir auf Stacheldraht, dahinter liegt die Siedlung Har Gilo. Von Norden her schiebt sich eine jener Schutzmauern, die Israel seit der zweiten Intifada unaufhörlich errichtet, an die Gärten heran. Sie ist der Grund für das Engagement des Klosters. Har Gilo wollte nicht ausserhalb der Mauern liegen – doch weil man Har Gilo nicht in den israelischen Teil Jerusalems holen konnte, ohne das Kloster mit einzugemeinden, finden sich die Salesianer in der kuriosen Situation, zwar das einzige Weingut Palästinas zu betreiben, aber innerhalb des Hoheitsgebietes der israelischen Armee. Und deswegen werden hier nun Reben gepflanzt. Schnell,



Kloster Cremisan

Die Klöster im Heiligen Land sind eine Ausnahme im israelischen Weinbau: Ihre Weinbautradition ist unabhängig von jüdisch-israelischer Tradition. Das Kloster Cremisan betreibt sein Weingut in den besetzten Gebieten.



denn die Mönche hoffen, dass man einen Rebgarten nicht für eine Mauer beschlagnahmt wird. Ein uralter Zedernwald auf Klostergrund wurde allerdings bereits – ohne Rückfrage an die Eigentümer im Kloster – für den neuen Mauerabschnitt gerodet.

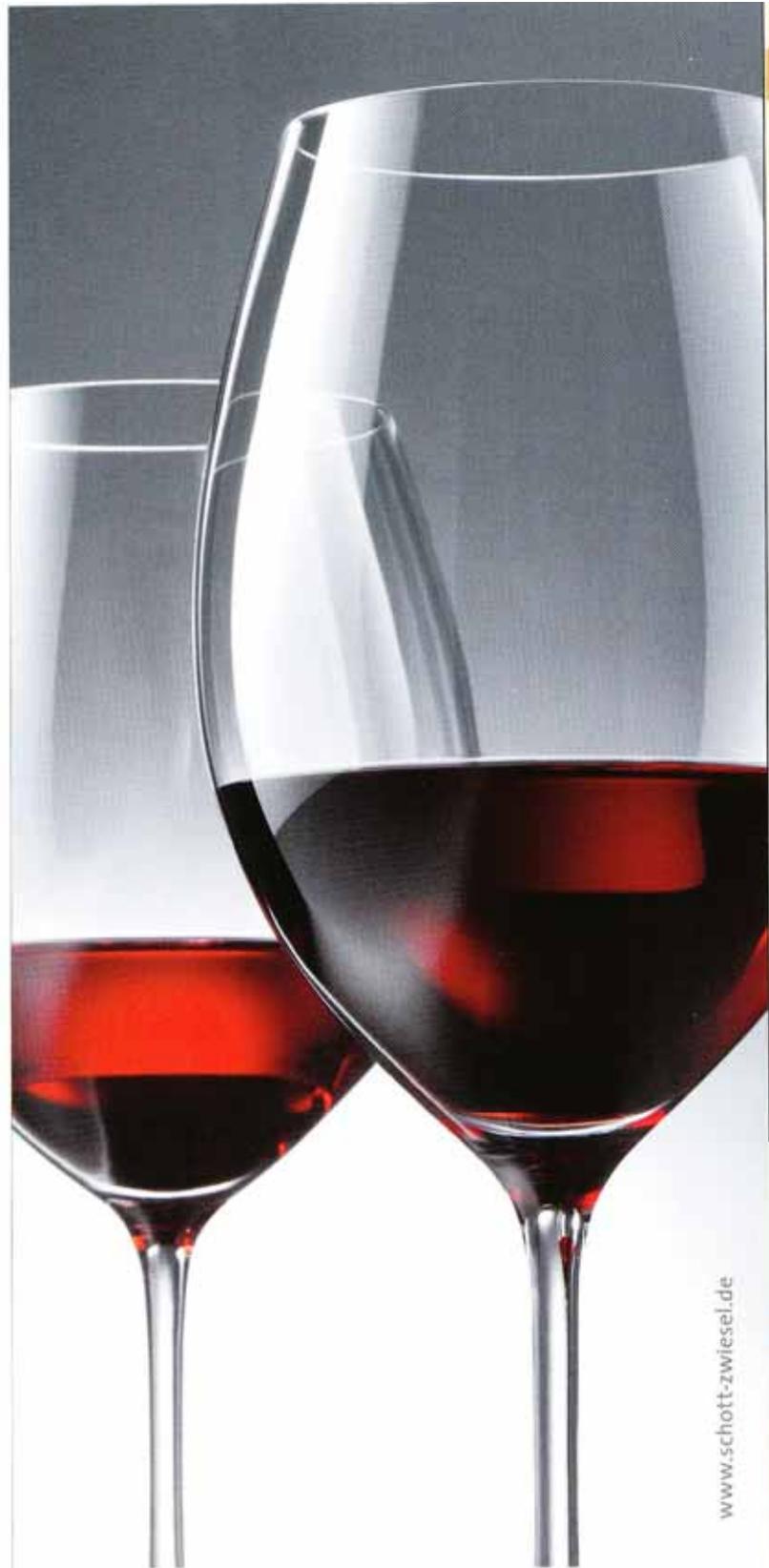
In der Kellerei sehen wir alte Holzfässer, Edelstahl- und Betontanks. Ein Teil liegt unter freiem Himmel. Im Jahr 2000 wurde das Dach zerstört. Seitdem bemüht sich das Kloster vergebens um eine Erlaubnis der Armee zum Wiederaufbau. Knapp eine Million Flaschen Wein wur-

