



Die Lagune im Glas

TEXT FRITZ SCHAAP

FOTOS PATRICK TOMBOLA

Jedes Jahr strömen 30 Millionen Touristen nach Venedig. Und doch gibt es sie noch: geheime Hinterhöfe und Gärten, in denen magische Dinge entstehen – Wein zum Beispiel. Ein Besuch bei der Winzer-Guerilla



An einem grauen Septembermorgen sitzen Colleen McCann, 67, und Vanna Purisiol, 68, im alten Klostersgarten auf der Friedhofsinsel San Michele vor Venedig. Zwei ältere Frauen, Ketten aus roten Korallen, goldene Ohringe, mit einem seligen Lächeln im Gesicht. Sie zerteilen einen Laib Pecorino, öffnen eine Flasche Wein. Der Wind ist salzig, der Himmel hängt tief und grau. Still ist es hier. Aber heute sind sie nicht zum Ausruhen hier, sondern zum Arbeiten: Es ist höchste Zeit, die Trauben in den wilden Weingärten von Venedig zu ernten. Colleen, früher Physiotherapeutin, und Vanna, früher Lehrerin, sind Teil der Gruppe „Laguna nel bicchiere“, Lagune im Glas. Eine Guerilla-Winzertruppe mit 150 Mitgliedern. Seit 2008 forschen sie nach alten Weingärten in Venedig und erwecken sie zu neuem Leben. Sie kümmern sich um die verwilderten Stöcke, pflanzen neue Reben, ernten und bringen die Trauben Venedigs auf die Friedhofsinsel, um daraus Wein zu machen. 1500 Flaschen im Jahr.

Die Blicke der Frauen wandern durch den Garten des alten Konvents. Im 15. Jahrhundert zeichnete Padre Fra Mauro hier die modernste Weltkarte seiner Zeit. Seit Jahren schon sind die Gebäude unbewohnt, dem Verfall preisgegeben. Mehr als 100 Mönche lebten früher im Kloster, vor zehn Jahren ging der letzte. Von den Fassaden bröckelt der Putz, die Fensterläden sind geschlossen. Es ist das echte Venedig, wie man es nur noch an wenigen Plätzen in der Stadt sehen kann. Nichts an die-

sem Ort wurde für Touristen aufbereitet. Jeden Montag kommt Colleen hierher und kümmert sich um den Garten und den Weinkeller. Hinter der Mauer, bei der Anlegestelle der Linie 4, liegt ihr kleines Boot. Es schwankt im Wasser, hebt und senkt sich. Fast alle Gärten in Venedig sind von hohen Mauern umgeben, um sie vor dem Salz des Meeres zu schützen.

Der Hof des Konvents war einst der Gemüsegarten der Mönche. Jetzt liegen auf mehreren Komposthaufen Schalen von Malvasia- und Dorona-Trauben, die Guerilla-Winzer haben sie vor gut zwei Wochen geerntet. Aus den Reben entsteht der herbe Weiße, der, wie sie hier beteuern, die Toten wiederauferstehen lässt. „In Vino Veritas“ haben sie ihn getauft. Fruchtig schmeckt er, mit frischer Säure, mineralisch, ohne Zusatzstoffe. Ein Naturwein, wie er auch in Deutschland immer beliebter wird.

Vanna ist geborene Venezianerin, Colleen ist Australierin, lebt aber seit über 30 Jahren in der Lagunenstadt. Beide kämpfen dafür, dass zumindest ein paar der alten Traditionen in Venedig überleben. Denn die Stadt, so sehen sie das, hat sich dem Massentourismus ergeben. Also geht es auf dieser Insel um mehr als nur Wein, es geht um das kulturelle Überleben der Stadt. Man kann sich als Venezianer, da sind sich die wilden Winzer einig, vor lauter Touristen nicht mehr bewegen. Über 30 Millionen Besucher kommen jährlich, bei weniger als 60 000 Einwohnern im Zentrum.

