

Zu Beginn muss man kurz vorspuhlen. Etwa zum zweiten Gang des Menüs im „Barbarestan“ in Tiflis. Angekündigt ist „Tutmaji“, eigentlich eine schlichte, fast derbe Zwiebel-Joghurt-Suppe mit Nudeln. Serviert wird sie als feine Hühnerbouillon von großer Tiefe, mit Tupfen aus Kräuteröl und Knoblauchcreme. Einlage: handgerollte Pasta aus Hartweizengries, karamellisierter Gerstencrunch, Blüten und zarte Joghurtkapseln, die als kühl-säuerliche Aromabomben am Gaumen platzen.

Das Barbarestan wurde übrigens eher zufällig gegründet, weil der Patron 2015 auf einem Flohmarkt eine uralte, verschollene Rezeptkladde fand. Acht Jahre später gilt es als bestes Restaurant der Hauptstadt. Willkommen in Georgien, dem köstlichen Küchenlabor am Rande Europas.

Wer nach dem kulinarischen Kompass für eine Stadt sucht, sollte eigentlich nicht im führenden Restaurant anfangen. Die Spitzenküche ist selten repräsentativ für einen Ort. Aber Tiflis, das sich immer mehr zum Pilgerziel für Foodies aus aller Welt entwickelt, ist eine Ausnahme. Georgien, so sagen manche in der Hauptstadt selbstbewusst, habe eine der vielseitigsten Küchen überhaupt, und nirgends liefen kulinarische Vergangenheit und Zukunft des Landes so stimmig zusammen wie am Herd des Barbarestan. Beim Streifzug durch die Restaurants, Bäckereien oder Märkte von Tiflis kann man also bedenkenlos im meistgelobten Lokal der Stadt einsteigen.

Das Barbarestan liegt in der David Aghmashenebeli Avenue, einer prächtigen Hauptstraße im Zentrum, man könnte es mit seinen schlichten Holzfenstern und der schmalen Markise fast übersehen. Auffällig ist, dass schon um 18 Uhr viele Tische besetzt sind, dazu passen die Öffnungszeiten: 14 bis 23 Uhr, an sieben Tagen die Woche. In einem Gourmetlokal? Andria Kurasbediani findet daran absolut nichts ungewöhnlich. „Die Leute sollen doch essen gehen können, wann sie möchten“, sagt er erstaunt. Merke: Gutes Essen, vor allem die große Tafel, ist Menschenrecht in Georgien, dem früheren „Bauch der Sowjetunion“, dem „Italien des Ostens“.

Andria Kurasbediani, 28, führt die Geschäfte im Lokal seiner Eltern, Gästen eilt er an der Tür entgegen. Die angeedutete Verbeugung und das diskret dosierte Lächeln wurden auf der Butlerschule in den

# Hungrig auf Zukunft

Die Küche Georgiens gilt als eine der spannendsten der Welt.

Doch was macht die Faszination aus? Eine Tour durch die Restaurants von Tiflis.

Zu Menschen, die gerade dabei sind, sich und ihr Land neu zu erfinden

Von Marten Rolff



Oben: Meriko Gubeladze am Eingang ihres Restaurants „Shavi Lomi“, dort serviert sie auch Klassiker wie Auberginen in Walnusssoße, Maisbrot und Gemüsecremes. Unten links: Khachapuri-Bäcker Avtandil Tsetschladze. Rechts: Nudelsuppe im Restaurant „Barbarestan“. FOTOS: BARBARESTAN; MARTEN ROLFF (3)

Im besten Restaurant der Stadt gibt es nur Gerichte aus einem Kochbuch von 1874

Niederlande trainiert. Sein älterer Bruder ist für Fotos und Marketing zuständig, ein jüngerer Bruder wird im Service angelehrt. Insgesamt sind sie elf Geschwister, wie man auf den Familienfotos nachzählen kann, die den eleganten Speiseraum zieren. Viele Brüder und Schwestern seien noch zu jung, um mitzuhelfen, aber „hier wird Platz sein für alle“, sagt Kurasbediani. Schließlich sei das Barbarestan mehr als ein Restaurant, „es ist eine Mission“. Ziel: die kulinarische Renaissance Georgiens.

