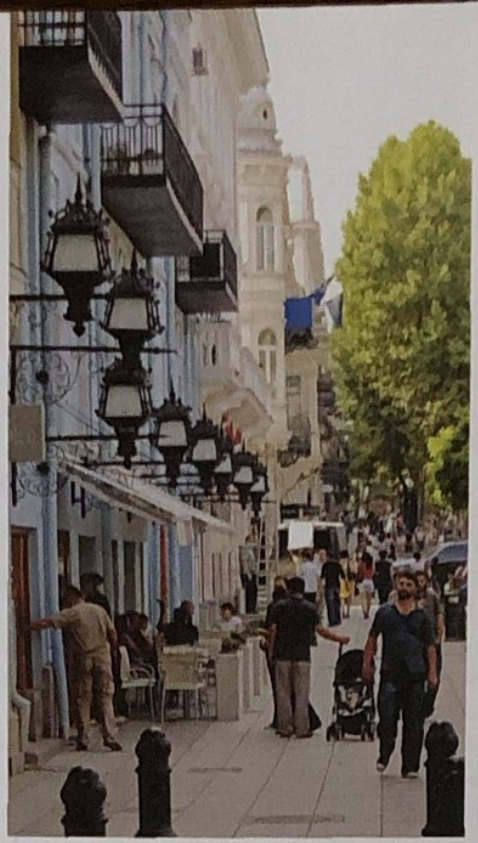

Garten Eden am Schwarzen Meer

Georgiens Küche, Georgiens Weine

Sie war die Haute Cuisine der Sowjetunion, hatte eine Qualität und einen Variantenreichtum, von dem andere Republiken nur träumen konnten. Obst und Gemüse in Hülle und Fülle, ausgezeichnete Weine, raffinierte Rezepte, regionale Spezialitäten. Daran hat sich im Prinzip bis heute nichts geändert, die Kaukasusrepublik ist eine fast unerschöpfliche Quelle authentischer Genüsse, wie **Harald Scholl** auf einer Reise durch das Land feststellen konnte.

Es reicht ein Besuch, ein Aufenthalt von vielleicht einer Stunde, um das ganze Ausmaß der kulinarischen Möglichkeiten Georgiens zu erahnen. Man muss nur ganz einfach auf den Markt in Tbilissi (wie Tiflis auf Georgisch heißt) gehen und nach einer der vielen Tomatenhändlerinnen Ausschau halten. Der Versuch, ein Kilo der leuchtend roten, gelben, grünen oder rosafarbenen Früchte zu erwerben, wird von eindringlichen Fragen nach der zu erwartenden Verwendung begleitet. Denn hier werden nicht einfach Tomaten verkauft – hier geht es darum, ob sie zum Frühstück oder Mittagessen gedacht sind, ob sie gekocht oder roh verzehrt werden sollen, ob sie mit oder ohne Gewürze verarbeitet werden. Für jede nur denkbare Zubereitung gibt es nämlich eine bestimmte Tomate. Diese leuchtend bunten Früchte haben es wirklich in sich. Dem Mangel an uniformen und gentechnisch veränderten Saatgut sei Dank, sind es zum Teil uralte Sorten die angebaut werden, Tomaten deren Namen in Westeuropa niemand kennt – und die sich bedingt durch den Mangel an Kenntnis der georgischen Sprache und Schrift auch nicht identifizieren lassen – die man sich aber dringend besorgen sollte. Einfach, weil der Geschmack unvergleichlich ist.

Scharfer Westen, milder Osten

Diese Qualität und die Leidenschaft für Produkte und Küche des Landes machen Georgien einzigartig. Und zu einer echten Entdeckung für Slowfoodies. Dabei gibt es sie eigentlich gar nicht, »die« georgische Küche, dafür sind kulinarische Traditionen, Rezepte, Zutaten des Landes viel zu verschieden. Vor allem West- und Ostgeorgien unterscheiden sich sehr deutlich in dem, was und wie es auf den Teller kommt. Pikant und scharf wird im Westen gekocht, in Ostgeorgien bevorzugt man eher milde Gerichte.