Mit dem Qualitätsweinbau hat man in Israel gerade mal während 10 bis 15 Ernten Erfahrung sammeln können.

den hier vor dem Jahr 2000 produziert. Heute sind es gerade mal 200.000. Mit dem Verkaufserlös unterstützte das Kloster vor ein paar Jahren noch Schulen, Ausbildungsstätten, Werkstätten und Lehrstellen für Palästinenser. Heute schaffen es ihre Schützlinge noch nicht einmal durch die Strassensperren.

Pater Ermenegildo Lamon, der Önologe, der in Cremisan seit 1967 die Weine bereitet, ist heute nicht da. Er musste am Vortag ins Krankenhaus. «Er wird wohl künftig Hilfe bekommen», meint Amer, «ein junger, in Italien ausgebildeter Weinmacher wird bald hier anfangen.» Die Weine sind einfach. Tischweine im besten Sinne. Sie sind weitgehend fehlerfrei. Der King David Tower wird aus der lokalen Tafeltraube Balady Asmar gekeltert. Der Klosterladen verkauft auch Olivenöl, Weinbrand und aufgespritzte Süßweine. Belustigt schenkt man mir ein, mir, dem Journalisten, der ja über die Salesianer in Palästina schreibt.

Ein letztes Mal Frühstück, es ist Sabbat. Das Hotel hat das Buffet in einen fensterlosen Saal ausgelagert und preist es als «Grosses Sabbat-Buffet» an. Die



www.schott-zwiesel.de

Genießen in Perfektion mit CRU Classic – der Gourmetglasserie der Spitzenklasse.

Mit CRU Classic genießen Sie die besten Weine der Welt aus einem Glas, das in Form und Funktion überzeugt. Die großvolumigen, klassischen Kelchformen bringen feinste Aromen perfekt zur Geltung. CRU Classic ist Gourmetgenuss in Perfektion.

Tritan®
International
patent

SCHOTT
ZWIESEL

Das Glas der Profis.

Unser Tipp

Recanati

Petit Syrah Zinfandel Reserve 2005

Ein verführerisch dichter Wein voller reifer dunkler Beerenfrucht schon in der Nase, mit ein wenig feinem Zigarrenduft. Am Gaumen üppige, süsse Frucht – Beeren, Pflaumen. Erfreulich das samtene Tannin, das die überbordende Fruchtfülle elegant einfasst. Dazu kommt eine feine Würze mit Mokka- und Rauchanklängen durch den neunmonatigen Ausbau in amerikanischer Eiche. Die Syrah-Trauben konnten bis in den September im Lower Galilee, in der Jordansenke, ausreifen und liefern die satten, dichten, reifen Komponenten im Wein.

