

Fürher einmal wurde die Peloponnes mit einem Platanenblatt verglichen: Der Isthmus von Korinth, die schmale Verbindung zum Festland, war der Blattstiel, die Mani war die Spitze des Platanenblattes. Es ist heute sehr einfach, von Athen aus mit einem kleinen Flugzeug auf fast jede griechische Insel zu kommen. Die Flugverbindung nach der Mani aber, dem mittleren, am weitesten in den Süden zeigenden Ausläufer der Peloponnes, endet schon in Kalamata, auf der Halbinsel Peloponnes. Das Platanenblatt ist Rauchigkeit hinter sich gelassen hat und in die Spitze führt. Von Kalamata aus fährt ein Bus, selten und langsam, oder das Taxi. Bis Areopolis, der Eintausend-Einwohner-Hauptstadt, sind es zwei Stunden. Und wer dann gar bis hinunter wollte, zum Kap Matapan, dem südlichsten Zipfel griechischen Festlandes, der braucht nochmals zwei Stunden, mindestens. Wer also tatsächlich so verrückt ist und sich ausgerechnet dahin aufmacht, hat anderes vor, als unter griechischer Sonne braun zu werden.

Heute ist die Mani das Ziel für jene Griechenlandfahrer, die, ein wenig paradox und ein wenig sentimental, von einem vortouristischen Griechenland träumen, das es in der Mani, einer abgelegenen steinernen Landschaft Lakoniens, vielleicht noch gibt. Wanderer kommen, Liebhaber der byzantinischen Kirchen und Kapellen, die hier in den Olivenhainen zerfallen wie vergessene überreife Früchte einer vergangenen Kultur; geschichtlich interessierte Reisende geraten in Andacht vor den Ruinen fränkischer Burgen oder der radikalen Architektur der Geschlechtertürme.

Es war in der widerständigen Mani, wo am 17. März 1821 der letzte griechische Befreiungskampf gegen die türkische Besatzung begann, unter der Führung des Manioten Petros Mavromichalis. Seine Truppen hatten die Türken bereits aus Kalamata vertrieben, bevor eine Woche später — und dieser Tag wird heute als Nationalfeiertag begangen — im Zentrum der Peloponnes der Freiheitskampf überhaupt erst anging. Die Brüder jenes Petros Mavromichalis ermordeten später den berühmtesten ersten griechischen Präsidenten Ioannis Kapodistrias: nach einer familieninternen Logik von Blutrache. Die Mani zeigt nach Nordafrika. Ihre Türme aber gründen Venedig und erinnern nicht zufällig an die Türme des toskanischen San Gimignano. In der Mani hatten die Venezianer ihre Soldner rekrutiert.

Seeräuberei ist ein seltsames Wort; die Manioten nannten sich Korsaren. Sie waren käuflich und zugleich frei. Sie kämpften nicht ungern mit den Venezianern gegen die Türken, hielten es aber auch umgekehrt. Sie riefen Napoleon oder Katharina die Große im Namen ihrer Freiheit an, ließen sich aber jahrhundertlang mit den Türken auf Arrangements ein. Ausgewählte Männer maniotischer Geschlechter trieben als christliche Beys für die Hohe Pforte, das Sultanat in Istanbul, Tribute ein — oder auch nicht. Sie wechselten die Fronten wie die Hüftgürtel und übten ihren Mut und ihre Reaktionsfähigkeit in beinahe ständigen Clankämpfen von Geschlecht zu Geschlecht, von Turm zu Turm.

Als ein Spurenelement ist maniotische Kampfeslust in die Weltliteratur eingegangen. Hölderlins Hyperion und sein Freund Alabanda beteiligten sich in der Mani, in „Morea“, wie die Landschaft in früheren Jahrhunderten hieß, am griechischen Befreiungskampf. „Es war ein Brief von Alabanda gekommen. Es regt sich, Hyperion, schrieb er mir, Russland hat der Pforte den Krieg erklärt, man kommt mit einer Flotte in den Archipelagus; die Griechen sollen frei sein, wenn sie mit-

austrennen, den Sultan an den Euphrat zu treiben. Die Griechen werden das Ihre tun, die Griechen werden frei sein, und mir ist herzlich wohl, dass es einmal wieder etwas zu tun gibt.“

