

Mastix – das weiße Gold der Insel Chios

Ein Harz macht Geschichte

Text & Fotos: Marianthi Milona

20

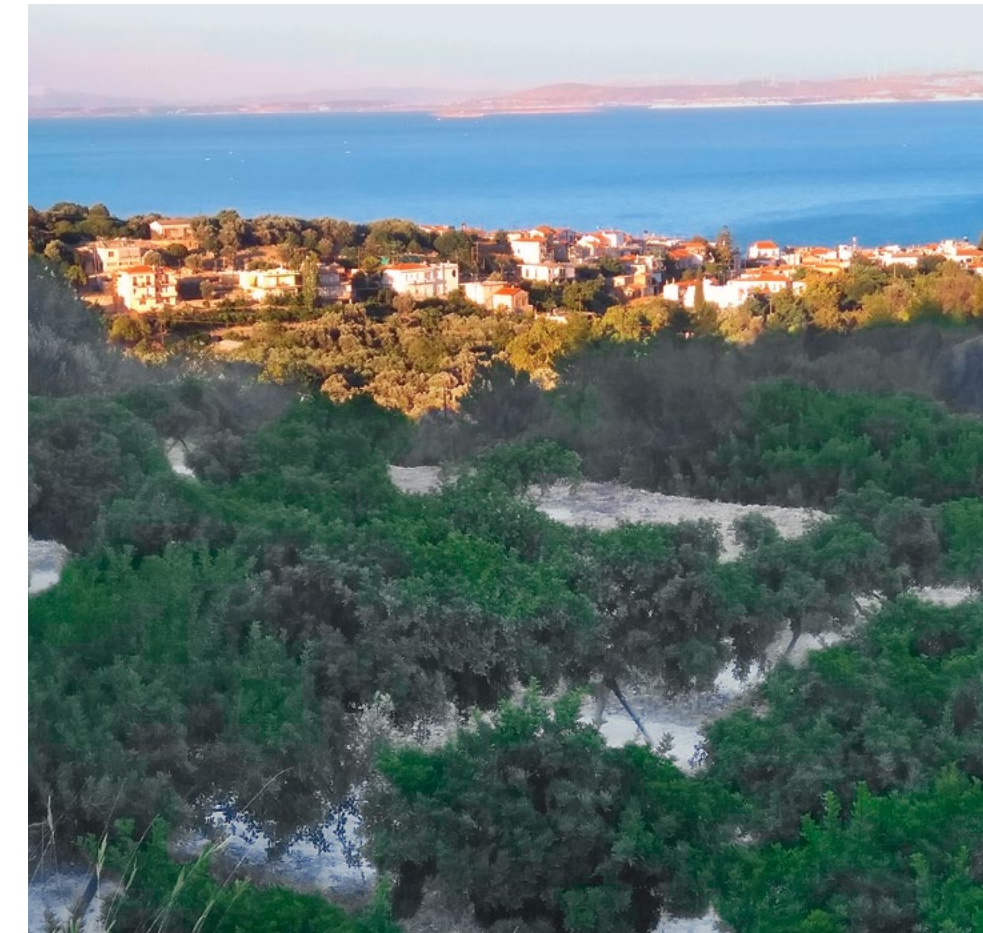
Mastix von der Insel Chios ist ein rares Produkt, das bereits in der Antike sehr begehrt war. Obwohl mehrfach im Jahr geerntet werden kann, liefert ein einziger Mastixbaum nur an die 150 bis 200 Gramm Ertrag. Dennoch können die Bauern ganz gut davon leben, vor allem auch, weil ihre Kooperative eine Art weltweites Monopol genießt.

Bereits seit 2.500 Jahren wird der Mastixbaum auf der nordägäischen Insel Chios kultiviert. Hippokrates hat seine Wirkung als Heilmittel bei Magenbeschwerden, als Wundsalbe und zur Kräftigung des Zahnfleisches gerühmt. Damals wurde das weiße Harz des Mastixstrauchs im gesamten südeuropäischen Raum bis tief in den Orient hinein als Gewürz geschätzt. Als Mastixöl und als Extrakt erfüllte sein Duft heilige Stätten, im Frühmittelalter wurde damit auch in byzantinischen Kirchen geräuchert. Die Römer verwendeten es mit Pfeffer, Honig und Eiern in aromatisiertem Wein, so berichtet uns der antike Arzt Dioskurides im 1. Jahrhundert n. Chr. Der antike Mediziner empfiehlt es vor allem zur Mundhygiene. Heute ist die Forschung über die Wirkung des Mastix als Heilmittel weiter vorangeschritten und seine Heilungserfolge bei vielen körperlichen Beschwerden sind offiziell anerkannt. Wichtige Absatzmärkte sind die USA, Frankreich, die Arabischen Emirate, Zypern und Syrien. Vereinzelt werden spezielle Inhaltsstoffe des Mastix auch in der Industrie als Klebstoff und als Festiger für Farben benutzt.

„Die Konkurrenz schläft nicht ...“

Auf Chios gibt es insgesamt 20 sogenannte Mastixdörfer (gr. Mastichochoria), die sich im Süden der Insel befinden. Etwa 5.000 Familien beschäftigen sich hier mit diesem Naturprodukt. In den letzten Jahren ist sogar ein Zuwachs zu beobachten. Allein hier im Süden der Ägäisinsel wird das Harz seit Jahrtausenden angebaut. „Der gebirgige Norden ist dafür gänzlich ungeeignet“, erklärt mir der 32-jährige Mastixbauer Jannis Koutroumbes. Die Suche nach einem Experten wie ihn, der mir vor Ort mehr über die Verarbeitung des Mastix erzählte, erwies sich zunächst als eine schwierige Aufgabe. Selbst in der Kooperative, der größten und erfolgreichsten ganz Griechenlands, war es nicht leicht, jemanden zu finden. Offenbar wollte man nicht

zu viel über Mastixproduktion preisgeben. Denn die Konkurrenz schlafe nicht, höre ich hinter vorgehaltener Hand. An der gegenüberliegenden kleinasiatischen Küste haben türkische Bauern längst Versuche unternommen, ebenfalls Mastix zu kultivieren. Das stößt bei den traditionellen Bauern von Chios auf Unbehagen. Sie fürchten, dass man ihnen wichtige Geheimnisse entlocken könnte. Bereits seit dem



Mittelalter arbeiten sie unter strengen Produktions- und Marketingregeln. Vor allem fühlen sie sich der Mastixkooperative verpflichtet. Die Regeln sind streng: Nicht ein einziges Mastixkorn dürfen sie anderweitig bzw. auf eigene Faust verkaufen. Die Kooperative mit Hauptsitz in Chios-Stadt arbeitet dafür auch sehr erfolgreich. Sie schüttet jährlich eine ansehnliche Dividende an ihre Produzenten aus. Der Treueschwur macht also durchaus Sinn. Nicht ohne Grund ist in den

▲ Der Heimatort von Jannis, Kataraktis, mit Blick auf die türkische Küste

◀ Alte Mastixbäume mit ausgestreutem Kalkpulver

21