

SPEISEN, WEINE UND VIELES MEHR

Was das Leben ein wenig reicher macht



GEORGISCHE SPEISEN, GEORGISCHER WEIN, GEORGISCHE FRÖHLICHKEIT

Eine Mahlzeit in Georgien ist eine Gelegenheit, sich zutiefst zufrieden zu fühlen. So ziemlich jede Mahlzeit, an so ziemlich jedem Ort, mit oder ohne Wein serviert (wobei mit Wein besser ist). Wenn Sie eine Mahlzeit in Georgien genießen, können Sie die jahrhundertealte gastronomische Tradition schmecken, die sich ihren Weg durch die Vergangenheit bis hin zu Ihrem Gaumen bahnt.

Natürlich wäre der Genuss georgischer Speisen ohne georgischen Wein... nun ja, nicht sehr georgisch. Dies ist die Wiege des Weins, mit einer seit 8.000 Jahren ununterbrochenen Weinbautradition, die sich mit jeder neuen Generation weiterentwickelt. Jede Flasche georgischen Weins ist eine Gelegenheit, Geschichten zu erzählen und Freundschaften zu schließen. Lassen Sie es sich schmecken.

1 Chinkali in der Region Tuschetien



DIE WEINSTRASSEN GEORGIEN

საქართველოს ღვინის გზა

Weinregionen

- 1 Kachetien
- 2 Kartlien
- 3 Meschetien
- 4 Imeretien
- 5 Ratscha-Letschumi
- 6 Mingrelien
- 7 Gurien
- 8 Adscharien
- 9 Abchasien

Käsesorten mit geografischer Angabe

- 1 Megruli Sulguni
- 2 Geräucherter Sulguni
- 3 Svanuri Sulguni
- 4 Kartuli Kveli
- 5 Dambalkhacho
- 6 Kobi
- 7 Tushuri Guda
- 8 Guda
- 9 Chogi
- 10 Tenili
- 11 Meskhuri Chechili
- 12 Imeruli
- 13 Acharuli

