



Küche und Wein



Georgia



Die Besucher erleben den Aufenthalt
in Georgien als ein kontinuierliches
Festmahl





Herzlich Willkommen in Georgien!

Zum Kulturgut des georgischen Volkes gehören einheimische Weine und Speisen. Es ist bemerkenswert, dass Georgien eine der ältesten Weinbauregionen der Welt ist. Seit 8000 Jahren wird hier Wein kultiviert. Angefahr 500 Rebsorten werden in Georgien angebaut. Die klimatische Bedingungen und die geografische Lage des Landes begünstigen den Weinbau ganz besonders.

Die georgische Küche ist reich an Speisen, die mit Kräutern und Gewürzen verfeinert werden. Jede Region verfügt über eine einzigartige kulinarische Tradition. Besonders beliebt sind mengrelische, kachetinische und imeretinische Speisen. Fleischgerichte sowie vegetarische Gerichte aus frischem Gemüse und Kräutern, sowie Salate und Obst werden in vielfältigen Variationen angeboten. Die Gäste genießen schmackhaftes und aromareiches Essen in Georgien, während sie die besten Speisen und Weine des Landes verkosten.

„Georgier kümmern sich hingebungsvoll um ihre Weinberge und bereiten delikaten Speisen liebevoll zu.“

Das Geheimnis liegt unter anderem auch in der fruchtbaren georgischen Erde. Eine besondere Rolle spielen natürlich wieder die Geschichte und die geografische Lage des Landes.



Anfang des Weinbaus

Aufgrund der archäologischen Funde stellten Historiker fest, dass Georgien das Geburtsland des Weinbaus ist. In Georgien fand man Gefäße aus Ton mit den Resten von Weintraubenkernen, die aus der Epoche der Bronzezeit (6. Jahrtausend v. Chr.) stammten. Weinpressen, sichelförmige Rebescheren aus Kupfer, Weinschalen aus Gold, Silber, Kupfer und Keramik aus dem 3.-2. Jahrtausend v. Chr. belegen die Existenz einer uralten Weinbautradition in dieser Region.

Im kleinen Land Georgien wachsen ca. 500 autochthone Rebsorten, und georgische Weine sind durch ihre qualitativen Eigenschaften weltbekannt. Das Zusammenwirken des warmen Klimas und der vom Schwarzen Meer strömenden feuchten Luft begünstigt das Gedeihen der Rebsorten, aus denen man hochwertige Weine gewinnen kann. In den

unterschiedlichen Klimazonen Georgiens findet man Rebsorten, die in anderen Teilen Europas nicht vorkommen.

Die bekanntesten Rebsorten:

Weißer Traubensorten

Rkaziteli, Mzwane Kachuri, Chichwi, Kissi, Kachuri Mzwane, Chinuri, Goruli Mzwane, Zolikauri, Zizka, Krachuna, Ratschuli Tetra, Sakmiela, Awasirchwa.

Rote Traubensorten

Saperawi, Tawkweri, Ozchanuri Sapere, Schawkapito, Alexandrouli, Mudscherutuli, Dswelschawi, Usachelouri, Orbeluri Odschaleschi, Odschaleschi, Tschchaweri.

Aus der Rebsorte Rkaziteli werden verschiedene Weißweine mit unterschiedlichen geschmacklichen Eigenschaften hergestellt. Aus der Rebsorte Saperawi wird ein qualitativ hochwertiger Wein mit Pflaumen- und Mandelaroma gewonnen. In der Region Kachetien



werden auch halbtrockene Weine Kindsmarauli und Achascheni produziert.

Aus der Bergregion Ratscha kommt ein sehr beliebter und bekannter halbtrockener Wein Chwantschkara.

Weinbaugebiete Georgiens

Das Herzland des Weinbaus Georgiens ist Kachetien, hier wurde Wein schon im 6. Jahrtausend vor Chr. kultiviert. Der Wein wird in Kachetien traditionell in Tonkrügen (auf Georgisch: Kwewri) die in die Erde eingegraben sind vergärt und aufbewahrt. Von den Weinbergen Kachetiens werden Sie sehr beeindruckt!