Kurasbediani stammt aus einer Gastronomiefamilie in dritter Generation. Seine Eltern waren 2015 gerade dabei zu renovieren, als sie auf dem Flohmarkt ein Kochbuch entdeckten, das sie elektrisierte. „The Complete Cuisine“, erschienen 1874 und geschrieben von der Prinzessin, Theaterautorin und Frauenrechtlerin Barbare Jorjadze (1833–1895), gilt als erstes georgisches Kochbuch überhaupt. Ein kulturhistorisches Grundlagenwerk, in der Sowjetzeit in Vergessenheit geraten, von dem nur noch wenige Exemplare existierten. Damals beschlossen sie, ihr Lokal „Barbarestan“ zu nennen, die Speisekarte an Jorjadzes Rezeptsammlung auszurichten und alle 807 Gerichte behutsam zu modernisieren. Das Ergebnis ist eine feine Küche, die handwerklich auf neuestem Stand und zugleich traditionell ist. Ein Menü (etwa 60 Euro) ist wie ein Schaufenster, es zeigt die enorme Bandbreite an Aromen, Zutaten und Zubereitungsarten der Küche eines Landes, das kaum so groß ist wie Bayern. Vermeintlich Einfaches erweist sich als aufregend komplex.

Für „Gemüsekloße in Kräutersoße“ etwa werden Auberginen über dem Holzfeuer gesmoked, auf zehn Prozent ihrer Masse getrocknet und mit Knoblauch, Gewürzen und Walnüssen fluffig gerollt, bevor sie neben zuckersüß fermentierten Tomaten in Estragon-Koriander-Essig-Sud baden. Das Lamm garte zwölf Stunden bei Niedertemperatur in Milch, es ist mit Würstchen und Paprika gefüllt und in hauchdünne Haut aus Sulguni-Käse gehüllt; das geräucherte Beef Tenderloin wird begleitet von einem Ring aus frittiertem Brot und pochierter Ei. Es gibt Chemsqua, georgische Polenta mit Käse und Milch. Oder frisch gepressten Blaubeer-Orangensaft auf saurem Sirup mit Limettensystemen.

Von den Rezepten Jorjadzes haben die 50 Mitarbeiter des Barbarestan in acht Jahren 350 neu interpretiert auf die Karte gesetzt. Das ist Dokumentation und Entwicklung zugleich. Wie frei die Gerichte modernisiert würden, sei auch Sache des Küchenchefs, sagt Andria Kurasbediani. Mal fließen zwei Rezepte in ein neues ein, mal bleibt die Küche eng am Original. Jorjadzes Ziel sei ein kulinarisches Archiv gewesen, das die kulturellen Bezüge der Küche herausstellt, sagt der Restaurantleiter. Und es sei klar, dass sie „jedes Gericht vor der Veröffentlichung selbst nachgekocht hat“. Sein Vater nenne „The Complete Cuisine“ nur „das Geschenck Gottes“.

## Adressen in Tiflis

**Gunda** ist die erste Bäckerei, die mit Urgetreide backt. Im Café gibt es tolles Khachapuri und andere Brotspécialitäten. 5 Besiki Square, Tbilisi 0108, +995 551 50 00 40, gunda.ge

**Batonebi** ist die erste Sauerteigbäckerei von Tiflis. 54 Ilija Chavchavadze Avenue, Tbilisi 0128, +995 577 57 55 99, instagram.com/batonebi.bakery

Das **Barbarestan**, zählt zu den besten Restaurants von Tiflis, traditionelle georgische Küche wird modern interpretiert. 132 David Aghmashenebeli Ave, Tbilisi 0112, +995 551 12 11 76, www.facebook.com/barbarestan

Das **Vino Underground** ist eine der bekanntesten Weinbars von Tiflis, großes Angebot georgischer Weine und einfacher Tapas. 15 Galaktion Tabidze St, Tbilisi, +995 599 08 09 84, facebook.com/VinoUnderground

Auch das **Shavi Lomi** der aus dem Fernsehen bekannten Gastronomin Meriko Gubeladze gehört zu den besten Restaurants der Stadt. Serviert wird frei interpretierte georgische Küche mit Fusionselementen aus besten Produkten. 28 Zurab Kvlividze St, Tbilisi, +995 32 296 09 56, facebook.com/BlackLionRestaurant

