

Einheimischer Wein und Siedlerkolonialismus im Staat Israel und Palästina

Daniel Monterescu, Ariel Handel In: Middle East Report 302 (Frühjahr 2022)

„Da die Siedler:innen keine ursprünglichen Einwohner:innen sind, sind sie immer dabei, sich indign zu machen. . . Die Frage ist also, wie man sich effizient selbst indign macht.“⁽¹⁾

„Es ist unmöglich, unpolitisch zu sein. Man muss politisch sein.“ Die israelische Beschlagnehmung palästinensischen Landes, der ungleiche Zugang zu Wasser für Palästinenser:innen und jüdische Siedler:innen, die militärischen Kontrollpunkte, die den Traubentransport und den Weinexport verhindern, und schließlich die israelischen Versuche, die einheimischen Verbindungen zu Palästina zu verwischen - all diese Gegebenheiten sind Teil der Geschichte und Identität der Marke.“

Canaan Khoury, Chefwinzer von Taybeh

Im Jahr 2008 wurde der erste palästinensische Wein aus einheimischen Trauben auf den Markt gebracht und damit ein Diskurs über die ursprüngliche Authentizität am Ort in den lokalen Weinmarkt eingeführt. Sechs Jahre später begannen israelische Weinkellereien mit der Vermarktung einer Reihe von lokalen Weinen. Seitdem nutzt eine wachsende Zahl palästinensischer und israelischer Winzer:innen und Wissenschaftler:innen die Erforschung, Herstellung und Vermarktung einheimischer Weine, um ihren historischen Anspruch auf das Land zu untermauern. Diese Erzeuger:innen sind in einer globalen Phase aufgetaucht, in das so genannte „Terroir“ - definiert als eine eigenwillige Kombination aus Boden, Klima, Kultur und Geschichte, das Lebensmittel ihren besonderen Geschmack verleiht - den wirtschaftlichen und kulturellen Wert bestimmt.

Gegen die Dominanz der internationalen Rebsorten mobilisiert die indigene Wende in der Weinwelt Genetik, Önologie und alte Texte, um israelische und palästinensische Landschaftsmotive neu zu gestalten.

Der erste einheimische palästinensische Wein, der bereits auf dem lokalen Markt erhältlich war, feierte sein internationales Debüt im Jahr 2013 bei einer speziellen Verkostung von Weinen aus dem Heiligen Land in London. Die weltweit renommierte Weinexpertin (*Master of Wine*) Jancis Robinson nahm das Taufritual vor und verlieh dem Star of Bethlehem Hamdani Jandali 2011 der Cremisan Winzerei, einem Verschnitt aus zwei einheimischen Rebsorten (Hamdani und Jandali), die Höchstnote 16,5. Später gestand sie, dass es das erste Mal war, dass sie palästinensischen Wein probierte.

Nach diesem Erfolg brachte das israelische Weingut Recanati den *Marawi* 2014 auf den Markt, der aus den Hamdani-Trauben (auch Marawi genannt) eines anonymen palästinensischen Winzers aus der Gegend von Bethlehem hergestellt wird. Im Oktober 2015, kurz nach Beginn des hebräischen Kalenderjahres, kürte *Haaretz* den *Marawi* 2014 von Recanati zum „wichtigsten Wein des Jahres“. Der Weinkritiker der Zeitung räumte ein, dass seine Wahl nicht wegen dessen außergewöhnlicher Qualität, sondern wegen seiner kulturellen und historischen Einzigartigkeit getroffen wurde. „Der *Marawi* 2014 ist der erste kommerzielle israelische Wein, der aus einer lokalen, einheimischen Sorte mit Wurzeln in der Antike hergestellt wird“, schrieb er. „Als solcher wird er schließlich in die Annalen des israelischen Weins eingehen.“(2)

Bezeichnenderweise war es nicht der palästinensische Wein, sondern der israelische Newcomer, der in der internationalen Presse große Aufmerksamkeit erregte. „Israel will den Wein wiederherstellen, den Jesus und König David tranken“, erklärte die *New York Times*.(3) *Channel 7*, ein nationaler religiöser israelischer Nachrichtensender, behauptete, dass die Forschung an einheimischen Trauben „den Wein des Heiligen Tempels wiederherstellen wird“[4] Die *China Daily*, die über einen Meisterkurs in Peking berichtete, bezeichnete die Marawi-Traube (unrichtigerweise) als „die erste einheimische Traube, die dank erhaltener Proben von mindestens 2000 Jahre altem Traubengewebe mit Hilfe der DNA-Technologie wiederhergestellt wurde“(5).