Fotos: Harald Scholl, George Nikoladze

Bratwurst von Marina in der Fleischhalle vom Markt in Tiflis (li.); die zentral gelegene Rustaweli-Straße der Stadt (Mitte); Weingutbesitzer Nika (re.).

Hier ist auch der Verzehr von Rind- oder Lammfleisch deutlich gebräuchlicher als im Westen, wo Schweinefleisch weitaus häufiger auf den Tisch kommt.

Trotzdem wissen auch Ostgeorgier eine gute Wurst aus Schweinefleisch zu schätzen. Das zeigt sich auch an den Ständen in der Fleischhalle des Marktes in Tbilissi, an denen alle, wirklich alle Teile von Lamm, Rind, diversem Geflügel und vom Schwein angeboten werden. Ungewohnt ist dabei weniger der Zuschnitt der Fleischteile – vor allem der konsequente Verzicht auf Kühlung ist etwas gewöhnungsbedürftig. Anstatt die Fleischstücke in die durchaus vorhandenen Kühltheken zu legen, thronen alle Teile auf den Theken. Wahrscheinlich, weil sie dort einfach besser zu sehen sind.

Auch Marina hat ihre frische Ware nur auf einem einfachen Klapptisch aufgebaut. Sie sitzt am Eingang der Fleischhalle und verkauft selbstgemachte grobe Bratwurst. Natürlich aus Schwein, weil es besser schmecke durch das Fett, wie sie sagt, und auch ein wenig Leber sei mit im Wurstbrät. Der »Nose-to-tail-Gedanke« wird hier noch ganz selbstverständlich gelebt. Was darüber hinaus so alles in ihrer Wurst ist, will sie aber nicht verraten, »Saidumlo«, ein Geheimnis sei das Rezept, sagt sie. Verspricht aber für den Fall, dass ich irgendwann einmal wiederkommen sollte auf den Markt in Tbilissi, mir das Geheimnis hinter ihrer Bratwurst zu verraten. Ein unschlagbares Angebot!

Mitbringsel vom Markt

Neben Marinas Wurst gibt es noch ein paar Dinge, die man unbedingt vom Markt mitnehmen sollte. Da sind zum einen die Gewürze. Sie sind in aller Regel frisch gemahlen und daher ausgesprochen aromatisch. Vor allem die unvergleichliche Gewürzmischung »Chmeli Suneli« aus getrocknetem Koriander, Dillspitzen, Basilikum, Lorbeerblatt, Majoran, Bohnenkraut, Estragon, einer Spur Safran und schwarzem Pfeffer ist ein Muss. Dann natürlich »Chuchkhela«, auf Fäden aufgezogene Walnüsse, die mehrfach in konzentrierten Traubensaft getaucht werden und so einen süßen, leicht weingummiartigen Überzug erhalten. Ziemlich würzig ist »Sulguni«, ein Salzlakenkäse aus Kuhmilch, der durch Lagerung immer pikanter wird. Es gibt ihn auch geräuchert – für den Transport und empfindliche Nasen sicher geeigneter. Unverzichtbar ist auch eine Flasche der grünen Mirabellensauce »Tkemali«, die in Georgien zu fast allem gegessen werden kann und vielen Gerichten eine frisch-säuerliche Note gibt. Und wenn dann noch ein wenig Platz im Gepäck ist – georgischer Honig ist deutlich intensiver als die meisten westeuropäischen Sorten. Er wird auf dem Markt direkt aus gebrauchten Milchkannen abgefüllt.

Vielfalt aus Tradition

Neben den vielen regionalen Gerichten gibt es auch landesweit typische Speisen. Kaum ein Restaurant kommt ohne Vorspeisen wie gefüllte Auberginen mit Walnusspaste (»Badridschani«) und luftgetrocknetes Rindfleisch (»Basturma«) aus. Wirklich auffällig ist bei vielen Vorgerichten die üppige Verwendung frischer Kräuter: Petersilie, Dill und immer wieder Koriander.

