



Winzer Karathanos auf seinem Gut in Karditsa: Prediger der Sorgfalt und des Respekts

GENUSS

Das Blut der Erde

Deutsche mögen griechisches Essen, Gyros und Souvlaki. Aber sie verachten griechischen Wein. Sein Ruf ist wie der des Landes. Ehrgeizige Winzer keltern nun gegen die Krise an – und exportieren edle Tropfen nach Deutschland. *Von Barbara Supp*

Drei alte Frauen unter Kopftüchern zwischen Rebenreihen. Mit schnellen Griffen, regelmäßig wie Maschinen, brechen sie Triebe ab, damit die Traube genug Kraft bekommt, sie arbeiten und singen, „mein schöner Wein“, singen sie, „oh, mein schöner Wein“. Dann erfahren sie, wer aus dem Wagen steigt, der

auf ihr Feld gerollt ist, sie rufen: „Bringt sie her, die deutsche Frau! Sie soll sehen, dass wir nicht faul sind, bringt sie her!“

Es ist Ende Mai, und während im Radio die Krise beschrieben, beschrien, von manchen angeblich auch bewältigt wird, während der deutsche Finanzminister mit seinen strengen Sätzen zitiert wird

und immer wieder das Wort „Drachme“ fällt, das für viele so beängstigend klingt, ist das Auto von Athen aus nach Nordwesten gefahren, in ein Weinbaugebiet in Thessalien. Zu Menschen, die inmitten der Krise das tun, was Griechenland so dringend braucht: Sie produzieren. Zu Thanos Karathanos, der Winzer ist und



MARIO KOURTI / DER SPIEGEL

Präsident des Verbands der griechischen Weinkundler. Der nicht nur vom Wein viel versteht, sondern auch von den Menschen in seiner Heimat. Ein schmaler Mann von 47 Jahren, der manchmal auf dem Feld zwischen seinen Weinstöcken sitzt und Haikus schreibt, Gedichte in japanischer Tradition, worüber er nur mit leicht verlegenem Lächeln spricht.

Zu finden ist er in der Provinzstadt Karditsa, zwischen Schwiegervater, Schwiegermutter, Schwager, Frau und zwei Kindern im halbschattigen Hof eines Wohnhauses, das in Deutschland eine Kleinfamilie beherbergen würde, hier sind es drei. Vor drei Jahren lebte er noch als leitender Angestellter einer Weinfirma mit Frau und Kindern in Athen.

Jetzt ist er einer von denen, die selbst etwas versuchen, hier auf dem Land. Alle versuchen etwas, mit Herzklopfen zum Teil. Nikos Galagalas, der Schwiegervater, mit einem Möbelhaus in Karditsa. Dimitris, der Schwager, mit einem Hotel auf

gut 800 Meter Höhe mit Blick auf den Plastira-Stausee, 140 Betten, Wellness, Spa, in dem Ersparnisse der Familie stecken, viel Arbeit aus Nikos' Tischlerwerkstatt, Wirtschaftsfördermittel und Geld von der Bank. Und nun Thanos mit seinem Wein. Seit 4000 Jahren machen die Griechen Wein, kann es sein, dass darin eine Hoffnung liegt?

Abseits von Athen reißen die Leute Rosenstöcke heraus und pflanzen Kartoffeln. Abseits von Athen mit seinen Armenküchen und Obdachlosen, wo rau und sehr direkt zu spüren ist, was geschieht, wenn man Teil eines Experiments wird: Wie ist es, wenn ein Staat zusammenbricht? Wenn die Kaufkraft schwindet, weil die potentiellen Käufer nur noch die Hälfte verdienen oder gar nichts mehr? Und die Steuern steigen – auf Treibstoff, auf Lebensmittel und Getränke, auf alles, was man braucht.

Der Kinder wegen, sagt Thanos' Frau Natascha, eine schwarzhaarige Schönheit

mit Ökonomie-Examen, hatten sie sich für Athen entschieden. Der Kinder wegen kamen sie zurück.