Israelis verwenden den einheimischen Wein, um den Vorwurf zu entkräften, sie seien Siedler, und um sich auf jüdische Vorfahren zu berufen, die mit dem Land verbunden seien, dabei handelt es sich keineswegs um ein unschuldiges Getränk. Die israelischen Winzer:innen haben vielmehr die Rebsorten übernommen, die die Palästinenser:innen seit Jahrhunderten in einer ungebrochenen christlich-dörflichen Tradition des Weinbaus anbauen.

Die schlechten wirtschaftlichen Bedingungen wegen der anhaltenden israelischen Besetzung der Westbank zwingen die palästinensischen Winzer:innen, sich beim Export ihrer Weine auf die unkooperativen israelischen Behörden zu verlassen, und treiben viele dazu, ihre Trauben an Winzer:innen des Staates Israel und in jüdisch-israelische Siedlungen zu verkaufen. Trotz dieser Schwierigkeiten gelingt es einigen palästinensischen Weinkellereien, einheimischen Wein zu produzieren und damit ihre traditionellen Verbindungen zum Land zu stärken. Die Erfahrungen israelischer und palästinensischer Winzer:innen beim Gebrauch einheimischer Rebsorten veranschaulichen die Möglichkeiten von Wissenschaft, Kunstfertigkeit und Geschmack, die menschliche und unmenschliche Politik des Siedlerkolonialismus umzugestalten.

Die Macht von Essen und Wein

Beim Siedlerkolonialismus geht es in erster Linie darum, sich Land anzueignen und die Macht zu behalten, es zu nutzen. Die herrschende Gruppe kontrolliert die landwirtschaftliche Produktion, den Vertrieb und die Vermarktung und eignet sich das Land der Einheimischen an, um dort Lebensmittel zu produzieren, mit denen sie ihr eigenes Gemeinwesen aufrechterhalten kann. Bei Lebensmitteln geht es jedoch nicht nur um Konsum und Ernährung, sie sind auch ein Identitätsmerkmal: Bestimmte Lebensmittel sind weithin als nationale Kulturgüter anerkannt. Einige werden von Behörden (z. B. der

Europäischen Union) reguliert und dürfen nur an einem bestimmten Ort mit einer „geschützten Ursprungsbezeichnung“ hergestellt werden, wie z. B. einige Käsesorten oder Weine wie Parmesan und Champagner. Im Zusammenhang mit patriotischen Traditionen bringt das Essen Machtverhältnisse zum Ausdruck und enthüllt manchmal dunkle Aspekte der nationalen Kultur wie Fremdenfeindlichkeit und Rassismus. In extremen Fällen kann Gastronationalismus oder die Behauptung des kulturellen Eigentums einer bestimmten Nation an bestimmten Lebensmitteln zu Grenzstreitigkeiten, Handelskriegen und gegenseitigen Versuchen führen, die Produktion einzuschränken und das Recht auf Etikettierung zu kontrollieren (6).

Der zentrale Begriff der Einzigartigkeit in der globalen Weinwirtschaft ist der des *Terroir*. Im Gegensatz zu modernen Vorstellungen von einem Territorium als abstrakter rechtlicher und politischer Einheit beschwört das *Terroir* Bilder einer organischen Verbindung zwischen Menschen und Land herauf, die einen unverwechselbaren Charakter und eine „Typizität“ hervorbringt. In Anlehnung an den französischen Begriff *goût de terroir* bezeichnet die Lebensmittelanthropologin Amy Trubek *Terroir* als den „Geschmack des Ortes“ (7). Der *Terroir*-Diskurs ist in die israelische und palästinensische Weinkultur eingesickert, seit in den 1990er Jahren die ersten Boutique-Weinkellereien entstanden sind, und spielt eine wichtige Rolle in den Erzählungen über die besondere Geschichte des Landes. *Terroir* ist somit zu einem politischen Projekt geworden, das einen Raum einzigartiger Qualität etabliert, der die kapitalistische Logik des Verbrauchermarktes stärkt (8).