**Ethnograph**, gelegen am Stadtrand, ist ein georgisches Themenrestaurant mit 800 Plätzen und ein Ort für große Feiern. Abends treten bekannte Sänger und Tänzer auf, die Karte bietet sehr gute Traditionsküche mit mehr als 200 Gerichten aus allen Regionen Georgiens. 105 Akaki Beliasvili St, Tbilisi 0159, +995 32 202 20 50, facebook.com/ethnographer.ge

Das **Café Littera** im Haus des Schriftsteller-Vereins ist das Flagship-Lokal der bekannten Köchin Tekuna Gachechiladze, die auch eine Kochschule hat. Serviert wird ihre feine Küche auch im schönen Garten mit uraltem Baumbestand. 0105, 13 Ivane Machabeli St, Tbilisi, +995 585 89 29 89, culinaryium.org/emenu/littera/

Der **Dezerte Bazaar** ist Tiflis' größter Bauernmarkt. 5 Abastumani St, Tbilisi, +995 579 12 87 97

Im **Tibilisi Tea Museum und Bitadze Tea Shop** in einem Kellerladen in der Altstadt gibt es eine Mini-Ausstellung zur Geschichte der georgischen Teeplantagen und guten Bio-Tee zu kaufen. 15 Galaktion Tabidze St, Tbilisi, +995 593 32 25 12, facebook.com/p/Tbilisi-Tea-Museum

Im Barbarestan lässt sich also gut nachvollziehen, warum es in den Küchen von Tiflis gerade geht: Die eigenen Wurzeln wiederentdecken, sich überhaupt erst einmal definieren und dabei zugleich neu erfinden. Für Gäste ist das eine denkbar spannende Gemengelage.

Die Vielfalt der georgischen Küche hat auch mit der geografischen Lage zu tun. Ein Garten Eden zwischen Kaukasus und Schwarzem Meer, begünstigt durch gute Böden und mehrere Klimazonen, Tor nach Europa, Knotenpunkt bedeutender Handelsstraßen. Eine gefährlich gute Lage. Stadtführer betonen gern, dass Tiflis insgesamt 28 mal zerstört und wiederaufgebaut wurde. Aber Invasoren wie Händler ließen stets etwas zurück, das in die Landesküche integriert wurde: Kinkhali – gefüllte Teigtaaschen, wohl ein Erbe des Mongolensturms –, Reis und Gewürze aus Persien, Früchte aus der Türkei, Eintöpfe aus Russland, Tee aus China. Selten liegen Okzident und Orient auf dem Teller so dicht beieinander wie hier. Das Land hat die mit 8000 Jahren älteste Weinbaukultur der Welt. Und eine 5000 Jahre alte Brotkultur.

„Ein großes Erbe“, sagt Avtandil Tsetschladze, „aber mit dem Brot ist es wie mit dem Wein, wir müssen viele unserer Lebensmittel neu erfinden.“ Die Sowjetzeit, Wirtschaftskrisen, der Bürgerkrieg von 2008, da sei viele verlorengegangen. „In gewisser Weise stehen wir am Anfang.“ Tsetschladze, 34, arbeitete als Koch, bevor er begann, sich mit Teig zu beschäftigen. Er ist der erste Bäcker in Tiflis, der mit Sauerteig backt, in seiner Bäckerei „Batonebi“ („Baguette“) experimentiert er mit Getreiden und Traubenkernmehl, das dem Brot ein zartes Weinaroma verleiht.

Sein Lieblingsbeispiel für Georgiens kulinarische Renaissance ist Khachapuri, was so viel wie „Käsebrot“ bedeutet, Georgiens Pizza und Signature-Dish, den man in Tiflis an jeder Straßenecke kaufen kann. Avtandil Tsetschladze ist mit Wissenschaftlern und Bäckern durchs Land gereist, um zu recherchieren, wie viele Arten

der Käsefladen es gibt. „Die Georgier denken, sie hätten sechs oder sieben, aber gefunden haben wir 47.“ Einfach gefüllte Fladen oder solche mit fetter Käsekruste, mit Ei oder ohne, rund oder in Schiffchenform.

