



1 Büschel von Koriander und Estragon, eimerweise eingelegte Rüben, grüne Tomaten und Knoblauch, Regalbretter voll Glasflaschen mit grünem und rotem Tkemali, der georgischen Kirschkirschensoße. „Als ich das erste Mal hier war, war es unmöglich, Blattsalat zu bekom-

die Stadt verändert hat. Mittlerweile gibt es hier auch Avocados und Brokkoli.“

Tiflis – eine Stadt im Wandel, im Zentrum eines der ältesten Wein- und Käseländer der Welt. Hier treffen Ost und West, Tradition und Moderne aufeinander: An den Häusern ranken Weinblätter, selbst beim Friseur bekommt man als Erstes ein Glas Wein angeboten. In den Gassen gibt es noch einzelne Käseläden und Metzgereien, aus Kellerfenstern wird Khachapuri verkauft, mit Käse gefülltes Fladenbrot und das beliebteste Nationalgericht Georgiens. Ehemalige Garagen haben sich in gemütliche Cafés verwandelt, und die oft schiefen Balkone der alten Gemäuer sind mit Europaflaggen geschmückt. Über allem wacht „Mutter Georgien“. Die Statue überblickt die ganze Stadt: in der einen Hand ein Schwert, in der anderen ein Weinglas – zur Abwehr von Feinden, aber auch als Zeichen der Gastfreundschaft.

Es ist Montagmorgen, 10.30 Uhr, und wir bekommen von einer Marktfrau einen Becher Chacha-Schnaps in die Hand gedrückt. Dazu frisches Lobiani, ein mit Bohnen gefülltes Fladenbrot, direkt aus dem großen Lehmofen, heiß und duftend, und ein Schälchen rote Paste. „Das ist Adschika“, sagt Rimple. „Sie kommt aus Westgeorgien und besteht hauptsächlich aus Knoblauch, Koriander, getrockneten und frischen Paprika und Peperoni.“ Weiter geht es durch einen Gang mit gestapelten Käseläben, dahinter ein Raum voll Mehlsäcke. „Der Bazaar stammt noch aus der Zarenzeit. Zu

men“, erzählt Paul Rimple, während er uns über den größten Markt der georgischen Hauptstadt führt. Vor 20 Jahren kam der Journalist aus Kalifornien nach Tiflis – und blieb. Seitdem zeigt er Besuchern die lebendige Foodszene. „Am Dezerter Bazaar kann man sehen, wie sich

Text & Fotos
JESSICA JUNGBAUER



3

Sowjetzeiten befand sich der Lebensmittelbereich lediglich unter einem einzigen Dach im Obergeschoss.“

An einem lauen Abend in Sololaki, dem ältesten und angesagtesten Viertel von Tiflis. Zwischen Häuserruinen aus der Zeit der Sowjetunion und hippen Weinbars kocht Tekuna Gachechiladze im „Littera“. Sie gilt weit über die Landesgrenzen hinaus als Georgiens bekannteste Köchin und serviert in der ehemaligen Villa des sowjetischen Schriftstellerverbandes eine neue georgische Küche. „Wir befinden uns hier im Schmelztiegel von Europa und Asien“, sagt Gachechiladze. „Die Seidenstraße führte hier entlang. Vieles wie Gewürze kam auf diesem Weg nach Georgien, einiges blieb, manches ging zurück nach Europa oder umgekehrt.“

Gachechiladze revolutionierte die georgische Küche mit lokalen Zutaten und neuen Kochmethoden. „Ich wollte zu den Wurzeln zurückkehren und habe angefangen, einheimische Zutaten zu verwenden – all das, was wir während der Sowjetzeit verloren haben.“ Sie schwärmt von Bärlauch und Pilzsorten, die in Tiflis niemand kannte. Anders in den Bergen und Dörfern. Dafür arbeitet sie mit Kleinbauern und Sammlern zusammen, die ihr die Zutaten liefern. „Ich versuche, das

- BILDER:
- 1 Im „Ninia's Garden“ serviert Köchin Meriko Gubeladze moderne georgische Küche
 - 2 Hausgemachte Khinkali im „Café Daphna“, handgroße Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse
 - 3 Das „Café Daphna“ ist eines der angesagtesten Restaurants der Stadt
 - 4 Die berühmten Phkali, Walnusspasten als Vorspeise, modern interpretiert im „Littera“
 - 5 Lokale Zutaten und neue Kochmethoden: Die Köchin Tekuna Gachechiladze gilt als Vorreiterin der modernen georgischen Küche