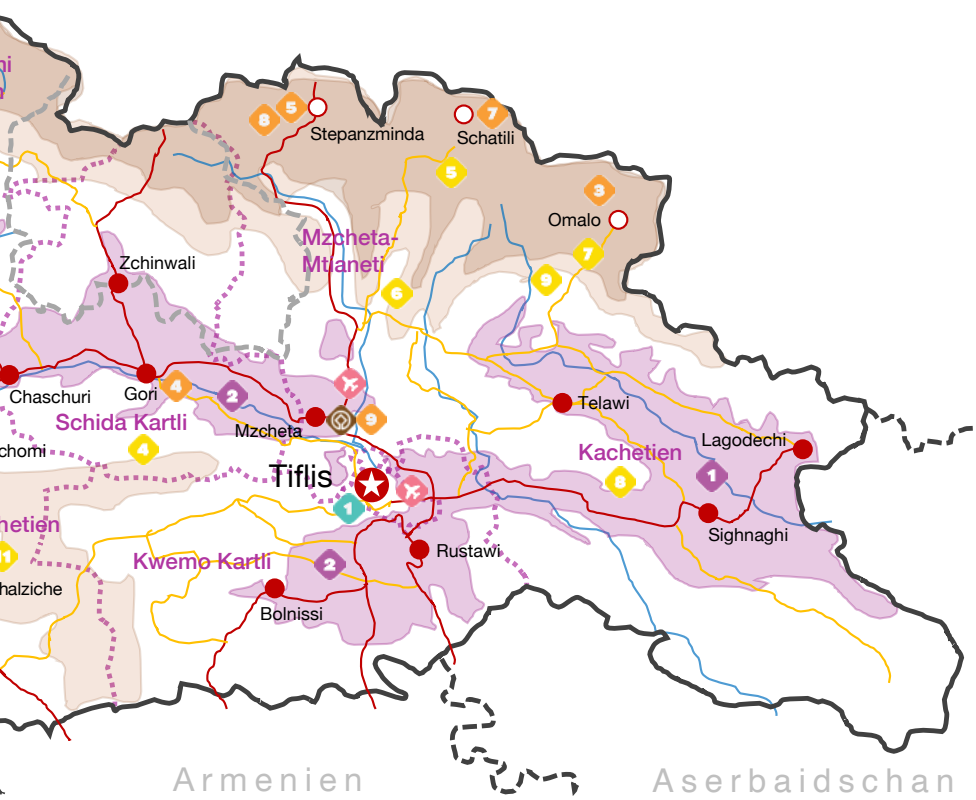
Kulturhighlights

- 1 Höhlenstadt Wardsia
- 2 Kazchi-Säule
- 3 Tuscheti
- 4 Höhlenstadt Uplizsiche
- 5 Stepanzminda/Kasbegi
- 6 Oberswanetien
- 7 Chewsuretien
- 8 Gergetier Dreifaltigkeitskirche
- 9 Historische Denkmäler von Mzcheta
- 10 Gelati-Kloster



Russische Föderation

irge



Armenien

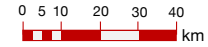
Aserbaidtschan

LEGENDE

- Weinregion
- Weinregion
- Käsesorten mit geografischer Angabe
- Kulturhighlight
- 1 UNESCO-Weltkulturerbe
- Kurort
- Regionalgrenze
- Fluss
- Hauptstrecke
- Nebenstrecke
- Besetztes Gebiet
- Stadt
- Gemeinde/Dorf
- ✈ Flughafen

Kurorte

- 1 Tiflis
- 2 Bordschomi
- 3 Tskaltubo
- 4 Sairme
- 5 Nunissi



GEORGISCHE KÜCHE: VON DER VERGANGENHEIT BIS ZUM GAUMEN



2 Vorbereitung einer Supra für ein ganzes Dorf in der Region Tuschetien



3 Chinkali stammt aus den Bergregionen Georgiens



4 Tone ist ein traditioneller Lehmofen zum Brotbacken

Traditionelle georgische Gerichte sind deftig. Angesichts der harten Bedingungen, denen die Georgier in der Vergangenheit ausgesetzt waren, ist es kaum verwunderlich, dass ihre traditionellen Speisen herzhaftere Grundnahrungsmittel sind, die den Körper wie eine Maschine mit Brennstoff versorgen.

Nehmen wir zum Beispiel Chinkali. Diese gekochten, saftigen, mit Fleisch gefüllten Teigtaschen haben ihren Ursprung in den Kaukasusregionen Chewsuretien, Mtiuletien, Tuschetien und Pschawi. Im Laufe der Zeit verbreiteten sie sich über das ganze Land, wobei jede Region ihre eigene Interpretation dieser typischen georgischen Wohlfühlspeise entwickelte.

Ein weiteres Nationalgericht ist Chatschapuri, eine Käsepastete, die ebenfalls regionale Variationen aufweist. Chatschapuri kann viele Formen und Größen annehmen, aber das Grundthema bleibt konstant - reichlich zähflüssiger, geschmolzener Käse in Kombination mit frisch gebackenem Brot.

Apropos Käse... jede Region Georgiens bietet eine Auswahl, die Käseliebhabern das Gefühl gibt, im Nirwana angekommen zu sein. Imeruli ist ein traditioneller, weißer

სანთქანის ტრადიციული ჯიშის ხაჭაპური, რომელიც მთელი საქართველოს მასობრივად მოსიყვარულეა. მისი გემო-სუნის მახასიათებელია მისი უნიკალური კომბინაცია, რომელიც ადამიანს სიხარულით სავსე განცდებს უზარალოდ.

მთაო, რად აბრე ჰბუღღიღოღ,



ცხარდ ღაჭყუჩუბ ბარსაო?

ნადგანახ ძიგით ხაჭაჭიღ

მით არ უყარენი ღაჭიღ

ნაჭიღ კაჭეჯიღით ამაყოღ,

უჭეჯიღა უღიწეღითაო;

ჭიგოჭოჭ-მწიგუღითაო.

