

Das Wunder von Gewa

Im Norden Israels, am Fuß der Gilboaberge in der Provinz Galiläa, arbeiten Juden und Muslime einträchtig in einem Kibbuz zusammen. Ein biblischer Fisch macht es möglich.

Von Sara Mously, mare, 12/2008

Die Sonne arbeitet sich durch den Frühnebel. Klebrig-warm wabert feuchte Mittelmeerluft ins Wageninnere. Ein erstes Vogelzwitschern vermischt sich mit dem Zirpen der Grillen. Omri Lev, Jude, 37 Jahre alt und Leiter der Fischzucht im Kibbuz Gewa, lenkt seinen Pickup im Schrittempo über den Schotterweg, der die flachen Teiche miteinander verbindet. Er dreht seine Morgenrunde, um die Teiche zu kontrollieren. Vom Armaturenbrett baumelt im Takt der Schlaglöcher ein Rosenkranz aus schwarzweiß gemusterten Holzperlen, ein Geschenk seines arabischen Freundes Yussef Abu Ubaid.

Gewa, im Norden Israels gelegen, am Fuße der Gilboa-Berge, des Sandsteingebirges, das die Grenze zum Westjordanland formt, ist eine der ersten jüdischen Bastionen in Galiläa. Anfang der zwanziger

Jahre des vergangenen Jahrhunderts gründeten Juden aus Weißrussland und Lettland die Siedlung. Stolz blicken sie von mächtigen Schwarzweißfotos im Speisesaal auf ihre Nachfahren: mit der Entschlossenheit im Blick, mit der sie damals die Sümpfe des Jesreeltals in Weideland verwandelten.

Rund 600 Menschen leben heute im Kibbuz Gewa; sie bauen Tomaten an, Mandeln und Baumwolle. Und sie beschäftigen in ihrer kleinen Fischfabrik, je nach Saison, 15 bis 20 Araber aus den umliegenden Dörfern. Araber und Juden, die einträchtig zusammenleben – mitten in Israel, und das auch noch in einem Kibbuz, der Keimzelle der jüdischen Identität im Orient?

Omri Lev, breite Schultern kräftiges Kinn, knallblaue Augen, pult eine „Noblesse“ aus der grünen Schachtel und tastet nach dem Feuerzeug. „Ihr mit Euren Vorurteilen“, sagt er müde, nimmt einen Zug und lässt die Hand wieder aus dem Fenster baumeln. „Bloß weil sich hier ein paar Extremisten die Köpfe einschlagen.“ Überall im Land leben und arbeiten Moslems und Juden zusammen, erklärt er. In Geschäften und Fabriken, in Banken, Versicherungen, Krankenhäusern.

--

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

In Israel herrscht Religionsfreiheit – rund ein Fünftel der Staatsbürger sind Moslems. Das ganze Land ist ein Flickenteppich aus arabischen und jüdischen Siedlungen, die sich abwechselnd auf ihren Hügeln erheben: Pastellfarben und flach die Häuser der jüdischen Ortschaften, weiß, stattlich und manchmal säulenverziert die der Muslime. Bleistiftspitz ragen Minarette zwischen den Häuserwürfeln empor.

Sie fühlen sich emotional oft enger mit den Arabern außerhalb Israels verbunden als mit dem Staat, in dem sie leben; viele nennen sich selbst „Palästinenser“ – wie die arabischem Bewohner des Gazastreifens

und des Westjordanlands, gegen das sich die israelische Regierung mit Stacheldraht und einer Mauer aus Stahlbeton abschottet.

„Ja, der dumme Zaun“, sagt Lev. Er parkt den Wagen. Das Knirschen der Reifen auf dem Schotter hängt in der Stille noch etwas nach. „Ich mag ihn nicht, aber eine bessere Lösung ist noch niemandem eingefallen. Die Araber reagieren mit Gewalt auf jede noch so kleine Störung ihres Weltbildes, deshalb haben wir Angst vor ihnen.“ Seit der Zaun stehe, seien die Anschläge seltener geworden.

