Georgiens kulinarische Schätze

Wie das kleine Land im Kaukasus mit Tee, Naturwein und Käse Traditionen neu belebt und weltweite Exportschlager produziert

Text + Fotos
JESSICA UND
BERND JUNGBAUER

Frauen mit breiten Hüten pflücken unter der heißen Augustsonne Teeblätter und füllen ihre Weidenkörbe, dahinter ragen die Berge des Großen Kaukasus empor. „Kaum jemand weiß, dass Georgien einst nach China, Indien und Sri Lanka der viertgrößte Teeproduzent und -exporteur der Welt war!“, sagt Hannes Saarpuu, Gründer von „Renegade Tea Estate“, während er über seine Plantagen in der Region Imeretien führt. „Die Sowjetunion benötigte Unmengen Tee. Ganz Westgeorgien war damals eine einzige riesige Plantage …, aber die Qualität war miserabel.“ Nach dem Fall des Kommunismus brach die georgische Teeindustrie zusammen, die Felder verwilderten. Saarpuu und sein Team haben die alten Teefelder auf 50 Hektar wiederbelebt – mit harter Arbeit seit 2018. Heute steht „Renegade Tea Estate“ für eine wachsende Anzahl kleiner Produzenten, die in Georgien mit viel Kreativität Tradition neu definieren.

Georgien ist zu einem beliebten Reiseziel für Wanderer und Weinliebhaber geworden. Das kleine Land im Kaukasus, mit Russland im Norden, der Türkei und Armenien im Süden sowie Aserbaidschan im Osten, ist nur etwa so groß wie Bayern, hat aber sieben verschiedene Klimazonen: von den schneebedeckten Bergen Oberswanetiens bis zu den sonnenverwöhnten Weingütern Kachetiens. Jede Region hat ihre eigenen kulinarischen Traditionen und Spezialitäten. Politisch steht das Land an einem Scheideweg: Nach der Verleihung des EU-Kandidatenstatus im Dezember 2023 schmückten Europaflaggen die Häuser vor allem in den Städten. Doch seit der Wahl 2024 sitzt die kremlnahe Partei „Georgischer Traum“ in der Regierung. Wohin sich das Land entwickelt, ist ungewiss.

Zur Mittagszeit bringen die Pflückerinnen ihre gefüllten Körbe in die Fabrik. Dort werden die frischen Blätter gewogen und sofort weiterverarbeitet. Von hier aus gehen

1

2

mehr als 20 verschiedene Biotees, von grün über schwarz bis Oolong, in die ganze Welt – über ein innovatives Modell: Kunden können einzelne Teegärten „adoptieren“. Dadurch entstehe Planungssicherheit, und die Produkte können trotz Handarbeit zu fairen Preisen angeboten werden. Daher auch die kleinen Namensschilder an den Pflanzen.

Die Wurzeln der Teesträucher sind 70 bis 80 Jahre alt. „Nachdem wir sie mühsam freigelegt hatten, trieben sie von selbst wieder aus. Das hat aber viele Monate gedauert…“, erzählt Kristiina Mehik, Mitgründerin und Ehefrau von Saarpuu. „Renegade Tea Estate“ will die „transparenteste Teefarm der Welt“ werden. Das Team setzt auf hohe Qualität durch Single-Origin-Tees, rein biologische Methoden und faire Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden aus dem Dorf. Jede Verpackung trägt eine Chargennummer, die eine Rückverfolgung bis zum individuellen Strauch ermöglicht, inklusive Name der Pflückerin, Datum und Uhrzeit. Saarpuu zeigt über die Hügel: „Ich schätze, dass hier noch 150 bis 200 Hektar verlassene Plantagen liegen. Viele sehen inzwischen wie Wald aus.“

Am Ende einer ruhigen Straße in Martwili, tief in der Region Samegrelo im Westen Georgiens, liegt die „Oda Family Winery“. Die Region grenzt an Abchasien, ein bis heute von Russland besetztes Gebiet Georgiens. Hier, an diesem schier unmöglichen Ort mit seinem wechselhaften Klima, hat Keto Ninidze etwas Außergewöhnliches geschaffen: Sie produziert Naturwein, zum Beispiel aus „Ojaleshi“, einer der endemischen Rebsorten Samegrelos – und zählt zu den bekanntesten Winzerinnen Georgiens.

