IT TAKES A VISIONARY SPIRIT TO MOVE A COUNTRY

ANJA MARTIN (text), ANJA MENZEL and ISTOCK (photos)

Lebensplanung in Albanien bedeutet meist auszuwandern, denn es gibt kaum Jobs und die Löhne sind niedrig. Doch manche bleiben ganz bewusst in ihrer Heimat und arbeiten an der Zukunft des Landes.
Planning a life in Albania usually means emigrating. There are barely any jobs, and the wages are low. Some deliberately stay home and work to improve their country's future.

Die Hauptstadt Tirana zählt 418 000 Einwohner und ist das kulturelle, politische und wirtschaftliche Zentrum Albaniens.
The capital city of Tirana has 418,000 residents. It is the cultural, political and economic centre of Albania.

Im Wein von Flori Uka steckt ganz Albanien.
All of Albania is contained in the wine of Flori Uka.

«Ich sage den Familien immer wieder: ‹Ihr habt hier einen Schatz.›»

Flori Uka

«I keep telling the families: ‹That's your treasure.›»

Beton, Tiefe, Weite, Leere – der Keller dieses Weinguts riecht nicht nach Generationen von Weinmachern, nicht nach alten Fässern und rustikalen Traditionen. Flori Uka ist ein moderner Winzer, mit bestem technischem Equipment. Und mit Mut.

Vollbart, Zahnlücke, schwarze, nach hinten gegelte Locken, weisses Hemd, blaue Jeans. Die Anzugjacke braucht er vor allem wegen der Einstecktasche für die Sonnenbrille. 34 Jahre alt, irgendwie schick, irgendwie normal. Den griechischen Philosophen würde man ihm genauso abnehmen wie den italienischen Geschäftsmann. Er streckt den Arm aus und zeigt ins Dunkel.

In den Flaschen am Ende der unterkellerten Halle steckt ganz Albanien. Denn Flori Uka ist ein Winzer ohne Weinberg, und das ganz bewusst. Würde man sich die Rebstöcke anschauen, an denen die Trauben für seinen Wein wachsen, würde es einen in alle Ecken des Landes verschlagen: in die mediterrane Küstenebene samt der Albanischen Riviera im Südwesten. Nach Berat ins Landesinnere, in die unter UNESCO-Schutz stehende Stadt der tausend Fenster, die so heisst, weil die Häuser an den steilen Hängen so nah beieinander stehen, dass unzählige Fenster gleichzeitig zu sehen sind. Oder auch Richtung Osten, in die Gegend um Librazhd, wo es ins Gebirge hineingeht. Viel wilde Natur hat Albanien dort zu bieten, wo die Zeit stehen geblieben scheint, wo angebaut wird wie bei uns vor 50 oder 100 Jahren. Und wo die Dörfler es als Karriere betrachten, wenn ihre 15 Jahre alten Jungs zum Arbeiten ins Ausland gehen. Flori Uka versucht, sie davon zu überzeugen, ihre Kinder hierzubehalten. Er kauft ihre Trauben, verlässlich. Inzwischen arbeitet er mit 200 Familien zusammen, die alle nicht mehr als einen Hektar bewirtschaften. Was er ihnen immer wieder sagt: «Ihr habt hier einen Schatz.»

Flori Uka hat in Italien Weinbau studiert. «Hinterher hätte ich überall in der Welt arbeiten können», sagt er. Doch er war neugierig auf das Potenzial albanischer Trauben. «Alle machen nur Merlot und Cabernet.» In Albanien gibt es heimische Alternativen: Eine der bekanntesten ist Kallmet, eine rote Traube. Oder Ceruja, eine weisse Traube, die sogar die Reblaus überlebt hat. Sie wird nicht angebaut, sondern wächst wild an grossen Bäumen empor. Flori Uka ist der Einzige, der Wein »

Flori Uka hat in Italien Weinbau studiert.
Flori Uka studied viticulture in Italy.

Concrete, depth, wide spaces, emptiness – the vineyard's cellar doesn't smell of generations of vintners, of old barrels and rustic traditions. Flori Uka is a modern vintner working with the latest technical equipment and plenty of courage.

Bearded, gap-toothed and with black curls slicked back, he is wearing a white shirt and blue jeans. He mostly uses his suit jacket so he has a pocket for his sunglasses. He's 34 years old, and is somehow both elegant and normal. He could pass as a Greek philosopher or as an Italian businessman. With his arm outstretched, he points into the darkness.