შენ ვარდ უღაჭოღს ბარსა

ღიღი სიგღიღრა უღიღთა,

ოჭიღოთ ნაჭარბი ბურ-მჭურღი,

ბერ მარბარბიღიღ ღიღიღა;

5 Dambalkhacho ist eine hüttenkäseartige Delikatesse, die in Tontöpfen reift



6 Georgische Gewürze



7 In Georgien werden über 250 Käsesorten hergestellt

Kuhmilchkäse, der ursprünglich aus Imeretien stammt und ein Favorit für Chatschapuri ist. Shebolili Megruli Sulguni ist ein Schnittkäse mit einem rauchigen Geschmack. Und Grundnahrungsmittel wie Sulguni und Narchvi sind auf den meisten Tafeln zu finden.

Zwei georgische Käsesorten sind aufgrund ihrer einzigartigen Herstellungstechniken in die Liste der Denkmäler des immateriellen Kulturerbes der Nationalen Agentur für die Erhaltung des kulturellen Erbes von Georgien aufgenommen worden. Tenili ist eine Sorte der Saitenkäse aus der Region Samzche-Dschawachetien, und Dambalkhacho ist ein Schimmelkäse (ähnlich dem Blauschimmelkäse) aus der Region Pschawi.

Und damit auch Vegetarier nicht zu kurz kommen, gibt es Pkhali: gehacktes und zerkleinertes Gemüse, gewürzt mit gemahlenden Walnüssen, Essig, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. In georgischen Salaten finden sich oft frische Tomaten, Gurken und Walnüsse. Und Georgien ist eine der ersten Zivilisationen, die Honig angebaut haben. Es gibt archäologische Beweise dafür, dass die Georgier den süßen Nektar schon vor über 5.000 Jahren genossen.

2019 წლის აგვისტოში, 2019-31 მარტის მონაცემებით, საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური
 საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

WENN ES ESSENSZEIT IST



8 Mmmm... warmes Brot frisch aus dem Tone



9 © Adjara / Zubereitung von Hauptgerichten der georgischen Küche



10 Eine köstliche Auswahl an Backgerichten, darunter zwei Arten von Chatschapuri

Es wird Sie freuen zu erfahren, dass die georgische Restaurantszene sehr lebhaft ist, besonders in den Städten Tiflis, Batumi und Kutaisi. Neben einer Vielzahl traditioneller georgischer Gerichte gibt es heutzutage auch eine kreative Energie, die aus den Küchen der Restaurants kommt, und deren Ergebnisse köstlich sind.

Die georgische Küche ist ständig im Wandel begriffen, indem traditionelle Gerichte äußere Einflüsse aufnehmen und sich zu einer georgischen Fusionsküche entwickeln. In mehreren beliebten Restaurants in Tiflis wird zum Beispiel die abchasische Küche mit der charakteristischen megrelischen Küche aus Westgeorgien verschmolzen.

საქართველოს მემკვიდრეობის მინისტრის განცხადებით, ქვეყნის მრავალრიცხოვანი კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლები უზარუნოდ დაცულია და მათი რეაბილიტაცია და მათი მნიშვნელობის აღიარება უმთავრესია. მათი დაცვა და რეაბილიტაცია არა მხოლოდ კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის საკითხია, არამედ ქვეყნის მრავალრიცხოვანი კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლების დაცვის საკითხია.

მთაღ, რად აბრე ჰბუღღღღღღღ,



ბერად რაჰყუჩეზბ ბარსაღ?
რადბანაზ ბიღღღ ბიღღღღღ,
ბიღღ რე უყარღღღ თავსაღ?