Hölderlin setzt sich in seinem Text insgeheim mit dem Extremismus der Französischen Revolution auseinander. In den „Manioten“, den „Wilden vom Berg“, kritisiert er die Jakobiner, die „Montagnards“ der Bergpartei, die das Ideal der Revolution zerstört haben: „Es ist aus, Diotima! Unsre Leute haben geplündert, gemordet, ohne Unterschied auch unsre Brüder sind erschlagen. Liebes Mädchen! Es ist der Unheil zu viel.“ An allen Enden brechen wütende Haufen herein; wie eine Seuche tobt die Raubgier in Morea, und wer nicht auch das Schwert ergreift, wird verjagt, geschlachtet und dabei sagen die Rasenden; sie fechten für unsre Freiheit. Andre des rohen Volks sind von dem Sultan bestellt und treibens wie jene. Ach! Ich habe dir ein Griechenland versprochen, und du bekommst ein Klaglied nun dafür.“

Im Unterschied zu Hölderlin, der nie griechischen Boden betreten hat und statt des Taigetosgebirges die Höhenzüge der Schwäbischen Alb imaginierte, wenn er über das Bergvolk der Manioten schrieb, konnte ein französischer Reisender 1786 in seinem Tagebuch Erkundungen vor Ort notieren. Dem technischen Zeichner Castellan, der im Auftrag der Hohen Pforte Handelsbeziehungen zu Frankreich aufzuspüren sollte, waren die eigenständigen Frauen der Mani aufgefallen. Da ihre Männer meist mit Fehden beschäftigt waren, erledigten sie die harte Alltagsarbeit, griffen aber auch, wenn es sein musste, selbst in den Kampf mit ein. Der Franzose notiert staunend in sein Tagebuch: „Viele Frauen veranlassten bei sich eine unzeitige Niederkunft, ersäufen und erwürgen ihre Kinder, um sich leichter befreien zu können, und retteten sich wirklich mitten durch die unaussprechlichsten Gefahren. Sie lernen auch die Anwendung der Waffen, und man hat mehrere maniotische Weiber, die sich keine verschaffen konnten, so standhaft gefunden, dass sie ihre Schultern zum Auflegen für das Gewehr ihres Bruders oder Mannes darboten, damit ihr Schuss um so weniger fehlen möchte.“

Noch heute wird, wer durch die Mani zieht, einen harten Frauentyp finden, der fest entschlossen ist, hier zu überleben. Und schwarz gekleidete Greisinnen tradieren mit ihren Klageliedern, den „Schicksalsworten“ oder „Mirologia“, maniotische Alltagsgeschichte. Ihre Kunst, eine Biografie scheinbar aus dem Stegreif singend zu resumieren, wird bei Begräbnissen äußerst geschätzt und rundet ein maniotisches Leben erst ab. Mirologia sind eine mündliche Literatur, die es nicht mehr lange geben wird, denn Frauen, die jünger als 60 Jahre sind, beherrschen sie kaum noch.

Kyria Potá singt gerne, beherzt und zahnlos. Ihre Lebenszeit ist eine Garantie für gute Textkenntnis; wie weit sie zurückreicht, ist nicht genau auszumachen. Im Januar, am Tage des Lichts, sei sie geboren, in welchem Jahr vermag sie nicht mehr zu sagen. Wenn sie von ihren Oliven zurückkommt, schwenkt sie die Weihrauchpfeife durch ihr Häuschen in Areopolis; so vertreibt sie die bösen Geister. Sie legt ihre Hände, die faltig braun sind wie der Stamm eines Ölbaums, auf die Plastikdecke des Küchentisches und holt Atem. Eines ihrer Mirologia handelt von einer Witwe, die mit vier Kindern zufrieden lebt, süßes Brot isst, süßen Wein trinkt und ein goldenes Dasein führt, bis ihre Brüder sie durch ein Fest überraschen, das sich gespenstisch als ein Hochzeitsritual entpuppt. Sie wird überrum-

pelt und gezwungen, sich noch einmal zu verheiraten, rächt sich aber in der Hochzeitsnacht: Sie ersticht den ungewollten Ehemann. Kyria Potá kichert und bekreuzigt sich.