The bottles at the end of the hall on top of the cellar span all of Albania. Flori Uka is a vintner without a vineyard; and that's how he wants it to be. Looking at the grapes he uses for his wine would take us back and forth across the country: to the Mediterranean coastal plains and the Albanian Riviera in the South-West; to Berat at the centre of the country, the UNESCO-protected town of a thousand windows. It has its name because the houses along the steep slopes are placed so closely side by side that an immense number of windows can be seen at the same time. We'd also have to move east, to the region around Librazhd and close to the mountains, where Albania has plenty of wild nature on offer. Time seems to have frozen and wine is grown as it was 50, or even 100, years ago. The idea that people in the village have of a career is sending their 15-year-old boys abroad for work. Flori Uka tries to convince them to keep their children in the country. He buys their grapes, giving the 200 families he cooperates with a reliable source of income. None of them has more than a hectare of land to farm. He keeps telling them: «That's your treasure.»

Flori Uka studied viticulture in Italy. «I could have worked anywhere in the world after that,» he says, but he was curious to explore the potential of Albanian grapes. «Everyone's making Merlot and Cabernet.» Albania has local alternatives: one of the best-known among them is Kallmet, a red grape. Another is Ceruja, a white grape that has even survived the phylloxera. It isn't cultivated, but grows wild on large trees. It's a dry grape, and no-one apart from Flori Uka uses it for wine. The vintner finds that the climate here is perfect for cultivating wine: «We have sunshine 300 »

Nur wenige Albaner können sich ein Essen im Gourmetrestaurant Marchesi leisten.
Few Albanians can afford to eat at the gourmet restaurant Marchesi.

» daraus macht. Einen trockenen Tropfen. Der Winzer findet das Klima perfekt für den Weinanbau: «Es scheint 300 Tage im Jahr die Sonne.» Ausserdem ist alles Handarbeit: In Italien würden 85 Prozent der Trauben mit dem Traktor geerntet, während in ganz Albanien kein einziger Weinerntetraktor existiere. «Manche Regionen sind so abgelegen und arm, dass sie sich Pestizide nicht einmal leisten könnten.» Flori Uka findet, dass sein Heimatland alles hat, um grosse Weine hervorzubringen. Er muss nur seinen Glauben an das, was dieses Land zu bieten hat, auf andere übertragen und zwar im Inland und im Ausland. «Albanien kennt man bisher für 5-Euro-Weine», sagt der Winzer. Daher hat er es mit seinem hochwertigen, teuren Wein schwer und exportiert erst wenig. Die besseren Restaurants in seiner Heimat nehmen ihn jedoch voller Begeisterung in ihre Karten auf.

Albanien hat es schwer. Man verdient achtzehn Mal weniger als in der Schweiz, exportiert fast nichts und wartet immer noch auf den EU-Beitritt. Es leben mehr Albaner ausserhalb als innerhalb des Landes und schicken Geld nach Hause. Das Problem: vierzig Jahre sozialistische Diktatur und Isolation. Das Ergebnis davon ist nicht nur in den 170 000 Minibunkern zu sehen, auf die man im ganzen Land stösst. Bestechlichkeit, mafiöse Strukturen, windige Geschäftsleute, kurzsichtige politische Entscheidungen.

DER ERNEUERER KULINARISCHER TRADITIONEN

Mehr als die Hälfte Albaniens ist gebirgig. Daher verwundert es nicht, dass sich die Landschaft direkt hinter Tirana in den Himmel hebt. Das Gefühl, weit weg von einer Grossstadt zu sein, beginnt schon hinterm Ortsschild. Wiesen, Weiden, Wälder wechseln sich auf der Fahrt zum Gourmetrestaurant Marchesi ab. Zwischendurch irritiert, dass hier und da eine Gated Community entsteht, eine umzäunte und bewachte Siedlung für Superreiche. Wer dann bei Gëzim Musliaka auf der Terrasse ein paar Hügel weiter steht, blickt ins Grüne. Es ist lediglich eine kleine Prozentzahl der Albaner, die sich ein Essen hier leisten kann. Aber Gëzim Musliaka beim Kochen zugeschaut haben trotzdem fast alle, denn er ist Fernsehkoch und aktuell Juror in einer TV-Show, in der es um Grossmutterrezepte geht.