Beste aus dieser Region herauszuholen.“

Wie in Georgien üblich, beginnt die Supra, das traditionelle georgische Essen, auch im „Littera“ mit einer Vielzahl von Vorspeisen. Eine davon ist Phkali, eine Walnusspaste auf Basis von vielerlei Gemüse wie Spinat oder Roter Bete, die Gachechiladze aber farbenfroher und geschmacklich intensiver zubereitet, mit mehr Knoblauch und Adschika. Am bekanntesten ist Gachechiladze aber wohl für ihr Muschelgericht à la Chakapuli. „Statt Lammeintopf fing ich an, Muscheln mit Estragon und Weißwein zu kochen. Am Schwarzen Meer gibt es wunderbare Muscheln, aber niemand aß sie. Das gehörte einfach nicht zu unserer Kultur.“ Sie erzählt, wie sie anfangs nicht nur auf Zustimmung stieß, ein traditionelles Rezept so umzuwandeln. Doch schließlich servierten das Gericht auch andere Restaurants in Tiflis.

Eine ruhige Straße im Stadtteil Plechanow auf der anderen Seite des Flusses. Eine unscheinbare blaue Tür, ohne Schild. Dahinter verbirgt sich „Ninia's Garden“. Ein von Weinreben umrankter Lichthof öffnet sich zu einem großen Garten, eine grüne Oase mitten in Tiflis. Köchin und Inhaberin Meriko Gubeladze betreibt noch vier weitere Restaurants in der Stadt, darunter das beliebte „Shavi Lomi“. Wie Gachechiladze gehört sie zur Bewegung, die die georgische Küche revolutioniert hat.

„Vor 15 bis 20 Jahren gab es in Tiflis keine Restaurantszene. Überall gab es die gleichen Gerichte, man schaute nur wegen der Preise

auf die Speisekarte“, erzählt Gubeladze. Ansonsten habe man immer gewusst, was es gibt. „Meistens klassisch georgische Gerichte mit sowjetischen Einflüssen. Also Phkali und einfache Fleischgerichte. Als sich immer mehr Menschen für die Gastronomie interessierten, fingen die Restaurants an, professionell zu denken und Menüs zu kreieren.“

Im „Ninia's Garden“ sieht das so aus: ein Teller mit auf den Kopf gestellten Auberginen – statt der klassischen Badrijani Nigvzit, gebratenen Auberginenscheibenröllchen mit Walnusscreme und Granatapfelkernen. „Wir servieren sie anders, nicht traditionell, sondern mit Bazhe, einer Walnusssoße, verfeinert mit geräucherter Adschika und Walnusspaste“, erklärt Gubeladze. Normalerweise wird diese



5

Soße zu Huhn serviert. Dazu gibt es einen Salat, der die Rote Bete in allen Formen zelebriert: „Hier haben wir geleeartige, eingelegte und getrocknete Rote Bete, dazu Tkemali, unsere saure Pflaumensoße.“

Scheinbar einfache Gerichte, dafür aber zubereitet mit den besten lokalen und saisonalen Zutaten. „Wir versuchen, unsere Gäste zu überraschen ... Wir erfinden das Rad nicht neu, sondern dekonstruieren das Gericht und spielen mit den Texturen“, erklärt Gubeladze



4

Mit Teigtaschen in die Moderne

Angesagte Restaurants in früheren Sowjetbauten, Hunderte alte Weinsorten und raffiniert interpretierte klassische Gerichte: Georgiens Hauptstadt Tiflis zieht Gourmets aus aller Welt an.