Der Mann mit den kurz geschorenen Haaren schlappt in Sandalen zum Teichufer. Er schaut auf die Wasserfläche, über der mit ungelinken Flügelschlägen ein Graureiher aufsteigt. Hier, in diesem Wasser lebt der Tilapia.

Der *Oreochromis aureus*, dreißig Zentimeter groß, hat eine flache, ovale Silhouette, und weiche, blau- bis grünbraune Schuppen. Er ist im Jordan zuhause, dessen Quellen nicht nur Levs Zuchtteiche speisen, sondern auch den See Genezareth. Kein Zweifel herrscht unter den Kibbuzbewohnern darüber, dass es ihr Jordantilapia war, mit dem Jesus die Fünftausend speiste, die am Ufer des biblischen Sees lagerten. Dieselbe Spezies soll Petrus auf wundersame Weise in Massen aus dem See Genezareth gezogen haben. „Petrusfisch“ nennen ihn daher die Leute von Galiläa.

Lev verlässt sich nicht auf Wunder, sondern nimmt sein Glück selbst in die Hand. Er ist der einzige Israeli, der Fisch aus Aquakultur exportiert – bis nach Deutschland und Dänemark, trotz massenhafter Billigkonkurrenz aus Fernost. Er sei einer der ganz wenigen Biofischzüchtern weltweit, sagt er. Er möchte der Natur nicht mehr wegnehmen, als nötig. „Als Kind habe ich mit meinem Vater so gern die Vögel beobachtet. Und ich will dass meine Töchter auch noch etwas davon haben.“

Am liebsten hat er die Kiebitze mit ihren schwarzen Kopfhauben. „Zickzack“ nennt er sie, wegen ihres markanten Rufs, der in die Morgenstille schneidet. Aufgeregt umkreisen sie den Pickup, um das Ungetüm von ihren Erdnestern abzulenken. Entdeckt er eines, steigt Lev aus und markiert es mit einem Steinhäufchen, damit der nächste, der daran vorbeikommt, vorsichtig fährt.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Eine blau schillernde Libelle schwirrt vor der Windschutzscheibe, der Wagen holpert zum nächsten der zwei Dutzend Teiche. Lev muss die Umgebung der Fische genau beobachten. Die Algen müssen eine khakigrüne Farbe haben und es dürfen nicht zu viele Störche und Möwen die Teiche umschwärmen, das wäre ein Zeichen dafür, dass es dem Fisch schlecht geht. Solche Kontrollen kann keine Maschine übernehmen. Andere Dinge dagegen funktionieren ganz von allein. Die Esel zum Beispiel. Sie fressen das Schilf von den Ufern, so haben die Fischer von allen Seiten Zugang zum Wasser.

Lev, der die Verantwortung für die Anlage mit ihren 300 000 Fischen trägt, verdient 2000 Schekel, umgerechnet 400 Euro im Monat, egal, wie lange er arbeitet oder wie viele Fische er verkauft. Dazu eine Wohnung und Essen im Speisesaal. Der Kibbuz stellt Kindergärten, ein Schwimmbad und Sportanlagen. „Wie bei den Arabern“, lacht Lev. „Die müssen alles bei ihrem Vater abgeben. Dafür baut er dir eine Wohnung und finanziert dir das Studium.“

Umgerechnet 1200 Euro netto verdienen die Araber von Gewa – das ist anständig, aber ihr Job ist mühsam. Im harten Neonlicht der weißgekachelten Fabrik nehmen sie die Fische aus, sortieren, filetieren und verpacken sie im Akkord, bei 17 Grad Raumtemperatur. Um sechs Uhr beginnt der Arbeitstag, wie lang er dauert, hängt davon ab, wie viel ihnen die Männer von den Teichen liefern.

Brüllende Hitze herrscht derweil eine Stunde weiter nördlich, in der Fischfutterfabrik unweit der Bucht von Haifa. In ihrem Inneren rattert und dröhnt eine Art gigantische Spätzlepresse, die unter Hochdruck die braungrauen Futterkügelchen aus Soja, Weizen und Fett ausspuckt.

