

Georgien – von Winzern und Speisen, die überraschen

Als wir 2019 die Anfrage vom georgischen Lopota Lake Resort & Spa für PR-Betreuung in Deutschland erhielten, war ich zu der Zeit in Berlin, um meinem Vater für seine bevorstehende zügige Herz-OP positiven Beistand zu leisten. Es ist seltsam, je mehr ich im Stress bin und viel zu tun habe – auch privat – bin ich offen für Neues – geht es Euch auch so? Jetzt in der Corona-Situation könnte der Tag mit weniger Aufgaben nicht länger sein. Aber weiter zu meiner Geschichte. Sowohl der erste Email-Verkehr als auch das Whatsapp-Telefonat mit Ketevan, unserer Ansprechpartnerin im Resort, war irgendwie magisch. Wir verstanden uns auf Anhieb und ich hatte das Gefühl, sie sei „meine“ Schwester. Mit Keto kamen wir gleich auf den Punkt, sie wusste genau, was sie wollte und ich verstand ihre Gedanken. So stand als wichtige Maßnahme unsere erste Pressereise nach Georgien an – direkt in die Weinbauregion Kachetien, wo seit 2008 das Lopota Lake & Spa Resort seinen wunderschönen Platz zu Füßen des Kaukasus-Gebirges hat. Bemannt mit zehn Bloggern und Journalisten aus ganz Deutschland trafen wir uns am Hauptstadtflughafen Tiflis. Von hier aus ging es mit dem Minibus über Stock und Stein rund zwei Stunden ins Landesinnere nach Napareuli, einem kleinen Dorf in der Gemeinde Telavi von Kachetien. Als wir ankamen, war es mitten in der Nacht, so dass wir uns der Größe dieses Kleinods erst am nächsten Morgen richtig bewusst wurden.



Das [Lopota Lake Resort & Spa](#) ist wie ein kleines Dorf im Dorf. Sein See – mit dem Namen Lopota – ist Mittelpunkt und einfach wunderschön. Drumherum liegen die kleinen Bungalows und Restaurants sowie das prächtige Weingut Chateau Buera mit Restaurant, Lounge und Weinkeller sowie das etwas höher gelegene Lopota Forest Spa sanft umschlungen von der Natur und dem Kaukasus. Zwischendrin einladende Baumhocker, einsame Stege, Spielplätze und versteckte Pfade, die zu kleinen Kapellen mit einem verführerischen Ausblick auf den See führen. Indoor- und Outdoor-Pools mit



gemütlichen Lounge-Areas, Reitställe, Fahrrad- und Quadbike-Stationen sind auf dem 60 Hektar großen Gelände ebenso verteilt. Obwohl das Resort zu unserer Zeit ausgebucht war, hatte man das Gefühl, allein zu sein. Wenn wir nicht alle das erste Mal in Georgien gewesen wären, hätten wir unsere komplette Pressereise nur in dem Resort verbracht. Für das nächste Mal habe ich es mir fest vorgenommen, mit Mann und Tochter – denn hier ist man weit weg vom Trubel des Alltags und kann komplett entspannen. Obwohl ich das Meer liebe, habe ich es hier gar nicht vermisst, da mich die Bergwelt des Resorts in ihren Bann gezogen hat, die ich von meinem Balkon aus frühmorgens bei einem leckeren Kaffee super genießen konnte.

Trotz der Schönheit dieses Resorts waren wir gespannt auf das Programm außerhalb, auf die Menschen, die Hotspots, die Kultur und natürlich das Essen und den Wein, für den die Region seit über 8000 Jahren bekannt ist.



Weinherstellung hat Familientradition



„Aus Liebe zu den Trauben küsst man selbst den Zaun des Weinbergs“ ist ein georgisches Sprichwort und das spürten wir überall auf unserer Tour. Da wir am ersten Tag widriges Wetter hatten, kamen wir in den Genuss, ein paar Winzer in der Nähe des Resorts besuchen zu dürfen. Und überall wo wir waren, war eins klar: Weinherstellung hat in der Familie lange Tradition und ist wichtige Basis für den Lebensunterhalt. Die Art der Herstellung ist auch bemerkenswert: direkt in den Boden eingelassenen amphorenartigen

Tongefäßen - so genannten Kvevris – werden die Weintrauben zu Wein vergoren. Vorher werden sie mit den Füßen – heute eher in kleinen Familienbetrieben - in einem ausgehöhlten Baumstamm, dem Satsnakheli, ausgepresst. In Kachetien reift der Wein in den Kvevris am längsten. Diese traditionelle Herstellungsweise wurde 2013 sogar in die Liste des »Immateriellen Kulturerbes der Menschheit« aufgenommen.