Zurück nach Karditsa, zurück zu Nikos, ihrem Vater, der Tischler ist, nur bis zum Alter von zwölf Jahren zur Schule ging und so stolz darauf war, so stolz darauf ist, dass seine Kinder studiert haben.

Natascha und ihre Mutter reichen Thanos' Weißwein und gefüllte Zucchini, Omelett, Salate, was es hier so gibt.

„Wir sind vom Schiff gesprungen“, sagt Natascha.

Und jetzt?

Schwimmen sie.

In einem faktisch bankrotten Staat ohne gewählte Regierung, dessen Bürger die alten Politiker unglaublich satthaben und den eisernen Sparkurs nicht mehr ertragen. Bürger, die jetzt schon wieder wählen müssen, am nächsten Sonntag, und die Angst haben, dass es sich rächen wird, wenn sie die Neuen wählen, dass sie bestraft werden, von den Märkten und von der internationalen Politik. Nichts erwarten von diesem Staat, das ist der Ansatz von Thanos Karathanos. Das Überleben, das Weiterleben organisieren. Andere dazu animieren, dass sie dasselbe tun.

Eine „erstklassige Landwirtschaft“ sollte Griechenland bekommen, die künftig „die Identität des Landes prägen“ werde, so warb Georgios Papandreou, der damalige Premierminister, im vergangenen Jahr. Und Karolos Papoulias, der Staatspräsident, sah in einer dynamischen Agrarpolitik den „sicheren Weg“ zur Rettung aus der Krise.

Ein Drittel der Fläche Griechenlands wird landwirtschaftlich genutzt, erwirtschaftet werden damit zurzeit nur drei Prozent des Bruttoinlandsprodukts. Man kann Papoulias' Worte als fernen, unrealisierbaren Traum verstehen. Oder als Ermutigung, Thanos Karathanos hat beschlossen, sie als Ermutigung zu verstehen. Der Wein gedeiht in seiner Heimat. Gute rote Erde, gute Traubenqualität.

Was die Welt leider nicht richtig zur Kenntnis nimmt, bisher. Schon gar nicht in Deutschland, wo man mit Udo Jürgens den „griechischen Wein“ besingt, der angeblich „wie das Blut der Erde“ sei. Und dabei immer Retsina, Retsina, Retsina meint.

Thanos Karathanos ist ein Mensch, der, seinen Jeep durch Serpentinaen steuernd, eine Vorlesung halten kann über griechische Geschichte und den Wein. Im zweiten Jahrtausend vor Christus beginnt diese Geschichte auf Kreta, die Römer lernten von den Griechen, wie man die Weinstöcke behandeln soll, dass man Reben schneiden muss, für besseren Ertrag. Verkaufsvorschriften, Herkunftsbezeichnungen, das hatten sie schon in der Antike, und harte Strafen für Betrug. Trinken, aber maßhalten, empfahl der Arzt Hippokrates. Symposien, sagt er, also mehr Reden als Trinken, das war die Sache der



MARKO KOURI / DER SPIEGEL

Erntehelferin in Karditsa: „Bringt sie her, die deutsche Frau!“

Griechen. Orgien: Das waren die Römer. Wer Wein ohne Wasser trank, war für die alten Griechen ein Barbar.

Eine abgeschiedene Gegend ist dieses westliche Thessalien, auch zur Zeit der osmanischen Herrschaft wurde weiter gekeltert, auch unter muslimischer Herrschaft, wenigstens für den Eigenbedarf. Die Region war ein Ort der Kämpfer, der Partisanen. Der Plastira-Stausee, an dem Thanos Karathanos sich jetzt entlangschlängelt, um dessen Schönheit zu zeigen, war früher kein See, sondern Acker- und Weideland. Und, von 1943 bis 1944, war dort ein Flughafen, der nachts mit Hilfe von Partisanen von den Alliierten benutzt wurde. Tagsüber hielten ihn die Kämpfer mit Büschen getarnt.