Weitere Weinbauregionen in Georgien sind Schida Kartli, Kwemo Kartli, Imereti, Samegrelo, Guria, Samzche-Dschawcheti und Adschara. In jeder Region Georgiens werden einzigartige und hochwertige Weine mit vielfältigen geschmacklichen Eigenschaften, von unterschiedlichen Farben und Aromarichtungen hergestellt.



Die traditionelle Art der Weinherstellung

Die Produktion von Rotwein ist standardisiert. Aber die altkaukasische Methode der Weinherstellung in Tonkrügen (Kwewri) wird in Georgien, vor allem im Osten des Landes, in Kachetien, auch heute noch praktiziert. Die Weine reifen unterirdisch mehrere Monate lang in versiegelten Tonkrügen und erhalten dadurch einen einzigartigen Geschmack. Der älteste Kwewri aus dem 6. Jahrtausend wurde auf dem Chrami-Berg ausgegraben. Die Kwewris aus dieser und späteren Perioden fand man als archäologische Funde in allen Regionen Georgiens, in den westlichen sowie östlichen Teilen des Landes. Kolchische und iberische Kwewris (sie werden in Westgeorgien Tschuri genannt) unterscheiden sich voneinander durch Form, Farbe, Herstellungs- und Ge-

staltungsweise.

RTWELI (WEINLESE)

Der Herbst ist für georgische Winzer fast die wichtigste Jahreszeit, da die Weinlese - (auf Georgisch: Rtweli) - in dieser Periode oft parallel zu der Korn- und Obsternte stattfindet. In jedem Haus werden Körbe voll mit Granatäpfeln, Birnen, Äpfeln und Pflirsichen.

Schon in den frühen Morgenstunden sind in den Weinbergen fröhliche Rufe und Gesänge zu hören. Die Weintrauben werden in großen Körben (Godori) gesammelt, die aus biegsamen Kirschbaumästen geflochten werden. Im Herbst wird Tschurtschchela zubereitet. Der Weintraubensaft wird dazu in einem Topf zu einer zähflüssigen Masse eingekocht und mit Mehl angedickt. Walnuss- oder Haselnusskerne werden aufgefädelt, zweimal in den zubereiteten Weintraubensaft - auf Georgisch:



Tatara oder Pelamuschi - getaucht und dann im Schatten getrocknet.

macht spontane Gedichte und erzählt unterhaltsame Geschichten. Tamada schlägt mit den Trinksprüchen die Brücken zwischen der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Halten Sie sich bereit für einen Trinkspruch... und antworten Sie mit „Gaumardschos!“ „Gaumardschos“ also „zumunseren Wohl!“ Die Reihenfolge der Trinksprüche beruht auf einer langen Tradition. Der erste Trinkspruch geht stets an den Frieden und der folgende an alle Gäste, die sich zu der feierlichen Tafel zusammengefunden haben.

Die Tradition der Trinkspeuche

Der Tamada oder Trinkspruchmeister ist die wichtigste Person an einer georgischen Tafel. Er bestimmt den Ablauf des Festmahls und sorgt für die Schaffung einer angenehmen Stimmung unter den Gästen. Er bringt Trinksprüche aus,



Jedes georgische
Gericht ist ein Poem

Georgische Küche und Tafel "Supra"

Die originelle und sehr spezifische georgische Küche ist genauso vielfältig, wie die abwechslungsreiche Landschaft des Landes. Sie verfügt über eine breite Palette der Fleischgerichte und vegetarischer Speisen, die mit unterschiedlichen Kräutern gewürzt werden. Die Gerichte werden aus frischem Schweine-, Lamm- bzw. Hammel-, Rind- und Hähnchenfleisch oder auch aus Fisch zubereitet. Die verschiedensten Käsesorten, Hasel- und Walnusssoßen, frisches Obst und Gemüse, Auberginenzubereitungen, grüne Bohnenspeisen verfeinert mit pikanten Kräutermischungen aus Koriander, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Minze, Bohnenkraut, Knoblauch und wilden Kräutern werden in Restaurants und Pensionen landesweit angeboten.