Zwei Winzer mit Herz



Für **Giorgi Aldashvili vom [Merani Ruispuri](#)**, nur 30 Minuten vom Lopota Lake Resort & Spa entfernt, sind Trauben in seinen Weinbergen ein Geschenk der Natur. Er ist der einzige Winzer Georgiens, der biodynamischen Weinbau betreibt. Die Grundsätze hat er sich im Genferseegebiet angeeignet. Natürliche und kosmische Kräfte sind für ihn wichtig. Er arbeitet nie bei Vollmond. Die Blätter der Rebstöcke beträufelt er mit Kamillen-, Löwenzahn- und Brennnesseltee, damit sie sich erholen können und die Qualität des Weins nicht leidet. Auch er schwört auf die Kvevri-Herstellung. Schon beim Eintritt in seine Outdoor-Anlage spüren wir eine besondere Magie. Vorbei an einem alten kunterbunten Trabi aus der Sowjetzeit werden wir auf einer hölzernen Aussichtsplattform empfangen, den er mit seinem Team liebevoll dekoriert hat und einen Hauch von maritimem Flair aufweist. Hier ist der Blick auf den Kaukasus und seinen mit Schnee bedeckten Gipfeln sowie die grünen Täler entlang des Alasani-Flusses einzigartig – genauso wie unsere drei „U25-Sänger“, die wir nach unzähligen Gläsern Wein und selbstgebranntem hochprozentigem Chacha-Schnaps, so nennen, um eine Bloggerin aufzuziehen, die mit einem Augenzwinkern nur unter 25-jährige Männer anziehend findet und durch die Blicke der drei singenden Jungs auch umgarnt wird – zumindest scheint es uns so. 😊