Es ist ein kompliziertes Verhältnis zwischen Deutschen und Griechen, komplizierter, als es lange Jahre erschien. Erst waren die Deutschen Angreifer und Besatzer. Dann wurden sie Feriengäste. Jetzt sind sie die Schulmeister, die strenger als andere das Sparen fordern und mit der Drachme drohen.

Auf dem Hof von Thanos Karathanos, vor Kühltanks, erzählt ein Winzer im Rentenalter, dass er früher in Kiel war, U-Boote bauen. Er kam zurück und verlegte sich auf Weinbau und erzählt jetzt mit fühlbarer Erleichterung, dass die Tochter bleiben will und weitermachen; raus in die Welt oder zurück aufs Land, das ist ja die Entscheidung für die jungen Leute in diesen Tagen. Er erzählt, bringt kalten Trester Schnaps zum Anstoßen, und dann schiebt sich mühsam, gestützt auf ihre Gehhilfe, seine Mutter aus dem Haus. Schwarz gekleidet von oben bis unten, gebückt, 91-jährig, ach, aus Deutschland ist der Besuch. Es sieht aus, als fliege ein Schatten über ihr Gesicht, aber dann wünscht sie Gottes Segen, allen, ohne Unterschied.

Die fürchterlichen Jahre sind nicht vergessen, noch gibt es Überlebende, und die erinnern sich. An die Invasion der

Deutschen, 1941, die über 400 000 Tote und ein ausgeplündertes Land hinterließ. An den Bürgerkrieg zwischen 1946 und 1949, der wieder Verelendung brachte, zerstörte Felder, Hungersnot.

Sein Vater, sagt Thanos Karathanos, habe die Not von damals sein Leben lang mit sich herumgetragen.

Lernt, geht in die Fremde, brachte der Vater seinen Kindern bei. Thanos zog mit 17 Jahren nach Athen.

Mit der Drachme würden alle Importe teurer, Flaschen, Korken, Maschinen, Papier.

Vorhin, während der Fahrt zu seinem Hof, war der Jeep an der Agrarkooperative von Karditsa vorbeigefahren, sie sieht erledigt aus, bröckelnde Dächer, risige Mauern, hier wurde Baumwolle verarbeitet, das lohnt sich nicht mehr, seit die EU sie kaum noch fördert und die hochsubventionierte US-Baumwolle den Markt beherrscht. Wein und Tsipouro, den griechischen Grappa, produziert die Kooperative immer noch. Thanos' Vater, eigentlich Landwirt, war dort in der Verwaltung beschäftigt. Der Junge sprang auf dem Gelände herum, hielt die Nase in Fässer und beschloss: Das ist mein Leben, später – der Wein.

Er studierte Chemie, dann Önologie, die Kunde des Weins. Reiste durch die Welt. Reiste nach Jamaika, in die USA, nach Mexiko, Guatemala, Kuba, Chile, Uruguay, Argentinien; überallhin, um zu studieren, wie man dort Wein anbaut und Hochprozentiges destilliert. In den Achtzigern war er unterwegs, Mitte der Neunziger wieder und 2004 in Argentinien, nicht lange nach der Staatspleite. Er sah Dinge, die er jetzt auch in Athen gesehen

hat: Frauen in feiner Bluse, die im Müll nach Essen gruben. Männer mit Rollkoffern, die aussahen, als wollten sie zum Flughafen, aber sie suchten einen Platz für die Nacht.

„Du bist doch Kosmopolit, was willst du in der Provinz?“, fragten die Athener Freunde, als Thanos, Vater von zwei Kindern und Alleinverdiener, das teure Leben in Athen aufgab und zurück nach Karditsa ging, um das Land seines Vaters zu bebauen.