სადღღ ჰღღღღღღღღღღღღღ,
თღღღღღღღღღღღღღღღღღღღ

ბიღღღღღღღღღღღღღღღღღღღ

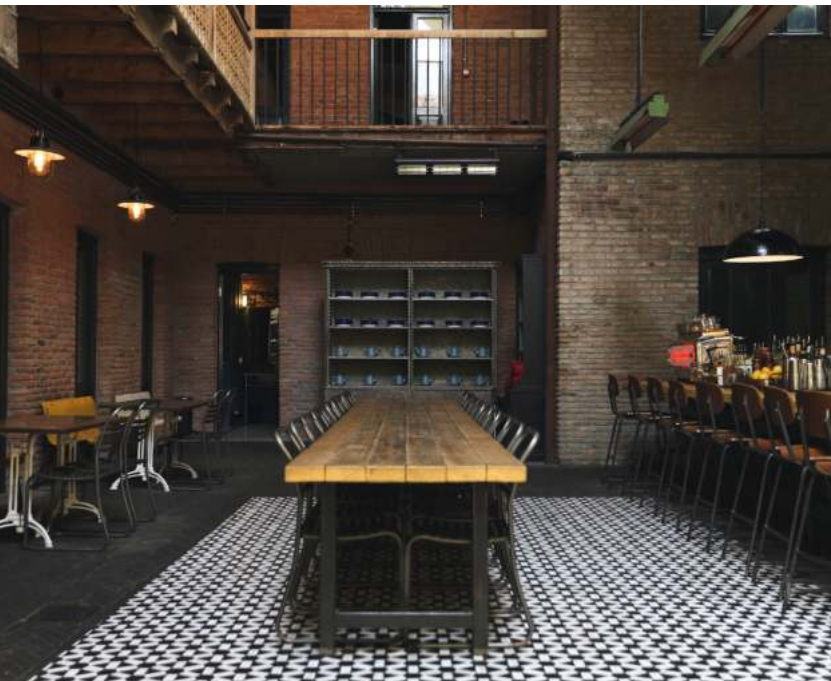
შენ რად ბღღღღღღღღღღღღღღღ

ღღღღღღღღღღღღღღღღღღღ

ღღღღღღღღღღღღღღღღღღღ,
ბერ ბარბანღღღღღღღღღღღღღ



12 © Adjara / Eine lokale Kaffeebar im Zentrum von Tiflis



13 © Adjara / Ein stilvolles Café in Tiflis steht für seine hungrigen Gäste bereit

Wenn Sie auf der Suche nach einem internationalen kulinarischen Erlebnis sind, finden Sie hier ein wahres Sammelsurium an Möglichkeiten- von Italienisch (Pizza, Pasta) bis hin zu Südamerikanisch (Empanadas, Steak oder Brathähnchen mit Chimichurri), Amerikanisch (Burger, Rippchen, Barbeque - inklusive Whisky, Bier und Zigarren), Asiatisch (Chinesisch, Thailändisch, Japanisch), Indisch, Arabisch, Pakistanisch (Halal), Ukrainisch, Slawisch und mehr.

Es ist unbestreitbar aufregend, das Gefühl zu haben, an einer Kreuzung der kulinarischen Welt zu stehen, wo Osten und Westen, Berge und Meer, Tradition und Innovation aufeinandertreffen. Ein appetitanregender Gedanke, während Sie die Speisekarte studieren.

ბათონს ჭვავიანი შებენიანი
რამდენიმე სივრცე, ნაბიჯი
აქამდე

DIE WIEGE DES WEINES



14 Robuste Weinberge umrahmen das Alawerdi-Kloster in Kachetien



15 Ein traditioneller georgischer Weinkeller mit vergrabenen Quevris.



16 Flaschenreifung im Keller

Die Georgier und ihr Wein haben eine lange Tradition. Etwa 8.000 Jahre lang. Die frühesten Spuren von Weinbau und kultiviertem Wein, die auf das 6. - 5. Jahrtausend v. Chr. zurückgehen, wurden in der alten neolithischen Siedlung Schulaweri Gora gefunden. Archäologische Forschungen haben es bestätigt: Georgien ist der Geburtsort des Weins.