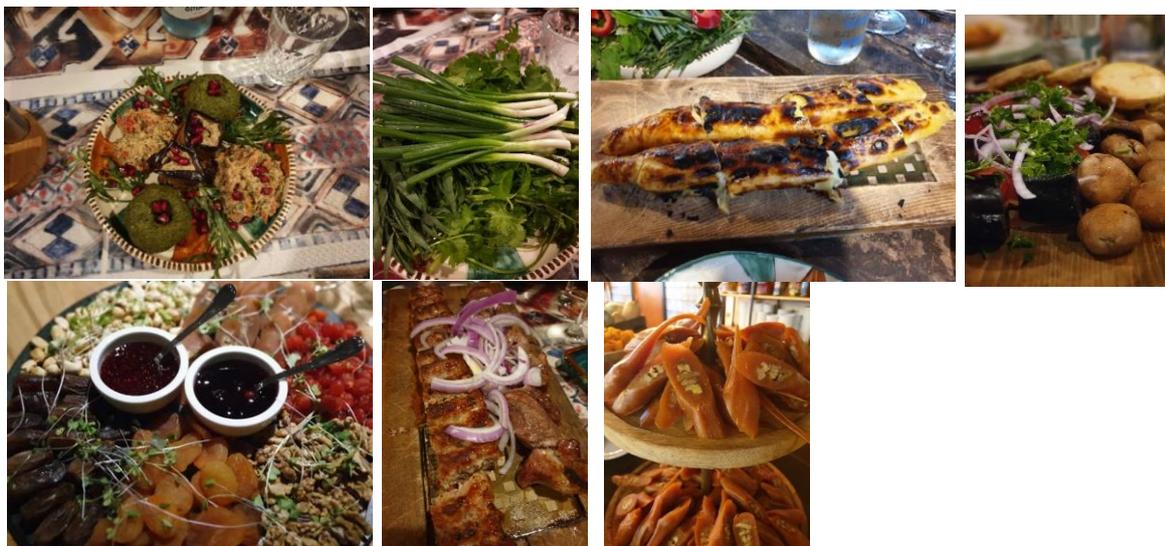


Ein weiterer Ort hatte ebenso einen gewissen Zauber auf mich – Artana, der schon wie Kunst klingt. Wir waren zu Gast bei dem ehemaligen Künstler Kakha Berishvili, der mit seiner Tochter Ketevan und Enkeltochter hier in seinem Weingut [Artanuli Gvino](#) lebt. Das Anwesen schien etwas improvisiert, einem Schöpfergeist gebührend. Die Häuserwände bemalt, kleine Kunstwerke und Antiquitäten überall verteilt – sehr einladend. Keti führt uns herum und zeigt auch ihre kleinen Malereien - handbemalte Etiketten für die Weine, für deren Vermarktung sie auch zuständig ist. Erst 2010 begann Kakha mit der Abfüllung von Wein. Dazu gehören die Sorten Saperavi und Rkatsiteli, die hier in mehreren Kvevris verschiedener Größen unter einem Steinboden-Marani heranreifen. Im Jahr 2015 begann Ketevan ihrem Vater zu helfen und brachte ihre feminine Note in die Weine ein, mit konzentrierten Fruchtaromen in der Nase und am Gaumen. Ihre Weine sind unter Naturweinkennern bereits Referenzen des georgischen Terroirs. Wir verkosteten in einem gemütlichen Pavillon mehrere der Weinsorten, die mit würziger, blumiger und fruchtiger Note den Blick auf das Land versüßten. Kontakt über Facebook: [@artanuligvino](#) oder Email: ketevanberishvili@gmail.com.



Schon mal Georgisch gegessen?

Das war für mich die Überraschung schlechthin – das Essen in Georgien. Ich hätte nie gedacht, dass die türkische Küche, in der ich groß wurde, bei mir Konkurrenz bekommen könnte. Ja wirklich. Diese Vielfalt an Kräutern, Gemüsesorten, Düften, Fleischspezialitäten und Teiggerichten – erinnerte mich zwar schon an die türkische Küche – doch war sie eben anders. Schon der Klang der Namen, wie Chinkali (Teigtaschen mit Hackfleisch oder auch in vegetarischer Variante), Khatchapuri (gebackenes Käsebrot) – [hier](#) geht es übrigens zu einem speziellen Rezept vom Küchenchef des Lopota – sowie Mschadi (typisches Maisbrot) oder Badridschani (gefüllte Auberginen mit Wallnusspaste) machte neugierig auf den Geschmack. Zusammen angerichtet mit viel Grün waren sie auch für die Augen ein Schmaus. Obwohl Georgier auch viel Fleisch essen - vor allem Mzwadi (Schaschlik), Tschachochbili (Hähncheneintopf mit Tomaten-Zwiebelsoße) oder Tschanachi (Hammeleintopf mit Auberginen) mit einer der leckersten Soßen überhaupt Tkemali (Mirabellensoße) – konnten die vegetarischen und veganen Blogger aus dem Vollen schöpfen. Für mich ist und bleibt Georgien ein wahres Paradies für den Gaumen. Schade, dass es in Deutschland keine oder wenige georgische Restaurants gibt – denn sie haben meiner Meinung nach Riesenpotenzial, auch Sternegourmets zu beglücken.



Mit Goga, dem Eigentümer des Lopota, lernten wir auch einige Speisen traditionell zuzubereiten, darunter auch die typische georgische Süßspeise – spricht sie mal aus: Tschurtschchela. Wie klingt es? Ziemlich lecker, oder? Hier bindet man Haselnuss- oder Walnusskerne auf eine Leine und taucht sie so lange in Traubensaft ein, der mit Mais- und Weizenmehl angedickt ist, bis sich eine dünne Schicht über die Nüsse gelegt hat. Übrigens: eine ähnliche Variante gibt es auch in der Türkei (Cevizli Sucuk, von der Konsistenz etwas härter). Auch die leckeren Chinkali, gekochte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, hauptsächlich mit Hackfleisch oder Käse und Schmand, lernten wir schnell zu kreieren. Ich sage bewusst kreieren, da es einer gewissen Fertigkeit benötigt, den Teigrand in perfekte Falten anzulegen. Unsere Gruppe hatte Georgisch kochen im Blut, definitiv! Und das Essen sowieso, denn Chinkali zu essen, macht auch Spaß! Sie werden von Hand gegessen, dabei greift man zur Spitze der Teigtasche (georgisch kudi "Hut"), die kühler ist als der Inhalt und beißt etwas Teig ab, trinkt den Saft aus der Tasche und isst den Rest. Einfach himmlisch!