Damit knüpft Ninidze an eine jahrtausendealte Tradition an: die Qvevri-Weine. Diese reifen in konischen Tonamphoren, den sogenannten Qvevri, die tief in den Boden eingelassen werden. Ein Verfahren, das die UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt hat. Ninidze hat unter anderem das Buch „A Gently Fermenting Revolution“ über Frauen in der georgischen Weinbranche geschrieben. „Samegrelo hat eine lange Weinbautradition. Viele Einheimische wissen leider kaum etwas davon …“, erzählt sie. Das war nicht immer so. „Zu Sowjetzeiten ersetzte man die Weinreben durch Teesträucher, Zitrusfrüchte und Haselnussbäume. Man hielt den Weinanbau in der Gegend für zu aufwändig.“ Zu unterschiedlich die Höhenlagen, zu vielfältig die lokalen Rebsorten, dazu der kalkhaltige Boden – doch das ist genau das, was die Region für Ninidze so einzigartig macht.

BILDER:

1
„Renegade Tea Estate“: Qualität statt Masse wie einst in der Sowjetunion

2
Brachliegende Teefelder wurden wiederbelebt

3
Spezialitäten: Elarji (Maisbrei mit Käse) und Kvarebi (mit Käse gefüllte Teigtaschen

4
In der „Oda“, einem alten Holzhaus, lagern die Weine in Amphoren

5
Exportschlager Naturwein von der bekannten Winzerin Keto Ninidze

4

5

3

In der „Oda“, einem über 100 Jahre alten Holzhaus, das typisch für Samegrelo ist, führt sie ins Erdgeschoss. Hier lagern die Weine in den Amphoren. „Wir haben mit 200 Flaschen angefangen, jetzt sind es 6000!“ Ihre Philosophie: Weniger ist mehr. Wenig Schalenkontakt und eine kurze Maischezeit bei Rotweinen. „Damit der Charakter der Sorte unverfälscht bleibt.“ Doch die „Oda Family Winery“ ist mehr als ein Weingut. Mit dem hauseigenen Restaurant inmitten eines blühenden Gartens zieht sie Gäste aus ganz Georgien an. Das Gemüse, die frischen Kräuter und auch Wildblumen verwenden Ninidze und ihr Küchenteam für die saisonalen Gerichte. Die georgische Küche ist bekannt für ihre Klassiker wie „Khachapuri“, je nach Region ein mit Käse gefüllter Teigfladen, und „Khinkali“, die herzhaften Teigtaschen. Bei der „Oda Family Winery“ werden regionale Spezialitäten der megrelischen Küche serviert: etwa „Elarji“, ein würziger Maisbrei mit Käse, oder „Kvarebi“,

6

7

BILDER:

6
Käsemacher Rati Rostomashvili und seine Frau Maka definieren die Käsetradition Georgiens neu

7
Die Käserei liegt in den ehemaligen Klassenzimmern eines alten Schulhauses

8
Rostomashvili beschreibt seine Käsekreationen als „Mix aus georgischer und Schweizer Technologie“

9
In Udabno soll auf 20.000 Hektar „die größte regenerative Farm Europas“ entstehen

ebenfalls mit extra viel Käse gefüllt – stets begleitet von Naturwein aus der eigenen Produktion.

In Georgien gibt es 525 einheimische Rebsorten, erzählt Ninidze, viele davon fast vergessen. In den letzten Jahren hat Naturwein jedoch einen Aufschwung erlebt. „In den 1990er-Jahren dominierte die industrielle Weinherstellung. Alle Weine gingen nach Russland, sie waren von sehr schlechter Qualität“, sagt Ninidze. „Später kamen europäisch geprägte industrielle Weingüter hinzu, blieben aber weiterhin abhängig vom russischen Markt.“ Mitte der 2000er-Jahre änderte sich das zwangsläufig: Russland blockierte aus politischen Gründen den Import georgischen Weins. So fiel der wichtigste Absatzmarkt weg, doch die Qualität stieg, da neue Märkte weltweit erschlossen werden mussten.