Aus der Recherche ging vor einem Jahr auch das „Gunda“ hervor, die modernste handwerkliche Khachapuri-Bäckerei der Stadt, gelegen im malerischen Bezirk Mtatsminda. Als erste backt sie die Landesspezialität wieder mit Urgetreide. Georgien hatte einst 14 endemische Weizensorten, vier davon entdeckten die Gunda-Gründer in einer Gen-Datenbank in Kanada wieder und ermutigten Bauern, sie anzubauen. Das Khachapuri im Gunda ist aromatisch, außen knusprig, innen weich, und es liegt leicht im Magen. Das Lokal der Bäckerei bietet auch Brote mit Fleischfüllung und mildem georgischem Kümmel an oder mit einer Paste aus Tulispira, einer georgischen Verwandten der Kichererbsen. „Auf die Qualität der Zutaten kommt es an“, sagt Avtandil Tsetschladze, der ein T-Shirt trägt, das mit Ähren bedruckt ist. Jetzt sei die Zeit, das eigene Erbe wiederzuentdecken, „wir lernen ständig dazu.“

Experimente und Neuentdeckungen finden sich in Tiflis gerade zuhauf. Und trotz des russischen Angriffskriegs gegen die Ukraine steigen die Besucherzahlen wieder stark. Wer will, kann die Stadt als einzige, riesige Speisekammer begreifen.

Da wären die unzähligen Limonadenorten aus Hibiskus, Rose oder Estragon. Die Traditionsbäckereien, wo Teigfladen in zylinderförmigen Terrakottaöfen (Toné) über Holzfeuer gebacken werden. Oder die Märkte mit ihren üppigen Ständen, die alles anbieten, von fußballgroßen Ochsenherztomaten über Innereien bis zu mehreren Maulbeersorten. In der Altstadt kann man wilden Grünen Tee aus Georgiens Wäldern kaufen. Es gibt schicke Kinkhali-Lokale wie das „Amo Rame“, die sich auf Teigtaaschen spezialisiert haben, oder das feine „Café Littera“, das Vorträge organisiert und Gerichte wie Austernseitlinge in Honig-Estragon-Karamell serviert.

Und dann war ja noch nicht von der Weinkultur die Rede, vom Weinmuseum in der alten Karawanserei (mit Direktverkauf und schickem Restaurant) und den vielen Weinbars, die zu Verkostungen georgische Tapas anbieten. Eine der bekanntesten, das „Vino Underground“ in einem Gewölbekeller der Altstadt, gehört John Wurdeman, 49, Winzer, Weinhändler, Szenegastronom. Und vor allem brillant vernetzter Storyteller, ohne den der jüngste Hype um georgischen Wein kaum vorstellbar wäre.

Von den etwa 4000 Rebsorten, die weltweit angebaut werden, stammten 525 aus Georgien, erzählt er, dazu vereine das kleine Land „sämtliche Terroirs Frankreichs und Italiens – vulkanischer Basalt, Sand, roter Lehm, Granit, Kalkstein. All das macht Georgien zum derzeit spannendsten Ort für Winzer überhaupt“. Und zu einem Lieblingsspielplatz der Weinszene, jedenfalls trifft man hier Sommeliers, die ihre Naturweinbars in Melbourne oder New York aufgeben, um sich in den Hügeln Italiens dem autochtonen Gemischten Satz oder der Rkatsiteli-Traube zu widmen.

John Wurdeman, Amerikaner und eigentlich Maler, kam mit 19 nach Georgien, heiratete und blieb. Am Wein hier reizte ihn die Naturnähe, die sich nahezu allen westlichen Trinkgewohnheiten und önologischen Standards entzieht. Georgischer Wein wird im Quevri vergoren, in einer Tonampore unter der Erde, bei konstanter Temperatur sich selbst überlassen, oft für Monate, oft samt Stielen, Schalen und Kernen. Westliche Weine seien klar strukturiert, mit linearer Frische, Säure oder Mineralität, so Wurdeman. Östliche seltsam vielschichtig, mal stüfftig, mal mit überbordender Frucht, mal fremd und adstringierend mit viel Tanninen.