Der 57-Jährige ist Bewahrer und Erneuerer kulinarischer Traditionen. Im Grunde geht es ihm ähnlich wie dem »

Der Fernsehkoch Gëzim Musliaka kombiniert moderne Gourmetküche mit traditionellen Gerichten.
TV chef Gëzim Musliaka likes to combine modern gourmet cuisine with traditional dishes.

«Unser Land hat eine reiche Tradition, und ich spüre, dass ich am richtigen Ort bin, um das zu interpretieren und zu entwickeln.»

Gëzim Musliaka

«Our country has a rich tradition. I feel that I am in the right place to interpret and develop it.»

» days a year.» Everything is done by hand. In Italy, tractors would harvest 85 percent of the grapes, whereas there isn't a single wine harvesting tractor in all of Albania. «Some regions are so remote and poor that they can't even buy pesticides.» Flori Uka thinks that his home country has all it needs to bring about great wines. He merely needs to share his own belief in the country's potential, to inspire others, both in the country and abroad. «Albania is known for cheap 5-euro wines so far,» the vintner says. His high-quality and expensive wine is therefore off to a difficult start, with his exports moving slowly. His home country's higher-level restaurants love to include it in their menus, however.

In Albania, times are hard. Wages are eighteen times less than those in Switzerland. Exports are near-zero and the country still hasn't joined the EU. More Albanians are living outside than inside the country now. They send home some money. The problem is born from forty years of socialist dictatorship and isolation, reflected not only in the 170,000 miniature bunkers all over the country, but also in corruption, mafia-like structures, shady businesspeople, and short-sighted political decisions.

RENEWING CULINARY TRADITIONS

More than half of Albania is mountainous. It's hardly surprising that the landscape rises into the sky right behind Tirana. The feeling of being far away from a city starts right behind the town sign. Meadows, pastures and forests alternate on the drive to the gourmet restaurant Marchesi. Here and there, a gated community is being developed. The fenced-in gated settlements for the very rich stick out like sore thumbs. Standing on Gëzim Musliaka's terrace a few hills onwards, one can look out into lush greenery. Only a small fraction of Albanians can afford to eat here. Still, nearly everyone has watched Gëzim Musliaka cook before. He's a TV chef and on the jury of a TV show centred on grandmother's recipes.

The 57 year-old man is a keeper and renewer of culinary traditions. In principle, he's similar to vintner Flori Uka: their home country's cuisine and wines have a bad reputation abroad. Neither of them can be deterred, for they are both certain of Albania's gigantic potential, profound foundation and exciting heritage. They hope that all they have to do is to make it visible to the rest of the world. Gëzim Musliaka »

Der Nationalpark Shebenik-Jablanica ist derzeit ein Geheimtipp. Er hat allerdings grosses touristisches Potenzial.
The Shebenik-Jablanica national park is still a hidden gem, though it conceals a big potential for tourism.

» Winzer Flori Uka: Im Ausland haben weder die Küche noch der Wein ihres Heimatlands einen guten Ruf. Aber sie lassen sich nicht abschrecken, denn sie sind überzeugt davon, dass Albanien ein riesiges Potenzial hat, eine profunde Grundlage, ein spannendes Erbe. Man muss es dem Rest der Welt nur vor Augen führen, so die Hoffnung. Gëzim Musliaka sagt: «Unser Land hat eine reiche Tradition, und ich spüre, dass ich am richtigen Ort bin, um das zu interpretieren und zu entwickeln.» Er versucht, moderne Gourmetküche und authentische Gerichte zusammenzubringen. Das hilft sich gegenseitig.

Nach dem Nachtisch, der Hirtenkäse mit Erdbeeren kombiniert, setzt er sich zu den Gästen. Das macht er gern. Er ist nicht nur Koch, sondern auch Kulturmensch, Maler, Denker und er liebt den Austausch – egal, ob über Essen, Sprache oder Kunst. Ein schmaler Mann mit schmalem Gesicht. Die Haare frei fliegend. Die Falten sind die eines Menschen, der gern kommuniziert. Sie kommen vom Lachen und vom Augenbrauenhochziehen. Von Momenten wie diesem, wenn er voller Begeisterung über Pekmez spricht, einen Traubensirup vom Balkan. Pekmez könnte die weltweite Esskultur verändern, weil man damit Industriezucker ersetzen kann. Könnte Albaniens Küche sogar Vorreiterin sein? Gëzim Musliaka bewegt sich als Fernsehkoch mit einer anderen Geschwindigkeit als sein Land, doch er findet durchaus, dass es sich entwickelt. «Zeit ist die beste Therapie.»