Thanos steht jetzt im eigenen Weingarten, und er lacht. Steht zwischen Roditis und Batiki und Limnio und Xinomavro und Assyrtiko, das sind Traubensorten, die es nur in Griechenland gibt, das ist griechischer Wein.

Eben nicht das, was die Deutschen traditionell unter griechischem Wein verstehen. Als in Deutschland in den siebziger Jahren die ersten „Taverna Mykonos“ und „Athena-Stuben“ eröffneten, war es mehr die Freundlichkeit der Wirte, die aus Gästen Stammgäste werden ließ, als das, was man zu Tsatsiki und Souvlaki trank. Den geharzten Retsina eben. Oder etwas fragwürdiges Halbsüßes. Oder etwas Braunrotes, von dem Fachleute sagen würden: Aha. Oxidiert.

Dass es seit den späten achtziger Jahren große Gewächse aus Griechenland gibt, erst internationale Sorten wie Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, jetzt auch die griechischen Reben, bekamen die Deutschen „beim Griechen“ nicht mit. Und schon gar nicht in ambitionierten Esslokalen, wo man Französisch, Italienisch, Südafrikanisch oder Argentinisch trinkt. Griechisch? Um Gottes willen. Retsina womöglich?

Die meisten griechischen Weinbauern waren nicht Winzer wie in Deutschland, Frankreich oder Italien; sie lasen ihre Trauben und gaben sie an größere Privatabnehmer oder an Genossenschaften weiter, machten den Wein nicht selbst. Die EU, mit ihren Subventionen, förderte Modernisierung und Internationalisierung. Förderte aber auch, als die Weinmengen europaweit zu groß wurden, mit ihrer Rodungsprämie das Aussterben der griechischen Rebsorten, ein Vorgang, der Karathanos „so schrecklich wie die Reblaus“ erscheint.

Karathanos denkt hartnäckig über sein eigenes Weingut hinaus. Er freut sich, dass es, seit den neunziger Jahren, griechische Weine gibt, die internationale Preise gewinnen und internationalen Respekt. Die erfolgreichen Brüder Lazaridi beispielsweise, Quereinsteiger aus der Marmorbranche, oder die Domäne Hatzimichalis, deren Gründer aus der Elektrobranche kam. Domäne Evharis in Attika, von einem deutsch-griechischen Winzerpaar gegründet, die seit 15 Jahren international im Geschäft ist und Interessantes wie einen weißgekelterten Syrah oder einen Assyrtiko sur Lie produziert. Domäne Siga-

las auf Santorin, die seit Jahren vom amerikanischen Kritiker Robert Parker hervorragende Wertungen bekommt.

Karathanos selbst, erst seit drei Jahren hauptberuflich Winzer, baut biologisch an, „Chilia Klimata“ nennt er seinen Wein, „Tausend Wetter“, macht 10 000 Flaschen im Jahr, das ist fast nichts. Langsam, sagt er, Schritt für Schritt wolle er aufbauen, und dass das eigentlich nur ein Teil seiner Aufgabe sei, er ist ja Önologe und Berater, berät gegen Geld, wenn jemand Geld hat, und kostenlos, wenn es befreundete Nachbarn sind.

Ein Prediger der Sorgfalt und des Respekts vor der Ware, das ist Thanos Karathanos. Welche Hefe für die Gärung nehmen, wie lange bleibt der Wein auf der Hefe liegen, bei welcher Temperatur? Wie wäre es mit Barrique, würde ihm die Lagerung im kleinen Eichenfass gut bekommen? Wie wäre es, wenn man, für eine Weißwein-Cuvée, den klaren, frischen Assyrtiko mit dem aromatischen, nach Aprikose duftenden Malagousia kombiniert? Und bei den Roten: der Syrah vielleicht mit dem Xinomavro? Und ein wenig Merlot dazu?