In der steinigen Mani, dem alten Korsarenland, schneiden sich heute zwei Lebensperspektiven: die Sehnsucht der Einheimischen, in der Kargheit überleben zu können, und die Sehnsucht der Fremden, gerade hier eine andere Freiheit zu finden. Ausgesetzt zwischen Steinen und Meer waren assaldische Zuwanderer aus dem reicheren Europa eine neue Existenz im Luxus des Einfachen. Selbstverwirklichung ist, wie Seeräuberei, ein schwieriges Wort. Die Idee der Freiheit kann viele Nuancen haben. Eine hat die Farbe von mattem Schwarz, grauem Silber und grünem Gold. Schon Castellan bemerkte sie:

„Die Ufer des Meeres sind mit Ölbaum bepflanzt, welche schöner sind als die von Italien und unsern mittägigen Provinzen; diese majestätischen Bäume scheinen sehr alt. Aus Achtung schonete sie der Reif, und nie waren sie mit Unfruchtbarkeit geschlagen; es gibt einige unter denselben, die, nach der Sage, dafür bekannt sind, dass sie schon mehrere Jahrhunderte gestanden haben. Ihre Frucht ist schön, und dem Oele, welches man daraus presst, fehlt zur Vollkommenheit nichts als eine sorgfältigere Behandlung.“

Der in Bessarabien geborene Schwabe Heinz Neth hat im verlassenen Thalames, wo es keine Schule mehr gibt und keine Kirche, die alte Ölmühle wieder in Stand gesetzt. Seither pressen dort wieder drei Gemeinden ihre Oliven zwischen Mühlsteinen. Moderne Verfahren schleudern mit der Zentrifuge, was der Qualität des Öls nicht förderlich ist.

Ein Olivenbaum trägt im Schnitt 25 Kilo Oliven, das ergibt etwa fünf Liter reines Öl. Die Steinmühle von Thalames presst etwa 100 Tonnen Öl im Jahr. Heinz Neth hat auch eigene Bäume, die ihm zwei bis drei Tonnen Öl bringen. Dieses Öl vertreibt er von Athen bis Syll in schönen Flaschen und Kanistern mit einem Olivenbaumetikett, das sein Schwager, der Bühnenbildner Karl Ernst Herrmann, entworfen hat. 1994 schmuggelte es ein begeisterter Händler in einen internationalen Wettbewerb, wo Öle blind verkostet werden. Das „Piratenöl“ aus der Mani gelangte auf Anhieb als einziges griechisches Öl in die Endauswahl von 30 Olivenölen. Und wurde in der Schlusswertung gleichrangig mit den besten, um ein Vielfaches teureren toskanischen Ölen platziert.

Das maniotische Geheimnis von gutem Öl ist offenbar. Während es in anderen Regionen üblich ist, unter den Bäumen Tücher auszubreiten und zu warten, bis die überreifen Oliven abfallen, ist in der Mani die Olivenernte Handarbeit. Wer in den ersten Novembertagen hinunterfährt, wird in den Läden gelbe kurzstielige Plastikrechen mit groben Zinken sehen, die an Sandkastenutensilien erinnern. Sie dienen zum Kämmen der Zweige. Die Oliven bleiben zwischen den Zinken hängen und brechen vom Stiel, während sich die elastischeren Blätter durch die Zinken ziehen lassen. Es ist im Grunde dieselbe Technik, derer sich die Heidelbeerpflücker im Schwarzwald im kleineren Maßstab bedienen.

Olivenpflücker und -pflückerinnen stehen entweder am Boden und ziehen die Zweige zu sich her, so dass die abgekämmten Früchte in ihre riesige, an einem Zweig fixierte Schürze springen. Oft aber auch hocken schwarze Weiblein mitten im Baum, schaukeln, schäkern, rufen und schlagen mit den Ästen wie mit einem Gefieder. Eine gute Pflückerin füllt zwischen Dämmerung und Dämme-

rung vier Säcke. Das sind 200 Kilo Oliven. Am wenigsten professionell, aber mit hohem Aufwand an Emphase pflücken vielleicht des Ölmüllers romantische Freunde aus Deutschland; effektiver sind schon die durchreisenden Landarbeiter, die gerade in Spanien Orangen geerntet haben, manche landwirtschaftlichen Globetrotter oder die polnischen oder tschechischen oder russischen Studenten.