Der zionistische Anspruch, der als „ein *Terroir* ohne Menschen für ein Volk ohne *Terroir*“ beschrieben werden kann, zielt darauf ab, nicht-jüdische Narrative auszuradieren. Im Gegensatz zur Produktion anderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Oliven, Weizen und Tomaten wird die Weinproduktion im israelischen Diskurs ausschließlich im Zusammenhang mit der jüdischen Geschichte gesehen. Die Allgegenwart des Weins in der Bibel und in der jüdischen Tradition, gepaart mit dem muslimischen Alkoholverbot, verbindet die teleologische Geschichte des lokalen Weins perfekt mit hegemonialen zionistischen Motiven: von antiker Souveränität, Exil und Rückkehr zu moderner Souveränität, Schöpfung und Innovation. Die Marawi- oder Hamdani-Traube spielt eine Rolle bei dieser Suche nach dem heiligen Gral der einheimischen Authentizität in einem kolonialen Raum, der von zwei Völkern bewohnt wird, die sich um die Frage streiten, wer zuerst da war.

Wenn die Winzer:innen einheimische Trauben mit dem Wein in Verbindung bringen, den Jesus beim letzten Abendmahl trank - wie es bei der internationalen Vermarktung des Weins an nichtjüdische Kund:innen der Fall ist - oder mit den Weinen, die an der Tafel von König David serviert wurden, werden die lokalen Sorten zum Symbol für den politischen Ort und die historischen Wurzeln. Letztlich ist die Rekonstruktion einheimischer Weine sowohl für jüdische Israelis als auch für Palästinenser:innen auch eine Praxis der Wiederbelebung nationaler Identität und der Erfindung von Traditionen.

Elyashiv Drori, Molekularbiologe an der Universität Ariel (einer israelischen Universität, die einer völkerrechtswidrigen Siedlung in der Westbank angegliedert ist), hat beispielsweise mit einem Zuschuss des *Jüdischen Nationalfonds* ein Forschungslabor und einen experimentellen Weinberg eingerichtet, um die Verbindungen zwischen einheimischen Trauben und der jüdischen Geschichte zu

erforschen. Für Drori, einen jüdischen Siedler und einen der Hauptakteure des wissenschaftlichen Projekts zur Kartierung und Wiederherstellung einheimischer Arten, geht es bei seinem Projekt um nichts Geringeres als um die „Schaffung einer Identität“. Er erklärt: *„Die Leute fragen mich nach dem Zweck der Forschung. Ich sagte ihnen, dass das Ziel fast ideologisch sei. Das Ziel war es, eine Identität für die israelische Weinindustrie zu schaffen, die derzeit kämpft und debattiert und nicht genau weiß, was sie ist. [. . .] Unsere Schriften sind voll von Wein und Trauben. Wir haben eine sehr alte Identität, und für mich ist es sehr wichtig, diese Identität wiederherzustellen. Das ist eine Frage des Nationalstolzes.“*(9)

Entsprechend dem Trend zum Einheimischen beim lokalen Weinbau wetteifern israelische und palästinensische Wissenschaftler:innen und Winzer:innen um den einzigartigen Wert der Traube als natürliches und biologisches, aber auch menschliches und kulturelles Objekt. In diesem Projekt werden verschiedene Arten von Wissen kombiniert. Wissenschaftler:innen nutzen DNA-Analysen und genetische Kartierungen, um die biologische Kontinuität wissenschaftlich nachzuweisen.

Wissenschaftler:innen sammeln lokales und indigenes Wissen anhand der mündlichen Aussagen älterer palästinensischer Bäuer:innen. Historiker:innen analysieren alte arabische und hebräische Texte, um Geschmack, Farbe, Alkoholgehalt und alte Weinherstellungstechniken zu ermitteln.