So etwas probiert er im eigenen kleinen Keller aus, im Elternhaus seiner Mutter. So etwas unterrichtet er auch, am Fachbereich Lebensmitteltechnik der Hochschule in Karditsa, schlecht und un-

regelmäßig bezahlt, aber glücklich, wenn man ihn dort trifft. Wenn seine Studenten, nach der Zukunft befragt, eigensinnig auf „Griechenland! Griechenland! Griechenland!“ bestehen.

Wir konnten es mal, das ist die Botschaft des Thanos Karathanos, und wir können es wieder.

Als es noch reichlich EU-Subventionen gab und nach der Euro-Einführung Kredite für alles und jeden, verschuldeten sich die einen für Urlaub und Mercedes, die anderen gaben Geld für sinnvolle Dinge aus, Keltern mit neuer Technik beispielsweise. Hier im westlichen Thessalien geschah viel zu wenig, warum?

Zu viel Abneigung gegen Neues vielleicht, zu wenig Unternehmergeist – das ist eine Vermutung.

Die andere Vermutung – es gibt immer gute Gründe in Griechenland, wenn etwas nicht passiert. Wenn Anträge nicht bearbeitet werden, wenn sie liegen und liegen und liegen, weil etwas fehlt. Ein kleiner Umschlag vielleicht. Das alte griechische Problem.

Am nächsten Tag soll die Kooperative von Karditsa besucht werden, der zerfallene Rest, der einst der Arbeitsplatz von Thanos' Vater war, aber die Kooperative ist geschlossen, Streik. Stattdessen fährt der Jeep nun nach Tirnavos, nach Nordosten durch die thessalische Ebene, Richtung Olymp.

Die Weinbaukooperative von Tirnavos, erzählt dort eine freundliche 28-jährige Önologin, habe den zweitägigen Warnstreik schon hinter sich. Gestreikt wurde, weil die Löhne nun auch in den Weinkooperativen drastisch gekürzt werden sollen.

Die Kooperative besitzt neue temperierbare Stahltanks, helle Lagerhallen mit Großflaschen Retsina, aber auch Ungeharztes wie Roditis, Muscat, Syrah, besitzt moderne Abfüllanlagen, in denen im Moment die Sorte Roditis in Plastikflaschen fließt, das macht die Krise. Plastik ist billiger.

Der Geschäftsführer, Evangelos Sikalos, sitzt im Konferenzraum und atmet pfeifend nach einer Krebsoperation am Kehlkopf. Aber er redet weiter, arbeitet weiter als Chef einer Genossenschaft mit 500 Mitgliedern, deren Wein sie keltern und vermarkten. 66 Angestellte sind damit beschäftigt, fünf Millionen Liter Wein, eine halbe Million Liter Tsipouro und ein wenig Ouzo zu produzieren. Und Traubensaftkonzentrat aus überzähligen Trauben. Schön wäre es, wenn Deutschland das Zuckern von Wein verbieten würde und stattdessen Traubensaft vorschreiben würde, man könnte dann wunderbar diesen Sirup exportieren.

Ja, sagt der Geschäftsführer, der Export, es stimmt, wir exportieren zu wenig, 95 Prozent gehen in den Heimatmarkt,

Liegt es daran, dass Sie im Spa- und Fitnessbereich so viel Platz für sich haben wie auf keinem anderen Schiff? An den großzügig gestalteten Suiten, alle mit eigener Veranda? Oder am unvergleichlich persönlichen Service? Sicher ist: Nur die EUROPA 2 bietet Ihren Wünschen so viel Freiraum. Sie ist der perfekte Ort für Ihre exklusive Auszeit auf See.

Von Malta nach Barcelona, 7 Tage über Trapani, Cagliari, La Savina, Ibiza, Palma de Mallorca, Valencia

Höhepunkte:

Sizilien mediterrane Inselwelt ■ Der Naturpark Monte Arcosu auf Sardinien ■ Die traumhaften Sandstrände Formenteras ■ Ibizias Altstadt, UNESCO Weltkulturerbe ■ Valencia

Anreise:

15.06.2013 / 06.07.2013 / 27.07.2013

Preis pro Person: ab € 4.490

inkl. Linienflug ab Deutschland, in einer Garantie-Veranda/-Ocean-Suite bei Doppelbelegung.