Nun kommt es darauf an, das kostbare Gut von den steilen unwegsamen Hängen mit Eseln möglichst schnell in die Mühle zu bringen. Bleiben Oliven zu lang liegen, beginnen sie zu gären, dann wird das Ölsauer. Für sehr gutes Öl, so eine maniotische Grundregel, müssen die Oliven von Hand gepflückt und sofort gepresst werden.

Der Ölmüller erzählt: Es gibt einen Plan, nach dem gepresst wird, in den sich die Bauern eintragen, und natürlich wird immer gedrängelt. Dann sagen manche, sie seien aus Athen und nur übers Wochenende da, zum Pflücken und Pressen: Das ist die erste Ausrede. Oder jemand sei krank: Das ist die zweite Ausrede. Und da kam doch tatsächlich einmal ein Bauer zu mir, ein Mann um die 60 Jahre, der sagte, sein Vater liege im Sterben. Er müsse das Öl heute noch pressen. Na, dachte ich mir, das geht aber doch ein bisschen weit. Es war schon Abend, aber der Mann ließ nicht locker, so haben wir sein Öl noch gepresst. Zum Service der Mühle gehört, dass wir das frische Öl dem Bauern nach Hause bringen.

Der Weg ging steil nach oben. Es war eine sternlose Nacht und stockdunkel, als wir ankamen. Wir treten ins Haus, und da liegt doch tatsächlich der alte Vater im Bett, wie tot, und im selben Zimmer hinten steht die Tonamphore. Wir leeren also das Öl hinein. Und der Alte, der das Geräusch hört, wie das Öl in das Hausgefäß fließt, macht die Augen auf und horcht.

In derselben Nacht ist er gestorben.

Und Xanthoula wird Englisch lernen. Sie holt aus und haut mit einem Messer nochmals auf das Schwein ein. Und sie wird Französisch lernen. Fett und Braten-saft spritzen ihr entgegen. Der Kopf des Tieres ist zur Seite gekippt, und die dunkle Zunge hängt ihm schief aus dem Maul. Und sie wird sich mit ihren Gästen unterhalten können. Das Fleisch zerfällt fasrig. Sie säbelt, sie haut, und sie ist sich sicher, dass sie siegen wird.

Xanthoula ist in Piräus aufgewachsen, und als sie größer war, begann sie in jenen Tavernen zu arbeiten, die nicht unbedingt ein Ausflugslokal für Familien sind. Aber vielleicht war das Mädchen Xanthoula mit dem hohen Backenknochen und den wie Lorbeer geschwungenen Augen nicht nur schöner als die anderen, sondern auch entschiedener. Und sie hatte Mut.

Xanthoula nimmt ihren Milchkaffee und setzt sich an einen der mit weiß-blau gewürfelten Tüchern überzogenen Tische der Taverne. Hinter ihr in der Küche machen ihre drei Kinder Schulaufgaben und streiten sich und schmusen mit Bubü, dem aufgelesenen Hund, und es wacht starr die schwarze maniotische Schwiegermutter, die das dahergelaufene Mädchen aus Piräus nie akzeptieren wird. Sie wird nie zugeben, dass nicht unter den Handreichungen ihres melancholischen Sohnes, sondern erst unter Xanthoulas Zugriff die Taverne zu einem Anziehungspunkt in Areopolis wurde.

Xanthoula nimmt einen Schluck Kaffee und raucht. Härte und Kleinarbeit und Wille. Ihre drei kleinen Kinder sollen in Areopolis bleiben können. Und wenn sie Glück hat, kommen auch ihre beiden großen Söhne aus der ersten Ehe von Piräus nach, hierher in die Mani zu ihr und Petros, der ihr die Chance gegeben hat, die

alte Taverne seiner Eltern zu übernehmen und noch einmal anzufangen, am Ende der Welt. Nächstes Jahr wird sie 40, und wenn Xanthoula zurücksieht, kann sie ihr Alter werden nur als einen Aufstieg empfinden.