BRAUNBÄREN UND BALKANVEILCHEN

Fünfzig Kilometer weiter im Osten, kurz vor der mazedonischen Grenze, stapft Elvis Kotherja über aufgeweichte Wiesen, weil die Wege voll knietiefer Pfützen sind. Der Reiseunternehmer will zeigen, was sein Land an Natur zu bieten hat. Der Nationalpark Shebenik-Jablanica ist einer der jüngsten und grössten des Landes, liegt am ehemaligen Eisernen Vorhang und war lange Zeit militärisches Sperrgebiet. Die alten Buchenwälder stehen inzwischen unter Schutz, über einen Teil wacht sogar die UNESCO. Es gibt Gletscherseen, den Balkanluchs, Wölfe und Braunbären, ausserdem endemische Pflanzen wie das Balkanveilchen und die Albanische Lilie. Andere Länder würden direkt ein Tourismuskonzept entwickeln, Eintritt verlangen, Services anbieten. 18 000 Touristen kommen inzwischen in den »

Facts & Figures

Einwohner Tirana
Population Tirana
883,996

m ü. M.
m. a. s. l.
110

Gründung
Incorporated
1614

Währung
Currency
LEK (ALL)

«Warum führen wir in Albanien nicht das duale Bildungssystem ein wie in der Schweiz?»

Elvis Kotherja

«Why doesn't Albania introduce the dual education system that Switzerland has?»

In den albanischen Bergen finden sich viele alte Dörfer. There are many old villages in the Albanian mountains.

» says: «Our country has a rich tradition. I feel that I am in the right place to interpret and develop it.» He attempts to combine modern gourmet cuisine and authentic dishes, two aspects that complement each other.

After dessert, which combines feta cheese with strawberries, he sits down with his guests. He likes to do that. He is not only chef, but also a man of culture, a painter and philosopher. He loves a good debate, no matter if he is talking about food, language or art. He's a lean man with a thin face and flyaway hair. His wrinkles are witnesses of how much he loves to talk and laugh. They come from moments like this one, as he is telling us enthusiastically about Pekmez, a grape syrup from the Balkan region. Pekmez has the potential to change the world's eating culture. It could replace industrial sugar. Could Albania's cuisine become a pioneer? As a TV chef, Gëzim Musliaka is moving much faster than his country. Still, he does see developments. «Time is the best therapy.»

BROWN BEARS AND BALKAN VIOLETS

Fifty kilometres farther east, just off the Macedonian border, Elvis Kotherja is stomping down soggy meadows because the paths are full of knee-deep puddles. The travel organiser wants to show off the nature in his country. The Shebenik-Jablanica national park is one of the youngest and largest ones of its kind in the country. It's located at the former Iron Curtain and historically was a barred military area. The old beech forests are now protected. Some of them are watched over by UNESCO. There are glacial lakes, the Balkan lynx, wolves and brown bears, as well as endemic plants such as the Balkan violet and the Albanian lily. Other countries would set out and develop a tourism strategy immediately, charge admission fees and offer services; this hasn't happened here yet, despite 18,000 tourists visiting the park a year now. Most only stay for a single day, and even the town from which the hikers set out only has a few bunk beds and a shared bathroom at the visitors' centre if someone wants to stay the night. «They should build small, simple bungalows with their own bathrooms, surrounded by nature. Visitors would love that.» The 38-year-old has many ideas. He can see what would promise success and where the issues are. He hopes that the locals have the courage to open a guest house, a bicycle rental station and a snack stand »

ZRH-TIA
1270 km
1h 50m
MEZ 0h

» Park, meist nur für Tagesausflüge. Selbst in dem Ort, an dem die Wanderungen starten, gibt es zum Übernachten nur ein paar Stockbetten mit Gemeinschaftsbad im Besucherzentrum. «Hier müsste man kleine Bungalows in die Natur bauen, einfach, aber mit eigenem Bad. Das würde Besuchern gefallen.» Der 38-Jährige hat viele Ideen. Er sieht, was Erfolg verspricht und wo es hakt. Für den Nationalpark hofft er, dass die Einheimischen den Mut haben, ein Guesthouse, einen Fahrradverleih und einen Imbissstand zu eröffnen. Und dass die ausgewanderte Generation zurückkommt und sich hier eine Zukunft aufbaut.