Buchung und Beratung unter

+49 40 30703070 oder in Ihrem Reisebüro

www.hlkf.de

ZUHAUSE IST ES IMMER AM SCHÖNSTEN.
WIR BEGNÜGEN UNS GERNE
MIT PLATZ ZWEI.

MS EUROPA 2



Hapag-Lloyd
Kreuzfahrten

Große Momente. Ganz exklusiv.



MARIO LOURIE / DER SPIEGEL

Familie Karathanos beim Abendessen: „Wir brauchten einen Deutschen, der uns regiert“

nur 5 Prozent ins Ausland, nach Australien zum Beispiel, ein bisschen nach Deutschland, vor allem halbtrockener Weißer. Wir brauchen den Weltmarkt. Kürzlich waren wir auf der Messe in Shanghai.

Ja, die Streiks, sagt der Geschäftsführer, natürlich sind sie nicht erfreulich. „Aber ich kann die Menschen verstehen. Niemand macht das gern. Jeder Streiktag ist für die Menschen ein Opfer“, ist ein Tag, an dem sie nichts verdienen. Ein Buchhalter, fünf Berufsjahre, soll jetzt knapp 800 statt 1100 Euro verdienen. Ein Arbeiter 510 anstatt der 780, die es bisher gab.

„Es steht Schlimmes bevor“, sagt der Direktor, und sein Atem pfeift. „Die Leute können nicht mehr.“

Am Abend erzählt Natascha Karathanos, dass sie jetzt überlegen, was sie künftig auf den Feldern anbauen werden, die Thanos' Vater hinterlassen hat. Was braucht der Mensch, was brauchen sie? Hülsenfrüchte, Getreide und Reben. Suppe, Brot und Wein.

Sie halten ein Symposium ab an diesem Abend, im Hotel Kazarma, dem Familienhotel, etwas Wein und viel reden. Am 17. Juni soll wieder gewählt werden, am Tisch sind fünf Menschen, sechs Meinungen, so sagen sie selbst, aber einig sind sie darin, dass sie nicht mehr wissen, worauf sie hoffen sollen.

Wenn die Altparteien gewinnen, Pasok und Nea Demokratia, dann geht das erbarmungslose Sparen noch weiter, kann man das ertragen? Wenn man den Neuen nimmt, den jungen Tsipras von der Linken, wird dann passieren, was keiner von ihnen will: Abschied vom Euro? Von Europa gar? Wenn dann die Drachme käme? Alles Importierte, also fast alles in Griechenland, würde unglaublich teuer werden, die Drachme würde ja vermutlich um die Hälfte abgewertet. Nicht nur Dimitris mit seinem Hotel, auch Thanos mit seinem Wein würde ja weiterhin Im-

portwaren kaufen müssen. Flaschen. Korken. Maschinen. Treibstoff. Papier.

Thanos Karathanos verdient nicht viel mit seinem Wein, ein kleines Zubrot, bisher, zum Dozentenberuf. Eine Flasche verkauft er für acht bis zehn Euro. Die Hälfte davon, rechnet er, sind Produktionskosten. Davon wiederum die Hälfte bezahlt er für importierte Ware, und dieser Anteil von zwei bis drei Euro pro Flasche würde sich dann ja verdoppeln, wenn die Drachme kommt.

Und die Kundschaft würde noch weiter verarmen, wer soll da noch Möbel kaufen, gut essen und trinken, verreisen, Übernachtungen bezahlen? Ob dann die Deutschen kämen? Vielleicht. Es müsste schnell gehen, damit es hilft. Sehr, sehr schnell.