Gallonen statt Gondeln:
Weintransport über
Venedigs Kanäle
(links). Letzte Ruhe-
stätte: Friedhof auf
der Insel San Michele
(rechts). Wilder Win-
zer: Die Initiative La-
guna nel bicchiere
belebt die Weinkultur
der Lagunenstadt neu
(unten)



Es geht um
mehr als nur um
Wein, es geht
um das kulturelle
Überleben der
Stadt, sagen die
Winzer

„Wir wollen, dass in Venedig wenigstens ein bisschen Venedig überlebt“, sagt Colleen resolut.

Nachdem der Käse verspeist ist, rollen Colleen und Vanna rote Plastikwannen aus der *cantina*, der Kellerei des Klosters, wo schon die Mönche im 16. Jahrhundert den Wein kelterten und ausbauten. Auch heute lagern dort die Fässer und Flaschen, Schläuche und Korke. Doch Colleen und Vanna engagieren sich nicht nur für einen guten Tropfen. Sie wollen Venedig gestalten, arbeiten in verschiedenen Vereinen und Initiativen mit. In Gruppen, die das klassische venezianische Rudern pflegen. In solchen, die lokale Künstler unterstützen, Lesungen und Märkte veranstalten, die dafür kämpfen, dass auf den kleinen, unbewohnten Inseln keine Hotels gebaut werden. Und schließlich in Gruppen, die mit Demonstrationen und Aktionen erreichen wollen, dass Kreuzfahrtschiffe nicht mehr direkt durch den Canale della Giudecca fahren dürfen – jedem echten Venezianer sind die stählernen Ungeheuer ein Gräuel.

Hierher, in den Hof des Klosters neben dem Friedhof, auf dem Männer wie Ezra Pound und Igor Strawinsky begraben liegen, kommt kein Tourist. Der Geruch von Basilikum weht herüber aus einem kleinen Kräutergarten, den die Winzer angelegt haben. Wann immer hier gekeltert, abgefüllt oder etikettiert wird, stellen die Reben-Rebellen eine lange Tafel auf den steinernen Weg, der mit alten Grabsteinen gepflastert ist. Dann wird getrunken und gegessen. Heute aber laufen auf dem Friedhof nur ein paar alte Frauen zwischen den

Gräbern umher. Colleen und Vanna sitzen noch eine Weile schweigend da, genießen den schweren, süßen Duft der Feigenbäume und nehmen dann das Boot zurück nach Venedig, während der Leuchtturm von Murano schon über das Wasser blinkt.

Am nächsten Morgen um acht Uhr nimmt Colleen eine Fähre vom Markusplatz hinüber nach Giudecca, jene Insel, die Venedig im Süden umschließt. Um neun Uhr stehen dort 15 Männer und Frauen im Garten eines Altersheims. Sie haben bunte Regenkleidung an und schneiden vorsichtig die Trauben von den Rebstöcken. Giancarlo Quadarella, der diesen Weingarten entdeckt und wiederbelebt hat, nennt die Vorzüge: „Man kann keine eleganten Weine erwarten, aber man schmeckt die Lagune.“ Dann nimmt er eine Schere und gesellt sich zu den anderen. Bis zum Mittag arbeitet die Gruppe im Regen, Moskitos fallen in Schwärmen über sie her. Neben den Reben wachsen Sonnenblumen, es riecht nach Minze und Lavendel. Dann bereiten sie sich ein schnelles Mittagessen, man tafelt unter einem Kakibaum. Auf einem Holzofen wird Pasta gekocht, es werden frische Tomaten geschnitten, ein paar Flaschen Wein geöffnet. Wein machen, Wein trinken, der ewige Kreislauf. Dann bringen die Winzer die Trauben auf Sackkarren zum Anleger, vorbei an den Bewohnern des Altersheims, dessen Grandezza-Faktor auch für ein Luxushotel taugen würde.