AKADEMIE FÜR GUIDES UND KELLNER

«An erster Stelle muss Bildung stehen», findet Elvis Kotherja, der noch während der Diktatur zur Welt kam und den seine Eltern so nannten, weil sie den amerikanischen Rockstar mochten. «Warum führen wir in Albanien nicht das duale Bildungssystem ein wie in der Schweiz? Die Jungen wollen anfassen, sehen, machen, nicht nur Theorie.» Denn so sieht die Ausbildung in weiten Teilen bei veralteten Lehrplänen noch aus. «Ein Klempner lernt, wie man mit Kupferrohren arbeitet, obwohl längst Plastikrohre benutzt werden.» Dass da das Engagement des Nachwuchses leide, sei keine Frage. Rund fünfzig Menschen arbeiten für seine Firma, die Elite Travel Albania. Er wird nicht müde, sie und andere zu schulen. Elvis Kotherja hat einen Nachhaltigkeitspreis bekommen und eine Akademie gegründet, in der er Workshops für Guides, Rezeptionisten, Kellner und Programmierer anbietet. Er geht voran und hofft, kopiert zu werden – von Firmen oder vom Staat. Das Logo seiner Firma ist ein Löffler, ein Vogel, der an Natur und Nachhaltigkeit denken lässt. «Aber dieser Zugvogel ist auch ein Synonym für Albaner, die das Land verlassen», sagt Elvis Kotherja. Und genau das ist es, was es seiner Ansicht nach zu verhindern gilt. Die Bevölkerung muss wieder ans eigene Land glauben und hier in die eigene Zukunft investieren.
So wie es die Bewohner Berats tun. An den Pflastergassen finden sich kleine Cafés, Restaurants, Boutiquen und Souvenirläden. Die Stadt hat nach dem Zusammenbruch des Kommunismus früh eine Alternative gesucht und in der Hoffnung auf Tourismus eine Webseite eingerichtet, Wegweiser aufgestellt und Hinweisschilder angebracht. Ihre Kinder strömen gerade aus den Schulhäusern. Sie sind stolz auf ihre hübschen Kleider, die neuen Schulranzen und probieren selbstbewusst ihr erstes Englisch aus. Sie sind bereits Visionäre, ohne es zu wissen. Sie sind die Zukunft des Landes. ▲

» for the national park. He hopes the emigrated generation will return to build a future here.

ACADEMY FOR GUIDES AND WAITERS

«Education must come first,» Elvis Kotherja says. He was born during the time of dictatorship. His parents named him after the US rock star they loved. «Why doesn't Albania introduce the dual education system that Switzerland has? Young people prefer hands-on training. They want to see and act, rather than just learn the theory behind it all.» Yet that is just what training looks like in large parts of the country. The curricula are outdated, too. «Plumbers are still taught to work with copper pipes, when we have long ago switched to plastic ones.» It wasn't exactly surprising that young people lacked enthusiasm under such circumstances. His company, Elite Travel Albania, employs about fifty people. He never tires of training them and others. Elvis Kotherja received a sustainability award and founded an academy where he offers workshops for guides, receptionists, waiters and programmers. He sets an example and hopes that others will copy him – be they companies or the state. His company's logo shows a spoonbill bird, representing nature and sustainability. «This migratory bird is also a synonym for Albanians who leave the country,» says Elvis Kotherja. That is what he thinks needs to be prevented. The people must once more believe in their own country and invest in their own future here.
The citizens of Berat do the same. The cobblestone alleys are lined with small cafés, restaurants, boutiques and souvenir shops. After the collapse of Communism, the city was quickly looking for different options. Its citizens put their hopes in tourism and set up a website, put up signposts and installed notice signs. The children now rush out of their schools; they are proud of their pretty clothes, and new satchels. They confidently try out their first words in English. They are visionaries already, even though they do not yet know it. They are the country's future. ▲

Berat gilt als Vorzeigestadt in touristischer Hinsicht – wegen ihrer Cafés, Boutiquen und Souvenirshops.
Berat is deemed an exemplary city in terms of tourism, due to its cafés, boutiques and souvenir shops.

TIRANA
COFFE
BEER
PIZZA