Von dem Bild ist jetzt die Rede, das sich die Welt gerade von Griechenland macht. Es sei ein Land, so heißt es, das durchgefüttert werden müsse, weil es bewohnt sei von faulen Menschen. Ein Land, in dem Straßenkrieg tobt und Autos brennen. Ein Land, das an Schattenwirtschaft, Bürokratismus und Korruption erstickt.

Der erste Vorwurf wird mit müder Ironie zurückgewiesen. Der zweite als Übertreibung betrachtet. Für den dritten hält jeder am Tisch anschauliche Beispiele bereit.

Korruptionsgeschichten werden erzählt und sarkastisch belacht. „Wir brauchten einen Deutschen, der uns regiert“, das ist so ein Scherz, der immer wieder mal zu hören ist, auch an diesem Abend hier. Nicht jeder am Tisch sieht so aus, als halte er ihn für einen guten Witz.

Am nächsten Morgen kommt Nikos, der Tischler, Thanos' Schwiegervater, und leistet Gesellschaft beim Frühstück. Gestern hatte jemand etwas über seine Geschichte erzählt, es ist ihm peinlich, danach gefragt zu werden, aber dann spricht er doch.

Er blickt zum Fenster hinaus, zum Stausee, wo im Zweiten Weltkrieg der Flughafen der Partisanen war. Er erzählt, dass er in einer Kate groß wurde, mit einem Vater, der Schafe und Kühe hielt, kein richtiger Bauernhof, nur ein paar Stück Vieh. Nach sechs Schuljahren verließ er die Schule, wurde Tischler, weil es ihm bei einem Onkel in der Werkstatt so gut gefiel. Mit 15 brauchte er einen Pass und wunderte sich, dass der eingetragene Geburtsort ein anderer war, als er geglaubt hatte. Ein Arzt wollte etwas wissen über Krankheiten in seiner Familiengeschichte, Nikos ging nach Hause und fragte ein bisschen, so erfuhr er es dann.

Dass sein Vater nicht sein Vater war. Dass sein echter Vater von den Deutschen als Partisan erschossen worden war. Die Überlebenden hatten ihn zu diesem Mann mit den Kühen und Schafen gegeben, den er Vater nannte, er nannte ihn weiterhin Vater. Das alles, sagt Nikos Galagalas und blickt aus dem Fenster, war eben so. Vor sechs, sieben Jahren erfuhr er, dass er einen Bruder und eine Schwester hatte, die traf er dann. Was sie erzählt haben, über seinen leiblichen Vater, seine Mutter? Nicht viel, sagt er. Er wechselt das Thema.

Er schafft Kaffee und Tee heran, für die Reise, als der Besuch sich verabschiedet. Er will nicht Opfer, er will Gastgeber sein. Er sagt: „Sagen Sie den Leuten in Deutschland, sie sollen herkommen.“ Er bleibt zurück in einem ziemlich leeren Hotel.

Die Hoffnung will es, dass die Deutschen kommen, dass sie auf Nikos' Möbeln sitzen, in Dimitris' Betten übernachten und Thanos' Wein trinken werden.

Die Statistik sagt, dass die Deutschen dieses Jahr sehr zurückhaltend darin sind, nach Griechenland zu fahren.

Sie sagt noch etwas anderes. Deutschland, so steht es in der Handelsbilanz, ist, neben Italien, der wichtigste Handelspartner für Griechenland. Eine einseitige Sache, und die Griechen importieren mehr als doppelt so viel, wie sie nach Deutschland exportieren.

Aber eine kleine Zahl steht da, in der Außenhandelsstatistik des deutschen Landwirtschaftsministeriums, in der sich eine klitzekleine Hoffnung versteckt. Für 26 Millionen Euro schickten die Griechen im Vorjahr Wein zu den Deutschen. Im Jahr 2010 waren es nur 23,8.

Unter vielen Minussen ein ganz kleines, ganz zartes Plus, für griechischen Wein.



Video:
Weinprobe bei
Thanos Karathanos

Für Smartphone-Benutzer:
Bildcode scannen, etwa mit
der App „Scanlife“.