Hier, wo die Luft immer schwer ist von dem süßen Geruch der Maische, arbeiten Ayman Taha, Moslem, 32 Jahre alt und Omri Hadary, Jude, 22. Taha ist der Schichtführer, sein Assistent Hadary ist sein bester Freund. „Wenn wir uns hier nicht sehen, dann telefonieren wir“, sagt Ayman in seinem Büro, und dreht einen Kugelschreiber zwischen den Fingern. Nach Feierabend gehen sie zusammen essen, feiern, trinken. Über alles reden sie. Über alles, außer Politik.

„Die Mauer, der Krieg, das ist doch alles Scheiße.“ Ein silberfarbenes Brillengestell sitzt auf Aymans schmaler Nase, das dunkle Haar lichtet sich bereits am Hinterkopf. „Ich habe in Bulgarien studiert und in Italien mit Rumänen zusammen gelebt. Meine Frau ist Christin. Was bedeutet schon Herkunft? Wen ich nicht mag, ignoriere ich einfach. Aber einander töten?“ Er reibt sich die Stirn, schaut durchs Fenster in Richtung Hof.

Die Tür schwingt auf, sein junger Kollege Hadary betritt das Büro und lässt sich in einen Bürostuhl plumpsen. Er ist einen halben Kopf größer als Ayman, hat rote Locken, und ernste, dunkle Augen. Sein Arbeitshose und das rote T-Shirt sind von Mehlstaub überzogen. Im Gazastreifen sei er gewesen, in Ramallah und im Libanon, wo eine

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Panzerabwehrrakete vier seiner Freunde auf einen Schlag tötete. Er schaut auf den Kalender an der Wand: „Vor zwei Jahren und sieben Tagen“, sagt er.

Er besuchte einen der Väter, ein hoher Offizier. „Er ist voller Traurigkeit und voller Hass gegen alle Moslems. Ich kann ihn nicht verurteilen, aber ich kann auch nicht mehr zu ihm gehen. Zu kompliziert.“ Zum Glück, sagt er, habe er niemanden getötet. „Aber es hätte so leicht passieren können.“ Er spielt mit der Armlehne seines Stuhls, als er sagt: „Das Land hat mich gerufen, es war meine Pflicht.“ Die Armee habe ihm viel Geld geboten, damit er bleibt. „Aber lieber arbeite ich hier, wo ich schwitze und stinke, wo ich nachts esse und tagsüber schlafe, und wo ein Moslem mein Freund sein kann.“

Im Kibbuz Gewa, wo das Futter, das die beiden herstellen, in Silos an den Teichufern lagert, treffen wir Levs Arbeiter am nächsten Morgen um halb vier. Es ist noch dunkel. Das gelbe Licht eines Scheinwerfers flutet über den Teich und zeichnet die Konturen ihrer Oberkörper nach. Leise dringt eine Mädchenstimme, begleitet von sanft gezupften Gitarrenklängen, aus einem Autoradio, während zwei Männer den ersten Fang des Tages vorbereiten.

Jeder fasst ein Ende des Netzes, einmal rundherum waten sie durchs Wasser, das ihnen bis zur Hüfte reicht. Gemeinsam zurren sie das Netz immer enger zusammen, während sie den wild zappelnden Fang ans Ufer holen. Hunderte kleiner Leiber blitzen an der Wasseroberfläche auf, winden sich, springen empor. Vier Arme halten angespannt das Netz, immer heftiger wird das Zappeln, je kräftiger die Hände ziehen.

Die anderen Männer bilden eine Kette, schöpfen den Fisch mit Plastikkörben aus dem Netz, reichen die Körbe weiter. Der letzte steht auf dem Tritt eines Tankwagens, greift den Behälter und leert ihn kopfüber in den Wassertank. Korb um Korb, Schwung um Schwung. Bis einer von ihnen den Deckel des Tanks verschließt und den Motor des alten Traktors anwirft.

