



Natürlich

Auf einem Dorf erntet man Trauben und großen Applaus. Manche Leute drehen jeden Stein um. Und die Einwanderer wandern einfach weiter.

# Mittags sind alle Trauben im Eimer

Bei der häuslichen Weinernte von Senhor Alves im Norden Portugals

Es ist Sonntagfrüh in Fregim, einem Dorf etwa 60 Kilometer nordöstlich von Porto. Auf dem Grundstück des achtundsiebzigjährigen Senhor José Alves wuselt ein knappes Dutzend Menschen umher. Manche klettern auf Leitern und Dächern, andere sammeln die süßlich riechenden Trauben in geflochtenen Körben und Plastikeimern. Sie unterhalten sich ausgelassen. Alves hat graues Haar, eine Brille, und er trägt seine alte Arbeitskleidung aus der Autowerkstatt. Die Morgensonne strahlt sanft auf die Reben. Es ist September. Zu dieser Zeit werden in Nordportugal die Trauben geerntet, ganz gleich, ob es sich um große Weingüter oder um Privatpersonen handelt. Die kommerziellen Weinproduzenten stellen den berühmten Vinho Verde in großen Mengen her und vertreiben ihn im In- und Ausland. Auch bei Senhor Alves wird Vinho Verde produziert. Aber nicht mit moderner Technik, sondern nach alter Tradition und auch nicht für den Verkauf, sondern lediglich für den eigenen Weinkeller.

Der Vinho Verde, der grüne Wein, verdankt seinen Namen nicht etwa einer grünen Färbung, sondern seiner Herkunftsregion, dem grünen Norden Portugals. Um die Verwirrung komplett zu machen, gibt es auch noch zwei Unterarten: den Vinho Verde Branco (weiß) und den Vinho Verde Tinto (rot).

Den ganzen Vormittag werden die Trauben von Hand gelesen. Alves hat keine Felder. Seine Reben wachsen in drei Metern Höhe rund ums Haus oder an den niedrigen Stellen auch über dem flachen Dach. Jung und Alt klettern auf Leitern und auf das Dach der Außenküche, um an die Trauben zu gelangen. Die Körbe werden mit Haken an Drahtseilen zwischen den Reben aufgehängt. Die vollen Körbe werden nach unten und die leeren nach oben gereicht. „Balde Cheio“, voller Eimer, hört man jemanden rufen. Ab und zu fällt mit einem „Pflatsch“ ein Traubenbündel zu Boden. Man erzählt, plaudert

und lacht. Pünktlich zur Mittagszeit sind alle Trauben in den Eimern. Die stehen vor dem Eingang zum Weinkeller. Doch jetzt ist erst einmal Pause angesagt. Alves' Bruder und dessen Frau kommen mit großen Schachteln um die Ecke gebogen. Das Mittagessen, aus dem Restaurant um die Ecke, wird auf dem Tisch verteilt. Es gibt Fleisch, Kartoffeln, Reis und Gemüsebeilagen. Die Stimmung ist ausgelassen, und die Gespräche schwirren wie ein lebhaftes Summen über die Tafel. In Dörfern wie diesem ist die Weinernte ein Gemeinschaftserlebnis. Jedes Wochenende helfen Verwandte und Nachbarn einer anderen Familie. „Gestern waren wir bei meiner Tante, heute sind wir hier, und nächstes Wochenende gehen wir zu meiner Mutter“, erzählt Henrique, der Nefewe von Senhor Alves.