Ich könnte hier noch viel mehr vom Zauber des Landes schreiben, aber daraus würde sicher ein Buch entstehen.



Versäumen will ich aber nicht hier ein paar weitere Menschen zu nennen, die wir noch getroffen haben – zum einen den Abt David Makharadze, der früher Architekt war und heute das orthodoxe Alawerdi-Kloster aus dem 4. Jahrhundert in Kachetien leitet. Auch er betreibt mit seinen Brüdern Weinanbau und verkauft diese nur in den historischen Gemäuern des Klosters, von dessen Potenzial er überzeugt ist. Mir schwirrt gerade eine Szene im Kopf herum: Wir Frauen mussten beim Eintritt in das Kloster uns mit Kopftüchern und langen Wickelröcken bedecken. Bei der Führung mit dem Abt lockerte sich bei einer Journalistin die Schürze und sie versuchte vergebens, diese wieder zurechtzurücken – dabei musterte sie der Abt so, dass wir dachten, sie gefällt ihm und danach zogen wir sie als „Äbteverführerin“ auf... bei der Weinverkostung im Anschluss war die Frage eines Journalisten, ob der Abt denn nicht sein vorheriges Leben vermisse, sicher ambivalent gemeint – wir bekamen ein sympathisches Grinsen als Antwort von ihm zurück.



Da ist aber auch Schwester Sidonia vom Frauenkloster Bodbe, das in Signaghi – der Stadt der Liebe – liegt. Sie erzählt uns, dass sie vor ihrer Klosterzeit nicht gläubig war und zu Gott und ihrem Glauben fand, als sie selbst noch in Nöte einer bedürftigen Frau auf Wunsch etwas Geld gab und später bemerkte, dass sie genauso viel hatte wie zuvor. Seit vielen Jahren lebt sie hier im Nonnenkloster, dessen Basilika der Legende nach auf dem Grabmal der Heiligen Nino errichtet wurde. Diese kam als Sklavin zur Welt und flüchtete über den kleinen Kaukasus nach Georgien. Hier erwarb sie sich schnell den Ruf einer heilkundigen weisen Frau, die durch Gebete Menschen heilen konnte. Sie leitete so die Bekehrung der Georgier zum Christentum ein. Rund 33 Nonnen leben im Kloster und gehen ihrem Alltag mit Gott nach. Neben Spenden ist der Verkauf von Bildern, die die Nonnen in ihren kleinen Ateliers in der Bücherei malen, eine weitere Einnahmequelle.



Alles Supra!

Zu guter Letzt möchte ich aber auch Ketevan, die Marketingleiterin des Lopota Lake Resorts & Spa, noch einmal hervorheben, da sie sich für unsere Gruppe fast aufopferte und immer alles möglich machte. Für sie ist Georgien gleichzusetzen mit der Gastfreundschaft der Menschen in ihrem Land – das hat sie uns tausendprozentig bewiesen – auch als sie und Goga uns am letzten Abend mit einer typischen Supra überraschten: eine traditionelle georgische Festtafel mit noch mehr Essen, die bei jeder sich bietenden Gelegenheit in größeren wie kleineren Runden zelebriert wird. Diese Tafel funktioniert nach bestimmten Regeln und Gebräuchen mit einem Tischführer, den Tamada, der den Takt zum Trinken vorgibt. Nachdem er einen sehr langen Trinkspruch aufsagt und „Gaumardschoss“ („Sei siegreich“) ruft, sollte man sein Getränk im Idealfall auf ex trinken oder freundlich mitprostern. Dazwischen wird viel gesungen – wir waren froh, dass wir Ehrengäste hatten, die uns ihren folkloristischen Gesangshimmel zauberten: den Tsinandali Choir. Dieses rein männliche ostgeorgische Ensemble ist berühmt für seine mitreißenden und kraftvollen Darbietungen dieser Musik. Er führt diese alte Tradition im tiefen, klangvollen polyphonen Stil der georgischen Musik fort. [Hier](#) könnt ihr mal Reinhören!

Als ich von ihnen schließlich für eine Georgierin gehalten wurde, musste ich an den Beginn dieser Geschichte mit Ketevan denken. Darauf trank ich einen Türkischen Mokka, der überall im Land noch serviert wird. 😊