Praktiker:innen der modernen Önologie kreieren und vermarkten Weine, die eine Geschichte zu erzählen haben. Professionelle Weinexpert:innen veranstalten Verkostungen, schreiben Rezensionen in führenden Fachzeitschriften und nehmen an internationalen Wettbewerben teil, um den Vermarktungserfolg des Produkts zu sichern.

Die Beschreibung des einheimischen Weinanbaugebiets umfasst daher die Erforschung der Chemie, der Biologie und der Verbreitung der Rebsorte sowie die Untersuchung der Geschichte und der politischen Ökonomie ihrer Erzeugung. Letztlich wirft eine solche Untersuchung ein Licht auf das Paradoxon, das die siedlerkoloniale Situation in Palästina und im Staat Israel, die palästinensische Indigenität dem israelischen Streben nach einer verwurzelten Identität unterordnet.

Dekonstruktion der konstruierten einheimischen Rebe

Während sich die israelische Weinindustrie als Pionier der Erforschung und Vermarktung einheimischer Weine präsentiert, haben die palästinensischen Experimente mit einheimischen Sorten eine lange Geschichte. Heute sind die palästinensischen Winzer:innen ein Beispiel für zwei grundlegende Aspekte der Dekonstruktion des Konstruktionsprozesses der einheimischen Rebsorten: Präzedenzfall und Kontinuität. Das Weingut Cremisan, das sich im Salesianerkloster am Rande von Beit Jala (in der Nähe von Bethlehem) befindet, stellt seit 1885 Wein her, also früher als das Weingut von Baron Edmund de Rothschild, dem jüdisch-zionistischen Philanthropen, der in den 1890er Jahren in Palästina Weinberge mit französischen Sorten anlegte. Cremisan hat einen Präzedenzfall geschaffen, indem sie ihre Serie einheimischer Weine als erste auf den Markt brachten, sechs Jahre bevor Recanati 2014 Wein aus Marawi-Trauben herstellte. Ein weiterer palästinensischer Weinproduzent, die Taybeh Winzerei nordöstlich von Ramallah, setzt auf historische Kontinuität, indem sie

sich auf lokales Wissen und auf das Terroir der Rebsorten verlässt, um eine ununterbrochene christliche Tradition fortzusetzen, die keine „Wiederherstellung“ erfordert.

Unter der Leitung des renommierten italienischen Winzers Riccardo Cotarella bietet Cremisan ein Portfolio von drei einheimischen Weinen an: Baladi, Dabouki und Jandali-Hamdani. Das Weingut bezeichnet sich selbst als palästinensisch. Die israelischen Bewegungsbeschränkungen und die Kontrolle über die palästinensische Wirtschaft machen es jedoch schwierig, Waren aus Palästina zu exportieren, so dass die Eigentümer:innen gezwungen sind, mit jüdisch-israelischen Partner:innen zusammenzuarbeiten. Fadi Batarseh, Leiter der Weinkellerei Cremisan und leitender Agronom, beklagt seit 2013 die Notwendigkeit, über den Staat Israel nach Europa und in die Vereinigten Staaten zu exportieren, aber er muss dies tun, um wirtschaftlich zu überleben.

Cremisan ist führend in den Bemühungen der palästinensischen Önolog:innen um die Wiederbelebung einheimischer Sorten, die in der islamischen Ära vorwiegend als Tafeltrauben verwendet wurden. Auf der Suche nach dem molekularen Charakter der lokalen Trauben bemüht sich die Kellerei um die perfekte Abstimmung zwischen Terroir und Sorte. Wie seine jüdisch-israelischen Konkurrenten betont auch Cremisan seine lokale Identität und sein Erbe. Der in Udine (Italien) ausgebildete Önologe Batarseh gehörte zu einem internationalen Forschungsteam, das sich mit der „Molekularen Identifizierung und den genetischen Beziehungen palästinensischer Rebsorten“(10) befasste und damit die neuen Grenzen der palästinensischen Weinwissenschaft auf der Suche nach ortsbezogener Authentizität markierte.