Georgische Speisen

Eine kleine Auswahl der einzigartigen georgischen Gerichte, die man unbedingt kosten sollte:

BASISGERICHTE:

Georgischer Käse – in jeder Region Georgiens werden verschiedene Käsesorten hergestellt.

Nadugi – eine Art Sahne-Käsezubereitung, sehr weich.

Chatschapuri – georgisches Fladenbrot mit Käsefüllung. Jede Region Georgiens bietet eine eigene Art von Chatschapuri an.

Lobiani – Fladenbrot mit Bohnenfüllung, eine Art Bohnengebäck wird traditionell am kirchlichen Feiertag „Barbaroba“ (der 17. Dezember ist der Namenstag der Heiligen Barbara) gebacken.

Pchali – eine vegetarische Speise gewürzt mit Walnusspaste und Kräutermischung.

gen. Pchali wird aus unterschiedlichen Gemüsepflanzen zubereitet, unter anderem auch aus Spinat. Besondere Pchaliarten sind Jijilaka, Moloka und Ekala.

Spinat – Spinat wird mit Walnüssen, Spezien und Kräutern verfeinert.

Badridschani (Auberginen) mit Walnusspaste - Auberginen werden mit Walnüssen, Essig oder Granatapfelsaft, Knoblauch, Kräutern und Granatapfelkernen gewürzt.

Mtschadi - Maisbrot, wird als runde Brötchen oder Fladen auch in Öl gebacken und sehr gern mit Käse gegessen.

SUPPEN:

Chaschi – Rindfleischbrühe gewürzt mit viel Knoblauch.

Chartscho – Rindfleischbrühe gewürzt mit Walnüssen.

Tschichirtma – leichte Fleisch- oder Geflügelbrühe mit geschlagenen Eiern, Knoblauch, Dill und Essig.



HAUPTGERICHTE:

Satsiwi – Pute oder Huhn eingelegt in einer mit Knoblauch und Kräutern gewürzten Walnusssoße.

Mtswadi – Georgisches Barbecue, aufgespießtes und über dem offenen Feuer gebratenes, mit Granatapfelsaft verfeinertes Fleisch.

Chinkali – eine sehr beliebte georgische Nationalspeise. Die Teigtaschen werden mit saftigem Fleisch pilze oder Kase gefüllt, gekocht und ohne Besteck gegessen. Die spezielle Esstechnik lernen Besucher gerne kennen.

SOSSEN:

Basche – eine Soße aus gemahlene Walnüssen gewürzt mit Knoblauch und Kräutern.

Adschika – eine pikante Gewürzpaste mit Peperoni und Kräutern.

Tkemali – eine aus Mirabellen zubereitete rote oder grüne Soße. Niemand verlässt

das Land ohne eine Flasche Tkemali.

DESSERTS:

Walnuss georgische Desserts werden eher aus Obst und Nüssen als aus Butter und Eiern zubereitet.

Tschurtschchela – eine Wal- oder Haselnusskette, die in verdickten Traubensaft (Pelamuschi) getaucht und dann luftgetrocknet wird.

Gosinaki – die traditionelle georgische Süßigkeit aus gerösteten Wal- oder Haselnüssen und Honig, wird hauptsächlich zu Weihnachten und Silvester zubereitet.

Pelamuschi – Pelamuschi ist eine georgische Delikatesse, die aus Weintraubensaft, Zucker und Mehl kreierte wird.

*Verkosten Sie die georgische Küche
und genießen Sie die besten
Momente Ihres Lebens!*

Allgemeine Reiseinformationen

VISABESTIMMUNGEN

Bie Besucher aus aller Welt sollen über die gültigen Reisepässe verfügen. Die georgischen Visaregelungen sind liberal: die Bürger von 94 Ländern dürfen ohne Visum einreisen (für die Periode von nicht mehr als 90 Kalendertage innerhalb von 180 Tagen). Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website der Konsularabteilung des Ministeriums für Auswärtige Angelegenheiten von Georgien: www.geoconsul.gov.ge

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

Tbilisi ist sozusagen der Haupteingang nach Georgien. Es gibt direkte Flüge nach Tbilisi von Batumi und Kutaisi, sowie aus vielen europäischen und asiatischen Städten. Nonstop-Flüge gibt es von Amsterdam, München, Riga, Wien, Paris, Warschau, Istanbul, Dubai, Tel-Aviv, Baku, Moskau, Jekaterinburg, Kiew, Minsk, Dnipropetrovsk, Alma-Ata, Aktau, Urumqi, Doha, Erbil, Baghdad, Sulaymaniyah, Sharm el-Sheikh, Sharjah und Najaf.