In Sighnaghi, mitten in Kachetien, der größten Weinregion Georgiens, befindet sich das „Pheasant's Tears“, das oft als Vorreiter des weltweiten Trends zu Naturwein gilt. Winzer John Wurdeman widmet sich hier seit 2006 seltenen Rebsorten, die während der Sowjetzeit verloren gegangen waren. Im Inneren des mehr als 200 Jahre alten ehemaligen Wohnhauses zeigt Mitgründer Gia Rokashvili mit seiner kreativen Küche, wie vielfältig die moderne georgische Gastronomie sein kann.

Er verschwindet kurz in der Küche und kommt mit beladenen Tellern zurück: Pfifferlinge in Butter, ein Salat aus frischen Tomaten, violettem und grünem Basilikum mit reichlich Sonnenblumenöl, typisch für Kachetien. Dazu gebratene Pfirsiche mit Schweinefleisch, Kräutern, Chili und Himbeeren. Das Menü wechselt täglich, gekocht wird, was Saison hat. „Die Basis ist immer georgisch“, erklärt Rokashvili seine Kochphilosophie. „Georgien hat eine eigene Identität, eine einzigartige Esskultur. Sie ist spannend und voller Einflüsse. Schließlich liegen wir direkt an der Handelsroute der ehemaligen Seidenstraße.“

8

Freunde von „Pheasant's Tears“, mit Wurdeman als Partner, betreiben oberhalb der Stadt eine eigene Brauerei. Hier experimentieren sie mit dem, was die Natur hergibt: Kräuter aus der Umgebung, Gewürze und Früchte aus dem eigenen Garten. Er schenkt eine der beliebtesten Kreationen zum Probieren ein: „Hier haben wir ein Bier aus der berühmten georgischen Rebsorte Rkatsiteli!“ Ein Craft Beer aus Hopfen und Malz sowie Wasser aus der eigenen Quelle, doch für die erste Gärung wurde Saft eines noch jungen Orange Wines von „Pheasant's Tears“ verwendet, mitsamt seiner Wildhefe. Das Er-

9

gebnis schmeckt herb und überraschend komplex. Auch Wurdeman und sein Team denken immer ein Stück weiter: „Lost Ridge“ gilt nicht nur als eine der ersten, sondern auch als eine der experimentierfreudigsten Craft-Brauereien Georgiens.

Ein versteckter Hinterhof in Telawi, der Hauptstadt Kachetiens. „Kommt herein, ich habe schon alles vorbereitet!“, ruft die Inhaberin Maka Giorganashvili-Rostomashvili. Beim Betreten des Käseladens „Odlisi“ umgeben einen dunkle Steinwände, die Räume sind nur von Kerzenlicht

10

11

erhellt. Hier, in den ehemaligen Klassenzimmern eines alten Schulhauses, hat die Familie Rostomashvili ihre Käserei aufgebaut, inklusive Herstellung und Reiferaum. Käsemacher Rati Rostomashvili und seine Frau Maka zählen damit zu den wenigen handwerklichen Käsereien des Landes – und definieren die Käsetradition Georgiens neu. Seit 2006 betreiben sie eine eigene Farm mit Schweizer Kühen. Im Jahr 2022 hatte dann ihre jüngste Tochter die Idee, auch Gäste zu bewirten. Heute ist „Odlisi“ ein kleines Familienunternehmen. Maka Rostomashvili serviert eine große Käseplatte zur Verkostung: „Dieser hier ist mit Basilikum, Tomate und Meersalz.“ – „Und hier haben wir einen mit Brennesseln.“