Amer Karadosh, der Verkaufsleiter von Cremisan, betont die palästinensische Herkunft der einheimischen Trauben und weist die israelische kulturelle Aneignung zurück: „Wie in Israel üblich, erklären sie, dass Falafel, Tahini, Tabouleh, Hummus und nun auch Jandali-Trauben ein israelisches Produkt seien. Ich möchte Sie darauf hinweisen, dass es sich bei diesen Trauben um rein palästinensische Trauben handelt, die auf palästinensischen Weinbergen angebaut werden.“(11).

Während unseres Aufenthalts in der Weinkellerei stellte Batarseh verbittert fest: „Israel kann tun, was es will. Niemand kann sie aufhalten. Aber für mich spielt das keine Rolle. Wir machen unsere Arbeit, und wir sind froh, dass wir die Möglichkeit dazu haben. Die Politik überlasse ich ihnen. Ich mache meinen Wein.“ Doch wie alle Industriebetriebe in der Westbank kann sich auch Cremisan nicht den Luxus leisten, die politische Wirklichkeit der israelischen Kolonialisierung zu ignorieren. Batarseh ist zutiefst besorgt über den Bau der Trennmauer, die im Juli 2015 vom Obersten Gerichtshof Israels trotz päpstlichen Widerstands genehmigt wurde und das Cremisan-Tal durchschneiden wird. „Noch sind wir davon nicht betroffen, aber das wird sehr bald der Fall sein“, sagte Batarseh mit Blick auf die Siedlung Har Gilo auf der anderen Seite des Tals. Örtliche Basisgruppen, Aktivisten mit juristischem Fachwissen und religiöse Führer haben sich gegen die Sperranlage gewehrt, konnten den Bau aber bisher nicht verhindern.

Der zweite große Akteur auf dem palästinensischen Weinmarkt ist das 2013 gegründete Weingut Taybeh Winzerei. Im Gegensatz zu den Werbematerialien von Cremisan, in denen die politische Situation in der Westbank kaum erwähnt wird, bezieht sich die Taybeh Winzerei auf die israelische

Besatzung als festen Bestandteil seiner *Terroir*-Erzählung. Der Chefwinzer von Taybeh, Canaan Khoury, erklärt: „Es ist unmöglich, unpolitisch zu sein. Man muss politisch sein.“ Die israelische Beschlagnahmung palästinensischen Landes, der ungleiche Zugang zu Wasser für Palästinenser:innen und jüdische Siedler:innen, die militärischen Kontrollpunkte, die den Traubentransport und den Weinexport verhindern, und schließlich die israelischen Versuche, die einheimischen Verbindungen zu Palästina zu verwischen - all diese Gegebenheiten sind Teil der Geschichte und Identität der Marke. Diese Bedingungen wirken sich auch auf die Taybeh-Brauerei aus. Im Wettbewerb mit internationalen Biermarken tragen ihre lokalen Werbetafeln den Slogan „Drink Palestinian: Taste the Revolution“(12) Trotz der Herausforderungen bei der Vermarktung achtet das Unternehmen darauf, den Namen Palästina auf dem Etikett anzugeben. (Auf dem Etikett von Cremisan wird nur die Westbank erwähnt, um die US-Einfuhrbestimmungen zu erfüllen). Obwohl die palästinensische Herkunft seiner Produkte zum Bestandteil seiner Marketingstrategie geworden ist, besteht Khoury darauf, dass die Politik nicht das Hauptverkaufsargument von Taybeh ist: „Ich kann Wein oder Bier in Amerika als palästinensisches Produkt verkaufen“, sagt er, „aber wenn es kein Qualitätsgetränk ist, werden sie es nicht weiter nachfragen, und das ist nicht nachhaltig.“