Als traditionelle und überregionale Hauptspeisen bekannt sind vor allem Schaschlik (»Mzwadi«), ein Hähncheneintopf mit Tomaten-Zwiebel-Sauce (»Tschachochbili«) und Hammeleintopf mit Auberginen (»Tschanachi«). Gern wird zu fast allen Gerichten eine Walnusssauce (»Baji«) oder Tomatensauce (»Sasebela«) gereicht. Vorsicht ist geboten bei den

- biologisch angebaute Teekräuter, als Solokraut oder in bewährten und originellen Teemischungen
- eine breite Vielfalt herrlich aromatischer Gewürzsorten

Transparenz, Qualität und Offenheit gehören zu unseren Prinzipien, dazu zählen:

- Bio-Qualität von zertifizierten Anbauern
- Schonende Verarbeitung
- Regionaler Anbau

Bioland Vertragspartner

Berglandkräuter aus Hessen
Am Molkenborn 14, 36179 Bebra-Braunhausen
Telefon: 06622-919846, Fax: 06623-919847
info@berglandkraeuter.de • www.berglandkraeuter.de

BERGLAND KRÄUTER aus Hessen

Georgische Klassiker: Vorneweg üppige Gemüsevariationen mit Dill und Granatapfelkernen, zum Dessert und zwischendurch »Chuchkhela«, Walnüsse mit Traubensaft überzogen.

verschiedenen Peperonipasten (»Adschika«), die es zwischen höllisch und irrsinnig scharf gibt.

Aber neben diesen durchaus bekannten und beliebten Küchenklassikern machen sich einige innovative Köche daran, aus den bekannten Zutaten neue und aufregende Gerichte zu entwickeln. Sighnaghi ist eine der kleinsten Städte Georgiens, beherbergt mit dem »Pheasant's tears« aber eines der innovativsten Restaurants des Landes. Küchenchef Gia Rokashvili bringt moderne georgische Klassik auf den Teller, alles wird regional erzeugt und saisonal geerntet. Das Restaurant ist eng verbunden mit dem gleichnamigen Weingut »Pheasant's tears«, das als Motor der aktuellen Weinszene in Georgien gilt.

Rund um den Ort Sighnaghi gibt es einige Weingüter, die mithilfe der typischen Tongefäße, den »Kvevri«, spannende und international gesuchte Weine produzieren. In Verbindung mit der georgischen Küche unschlagbar. Wie beim Schweinefleisch, das Gia mit Zwiebeln in »Mtsvane«, einem Weißwein, bei geringer Hitze über Stunden schmort. Generell spielt Fleisch eine große Rolle in der georgischen Küche. Gerichte aus Schwein, Rind oder Hammel stehen fast überall auf den Speisekarten, aber auch Hirsche, Bergziegen, Hasen, Kaninchen, Wachteln oder Fasane sind keine Seltenheit. Das Land ist reich an Wäldern, Jagen eine beliebte Freizeitbeschäftigung.

GEORGISCHE GENUSSADRESSEN

MÄRKTE

Zentrale Markthalle,
Käse, Wurst, Trockenfrüchte.
Ecke Tamar Mepe St / Tsinamdzghshvili St in Didube (Stadtteil von Tbilisi).

Desertirebis Basroba,
vor allem Obst und Gemüse,
frisch vom Land.
Abastumani St, Tbilisi.