Yuval Lev heißt der Mann auf dem Fahrersitz, er Omri Levs Cousin, 22 Jahre alt, rotbärtig, blauäugig und durchtrainiert. Auch er ist im Kibbuz aufgewachsen, wie alle, die an den Teichen arbeiten. Der Wassertank schwankt und reißt an der Anhängerkupplung, und Yuval Lev konzentriert sich schweigend aufs Lenken. „Ich habe selbst ein paar Wochen in der Fischfabrik gearbeitet“, erzählt er nach einer Weile. „Die Araber arbeiten anders als wir.“ Er macht eine Pause. „Ich mag die Arbeit. Die Esel, das Wasser, den Fisch. Aber Araber sehen das anders. Die wollen bloß ihren Chef beeindrucken.“

Manchmal spiele er nach Feierabend noch Basketball mit ihnen. „Aber Freunde“ sagt er, „können wir nicht werden.“ Er zeigt ein kühles Lächeln, das jede weitere Frage verbietet. „Es gibt wohl welche, die sich vermischen...“ sagt er noch. Dann richtet er den Blick wieder fest auf die Straße.

Auf dem Hof der Fabrik angekommen, öffnet er eine Luke an der Rückseite des Tanks, und mit einem Donnern entlädt sich der Wasserschwall samt Fischen über eine Blechrutsche ins Innere des Gebäudes. Er klappt die Luke wieder zu, schwingt sich auf den Fahrersitz und tuckert mit dem Traktor davon. Auch Yuval hat einen guten Freund im Libanonkrieg verloren, erzählt Omri Lev später.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Arabische Israelis sind von der Wehrpflicht befreit. Auch Hkmat Asly, 25, Vorarbeiter der Fabrik in Gewa und Meister im Filetieren, war nicht beim Militär. Er lebt eine Dreiviertelstunde nördlich von Gewa, in Arraba, der mit 20 000 Einwohnern größten muslimischen Stadt Israels.

Aslys Frau Fath hat Hummus und gefüllte Oliven, Tabouleh, Falafel, gebratenes Rindfleisch und gedünstete Weinblätter vorbereitet, die sie nun, Tellerchen für Tellerchen, auf dem Esstisch stapelt, bevor sie sich zurückzieht.

Asly und seiner Gäste essen bei weit geöffnetem Fenster. Er habe mal eine eigene Schlachtereieröffnung wollen, erzählt Hkmat. Aber er habe die Papiere dafür nicht bekommen, bloß weil er Moslem sei. Wie viel davon wahr ist, lässt sich nicht ergründen. Die Männer springen unvermittelt auf. Gebetszeit. Danach wird süßer Kaffee im Salon serviert und ein mächtiges Eis zum Nachtisch.

Wie fühlt es sich an, im Kibbuz zu arbeiten? Aslys Gesichtszüge sind weich, und seine schmalen, braunen Augen schauen sanft. „Ich fühle mich in Gewa gut aufgehoben“, sagt er. Einige der jüdischen Kollegen gehörten inzwischen zu seinen engsten Freunden. Am liebsten würde er sogar im Kibbuz leben. „Aber das geht nicht. Er könne ja nicht seine Familie im Stich lassen; der

Vater, die Brüder, die leben nun einmal hier in Arraba. „Familien müssen zusammenhalten. Das ist das Schlimmste an der Mauer zum Westjordanland: dass sie Familien teilt und Dörfer durchtrennt. Dabei gehören wir Muslime doch zusammen.“

„Das ist falsch. Wir Israelis gehören zusammen, egal ob Muslim, Jude oder sonst was“, sagt Lev am nächsten Morgen mit gerunzelter Stirn, als er wieder am Steuer seines Wagens sitzt. „Die muslimischen Israelis sollen aufhören, sich als Opfer oder Außenseiter zu sehen.“ Wer nicht zu Israel gehören wolle, solle gefälligst in die Autonomiegebiete ziehen. „Aber in Israel zu leben und zu sagen: ‚Ich verteidige mein Land nicht‘, das ist doch völlig falsch.“ Er schüttelt den Kopf, dann muss er lächeln: „Aber Hkmat ist fantastisch“, sagt er, „bis zu sieben Fische filetiert er pro Minute. Der beste Mann der Welt.“

Ist der Fisch verpackt, wandert er wieder von arabischen in jüdische Hände:

zum Mahane Yehuda, dem größten Markt Jerusalems. Der kürzeste Weg dahin führt mitten durchs Westjordanland, wo die Ausläufer der Judäischen Berge in die Wüstenebene ragen und sich die Luft in der Kehle staubtrocken anfühlt. Vorbei an Jericho, wo Lev bald einen Beratervertrag abschließen will. Auch eine jordanische Firma hat Interesse an seinem Bio-Konzept angemeldet. „Warum soll ich keine Geschäfte mit den Arabern machen?“