Nach dem Essen geht es weiter. Vor dem Weinkeller werden die Trauben in eine kleine Metallwanne gekippt. Ein Eimer nach dem anderen. Eine rotierende Spirale am Boden zerquetscht die Trauben, die Stiele fallen seitlich heraus. Dann geht es zum Herzstück der traditionellen Weinernte: einem Steinbecken inmitten des Weinkellers. Hier, unter der Erde, ist es kühl und dunkel. Es riecht feucht und erdig. Ringsum Steinmauern. Für den Vinho Verde Branco steht in der Mitte des Beckens eine Presse, in der die gequetschten Trauben endgültig zu Saft gepresst werden. Die klare Flüssigkeit fließt unten heraus und wird im Becken aufgefangen. Beim Vinho Verde Tinto werden die Trauben nicht von der Presse, sondern von den Füßen der Erntehelfer gepresst. „Wenn wir Vinho Tinto machen, nutzen wir kniehohe Gummistiefel“, sagt Alves und lächelt. Damit ist klar, auf welcher Seite er bei der polarisierenden Frage steht, ob ungewaschene Füße einen positiven oder negativen Einfluss auf das Aroma des Weins haben. Das vorläufige Endprodukt wird Vinho Doce, süßer Wein, genannt und bezeichnet den Wein, bevor er alkoholhaltig wird. Alves hebt eine Flasche des

süßlich schmeckenden Traubensafts in die Höhe und erklärt mit einem Augenzwinkern: „Das zu trinken, hilft bei der Verdauung.“ Dieser Vinho Doce wird nun noch geseiht und dann für vier Monate in einem Edeldahlkessel gelagert, damit Rückstände zu Boden sinken können, wodurch der Wein klarer wird und sein Aroma entfaltet. Welche Rebsorte auf seinem Grundstück wächst, kann Alves nicht sagen. Die Rebstöcke wurden vor so langer Zeit gepflanzt, dass er es nicht weiß. Sicher ist nur, dass es keine der modernen Sorten ist.

Im Januar werden die rund 300 Liter Wein in 0,75-Liter-Flaschen abgefüllt. Alves lebt allein und ist nur sieben Monate im Jahr in Portugal. Den Winter verbringt er in Deutschland. Deshalb werden viele Flaschen verschenkt. An die Familie, an Freunde, an Nachbarn – in Portugal und in Deutschland. Nach der Flaschenabfüllung im Januar beginnen die Vorbereitungen für die Weinernte im kommenden Sommer. Die Reben müssen geschnitten werden. Weder zu wenig noch zu viel darf dabei entfernt werden, sodass die Trauben ausreichend vor der Sonne geschützt sind. Ab Anfang Mai werden die Trauben alle elf Tage mit Chemikalien besprüht, um sie vor Schädlingen zu schützen. Das überlässt Alves einem alten Bekannten, „der kennt sich damit deutlich besser aus“. Bis zum 25. Juli, dem „Dia de São Tiago“, am Jakobstag beginnt die Reifezeit der Trauben.

Senhor Alves zeigt ein Gerät, das an ein Thermometer erinnert. Damit lässt sich der Alkoholgehalt des Weins messen. Grundsätzlich gelte die Faustregel „Quanto mais álcool, melhor o sabor“, je mehr Alkohol, desto besser der Geschmack, erklärt ein Nachbar. Im Durchschnitt hat der Vinho Verde etwa zehn Prozent. „Der Geschmack hängt aber auch von der Rebsorte ab. Und davon“, sagt er schmunzelnd, „ob man sich vorher die Füße wäscht oder nicht.“

Emilia Sommer, Deutsche Schule zu Porto

# Richi kommt aus dem Strahlen nicht mehr raus

Unterwegs mit einem Kristall- und Mineraliensucher in der Schweiz

Reglos stehen die Berge unter einem bleigrauen Himmel. Ein kühler Tag in der Region des Val da Siat auf 2500 Meter Höhe. Doch das kann Richi Meyer nicht davon abhalten, seiner glühenden Leidenschaft nachzugehen, dem Strahlen, wie die Kristall- und Mineraliensuche in der Schweiz genannt wird. Meyer ist groß und schlank, ein Mann Mitte fünfzig. Er trägt elegante, aber sportliche Kleidung. Als Exkursionsleiter im Verein „Studienkreis Zürcher Mineraliensammler“ kennt er die Bergwelt. „Der Verein bietet eine großartige Möglichkeit für Anfänger, erste Erfahrungen zu sammeln. Gerade als Neuling ist es schwer, ohne Anleitung die richtigen Orte zu finden und die Technik zu erlernen.“ Aufgewachsen ist Meyer im Zürcher Oberland, heute lebt er in Wetzikon. „Schon als kleiner Junge habe ich gesammelt: Schnecken!“, erzählt er lachend. „Meine Eltern sind beinahe verzweifelt.“