Es ist gegen zehn Uhr abends, und der Raum hat sich mit Gästen gefüllt. Die reichen Athener sind gekommen, emigrierte Manioten, die zurückkehren, wenn die Oliven reif sind, und hier ein Mütterchen besuchen. Sie sitzen da, auf schräge Weise mondan, mit ihren falschen Pelzen und dem Goldschmuck aus der Stadt. Manche zapfen so seltsam vertraut den rosahellen geharzten Wein aus dem deckenhohen Eichengefäß, das mitten in der Taverne steht. Und der Wein schäumt ihnen in die hohen Blechbecher. Zwei junge englische Olivenpflücker zupfen am weißen Fleisch eines Hähnchens, brechen das helle frische Brot und trinken die Zitronen-Ölsoße des Blumenkohls auf.

Das gegrillte Schwein, das Xanthoula eher zertrümmert als zerlegt hat, ist für den Tisch der Medizinstudenten. Einer von ihnen hat das Examen bestanden und wird staatlich verpflichtet, mit den anderen für einige Monate im Gesundheitszentrum in Areopolis zu arbeiten. Die Tür geht auf, mit dem kalten Wind kommt der Professor herein, worauf die Studenten sich erheben wie ein Körper, und der Alte schreitet durch die Tische mit Oliven und Schafskäse, Kraut und Karottensalat. Und Xanthoula mit ihrem nun schmutzigen T-Shirt präsentiert auf einer geschwungenen Leichtmetallplatte das zerleinerte Schwein und weiß, dass sie neben der Taverne ein Kafention eröffnen wird, mit diesen Vorspeisen, wie die Touristen sie mögen, und sie wird in die Privatschule gehen und Englisch lernen und Französisch. Nächstes Jahr schon wird sie mit ihren Gästen sprechen können. Sie wischt sich die Hände an der Schürze ab und achtet nicht auf ihren Mann, der die ganze Zeit still dasitzt und auf die Gäste sieht und auf das Schwein und auf das Messer und lächelt.

Nur wenige Schritte entfernt von jenem runden Dreschplatz, in dessen Mitte Petros Mavromichalis am 17. März 1821 die Fahne als Zeichen für den beginnenden Aufstand gegen die türkische Besatzung gepflanzt hat und wo heute Touristenbusse kurz anhalten, um das „Loch der Freiheit“ zu würdigen, lebt Jakob Xenakis. Jakob ist als Sohn griechischer Eltern im ägyptischen Alexandria geboren. Er hat in Zürich Kunst studiert und vor zehn Jahren beschlossen, in die Heimat auszuwandern. Er konnte ein wenig von der griechischen Regierung profitieren, die Projekte in unterentwickelten Gebieten unterstützt. Die Region der Mani ist in den Tabellen von Athen in der tiefsten Kategorie „D“ angesiedelt, das heißt, sie liegt in der Kadenz der Verlassenheit ganz unten und wird am höchsten bezuschusst. Die Mani soll nicht endgültig entvölkert werden.

Als Jakob in die Mani kam, wollte er sich binden, um frei zu sein. Ihn faszinierten das Licht, die Kargheit, er empfand eine eigenartige Zeitlosigkeit, eine gleichsam natürliche Trauer dieser Landschaft und ihrer zugleich herzlichen wie verschlossenen Menschen. Zusammen mit seinem Schweizer Freund kaufte er die Ruine eines Mavromichalis-Turms und träumte von der Möglichkeit, eine Malschule zu gründen. Zwei Jahre lang renovierte er den Turm, einen Steinhäufen, der von Armut, Strenge und Misere kündete, und verwandelte, was einmal schlechte Not war, in eine puristische Ästhetik. In Jakobs Turm gibt es keine Ecke, die nicht schön wäre, ohne dabei etwas anderes zu sein als Treppe, Mauer, Fenster,

Tisch und Bett. Auf der Turmterrasse begann er, helle Bilder zu malen, Altartafeln ohne Gegenstände, die in Farben und Formen etwas erzählten vom Chaos, das sich zum Spiel verwandeln und in Rhythmen lenken lässt.