Solche Käsesorten sind in Georgien eher selten. Die örtliche Käsekultur ist für ihre salzigen, halbfesten Schnittkäsesorten wie „Imeruli“ und „Sulguni“ bekannt, die beide je nach Region die Hauptzutat von „Khachapuri“ sind. „Odlisi“ dagegen setzte von Anfang an auf Käse im europäischen Stil. Rati Rostomashvili ist selbst Georgier, hat aber in der Schweiz die Käseherstellung gelernt. Nach seiner Rückkehr wollte er eigene, neue Sorten kreieren. Anfangs stieß er auf Widerstand. „Man könne in Georgien keinen solchen Käse verkaufen. Das widerspräche der Tradition, und der Geschmack sei völlig anders!“, erinnert sich seine Frau. Doch er blieb dabei: „Ich mache den Käse, den ich selbst liebe!“ Mit großem Erfolg. Im dunklen, feuchten Keller reifen seine Kreationen, die Variante mit Trüffel ist aktuell vergriffen. Rostomashvili beschreibt seine Käsesorten als „einen Mix aus georgischer und Schweizer Technologie“. Der beste Beweis dafür ist die beliebteste Sorte von „Odlisi“: der Bergkäse – ein elf Monate lang gereifter Hartkäse, der würzig und nussig zugleich ist.

Ein Geländewagen steuert geschickt über tiefe Schlaglöcher und steile Hügel nach Udabno, nahe der aserbaidschanischen Grenze – in die „georgische Wüste“. Alex Iskandarov beaufsichtigt den Aufbau der Infrastruktur, die hier entstehen soll: „die größte regenerative Farm Europas“. Die Vision stammt von Temur Ugulava, dem Inhaber der „Adjara Group“, die in Georgien Hotels wie das „Stamba“ in Tbilisi und die „Rooms“-Designhotels betreibt. Das Projekt begann 2017 mit einer Fläche von 20.000 Hektar. „Früher wurden im Winter alle Schafe aus Ostgeorgien hierhergebracht“, erzählt er. Das verdichtete den Boden und zerstörte das Gras. „Jetzt versuchen wir, das Land zu regenerieren. Wir lassen den Boden ruhen, damit er sich selbst erholen kann.“ Mittendrin liegen die Salzseen von Udabno, ein einzigartiges Ökosystem mit mineralreichem

12

BILDER:

10
Menü im „Pheasant’s Tears“: Gekocht wird, was Saison hat Gebratene Pfirsiche mit Schweinefleisch, Chili und Himbeeren

11
Übernachten kann man auf der „Udabno Farm“ schon; ein ganzes Ökodorf soll folgen

12
Gia Rokashvili, Koch und Mitgründer von „Pheasant’s Tears“, prägt die moderne georgische Gastronomie

Wasser. In der Ferne wachsen Mandelplantagen. Anders als Walnüsse haben Mandeln hier keine Tradition, doch das milde Klima eigne sich ideal für ihren Anbau. Dazwischen grasen Hochlandrinder frei. „Wir verwenden keinerlei Chemikalien“, sagt Iskandarov. „Wir lassen stattdessen die Rinder, Schafe und sogar die Hühner durch die Mandelplantagen ziehen.“ Das Gras bleibt ungeschnitten, die Weideflächen werden regelmäßig rotiert. „Das ist ganzheitliches Weidemanagement!“, sagt Iskandarov. „Wir machen hier bewusst alles anders.“

Die „Udabno Farm“ trifft damit den Nerv der Zeit. „Die Nachfrage nach Bio wächst, sogar in der breiten Bevölkerung“, sagt Iskandarov. Bio in Georgien sei mehr als ein globaler Trend. Auf dem Land habe jeder Georgier schon immer seinen eigenen Garten und Weinberg gehabt. „Deshalb merkt man auch sofort, wenn eine Tomate nach ‚Plastik‘ schmeckt“, so Iskandarov. „Mittlerweile wissen alle, dass selbst die hässlichsten Tomaten oft die besten sind! Die Denkweise der Georgier verändert sich.“ Bald sollen eine Metzgerei, eine Molkerei, eine Brauerei, ein Pilzlabor, Farm-to-Table-Restaurants und sogar ein ganzes Ökodorf folgen. ●