Georgiens uralte Traditionen und seine Weinkultur sind mit der nationalen Identität verwoben. Wein ist hier Teil des täglichen Lebens und der Kultur. Sogar das einzigartige georgische Alphabet ist der Form der verschlungenen Triebe der Weinrebe nachempfunden. Ein Gläschen georgischen Weins kann hier Gefühle der historischen und sozialen Verbundenheit hervorrufen.

Im Mittelpunkt der georgischen Weinherstellung steht der Quevri, ein unter der Erde vergrabenes Tongefäß, das für die Gärung und Reifung verwendet wird. Archäologen entdeckten 8.000 Jahre alte Quevri, die seit jeher ein Schlüsselement der georgischen Weinherstellung sind.

სან ბიზნესუბიანებას შიგნით, თუ-აი მათი ბიზნესი
ამათის ღვაწლით შეიძლება
ჩემი თქვანის სიხარული, ჩემი
აქტიური მსახური, მსახური

მთაღ, რად აბრე ჰბუღღღღღღღღ,



შენ ანად ამბეზონს ვარჩიან

ღირი სიბერედა სიღითა,

მქროთ ნაქარბი ბუღ-ბუღღღღ,

ბერ მანბანღიღიღ სიღითა;

17 Frisches Brot, Käse und Estragon - der ideale Imbiss nach der Ernte



18 Die Quevris warten darauf, befüllt und begraben zu werden



19 Der Herbst bedeutet in Georgien Weinlesezeit

Heute steht die ununterbrochene georgische Tradition der Quevri-Weinherstellung auf der UNESCO-Liste der nationalen Denkmäler des immateriellen Kulturerbes.

Mit der Einführung des Christentums im Jahr 327 n. Chr. wurde der Wein zu einem immer wichtigeren Bestandteil der georgischen Gesellschaft. Zu diesem Zeitpunkt begannen die Kirchen und Klöster, ihren eigenen Wein herzustellen, und die Produktion nahm rasch zu.

Die Geschichte des Weins in Georgien wird in jeder Flasche, jedem Glas und jedem Schluck lebendig. Es ist ein Erbe, das Sie auf unendliche Weise erleben und feiern können.

სან ბიზნესუბიანე შანე, თუ-ჰი მავა მონერეუბ
ამთონ ღვაწლენთ შამბამ
რამ თვანის სონათღვ, ნაბი მთამაშენი
აქთ პილი მთამაშენი

ERKUNDUNG DER WEINREGIONEN GEORGIENS

A photograph of a vineyard in Georgia. The foreground is filled with rows of grapevines with lush green leaves. A dirt path runs through the center of the vineyard. In the background, there is a valley with several small white houses and a large, forested mountain range under a cloudy sky.

20 Georgien begeistert seine Besucher mit zahlreichen malerischen Weinbergen



21 Ein traditioneller Weidenkorb für die Ernte



22 Die bezaubernde Stadt Signaghi und das Alasani-Tal

Die Möglichkeiten, georgische Weine zu genießen, scheinen heute unbegrenzt zu sein. Charmante Weinbars säumen die Straßen der Stadt, und Weingüter heißen Besucher mit Führungen und Verkostungen herzlich willkommen.

Es gibt neun Weinregionen in Georgien, jede mit ihren eigenen Klima- und Bodenverhältnissen, und jede findet ihre eigene Art, eine der 525 einheimischen Rebsorten zu zelebrieren, die in Georgien wachsen. Eine Reise durch die Weinregionen ist eine gute Möglichkeit, die Traditionen und das Terroir der einzelnen Regionen kennenzulernen.

Kachetien ist Georgiens wichtigste Weinbauregion, in der 65-70 % aller georgischen Weinberge beheimatet sind.

საქართველოს მუშაკთა კავშირების ფედერაცია



Kartlien

Diese Region, die sich von den Außenbezirken von Tiflis bis nach Imeretien erstreckt, ist für ihre hochwertigen Schaumweine bekannt.