Und der Maler wollte die Mani kennen lernen. Er ging herum und sprach mit den Leuten, sammelte Geschichten und legte eine kleine Bibliothek an aus Büchern wie „Die Architektur der Mani“ oder „Mirologia“, eine Anthologie in drei Bänden, oder „Die griechische Pflanzenwelt in Mythos, Kunst und Literatur“. Unter ihnen steht auch jener Roman von Christoph Hansmayer, „Die letzte Welt“, der zwar an der Schwarzmeerküste und in Rom spielt, aber in der Mani geschrieben wurde. Maniotische Gerölllandschaften prägen die Atmosphäre des Textes, und der Ort „Trachila“ ist eine kleine Hommage an das gleichnamige einsame maniotische Dorf bei Thalames, wo auch die Ölmühle des Schwaben aus Bessarabien steht.

Als die Freunde des Malers aus Athen oder Zürich kamen, Leute ohne Zeit aus der Welt der Autos und Termine, wollten sie nicht malen lernen, sondern ausschlafen. Und danach gerieten sie in einen seltsamen Mani-Bann. Sie lasen den schönen Reiseführer von Peter Greenhalgh und die wunderbaren klassischen Reisereportagen des mittlerweile sehr alten Lord Ferner, der das Ende seines Lebens in der Mani verbringt. Sie entdeckten die Klagelieder und die Kirchen, die Türme und Höhlen der Mani neu. Sie halfen bei der Olivenernte oder gingen baden. Sie stöberten im Werk von Pausanias und fuhren dann nach Gythion auf die kleine Insel Marathonisi, die bei Pausanias noch Kranai heißt, jener Ort, wo Paris und Helena landeten auf ihrer Flucht, die den Trojanischen Krieg zur Folge haben sollte. Jahre später noch erinnert sich Paris gegenüber Helena an die erste gemeinsame Nacht und „wie ich zuerst aus dem heiteren Land Lakedaimon / Dich geraubt und entführt in den meerdurchfurchenden Schiffen / Und mich auf Kranaes Insel in Liebe und Lager dir einte“.

Jakob gab den Gedanken einer Malschule auf und begann, Zimmer seines Turmes zu vermieten. Seither pflegt er eine besondere maniotische Turmgesellschaft. Sein Publikum ist international; wenn ihm die Gäste gefallen, kocht er auch für sie: Risotto mit Steinpilzen von den Eichenhainen, Blätterteigkuchen mit Safran oder Salat aus den kleinen weißen Bohnen mit dem dunklen Punkt, den Schwarzaugen, mit Dill. Kyria Potá ist seine Nachbarin. Einmal in der Woche hilft er ihr beim Telefonieren nach Athen, denn sie sieht die Zahlen nicht mehr richtig. Dafür schenkt sie ihm eine Hand voll Trauben oder ein Liebeslied:

„Verga, meine Verga! Wo ist das Mädchen, das ich liebe? Das Mädchen ist am Brunnen, um Wasser zu holen. Auch ich gehe zum Brunnen, damit sie mit dem leeren Krug nach Hause geht. Und wenn dich dann, meine Verga, deine Mutter fragt, wo dein Krug ist, dann sage ihr: Ich bin gestürzt, und der Krug ist zerbrochen. Aber sage der Mutter auch, Verga, dass es nicht ein Sturz war, sondern der stolze Flug eines Adlers.“

Im Herbst steht auf Jakobs langem Speisetisch eine schöne Schale mit Quitte, Nüssen und Johannisbrot. Wer die ledrigen süßen Schoten öffnet, findet winzige Samen. Sie heißen Karat, ein arabisch-französisches Wort, das auf das griechische „keration“ zurückgeht und „kleines Horn“ bedeutet. Einst waren Johannisbrotsamen eine sensible Maßeinheit, mit der Edelsteine und Gold ausgewogen wurden. Und vielleicht wäre dieses vergessene Karat auch ein lakonisches Bild für das Gewicht maniotischer Freiheit.