DER INTERNATIONALE FLUGHAFEN BATUMI

Batumi empfängt direkte Flüge aus Tiflis, Moskau, Kiew, Istanbul, Minsk, Erbil und Sulaymaniyah.

DER INTERNATIONALE FLUGHAFEN KUTAISI

Direktflüge nach Kutaisi kann man von Tbilisi, Kiew, Warschau, Moskau, Minsk, Budapest und Vilnius nehmen.

ANREISE ÜBER LAND

Tägliche Busse fahren nach Tbilisi vor allem aus Baku, Istanbul, Ankara, Trabzon, Jerewan und Athen.

ANREISE MIT DEM ZUG

Die Zugverbindung besteht zwischen Georgien, Armenien und Aserbaidschan. Die Züge von Baku gibt es täglich, und nach Jerewan. Weitere Informationen und Fahrpläne finden Sie unter: www.railway.ge

ANREISE MIT DEM SCHIFF

Nach Georgien gibt es wöchentlich die Fähren von ukrainischen Häfen Ilychevsk und Odessa.

UNTERKUNFT

Die Großstädte wie Tiflis und Batumi bieten Hotels aller Kategorien von internationalen Vier - und Fünf-Sterne-

Hotels bis zu den Gasthäusern an. In den Regionen wird Unterkunft in erster Linie in Drei-Sterne-Familienhotels, Bed & Breakfast Hotels und Gasthäusern angeboten.

KÜCHE

Es gibt zahlreiche ausgezeichnete Restaurants in Tiflis, wo man die traditionellen georgischen und internationalen Gerichte verkosten kann, während die Restaurants in den verschiedenen Regionen des Landes bieten überwiegend traditionelle Gerichte an.

KLIMA

Das georgische Klima ist äußerst vielfältig, obwohl das Land selbst ziemlich klein ist. Der Großer Kaukasus spielt eine wichtige Rolle bei der Moderation des Klimas Georgiens, und schützt das Land gegen kalte Luft aus dem Norden, während die Kleinen Kaukasus-Berge vor der sehr trockene, heiße Luft aus dem Süden schützt. Die Durchschnittstemperaturen im Sommer sind zwischen +19 ° C bis +25 ° C und im Winter von +1,5 ° C bis +3 ° C. Trotzdem gibt es auch Schnee und Kälten hoch in den Bergen!

WÄHRUNG

Die offizielle Währung Georgiens ist georgisches Lari, das in der Regel als GEL vorkommt. Lari wird in 100 Tetri unterteilt. Die großen Hotels akzeptieren Kreditkarten, aber außerhalb der Großstädte ist es besser, bar zu zahlen. Geldautomaten sind überall in den Städten zur Verfügung.

STROM

Elektrizität - 220 V, 50 Hz. EU-Standardstecker funktionieren in ganz Georgien.

KOMMUNIKATION

Die Landesvorwahl ist +995 und die Ortsvorwahl von Tbilisi ist 322. Die georgischen Mobilfunkdienstleister (Geocell, Magticom und Beeline) decken fast das gesamte Gebiet des Landes, und es gibt viele Wi-Fi Zonen, wo man Internet kostenlos benutzen kann.

GESUNDHEIT

Um Rettungsdienst oder Ambulanz zu erreichen, rufen Sie bitte 112 - die allgemeine Rettungsdienst. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.georgia.travel



www.georgia.travel

Hotline (24 hrs.)

☎ 0 800 800 909

Die Nationale Tourismus Administration Georgien
0105 Tiflis, Georgien, Sanapiro Str. 4.
Tel.:+995 322 43 69 99
Fax:+995 322 43 60 85
E-Mail: info@gnta.ge
Webseite: www.gnta.ge
www.fb.com/GeorgiaAndTravel