6

ihr Geheimnis. „Ich mag es nicht, wenn man einem Gericht einen georgischen Namen gibt und man es aber nicht wiedererkennen kann.“

In der Altstadt von Tiflis, gleich neben dem berühmten Rezo-Gabriadze-Uhrurm, liegt das „Otsy“. Koch Giorgi Ninua und Team fokussieren sich auf eine moderne Küche im Fine-Dining-Stil, die sie „Tbilisi Cuisine“ getauft haben. „Es ist eine Art aufgefrischte Version der georgischen Küche mit ein paar netten Extras aus aller Welt“, beschreibt der in Tiflis geborene und im Ausland ausgebildete Ninua seine Kochphilosophie. „Es sind georgische Aromen, aber die Präsentation ist nicht georgisch.“

Im eleganten Speisesaal ertönt Lounge-Musik, zur Mittagszeit ist das Restaurant gut gefüllt, eine scheinbar wichtige Person wird am Eingang von Leibwächtern bewacht. Ninua steht in der Küche und bereitet die beliebten Rinderbäckchen zu. Das Signature Dish von „Otsy“ ist aber das so verlockend auf dem Menü formulierte „escaped“ Khachapuri, das auf dem Tisch noch mal imposanter aussieht: Im Gegensatz zum Original wird hier das Fladenbrot mit einem knusprigen Käserand serviert. „Bevor wir das Restaurant eröffneten, wusste ich, dass wir unbedingt Khachapuri haben müssen. Aber ich wollte weder den speziellen Holzofen dafür in der Küche einbauen lassen noch das Original kochen“, sagt Ninua. Er erinnerte sich an seine Großmutter.



7

BILDER:
6

Marktfrau auf dem „Dezserter Bazaar“: Frische Kräuter sind hier extrem wichtig, vor allem Estragon und Koriander

7
Auf dem Markt: frisch gemahlene Maismehl, angeblich das Beste aus Abascha

8
Rote-Bete-Salat im „Ninia's Garden“

„Immer wenn sie uns Khachapuri machte und am nächsten Tag noch etwas übrig war, hat sie es in der Pfanne aufgewärmt, und der Käse kam von allen Seiten raus – das war für mich das Beste überhaupt!“

Betritt man das „Café Daphna“ im Herzen von Tiflis, taucht man in eine knallpinke Welt mit moderner Einrichtung ein. Doch der Schein trügt: Hier gibt es einen echten Klassiker der georgischen Küche, die besten Khinkali der Stadt – die großen Teigtaschen, die man statt mit Messer und Gabel genussvoll mit den Händen isst. Das Besondere: Im „Café Daphna“ werden die Khinkali noch von Hand hergestellt. „In der ganzen Stadt gibt es nur noch zwei oder drei Restaurants, die Khinkali von Hand machen“, erzählt ein Kellner stolz und präsentiert einen dampfenden Teller voller Teigtaschen. Wie viele sie täglich verkaufen? „Etwa 2500 Stück.“ Spätestens zur Mittagszeit ist das Café voll. Reservierungen gibt es nicht, dafür Khinkali in allen erdenklichen Varianten: neben den Klassikern mit Rind-, Schweinefleisch und Kräutern und Käse- und Kartoffelvarianten mit spezieller Buttersoße gibt es auch solche, die man sonst nicht so oft in Restaurants findet – etwa die mit Dambalkhacho, statt nur gedämpft sind sie gebraten und gefüllt mit dem georgischen Blauschimmelkäse.



8

Ein paar Stufen hinunter, und schon steht man in der ersten Naturweinbar der Stadt überhaupt, „Vino Underground“ in Sololaki. Sie wird von John Wurdeman geführt, bekannt als einer der Pioniere der Naturweinbewegung in Georgien und darüber hinaus. Ursprünglich 1995 als Künstler auf der Suche nach georgischen Volksliedern nach Georgien gekommen, ließ er sich hier nieder und spezialisierte sich als Mitgründer des bekannten Weinguts und Restaurants „Pheasant Tears“ auf Weine im Qvevri-Stil. Das ist ein bauchiges, dünnwandiges Tongefäß zur Herstellung, Reifung und Lagerung von Wein. „Wir haben uns dafür entschieden, weil es ein einzigartiges Gefäß ist. Wir wollten hier Wein machen, der für die Region Sinn macht. Wir wollten fast vergessene Sorten erforschen“, erzählt

Wurdeman. „Von 525 wurden zu Sowjetzeiten nur fünf oder sechs kommerziell genutzt. Das wollten wir ändern.“ Von Anfang an sei klar gewesen, den Wein biologisch anzubauen. „Es schien uns die einzige moralische Art zu sein, Landwirtschaft zu betreiben. Am Ende waren wir de facto Naturwinzer, aber wir wussten nicht einmal, dass man dem Wein etwas hinzufügen kann. Wir wollten es einfach auf die alte Art und Weise machen. Wie unsere Vorfahren es uns einmal beigebracht hatten.“