David Dhaan, 50 Jahre alt und ebenfalls Jude, sieht das genauso. Der kleine Mann mit Nickelbrille steht schon so viele Jahre auf dem Markt, dass er inzwischen nicht nur

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

gegen die anderen Händler, sondern auch gegen seine eigene Heiserkeit anschreien muss. Unablässig wischt er sich mit einem durchnässten Taschentuch den Schweiß von den Wangen. Sein rundes Gesicht leuchtet auf, als er Lev in der Menge erkennt, dann wendet er sich der nächsten Kundin zu. Er schaut ihr tief in die Augen, stopft dabei Handvoll um Handvoll silbriger Sprotten in eine Plastiktüte, wiegt sie und reicht sie über den Tresen, ehe die ältere Dame im weinroten Kostüm protestieren kann.

„Bei mir kaufen alle“, sagt Dhaan. „Marokkaner, Juden, Araber.“ Meine Freunde sind Moslems und Christen, ich komme mit jedem aus. Eineinhalb Tonnen von Levs Fisch pro Woche, und Lev ist nur einer von vielen Lieferanten.

Was, wenn seine Tochter sich in einen Araber verlieben würde? Der Händler verstummt und seine braunen Augen schauen streng. Mit dem linken Zeigefinger macht er eine mahnende Geste, seiner Rechte formt einen übergroßen Bauch. „Das Blut soll sich nicht vermischen. Außerdem achten Araber das Leben nicht.“ Er eilt zum Tresen, Kundschaft wartet.

Einer dieser Araber ist Beduan Gaber, 42, der für Dhaan Fische ausnimmt. Er schlitzt den Bauch von Schwanzende her auf, entfernt die Innereien mit drei routinierten Schnitten, spült den Körper mit einem Wasserschlauch aus und wirft den Fisch zu den anderen. „Meine besten Freunde sind Juden“, sagt er, „aber Frieden wird es nie geben, denn dieses Land ist aus Wind und Sand gebaut. Es kann niemandem gehören.“ Ein jüdischer Kollege fällt ihm ins Wort: „Falsch! Es ist immer unser Land gewesen. Frieden gibt es erst, wenn ihr das versteht!“ Gaber schüttelt den Kopf. Er blickt von seinem Arbeitstisch auf, die Hälfte seiner oberen Zahnreihe ist durch ein Gebiss ersetzt, das vergilbt und etwas schief in seinem Mund sitzt. „Wenn ich im Himmel bin, werde ich Allah fragen, warum ich nicht einfach meinen Kaffee trinken und an der Seite meiner Frau in Ruhe leben konnte.“

Die letzte Reise, die der Fisch an diesem Tag antritt, führt wieder nach

Norden, ganz in die Nähe der Fabrik, aus der sein Futter kommt: mitten hinein in die Altstadt von Akko, in der Bucht von Haifa. Hier will Lev einen neuen Kunden anwerben. Er schultert die Styroporkiste, in der seine Fische auf Eis lagern, und betritt das Restaurant von Uri Buri. „Buri“ bedeutet „Meeräsche“ und ist der Künstlernamen des Kochs, der eigentlich Uri Jeremias heißt und so etwas wie der Jamie Oliver des Nahen Ostens ist: Schnell, frech und unkonventionell. So einer kauft Lev den Fisch zwar nicht tonnenweise ab, aber wenn er den Bio-Tilapia anbieten würde, wäre das hervorragende Werbung für sein Produkt: Jeremias' Restaurant, in einem 400 Jahre alten osmanischen Sandsteingewölbe eingerichtet, die Gasträume mit arabischen Wandteppichen dekoriert, gehört zu den ersten Adressen des Landes.

