



Win und gerichte



Georgia

Land des Lebens



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. An die 500 Rebsorten werden in Georgien angebaut. Die klimatischen 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, Salate und Obst werden in vielfältigen Variationen angeboten. Die Gäste genießen ein schmackhaftes und aromatisches Essen in Georgien, wo sie die besten Speisen und Weine des Landes verkosten können.

„Georgier kümmern sich hingebungsvoll um ihre Weinberge und bereiten Ihre 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 der Weinbau

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.) stammen. Weinpressen, sichelförmige Rebenscheren 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, Tawkwari, 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



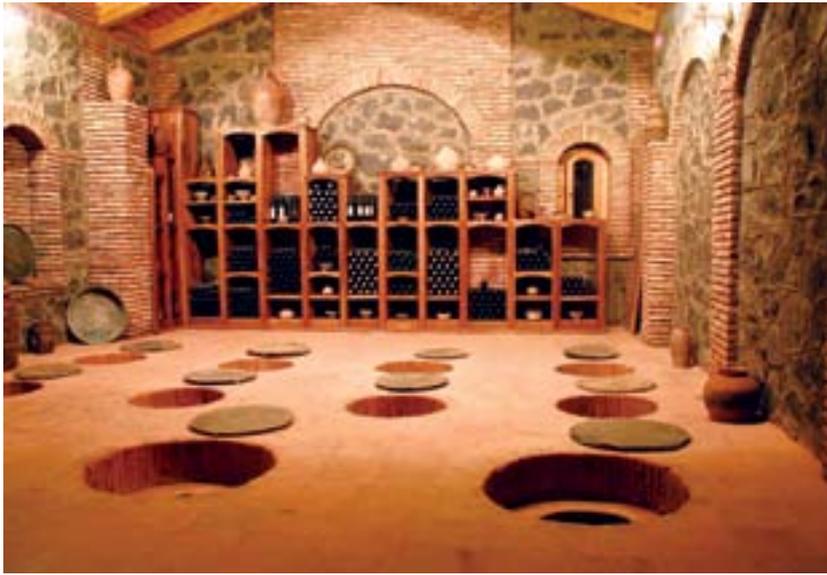
werden auch halbtrockene Weine Kindsmarauli und Achascheni produziert.

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

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) vergärt und aufbewahrt, die in die Erde eingegraben sind. 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 Rotweinen 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 (Kwewri wird in Westgeorgien Tschuri genannt) unterscheiden sich voneinander durch Form,

Farbe, Herstellungs- und Gestaltungsweise.

RTWELI (WEINLESE)

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

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 Tschurtschela 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.

Die Tradition der Trinksprüche

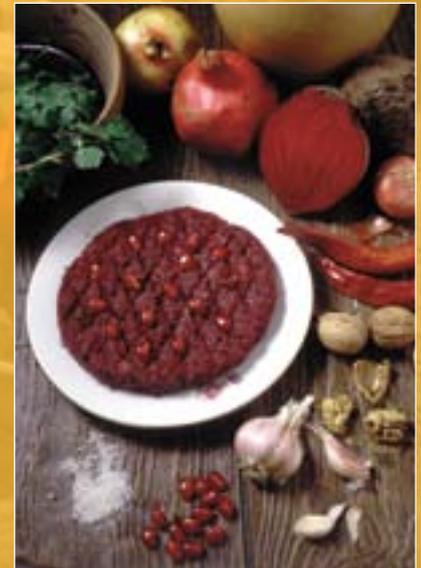
Der Tamada oder Trinkspruchmeister ist die wichtigste Person an einer georgischen Tafel. Er bestimmt den Ablauf des Festmahls und sorgt für die Schaffung einer angenehmen Stimmung unter den Gästen. Er bringt Trinksprüche aus, macht



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 „für unser Wohlergehen!“ 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.

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.



Wine und Gerichte

////
Jedes georgische
Gericht ist ein Poem

Alexander Puschkin



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, bekannt auch als georgische Pizza. 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 Kräutermischungen. 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.

Mchadi - 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 gewürzt 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 (Teigtaschen) – eine sehr beliebte georgische Nationalspeise. Die Teigtaschen werden mit saftigem Fleisch gefüllt, gekocht und ohne Besteck gegessen. Die spezielle Esstechnik lernen Besucher gerne kennen.

SOSSEN:

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

Adschika – eine pikante Gewürzpaste mit Peperoni und Kräutern.