Taybehs Entscheidung, einheimische Sorten zu kultivieren, war das Ergebnis von Beschränkungen beim Transport von Trauben durch die Westbank während der Zweiten Intifada (2000-2005). Diese Herausforderung veranlasste das Weingut, sich auf einheimische Rebsorten zu konzentrieren. Erst später entwickelte sich daraus eine Philosophie der authentischen Weinherstellung und eine Marketingstrategie. „Wenn internationale Gäste kommen und ich sage: ‚Wir machen einheimische Weine‘, dann wollen sie keinen Chardonnay aus Palästina probieren“, sagt Khoury. „Die meisten von ihnen wollen den Zeini versuchen.“ Khoury führte uns durch seine wiederholten Misserfolge beim Versuch, lokale Rebsorten (wie z.B. Zeini, Bitouni und Balouti) als palästinensische Weintrauben einzutragen, und verwies auf etwas, das er als absurd empfindet: In der Datenbank der Europäischen Union für zertifizierte Rebsorten haben die Mitarbeiter der Universität Ariel eine Rebsorte namens Hebroni als israelische Rebsorte angemeldet.

Khoury studierte Önologie an der Universität von Kalifornien in Davis, nachdem er in Harvard einen Abschluss als Ingenieur gemacht hatte. Er bezeichnet sich selbst als „Mann der Wissenschaft“ und betont bei unseren Begegnungen immer wieder, dass es beim *Terroir* nicht nur um die physischen Bedingungen (Topografie, Klima, Boden) geht, sondern auch um traditionelle Weinbaupraktiken, die er zu bewahren und zu verbessern versucht. Taybeh ist ein altes christliches Dorf mit einer langen Weinbautradition. „Ich will sehen, wie meine Großmutter Wein gemacht hat“, sagt er, „und wie ihre Großmutter Wein hergestellt hat. Das ist also ein Teil meiner persönlichen Reise.“

Cremisan und Taybeh stehen im Zusammenhang mit einer zunehmenden Bewegung palästinensischer Weingüter in Palästina und dem Staat Israel. Fragen der Indigenität und der Politik begleiten alle ihre önologischen und Marketingentscheidungen. In der Erzählung der Taybeh Winzerei können jüdische Siedler:innen nicht einfach heimisch werden, indem sie die technischen Mittel der Weinproduktion beherrschen. Khoury ist empört darüber, dass „ein Siedler, der aus New York kam, ein Anwalt, der [in der Westbank] eine Weinkellerei gegründet hat, mir sagt, er wolle einen *Terroir*-Wein herstellen,

obwohl er nichts über die Kultur, die Geschichte oder die Art und Weise der Weinherstellung weiß". Im Weingut Philokalia stellt Sari Khoury Wein aus einem 90 Jahre alten Weinberg her, der vom israelischen Militär zerstört wurde, um eine Straße zu einer jüdischen Siedlung im Gouvernement Bethlehem zu ebnen. Die Siedler:innen zertrümmerten die Rebstöcke mit großen Steinblöcken und überzogen sie anschließend mit Asphalt. „Wie durch ein Wunder“, sagt er, „wuchsen die Reben zwischen den Steinen wieder nach, und so nannte ich den Wein, den wir daraus machten, ‚Trauben des Zorns‘.“(13) Auch andere Winzer:innen wie Adam Kassis vom Weingut Latroun in der Nähe von Jerusalem und die kleine Domaine Kassis in Birzeit erkunden das Potenzial einheimischer palästinensischer Sorten. Er konzentriert sich auf die Sorte Dabouki (arabisch für „klebrig“) und ist überzeugt, dass er die perfekte Verbindung zwischen dem „wahren Ausdruck des Terroirs“ und „der uralten Identität des Ortes“ gefunden hat.

Dabouki ist vielleicht die älteste der lokalen palästinensischen Rebsorten (2.500-3.000 Jahre alt) und die ursprünglichste Traube; ihr Wein ist ein guter Kandidat für das, was die Gläser von Pharaonen, Königen und Jesus sowie von Gästen bei Festen wie vielleicht der Hochzeit zu Kana füllte, da Weißwein damals wie heute üblich war. Mit dem Dabouki-Wein verwandelt sich das Alte in das Neue und die Geschichte offenbart sich im Glas. Und wenn Sie den Dabouki-Wein der Domaine Kassis gekostet haben, werden Sie, wie ich, feststellen, dass dies das wichtigste Erwachen seit Tausenden von Jahren ist (14).