Im Laufe der Jahre wechselte seine Sammelleidenschaft hin zu Kristallen und Mineralien. In Meyers Hobbyraum ist alles fein säuberlich nach Fundregionen in beleuchteten Vitrinen ausgestellt. Es gibt Werkzeuge, auch ein Binokular für die ganz kleinen Mineralien gehört zur Ausstattung. Wie kam er zu diesem Hobby? „Es ist schwierig, man braucht gewissenmaßen einen Patenonkel, der zeigt, wie es geht. Im Geographiestudium machte ich ein Praktikum in einem Ingenieurbüro im bündnerischen Ilanz. Dort strahlten drei Ingenieure, und ich bekam die Möglichkeit, auf eine Exkursion mitzugehen.“ Da sei der Funke endgültig übergesprungen. „Ein echter Glücksgriff.“ Damals fand er eine Kluft mit Bergkristallen. Danach blieb der Erfolg ganze zwei Jahre lang aus. Seine Faszination für die steinernen Schätze war jedoch geweckt. Diese Faszination teilen einige Hundert Leute in der Schweiz. Tatsächlich gibt es auch eine Handvoll Leute, die das Strahlen hauptberuflich verfolgen.

Es ist weniger der materielle Wert, der Meyer reizt, sondern das Geheimnis, das jeder Stein birgt. „Der Moment des Findens ist für mich das Allerschönste. Man muss sich vorstellen, du reibst die Erde ab, wäscht den gesamten Dreck herunter, und im Sonnenlicht kommt ein Kristall zum Vorschein, der seit mehreren Millionen Jahren im Boden schlummert – und du bist die erste Person, die ihn sieht.“ Dabei spielt für ihn nicht nur die Größe oder der Wert eine Rolle, sondern vor allem die makellose Form. „Ein Kristall von wenigen Millimetern kann genauso faszinierend sein wie ein 30-Zentimeter-Bergkristall.“ Der Wert spielt für ihn keine Rolle, er will kein Geld mit den Steinen verdienen. Die Kristalle, die er findet und nicht behalten möchte, verkauft er jedes Jahr auf einem Weihnachtsmarkt und spendet den kompletten Erlös. Das Nonplusultra beim Strahlen ist das Finden einer Kluft. Diese entsteht, wenn sich während der

Gebirgsbildung in der Tiefe Risse im Gestein bilden, die sich unter Druck und hoher Temperatur mit mineralhaltigem Wasser füllen. Nehmen später Temperatur und Druck ab, bleiben die Mineralien zurück, die sich als Kristalle in der Kluft absetzen. Eine solche Kluft lässt sich im Prinzip an der Struktur im Fels erkennen, beispielsweise an Rissen oder Quarzbändern.

Wenn Meyer seine Exkursionen plant, folgt er einer Mischung aus Erfahrung, wissenschaftlichen Einsichten und Intuition. Geologische Karten können helfen. „Einige Regionen sind gut dokumentiert und wurden schon oft besucht, andere dagegen bieten neue Möglichkeiten.“ Ein zerklüfteter Hang oder der Rückzug der Gletscher durch den Klimawandel eröffnen neue, unerforschte Gebiete.

„Eine neue Kluft zu finden, braucht bereits viel Geduld. Von zehn potentiellen Klüften ist jedoch im Durchschnitt nur eine wirklich gut. Es kann sein, dass ich zehn Löcher grabe und nur Dreck finde. Daher gräbt man relativ effizient und schnell. Doch wenn ein erster kleiner Hinweis auf einen Fund ersichtlich wird, wird jede Bewegung ganz vorsichtig und langsam. Es kann aber passieren, dass ein einziger Schlag mit dem Pickel unabsichtlich einen wertvollen Kristall beschädigt. Das will man natürlich vermeiden, aber es ist nie komplett auszuschließen.“

Nicht selten dauert es Tage, Wochen oder gar Monate, bis ein „lohnender“ Fund gelingt. Dabei ist es subjektiv, was der „Strahler“ als lohnend ansieht. Für Meyer ist eines wichtig: „Ich brauche einen Bezug, zu jedem Stein, in meiner Sammlung. Das heißt, ich muss ihn selbst oder mit Freunden gefunden haben.“ Auf einer Messe Steine von anderen Leuten zu kaufen, komme gar nicht infrage.