Tkemali – eine aus Mirabellen zubereitete rote oder grüne Soße, für manche georgisches Ketchup. Niemand verlässt das

Land ohne eine Flasche Tkemali.

DESSERTS:

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 – georgische Desserts werden eher aus Obst und Nüssen als aus Butter und Eiern zubereitet. Pelamuschi ist eine georgische Delikatesse, die aus Weintraubensaft, Zucker und Mehl kreiert wird.

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

Allgemeine Reiseinformationen

EINREISEBESTIMMUNGEN

Zur Einreise nach Georgien benötigen alle Besucher einen mindestens 6 Monate gültigen Reisepass.

Die Staatsangehörigen folgender Staaten sind von der Visapflicht befreit:

Bürger der EU, Vereinigte Staaten, Kanada, Japan, Israel, Libanon, die Russische Föderation, Länder von GCC (Golf-Kooperationsrat), GUS-Länder (Turkmenistan ausgenommen).

Zusätzliche Informationen sind auf der Web-Seite des Amtes für Auswertige Angelegenheiten von Georgien zu finden: www.mfa.gov.ge
http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474

ANREISE FLUGZEUG

Direktflüge nach Georgien gibt es aus Amsterdam, München, Riga, Wien, Frankfurt, Prag, Warschau, Istanbul, Dubai, Tel Aviv, Athen, Baku, Moskau, Rom, Ekaterinburg, Kiew, Minsk, Almaty, Astana, Aktau, Teheran, Ürümqi.

BUS

Busse in Richtung Tiflis fahren täglich von Baku, Istanbul, Ankara, Trabson, Erewan, Athen.

ZUG

Das georgische Bahnnetz ist mit dem regulären Streckennetz von Armenien und Aserbeidschan verknüpft. Die Züge aus Baku nach Tiflis fahren täglich.

Zusätzliche Informationen und Fahrpläne sind auf der Web-Seite www.railway.ge zu finden.

SCHIFF

Zwischen den Häfen von Ilitschewsk und Odessa (Ukraine) und Schwarzmeerseehäfen von Georgien besteht eine reguläre Fährverbindung.

UNTERKUNFT

In den Städten Tiflis und Batumi stehen Hotels und Pensionen zur Verfügung. Das Angebot reicht von einfachen Pensionen bis zu Vier-Sterne-Hotels. In

den Vorstädten bieten Drei-Sterne-Pensionen Übernachtung mit Frühstück preisgünstiger an.

KÜCHE

In Tiflis gibt es viele gute Restaurants und Freiluftlokale, wo georgische sowie internationale Küche angeboten wird.

KLIMA

Georgien ist ein kleines Land mit überraschend vielgestaltigen Landschaften und unterschiedlichen Klimazonen. Der Große Kaukasus schützt das Land vom Einfluss der vom Norden strömenden Luftmassen und der Kleine Kaukasus - vom Einfluss der vom Süden strömenden trockenen und heißen Luftmassen. Die Durchschnittstemperaturen im Sommer schwanken zwischen 19° C bis 20° C und im Winter zwischen 1,5° C bis 3° C.

GELD

Währungseinheit ist der Georgische Lari (GEL). 1 Lari=100 Tetri. 1 GEL=0,42 EUR. 1GEL=0,57 USD (Stand – Juli 2014). Alle großen Hotels in Großstädten akzeptieren gängige Kreditkarten, außerhalb der Städte sollte man sich im Voraus über die Zahlungsmöglichkeiten erkundigen. Bankomaten stehen in vielen Klein- und Großstädten zur Verfügung.

STROMNETZSPANNUNG

220V, 50 Hertz. EU-Netzschalter funktionieren in ganz Georgien.

Telefon, Internet

Internationale Vorwahl für Georgien: +995

Vorwahl für Tiflis: 322

Die Mobilnetzanbieter Geocell, MagtiCom und Beeline bieten ihre Leistungen landesweit an.

Es gibt kostenfreie Wi-Fi- Internetzonen.

GESUNDHEIT

Notruf: 112 - Das Departement für Notfallmanagement (Department of Emergency Management). Zusätzliche Informationen sind auf der Web-Seite www.georgia.travel



www.georgia.travel

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

Die Nationale Administration für Tourismus von Georgien

0105 Tiflis, Georgien, Sanapiro Str. 4.

Tel:+99532 2436999

Fax:+99532 2436085

E-Mail: info@gnta.ge

Webseite: www.gnta.ge

www.fb.com/GeorgiaAndTravel