Im Gewölbekeller lagern die Weinflaschen in den Regalen, „Vino Underground“ ist zu einem beliebten Anlaufpunkt von Weinkennern aus aller Welt geworden. Zum Wein gibt es Bretchen mit Walnüssen und Mandeln sowie getrockneten Aprikosen. Seit der Eröffnung 2011 hat sich viel verändert: „Die Leute waren es nicht gewohnt, in Weinbars zu gehen. Wir mussten also eine neue Form des Ausgehens schaffen“, erzählt Wurdeman. Wein wurde in Georgien sonst eher in großen Gelagen getrunken, so gut wie jede Familie stellte ihren eigenen Wein her, es gab eine große Skepsis gegenüber abgefüllten Flaschen. Erst die jüngeren Leute hätten die Kultur des Genießens von Essen und Wein bei einem guten Gespräch in den Mittelpunkt gestellt. „Das ist eine relativ neue Sache für Georgien. Inzwischen gibt es 15 bis 20 andere Bars, die etwas Ähnliches anbieten“, so Wurdeman. „Jetzt gibt es mehr Konkurrenz. Aber das ist gesund. Es



9

BILDER:
9

„Vino Underground“ gilt als die erste Naturweinbar in Tiflis. Inhaber John Wurdeman betreibt mehrere Restaurants

10
Der Klassiker der georgischen Küche: Khachapuri, ein mit Käse gefülltes Fladenbrot mit rohem Ei, serviert im Hotel „Stamba“

11
Treffpunkt für Kreative aus aller Welt: das Hotel „Stamba“ mit Restaurant und Café. Früher war hier ein sowjetisches Verlagshaus



10

zwingt uns, uns immer wieder neu zu erfinden und dafür zu sorgen, dass wir die besten Weinkarten et cetera haben.“

Der Duft von frisch geröstetem Kaffee liegt in der Luft, Mitarbeiter formen kleine Pralinen, während in einer vertikalen Farm Salate und Microgreens heranwachsen: Was zu Sowjetzeiten ein großes Verlagshaus war, ist heute das „Stamba“, ein schicker Hotelkomplex auf der Hauptverkehrsader Rustaveli mit Café, Restaurant und Bar, Co-Working-Space und Fotomuseum. Hier trifft sich die internationale Kreativszene von Tiflis. Auf der Speisekarte stehen sowohl georgische als auch internationale Gerichte. Aber der Klassiker ist und bleibt Khachapuri. Besonders beliebt ist die Variante aus Adschara: In der offenen Küche formen die Köche den Teig zunächst zu Schiffchen, füllen sie mit leicht salzigem Sulguni-Käse und backen sie für wenige Minuten im Holzofen. Anschließend wird der heiße Käse mit einer Gabel aufgelockert und mit einem rohem Ei gekrönt.

Seine Zutaten bezieht das „Stamba“ überwiegend aus der Region, von kleinen Bauernhöfen – und von der eigenen Farm außerhalb der Hauptstadt. „Von dort bekommen wir unsere Milch, Käse und vor allem Mandeln“, sagt Amiko Karchkhadze, zuständig für „Food and Beverage“. Sie stellen auch Mandelöl, -milch und -mehl her. „Wenn wir das Öl pressen, können wir die Mandeln



11

noch für das Mehl weiterverwenden“, erklärt er den nachhaltigen Ansatz. Die „Udabno Farm“ soll die größte regenerative Farm Europas werden. Einen ersten Eindruck davon vermittelt der neu eröffnete „Udabno Shop“ direkt gegenüber vom „Stamba“, der erste Laden für regenerative Produkte in der Stadt. Schon beim Betreten strömt einem der Duft von frisch gebackenen Mandelkekse entgegen, neben Sauerteigbrot aus einheimischen Mehlsorten gibt es selbst gemachte Schokolade und eine Käsetheke. Im „Stamba“ selbst hat gerade eine neue Weinbar eröffnet – von John Wurdeman mit Mads Kleppe, dem ehemaligen Chef-Sommelier vom „Noma“ in Kopenhagen, mehrfach ausgezeichnet als „bestes Restaurant der Welt“. ●