Das Strahlen ist im Kollektiv oft am schönsten. „Manchmal musste ich Freunde anrufen, weil der Transport einfach zu aufwendig war“, erzählt Meyer lachend. Eine gefundene Kluft kann in der Schweiz laut Gesetz für zwei Jahre reserviert werden, sofern man ein Patent besitzt, das in einigen Regionen unerlässlich ist. Doch Neid und Missgunst sind die Schattenseiten des Hobbys. Reservierte Klüfte werden manchmal von anderen geplündert, auch innerhalb der Gruppe kann Neid aufkommen. „Wir sprechen immer im Voraus ab, wie wir die Funde teilen, um Missverständnisse und Neid zu vermeiden. Der Finder einer Kluft darf in der Regel das erste Stück wählen, und danach wird fair geteilt.“ Allein unterwegs zu sein, kann in den Bergen gefährlich sein. „Denn Mutter Natur kann ein böses Weib sein“, schmunzelt Meyer. Das Wetter könne in den Bergen sehr schnell umschlagen. In circa 1000 Exkursionstagen ist ihm zum Glück noch nichts geschehen.

Nevin Hintermann, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon

# Wandern mit all den andern

Beim Projekt „Wanderbrücke“ überwindet man Hügel und Vorurteile



Die Sonne taucht die Hügel am anderen Ufer des Zürichsees in ein warmes Licht, während sich eine kleine Gruppe von Menschen am Waldrand von Zuzikon versammelt. Stimmengewirr, Lachen und ein Hauch von Aufregung liegen in der Luft. Es ist Samstagmorgen, und die Teilnehmer der „Wanderbrücke“, eines Projekts, das Menschen durchs Wandern verbindet, wollen losziehen.

Kymet İşik ist eine der Gründerinnen. Die 35-Jährige hat dunkelbraune Augen, trägt eine Brille und einen kleinen Rucksack. Ein klassisches, hellbraunes Kopftuch rahmt ihr Gesicht ein. „Ich wollte schon immer etwas schaffen, das Menschen zusammenbringt. Ich muss zugeben, dass ich kein besonders sportlicher Mensch bin, aber ich würde es gerne werden“, erzählt sie aufgeregt, und ihre Augen leuchten. „Wandern ist so viel mehr als nur ein Hobby. Es ist eine Möglichkeit, Menschen zu verbinden, unabhängig von ihrer Herkunft, Kultur oder Sprache.“

Die Geschichte der Wanderbrücke beginnt vor zwei Jahren mit einem Wettbe-

werb der Schweizer Detailhandelskette Migros, die Projekte zur Förderung von Freundschaften suchte. İşik, die 2019 aus der Türkei geflohen ist, habe ihre Chance gesehen. Mit ihren Freundinnen Melissa Kaspar, einer Schweizerin, und Büsra İlgün, einer weiteren Türkin, entwickelte sie das Konzept: Wanderungen, die nicht nur durch die Natur führen, sondern auch Brücken zwischen Kulturen schlagen. „Wir wollten einen Raum schaffen, in dem sich jeder willkommen fühlt.“ Als gelernte Chemikerin wolle sie chemische Reaktionen zwischen Menschen hervorheben. „Aufgrund politischer Probleme verlor ich in der Türkei meine Arbeit. Als wir merken, dass wir dort keine Zukunft mehr aufbauen können, musste ich mit meinem Mann und unseren beiden Kindern meine Heimat verlassen.“

Die Wanderungen der Wanderbrücke werden seit 2024 organisiert. Sie variieren von Tour zu Tour. Einige sind länger und dauern zwischen sieben und acht Stunden, andere zwischen vier und fünf Stunden. „Mein bisher höchster Punkt war die Pizol-5-Seen-Wanderung auf 2506 Metern.“

Manche Wanderungen sind anstrengender und anspruchsvoller, während andere eher einem gemütlichen Spaziergang gleichen. So ist für jeden etwas dabei.