In einem siedler-kolonialen Umfeld ist die israelische Seite „ewig indigen“, während die Palästinenser:innen in einen ungleichen Wettbewerb hineingeworfen werden, der sie zwingt, ihre eigene Beziehung zum Land zu beweisen. In diesem Zusammenhang ist der lokale Wein zu einem Mittel geworden, um territoriale Ansprüche zu mobilisieren und zu stabilisieren. Palästinensische und israelische Winzer:innen und Wissenschaftler:innen verschiedener Fachrichtungen verbinden Weinforschung und -entwicklung, Produktion und Vermarktung mit dem Ziel, eine neue Identität für die Weinindustrie - und in hohem Maße auch für sich selbst - zu schaffen. Der einheimische Wein ist somit ein umstrittener Gegenstand, an dem sich Gastronomie, Wissenschaft und politische Ökonomie treffen. Der Terroir-Diskurs verkörpert eine Leidenschaft für Wert, Bedeutung und Lokalität. Der Wein hilft den jüdischen israelischen Siedlern, sich als einheimische Bewohner:innen des Landes vorzustellen, während er den Palästinenser:innen ermöglicht, ihre eigenen bedrohten Traditionen zurückzufordern.

Daniel Montereescu ist außerordentlicher Professor für Urbane Anthropologie und Lebensmittelkunde an der Central European University, Wien. Ariel Handel ist wissenschaftlicher Mitarbeiter des Lost Cities-Projekts (Cities Lost and Found: Das soziale Leben von Ruinen in Israel/Palästina, 1882 bis heute). Die Recherche für diesen Artikel wurde durch die großzügige Unterstützung der Gerda Henkel Stiftung ermöglicht.

Quelle:

<https://merip.org/2022/05/indigenous-wine-and-settler-colonialism-in-israel-and-palestine/>

- (1) Lorenzo Veracini, „What Can Settler Colonial Studies Offer to an Interpretation of the Conflict in Israel-Palestine?“ *Settler Colonial Studies* 5/3 (2015) pp. 268–71.
- (2) Itay Gleitman, „Is the New Marawi Wine, Made in Samaria from a Unique Local Variety, a Revelation for the Wine Industry?“ *Haaretz*, October 23, 2015.
- (3) Judi Rudoren, „[Israel Aims to Recreate Wine That Jesus and King David Drank](#),“ *New York Times*, November 29, 2015.
- (4) Shimon Cohen, „[The Study That Will Reconstruct the Wines of the Holy Temple](#)“, Channel 7, March 26, 2014.
- (5) Mike Peters, „[The Toast of Israel](#)“, *China Daily*, May 5, 2017.
- (6) Daniel Monterescu, “Border Wines: Terroir across Contested Territory,” *Gastronomica* 17/44 (Winter 2017)
- (7/8) Ariel Handel, Galit Rand and Marco Allegra, „Wine-Washing Colonization, Normalization, and the Geopolitics of Terroir in the West Bank’s Settlements,” *Environment and Planning A* 47/6 (June 2015).
- (9) Fieldwork for this project took place in 2015–2017 in wineries across Israel and Palestine. The interview with Drori was conducted at Ariel University’s molecular biology department in February 2017.
- (10) Rezaq Basheer-Salimia, Silvia Lorenzi, Fadi Batarseh, Paula Moreno-Sanz, Francesco Emanuelli and M. Stella Grando, „Molecular Identification and Genetic Relationships of Palestinian Grapevine Cultivars,” *Molecular Biotechnology* 56/6 (June 2014).
- (11) Judi Rudoren, 2015.
- (12) Anne Meneley, „Resistance Is Fertile!“ *Gastronomica* 14/4 (Winter 2014).
- (13) For Sari Khoury, grapes of wrath is a reference to John Steinbeck’s 1939 novel, *Grapes of Wrath*. Anya Evans, „[Palestinian Winemaking Under Occupation](#),“ *Open Democracy*, October 19, 2017
- (14) „[Domaine Kassis Dabouki Story](#),“ LinkedIn, September 5, 2020.

Übersetzung: Pako – palaestinakomitee-stuttgart.de