„Dich schickt der Himmel“, sagt der 64-Jährige, als er den Fisch aufschneidet und roh probiert. Mit seinem grauen Bart, der ihm bis weit über die Brust reicht, sieht er wie ein

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Zauberer aus, und alles an ihm ist rund: die Nase, der Bauch, die Finger. Er verschwindet in der Küche, wo er den Fisch überraschend einfach zubereitet: Kurz gebraten, mit Oregano, Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, dazu „Ptitim“, winzige, kugelförmige Nudeln, auch „israelischer Couscous“ genannt.

Weiß, fein und butterweich zerfällt der Fisch auf der Zunge. „Wie Dorade“, sagt Jeremias, der eigentlich keine Schubladen kennt. Sogleich experimentiert er weiter. Der Mann, der im Sechstagekrieg Sprengfallen aufspürte und entschärfte, weiß zu verwirren. Kaum hat man sich auf ein Aroma eingelassen, folgt etwas völlig anderes, am ausgefallensten sind seinen Ceviche-Variationen: Die erste würzt er noch klassisch mit Chili und Zitrone, dann folgen Kapern und Schalotten, Wasabi-Eis und Sojasauce, dann serviert er den Fisch mit schwarzen Oliven, Mango und „Pegam“, einem leicht bitter schmeckenden Kraut, das er sich bei den Beduinen abgeguckt hat.

Gelernt hat Jeremias sein Handwerk an einem Gaskocher vor seinem VW-Bus, mit dem er als junger Mann von Deutschland nach Indien reiste. Religionen sind für ihn ebenso überflüssig wie Kochrezepte. „Oft weiß ich gar nicht, ob einer Jude oder Moslem ist, bis ich es an den Feiertagen an seinem Laden sehe.“ In Akkos Altstadt, in der fast ausschließlich Araber. Kaum eine Straßenecke, an der er nicht begrüßt oder in ein Gespräch verwickelt wird. Ein Junge mit Stupsnase und Streichholzbeinen, zeigt im Vorbeigehen auf ihn. „Uri“, lacht er, und ruft ihm auf Arabisch hinterher: „Ich liebe dich!“

Als wir fahren, ist der Mund immer noch damit beschäftigt, die Eindrücke zu sortieren. Ob Jeremias einer von Levs regelmäßigen Kunden wird? Wer weiß. Lev ist keiner, der sich voreilig Hoffnung macht. Das entfacht seinen Ehrgeiz erst recht. „Für Fischzucht gibt es bessere Gebiete als ausgerechnet diese Wüste“, sagt er. Monatelang regnet es nicht, Wasser kostet ein Vermögen. Aber wenn es zu einfach wäre, dann würde der Erfolg doch keinen Spaß machen.“

Zurück in Gewa. Die Sonne versinkt hinter den Schafställen. Vom Schwimmbad her sind die vergnügten Kinderstimmen zu hören, die überall auf der Welt gleich klingen. Lev erzählt, davon, wie im Juli vor zwei Jahren an einem ganz ähnlichen Abend die Erde bebte, am Tag nach der Geburt seiner jüngeren Tochter Matan. „Eine Zweihundert-Kilo-Bombe aus Syrien war in der Nähe des Krankenhauses eingeschlagen. „Zusammen mit ihr hat Matan die ersten Tage ihres Lebens im Bunker verbracht.“

Die Fischer haben den Grill aufgebaut. Es gibt Frikadellen, Salat und Tilapia. Die Filets marinieren sie kurz mit Knoblauch und Chili, werfen sie auf den Grill und essen sie mit öligen Fingern, so schmeckt es am besten. Sie hören Reggae aus blechern klingenden Lautsprechern, während die Müdigkeit in ihre Knochen sinkt und der Westwind ihnen endlich die Schläfen kühlt.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Yussef Abu Ubaid ist zu Besuch, Levs arabischer Freund, der vor vielen Jahren bei ihm in der Fabrik gearbeitet hat, und der ihm den Rosenkranz geschenkt hat. „Bier?“ fragt Lev ihn. „Danke“, er schüttelt den Kopf und lehnt sich in seinem Plastikstuhl zurück. Später erzählt Lev: „Das Bier hat er noch nie genommen. Ich biete es ihm trotzdem jedes Mal an. Vielleicht kommt er ja irgendwann zur Vernunft.“