Als die Gruppe von Zuzikon aus auf die rund zehn Kilometer lange Wanderung aufbricht, ist die Aufregung spürbar. „Niemand kennt den Weg, nicht einmal ich“, lacht Kymet. „Aber das ist der Sinn der Wanderung: gemeinsam etwas entdecken und erleben.“ Das plätschernde Wasser eines nahe gelegenen Baches scheint den Weg zu weisen, während die Vögel in den Bäumen ein fröhliches Konzert geben. Die Gruppe besteht heute aus 15 Personen, darunter sechs Türken, ein Ukrainer, fünf Schweizerinnen, jemand aus Sierra Leone und zwei Afghanen. Alle sind sportlich gekleidet und unterschiedlichen Alters; einige sind in ihren Zwanzigern, andere in ihren Dreißigern oder Sechzigern.

„Vor ungefähr zwei Jahren wählte eine Fachjury der Migros aus über 60 Projekten unseres unter die besten 15 aus. Diese wurden dann der Öffentlichkeit zur Abstimmung vorgelegt und die ersten zehn finanziell unterstützt“, erläutert İşik. Die

Wanderbrücke gehörte dazu. Man habe die Kosten für zwei Jahre berechnet und etwa 20 Wanderungen eingeplant. Die Kosten würden von der Migros getragen. Man müsse deshalb nichts für die Zutickets bezahlen.

„In einem neuen Land ist es oft schwer, Kontakte zu knüpfen“, erzählt ein türkischer Flüchtling, während die Gruppe einen Bach überquert und İşik ein Gruppenfoto macht. „Man fühlt sich manchmal isoliert, weil man die Sprache nicht perfekt spricht oder Angst hat, falsch verstanden zu werden. Aber hier ist es anders. Die Atmosphäre ist so entspannt, und die Menschen sind offen und freundlich.“

Es sei erstaunlich, wie schnell man sich verbunden fühle, wenn man gemeinsam unterwegs sei. Die Natur habe etwas Beruhigendes, das die Menschen öffne, sagt ein Schweizer, während die Gruppe nach dem Mittagessen einen kleinen Wasserfall bewundert. „Die Wanderbrücke lebt von der Vielfalt ihrer Teilnehmer“, erzählt er. Jeder bringe seine Geschichte mit. „Wir alle haben Vorurteile, ob wir es zugeben oder nicht“, sagt İşik. „Aber wenn man jeman-

den persönlich kennenlernt, verschwinden diese oft ganz schnell.“

Natürlich sei solch ein Projekt nicht ohne Herausforderungen. Die Organisation habe viel Zeit und Engagement erfordert, und das Budget sei begrenzt. „Wir machen alles freiwillig und versuchen, mit verschiedenen Vereinen und Organisationen zusammenzuarbeiten“, erklärt Kymet. „Ich bin bei Organisationen aktiv, die sich für Integration einsetzen. Mein Mann ist Fußball-Schiedsrichter und ebenfalls ehrenamtlich engagiert. Momentan leben wir von der Sozialhilfe und sind auf Arbeitssuche. Ich arbeite auch beim Verein NCBI, der sich für den Abbau von Vorurteilen bei Geflüchteten und für Gewaltprävention einsetzt“, sagt İşik.

Am Ende der vierstündigen Wanderung, vor einer Schifffahrt von Küsnacht nach Zuzikon, bilden die Teilnehmer einen Kreis und geben eine Rückmeldung zum Tag. Sie bedanken sich bei İşik, und ihre Augen leuchten auf.

Lale Naz Kaya, Kantonsschule Uetikon am See