

PRESSEINFORMATION

Kulinarische Reisetipps vom Lopota Lake Resort & Spa

7 gute Gründe für eine kulinarische Reise nach Georgien



Typische Tafel mit Saperavi-Wein aus Chateau Buera / Weingut Chateau Buera im Lopota Lake Resorts & Spa / Chakapuli, georgischer Lammeintopf / Küchenteam
©Fotos: Lopota Lake Resort & Spa

Download per Hyperlink oder hier: https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=lopota_lake_resort_spa

Telavi/Frankfurt, 28. Januar 2020 (primo PR) – Georgien boomt und zieht jedes Jahr mehr Urlauber in seinen Bann. Neben der atemberaubenden Landschaft und den spannenden Städten fasziniert dabei ganz besonders die Kulinarik des Landes. Wer die hervorragende Küche Georgiens kennenlernen und den herausragenden Wein probieren möchte, ist im Lopota Lake Resort & Spa im Osten Georgiens genau richtig. Denn hier liegt das Weingut direkt im Resort, kommen die typischen Gerichte im Restaurant Kakhetian Corner auf den Tisch – wie etwa Chakapuli, der köstliche Lammeintopf, dessen Rezept das Küchenteam hier verrät. Die herzhaften Gerichte sind natürlich einer von vielen guten Gründen für eine kulinarische Reise nach Georgien. [Lesen Sie hier mehr.](#) Weitere Informationen zum Hotel mit dem Weingut Chateau Buera unter www.lopotaresort.com

1. Der Wein

Georgien gilt als „Wiege des Weins“. Schon vor 8000 Jahren wurden hier Rebsorten kultiviert. Sogar etymologisch hat der Wein in Georgien seine Wurzeln: Das Wort Vino leitet sich aus der altgeorgischen Bezeichnung Ghvino ab. Zentrum des Weinanbaus in Georgien ist Kachetien. Hier ist jeder Bauer ein Winzer, hat jedes Haus seinen Weinkeller – und hier liegt mit dem [Chateau Buera](#) inmitten des Lopota Lake Resort & Spa der wohl beste Ort für eine Weinprobe in Georgien. Dabei fasziniert der Wein Georgiens die Gäste nicht nur durch seine lange Geschichte, sondern vor allem durch seinen einzigartigen Geschmack.

2. Das Brot

Brot ist die Basis der georgischen Esskultur und hat in Georgien, wo es traditionell in runden Lehmöfen – den Tone – gebacken wird, eine besondere Bedeutung. Auf dem Tisch liegt es daher stets in der Mitte, die übrigen Speisen gruppieren sich darum herum. Besonders gern backen die Georgier ihr Brot übrigens gleich mit einer Füllung: Chatschapuri ist ein Fladenbrot mit Käsefüllung und in Georgien inzwischen ein so wichtiges Grundnahrungsmittel, dass die Kennzeichen für eine Inflation am so genannten Chatschapuri-Index gemessen werden – also den Kosten für sämtliche Zutaten plus der Energie für den Ofen.

3. Das Fleisch

Einst soll in der georgischen Bergregion Tuschetien ein Schäfer einem Gourmetkoch ein Stück Fleisch serviert und gefragt haben, ob er erraten könne, womit es zubereitet worden sei. Als der Gourmet konzentriert in sich ging und mit Kennermiene die verschiedensten Kräuter benannte, lachte der Schäfer: „All diese Kräuter wachsen hier und unsere Schafe fressen sie sehr gern.“

Pressekontakt: *primo PR*, Nuray Güler & Anne Heußner

Tel: +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

info@primo-pr.com, www.primo-pr.com

Das Fleisch aber, was Sie soeben gegessen haben, ist nur mit Wasser und Salz gekocht!“ Kein Wunder also, warum die Küche Georgiens so viel Wert darauf legt, dass der Eigengeschmack des Fleisches erkennbar bleibt: Wer solch ein Fleisch hat, braucht nicht viel mehr dazu.

4. Die Gerichte

Die georgische Küche verfügt über eine Vielzahl eigener Gerichte, die oft mit Kräutern wie frischem Koriander und Pfefferminze, mit Knoblauch und Walnuss eine besondere Note bekommen. Die hübsch eingedrehten Teigtaschen Chinkali zum Beispiel sind gefüllt mit Fleisch oder Gemüse und werden per Hand gegessen. Sehr beliebt ist auch Mzwadi, gegrilltes Fleisch am Spieß – eine Urform des Schaschlik, das gern beim Picknick über einer Feuerstelle zubereitet wird. Und zum Dessert vielleicht etwas Tschurtschchela? Diese georgische Spezialität aus Walnüssen und Traubensirup sollte jeder einmal probiert haben.