Recanati

18 Euro, PR-Weine,
Tel. 0611 505 43 06

Barkan

Cabernet Sauvignon 624 2004

Cabernet dürfte die spannendste Sorte Israels sein. Vorausgesetzt, er wird an den richtigen Stellen angebaut. Ein bemerkenswertes Experiment liefert die zweitgrösste Winery des Landes mit ihrer Altitude-Serie: Cabernet Sauvignon von 400, 600 und 700 Metern, der auf identische Weise angebaut wurde. Der aus 624 Metern Höhe dürfte der beste sein. Verblüffend für israelische Weine ist das präsenste Tannin, das nach einem gekonnten Einsatz französischer Eiche dem Wein eine elegante Struktur verleiht. Aromen von Walderdbeere und Brombeere stehen für eine fruchtige Fülle.

Barkan

28,50 Euro, Dieterich,
Tel. 07026 70 79

Chillag

Giòvane Cabernet Sauvignon 2005

Orna Chillags Gewächsen merkt man den italienischen Einfluss an – sie selbst sagt, dass sie einen Mittelmeerstil sucht. Ihr Cabernet Sauvignon aus der Giòvane-Linie stammt von Trauben aus dem Upper Galilee. Die Trauben werden nur minimal bewässert und möglichst wenig mit Pestiziden behandelt. Der Wein ist ein eleganter Cabernet, mit samtendem Tannin, noch guter Säure und schöner Frucht von Herzkirschen, Brombeeren. Das Holz hält sich vornehm im Hintergrund, trägt aber mit leichten rauchigen Komponenten zum stimmigen Gesamteindruck bei.

Chillag

15,80 Euro
Wein&Glas Compagnie
Tel. 030 235 15 20



frischen Säfte sind verschwunden, stattdessen gibt es Getränkepulver. Der Wasserkocher ist ausgesteckt. Auf einer Wärmeplatte finde ich lauwarmes Wasser für den Kaffee. Das Gebäck ist vom Vortag. Niemand macht frische Waffeln. Eine Zeitung gibt es nicht, auch keinen Blick aufs Meer. Zum Flughafen fährt mich Michael. Ihm fehlen etliche Finger, und um mir den Kofferraum zu öffnen, stakst er auf zwei Prothesen hinter den Bus. Das sei alles nicht so schlimm, sagt er, das Schlimmste sei sein Bauch, aus dem damals während des Jom-Kippur-Kriegs seine Därme quollen – eine syrische Granate, vermutet er. «Ich kenne heute nur einen Gott», sagt Michael, «mein Gott ist das Geld.»

Sicherheit

Vor dem Abflug lerne ich noch eine attraktive Sicherheitsoffizierin kennen. Fast eine Stunde spricht sie mit mir, will die Bilder meiner Reise auf dem Laptop mit mir zusammen ansehen, meine Unterlagen durchblättern. Sie findet alles interessant, und auf ihre merkwürdige Art hat sie auch Interesse an Wein. Wie viele Rebsorten es gibt, will sie wissen. Und wie lange ein Merlot in Israel in der Barrique liegt? Den Heimflug – «we in Germany» – habe ich noch erreicht. Orna Chillag habe ich übrigens ein zweites Mal getroffen. Ich stand etwas müde mit einem Sandwich herum, als sie auf mich zukam: «Now we can talk», sagte sie fröhlich, setzte sich auf eine Couch und wartete, bis ich mich zu ihr setzte. Sie habe sich die meiste Zeit ihres Lebens in der linken Maaretz-Partei der Friedenspolitik gewidmet, erzählt sie, habe auch für Frauenrechte gekämpft. Nach der Ermordung von Yitzhak Rabin 1995, durch einen jüdischen Fundamentalisten, habe sie jedoch jeden Glauben an die Politik verloren und begonnen, sich mit Wein zu beschäftigen. «Ich glaube», sagt sie, «dass im Wein wirklich etwas liegt, das unser Land verändern kann.» ■