WEINGÜTER

→ **www.since1011.com/en**
→ **www.kerovani.com**
→ **www.nika-wine.com**

RESTAURANTS

Weinbar Vino Underground,
15 Galaktion Tabidze St, Tbilisi,
Tel +995. 322. 30 96 10
→ **www.vinounderground.ge**

Restaurant Azarpescha,
0105, 2 Pavle Ingorokva St, Tbilisi,
Tel +995. 322. 98 23 46
Restaurant Pheasants Tears,
Sighnaghi,
Tel +995. 598. 72 28 48,
→ **www.pheasantstears.com**

Restaurant Vinotel,
4 Elene Akhvlediani Ascent St, Tbilisi,
Tel +995. 322. 55 58 88,
→ **www.vinotel.ge/restaurant.php**

HOTELS

Hotel Kabadoni,
1 Tamar Mepe St,
Signagi 4200,
Tel +995. 322. 02 00 99,
→ **www.kabadoni.ge**

Hotel Rooms,
14 Merab Kostava St, Tbilisi 0108,
Tel +995. 322. 24 04 00,
→ **www.roomshotels.com**

Fotos: Harald Scholl

Und dann auch noch der Wein ...

Die unglaubliche Gastfreundlichkeit der Georgier zeigt sich beim Besuch auf dem Weingut »Nika Winery« in Kardenakhi. Nika, der Besitzer ist eigentlich bildender Künstler, was sich an den Etiketten seiner Weine, wie auch in den Weinen selber zeigt. Ausgehend von der klassischen georgischen Weinbereitung im »Kvevri« versucht er seinen eigenen Weg zu finden. Er experimentiert viel, versucht, streitet mit Kollegen – ein Individualist. Er spricht fließend Deutsch, hat ein paar Jahre in Augsburg gelebt und gearbeitet.

Was Nika jedem Besucher beibringt sind die drei Grundregeln der georgischen Weinprobe: Es gibt immer etwas zum Essen, es wird niemals Wein ausgespuckt und ohne »Tchatcha« verlässt niemand den Verkostungstisch. Ein verheerender Dreiklang, denn der salzige Käse zum Wein lässt den Durst in ungeahnte Höhen schnellen, das Spuckverbot sorgt für rapide Alkoholzunahme im Blut – und der »Tchatcha«, ein Tresterschnaps, gibt einem in der Regel den Rest. Meine Notizen zu seinen Weinen sind folglich auch nur unvollständig, ich erinnere mich vor allem an die würzige und dabei frisch-herbe Art seiner Weine.

Wer einen Eindruck von der ungewöhnlich intensiven und fast schon spirituellen Beziehung der Georgier zum Wein gewinnen möchte, sollte einen Besuch im Kloster Alaverdi einplanen. Weinbau und Religion sind in Georgien nicht voneinander zu trennen, Weingenuss ist in diesem Teil Europas, an der Grenze zur islamischen Welt, auch immer ein politisches Statement. Im seit 1011 bestehenden Kloster Alaverdi wird bis heute Wein an- und ausgebaut. Vater Gerasime ist Mönch im Kloster und zuständig für die Weinbereitung. Er sagt: »Wein ist wie ein Lebewesen. So wie du ihm begegnest, so spricht er auch mit dir.« Wer den roten »Saperavi« oder den bernsteinfarbenen »Khikhvi« im Glas hat, versteht was der Mönch meint. Seine Weine brauchen Zeit, im Keller, auf der Flasche und im Glas. Aber dann sind sie die perfekten Begleiter, zur anspruchsvollen georgischen Küche. ●

COMTÉ
www.comte.de

Das COMTÉ Geheimnis:
Natur, Natur, Natur.

Das macht COMTÉ so einzigartig: Die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs, in der die rot-weißen Montbéliard-Kühe zu Hause sind, die natürliche Zubereitung aus frischer Rohmilch und zum Reifen die Ruhe, die nur die Natur schenken kann. Mindestens vier Monate, aber auch zwölf und mehr Monate, ruht jeder Laib im Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben wird. Was auf den kräuterverwöhnten Wiesen im Jura-Massiv beginnt, kommt so als naturreines, würzig-mildes Geschmackserlebnis auf den Tisch.

www.comte.de
www.comte.de/facebook