5. Die Tafel

Die Georgier wissen, wie man tafelt. Supra nennt sich die georgische Tafel, auf der sich die verschiedensten Gerichte auf einer Vielzahl an Tellern und Schüsseln verteilen. Jeder Gast, so die Maxime, soll sich von den Speisen seiner Wahl bedienen können, ohne dabei seinen Platz verlassen zu müssen. Der Schriftsteller John Steinbeck beschreibt „Ein Gastmahl in der Kolchis“ wie folgt: „Der Anblick der Tafel aber brachte uns beinahe um. Sie war ungefähr vierzehn Fuß lang, und sie war beladen mit Gerichten (...) Und das Schreckliche an allem war, dass alles köstlich schmeckte. Die Düfte waren alle neu, und wir wollten alles versuchen. Und wir starben beinahe, weil wir uns überaßen.“

6. Die Gastfreundschaft

„Der Gast ist ein Geschenk Gottes,“ lautet ein georgisches Sprichwort und tatsächlich: Gastfreundschaft ist in Georgien nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern eine Ehre. Den Gästen werden die Türen geöffnet, die besten Speisen serviert und der köstliche Landwein aus dem Keller geholt. In Volksliedern und Gedichten zählt Gastfreundschaft sogar höher als Mut. In Tiflis wurde ihr schließlich ein Denkmal gesetzt: Auf einem Berg über der Stadt steht die „Mutter Georgien“ – in einer Hand hält sie ein Schwert, um sich gegen Feinde zu wehren, und in der anderen ein Gefäß mit Wein als Symbol der Gastfreundschaft.

7. So einfach, so herzhaft – Chakapuli präsentiert vom Küchenteam des Resorts

Wie so oft in der Kulinarik ist auch in Georgien das Geheimnis der guten Küche: das Einfache und Herzhafte. Und so lassen sich die Gerichte gut zu Hause nachkochen, wird der Urlaub auf diese Weise in der Heimat verlängert. Zum Beispiel mit Chakapuli, dem köstlichen Lammeintopf, den Georgier gern am Ende des Winters genießen, wenn der Frühling naht und die ersten Kräuter wachsen.

Und so geht's: 5 kg Lammfleisch mit Knochen in Stücke schneiden und diese waschen. In einem Topf klein gehackte Zwiebeln andünsten und mit Pfeffer bestreuen, das Fleisch darin 5 Minuten andünsten und mit einem halben Liter Weißwein ablöschen. Bevor das Fleisch vollständig gegart ist, 500 g Tkemali hinzufügen, die rote Pflaumensoße (erhältlich etwa online bei Amazon). Nach 5 Minuten nach Belieben salzen und nacheinander Folgendes dazugeben: eine gehackte Lauchzwiebel, gehackter Koriander (400 g.), gehackter Dill (40 g.), gehackter Estragon (400 g.), kaukasische Gartenkresse (100 g.), Mzhavuna (50 g. georgisches Kraut). Alles 10 Minuten kochen lassen und das Gericht servieren.

Tipp des Sommeliers: Am besten passt zu dem deftigen Gericht ein klassischer, leichter Weißwein mit hohem Säuregehalt oder ein traditioneller georgischen Bernsteinwein (Amber Wine) mit mittlerem Körper.



PRESSEINFORMATION

Über Lopota Lake Resort & Spa

Das [Lopota Lake Resort & Spa](https://www.lopotaresort.com/en) liegt am Fuße des Großen Kaukasus an einem privaten See, unweit des Zentrums von Kachetien und der historischen Hauptstadt Telavi. Es verfügt über 186 Doppel- und Familienzimmer sowie Suiten, die in einzelnen Gebäuden rund um den See verteilt sind so wie vier Outdoor-Pools, ein Indoor-Pool, eine Russische Sauna und ein Fitness-Center. Mitten im Wald befindet sich der Lopota Forest Spa, der das Thema Wein in seinen Anwendungen aufgreift, aber auch für Detox- und Yoga-Programme ein beliebtes Ziel ist. Insbesondere Familien fühlen sich hier bestens aufgehoben, denn das Resort bietet neben den riesigen Familienzimmern ein tolles Aktivitäten-Programm für die Kleinen, damit die Eltern am See oder im Spa entspannen können. Ob Tennis, Minigolf, Quadbike oder Aktionen auf dem See – Langeweile gibt es hier nicht! Das bekannte Weingut Chateau Buera befindet sich direkt auf der Anlage, hier ist höchster [Weingenuss](#) mit traditionell georgischem als auch europäischem Wein und hervorragender lokaler Küche garantiert.

Die Entfernung zum Flughafen Tiflis beträgt etwa zwei Stunden. Der Flughafen Kutaisi ist etwas weiter weg, aber ideal, um weitere Landstriche Georgiens zu entdecken, um sich dann im Lopota Lake Resort & Spa zu entspannen. Spezielle Touren, die die Geschichte und Kulinarik der Region vermitteln, aber auch für Wanderer und Reiter sowie Abenteurer zu Land und Luft (Helikopter oder Heißluftballon) geeignet sind, bietet das Lopota Lake Resort & Spa mit erfahrenen Reiseführern an. Weitere Informationen: <https://www.lopotaresort.com/en>.