Der Weinhändler lässt in seinem Restaurantgarten servieren, Chili-Pfirsiche in Ingwer-Wein-Marina, fermentierten Knoblauch oder Backhendel mit Harissa aus Kornelkirschen, während er druckreif feuert. Wenn er über „Energie im Wein“ spricht, den „Geschmack von Hitze, Regen und Wind“, bekommt seine Stimme etwas Mystisches. Man traut Wurdeman jetzt zu, auch Aceton im Terrakottafass an Alain Ducasse zu verkaufen. Und man versteht, warum sich Gourmetrestaurants in Paris, Kopenhagen oder Stockholm um seine kleinen Chrgen mit der großen georgischen Geschichte schlagen.

Von 4000 Rebsorten, die weltweit angebaut werden, stammen 525 aus Georgien

„Beim Wein liegen Genialität und Bullshit oft nahe beieinander“, findet Meriko Gubeladze und lächelt milde. Sie betont, wie viel Wurdeman für Georgiens Weinbau geleistet hat. Sie weiß aber auch um die Begeisterung der Foodies für alles Neue oder vermeintlich Neue, um die Geschichten, die sich aus dem „Küchenwunder“ ihres Landes stricken lassen. Kaum eine kennt sich so gut mit den Veränderungen aus, die Georgiens Küche gerade erlebt, wie Gubeladze. Ihr Restaurant „Shavi Lomi“, untergebracht in einem alten Bürgerhaus, ist die letzte Station des Streifzugs durch die Gastronomie von Tiflis.

Die Chefin war fast zehn Jahre in New York, bevor sie aus familiären Gründen zurückkam und 2012 Gastronomin wurde, weil es ihr damals, in der unruhigen Zeit nach dem Krieg, „als das einfachste Business erschien“. Meriko Gubeladze lernte schnell. Sie übernahm eine Kochshow im Fernsehen und eröffnete drei weitere Lokale, darunter ein veganes, Georgien mit seinen vielen Gemüse und den Fastengesetzen der orthodoxen Kirche sei ein guter Ort für fleischlose Gerichte, sagt sie.

Aus der Recherche ging vor einem Jahr auch das „Gunda“ hervor, die modernste handwerkliche Khachapuri-Bäckerei der Stadt, gelegen im malerischen Bezirk Mtatsminda. Als erste backt sie die Landesspezialität wieder mit Urgetreide. Georgien hatte einst 14 endemische Weizensorten, vier davon entdeckten die Gunda-Gründer in einer Gen-Datenbank in Kanada wieder und ermutigten Bauern, sie anzubauen. Das Khachapuri im Gunda ist aromatisch, außen knusprig, innen weich, und es liegt leicht im Magen. Das Lokal der Bäckerei bietet auch Brote mit Fleischfüllung und mildem georgischem Kümmel an oder mit einer Paste aus Tulispira, einer georgischen Verwandten der Kichererbsen. „Auf die Qualität der Zutaten kommt es an“, sagt Avtandil Tsetschladze, der ein T-Shirt trägt, das mit Ähren bedruckt ist. Jetzt sei die Zeit, das eigene Erbe wiederzuentdecken, „wir lernen ständig dazu.“ Experimente und Neuentdeckungen finden sich in Tiflis gerade zuhauf. Und trotz des russischen Angriffskriegs gegen die Ukraine steigen die Besucherzahlen wieder stark. Wer will, kann die Stadt als einzige, riesige Speisekammer begreifen.

Da wären die unzähligen Limonadenorten aus Hibiskus, Rose oder Estragon. Die Traditionsbäckereien, wo Teigfladen in zylinderförmigen Terrakottaöfen (Toné) über Holzfeuer gebacken werden. Oder die Märkte mit ihren üppigen Ständen, die alles anbieten, von fußballgroßen Ochsenherztomaten über Innereien bis zu mehreren Maulbeersorten. In der Altstadt kann man wilden Grünen Tee aus Georgiens Wäldern kaufen. Es gibt schicke Kinkhali-Lokale wie das „Amo Rame“, die sich auf Teigtaaschen spezialisiert haben, oder das feine „Café Littera“, das Vorträge organisiert und Gerichte wie Austernseitlinge in Honig-Estragon-Karamell serviert.

Man muss abwarten. Derweil gibt es zum Optimismus ohnehin keine Alternative. Gubeladze plant jedenfalls gerade die Eröffnung ihres fünften Restaurants. In einem Landhaus bei Tiflis. „Wenn alles klappt, wird es wunderschön.“