Ein schwerer grauer Holzkahn dümpelt auf dem Wasser. Die Winzer stapeln die Kisten, bis kein Platz



Häuserfassade im Ghetto, dem ehemaligen jüdischen Viertel (links). Ringelpiez mit Weinmachen: Die Guerilla-Winzer stampfen die Maische (linke Seite)

mehr ist, dann breiten sie eine Plane über die Trauben. Colleen springt als Letzte in den Kahn – Leinen los! Im Hintergrund zieht sich der Lido länglich in Richtung offenes Meer. Das Wasser der Lagune in seinem typischen Graugrün ist rau. Das Boot fährt erst auf den Markusplatz zu, dann biegt es in einen kleinen Kanal in Richtung Fondamente Nuove, schließlich weiter nach San Michele. Wellen klatschen gegen den Bug, Salzwasser spritzt auf die Passagiere, die vorn sitzen, sich zuprosten und mit zugekniffenen Augen in die Sonne schauen, die kurz durch die Wolken bricht.

Das Boot macht an zwei rissigen Pollern fest. Colleen steigt auf den kurzen Steg, öffnet das Tor und nimmt die erste Kiste Trauben an. Dann werden die roten Plastikkisten auf rostige Metallgestelle gestapelt, mit denen sonst die Särge auf den Friedhof gebracht werden. Ein Boot mit weiteren zehn Guerilla-Winzern macht fest. Wieder werden eifrig Flaschen geöffnet. Colleen, Vanna und Giancarlo ziehen Schuhe und Socken aus, waschen sich die Füße mit dem kalten Wasser des Brunnens, krepeln die Hosen hoch, steigen in den Zuber, in dem nun die Trauben liegen, und beginnen sie zu zertreten, damit sich die Hefe von den Schalen mit dem Saft der Trauben mischen und so der Fermentierungsprozess beginnen kann. Ein neuer Jahrgang wird geboren.

Die Truppe stimmt alte venezianische Lieder an, deklamiert Gedichte über die *vendemmia*, die Weinlese, und über den Kreislauf des Trinkens, von der Traube zum Wein zum Rausch. Dann entfernen sie die letzten Äste und Stiele und schütten den Saft samt Schalen, den *mosto*, in große offene Fässer, wo die Maische gärt und später zur „Lagune im Glas“ wird. Man kann diesen Wein nicht kaufen. Die wilden Winzer schenken ihn auf Märkten aus. Und es gibt drei Bars, in denen man, wenn man die Besitzer kennt, ein Glas probieren darf. Die Bars aber muss man suchen, so wie die Guerilleros immer neue Weingärten suchen. Denn auch wenn Venedig zu einer begehbaren Postkarte geworden ist – ein paar Geheimnisse gibt es noch in der Lagune.



BLÜTEN AM WASSER

Was außer der Weinlese in den versteckten Ecken der Lagunenstadt geschieht, enthüllt ein neuer Bildband des Fotografen Norbert Heyl. Von Kloster- zu Nutzgärten, von Palazzo-Oasen über prächtige Balkone bis zum Urban Gardening – das Buch fängt die duftenden und grünen Seiten Venedigs ein.

Norbert Heyl (Foto),
Cristina Gregorin (Text);
Die Gärten von Venedig;
terra magica; 40 Euro



LOVE, PASSION AND ATTENTION TO DETAIL ARE THE INGREDIENTS OF EVERY ITALIAN SUCCESS.

Gianni Bufon
President and Chairman of
the Italian Football Federation



MAGNIFLEX – TRADITION, INNOVATION AND FIFTY-FIVE YEARS OF ITALIAN PASSION.

A great athlete like Gianni Bufon knows how important it is to rest well. That's why he selected MagniFlex, the leader of quality and innovation in the mattress industry. The accomplishments of one of the greatest goalkeepers of all time compare to the accomplishments of a great Italian company with 55 years of experience. This partnership celebrates shared values such as commitment, respect, pride and a constant drive for improvement. These are the values that have allowed both MagniFlex and Gianni Bufon to become icons of the made in Italy brand. Look for your closest authorized dealer on MagniFlex.com

SLEEP IS LIFE'S GREATEST PLEASURE.