Mzcheta-Mtianeti

Diese Region ist bekannt für ihre Berge, historischen und archäologischen Stätten (und das Skigebiet Gudauri) und beherbergt auch mehrere Weingüter.



Imeretien

Dies ist eine der topografisch vielfältigsten Regionen Georgiens, was sich auch in den Weinen widerspiegelt, von denen der Tsitska-Tsolikouri der beliebteste ist.



Ratscha-Letschchumi

Das raue Klima inmitten des beeindruckenden Kaukasusgebirges sorgt für Weine mit hohem Zucker- und Säuregehalt.



Mescheti

Dies ist eine der gebirgigsten und ältesten Weinbauregionen Georgiens.



Adscharien

In dieser südlichen Region, die an das Schwarze Meer grenzt, wurden mehrere alte Rebsorten aktiv wiederbelebt.



Gurien

Die Hinweise auf den Wein in dieser Region reichen bis in die Zeit des Königreichs Kolchis zurück (vor etwa 2.000 Jahren).



Mingrelien

Das Klima im subtropischen Mingrelien ist im Allgemeinen feucht, und die Hänge, die sich den Ausläufern des Oberen Kaukasus nähern, bieten gute Anbaugelände für Weine.

DIE SUPRA: WO TRADITIONEN AUF DEN TISCH KOMMEN

Es gibt einen Ort, an dem sich die Traditionen des georgischen Essens und Weins mit der ebenso berühmten georgischen Tradition der Gastfreundschaft kreuzen, und dieser Ort ist die Supra.

Die Supra, ein traditionelles georgisches Festmahl, ist eine altherwürdige Veranstaltung, die große Mengen traditioneller georgischer Speisen mit ebenso großen Mengen georgischen Weins, Gesang, Erzählungen und Trinksprüchen vereint. Die Supra wird von einem Tamada geleitet, einem Zeremonienmeister, der den Menschen das Gefühl von Gemeinschaft, Kultur und Zugehörigkeit vermitteln kann. Und es gibt nur wenige schönere Gefühle als diese.



REISEINFORMATION

#EmotionsAreGeorgia

Visabestimmungen

Die Visapolitik Georgiens wurde vergleichsweise liberal, indem sie den Bürgern von 98 Ländern die Einreise, den Aufenthalt, die Arbeit und das Studium in Georgien ermöglicht, ohne dass ein Visum oder eine Aufenthaltsgenehmigung erforderlich ist. Darüber hinaus genehmigte die georgische Regierung eine Liste von 50 Ländern, deren Visum- und/oder Aufenthaltsgenehmigungsinhaber für einen angemessenen Zeitraum und unter angemessenen Bedingungen ohne Visum nach Georgien einreisen dürfen.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website des georgischen Außenministeriums

www.mfa.gov.ge

Verbindungen

Mit seiner strategischen Lage an der Schnittstelle zwischen Europa und Asien bietet sich Georgien als regionaler Logistik- und Transitknotenpunkt an, der einen einfachen Zugang zu den Schlüsselmärkten bietet. Es gibt moderne internationale Flughäfen in

verschiedenen Teilen des Landes, die den Anstieg der Touristenströme beschleunigen. Flüge werden von verschiedenen Fluggesellschaften aus über 50 Richtungen von/nach Georgien angeboten. www.kutaisi.aero; www.tavgeorgia.com

Klima

Das Klima des Landes ist äußerst vielfältig. Die Durchschnittstemperaturen liegen im Sommer zwischen 19 °C und 22 °C und im Winter zwischen 1,5 °C und 3 °C.

Währung

Die Währung in Georgien ist der georgische Lari. Geldautomaten finden Sie in größeren Städten und Gemeinden. Kredit- und Debitkarten sind in Großstädten weit verbreitet.

Elektrizität

Elektrischer Strom - 220 Volt, 50 Hz. EU-Standard-Stecker funktionieren in ganz Georgien.

Kommunikation

Die Landesvorwahl ist +995. Die georgischen Mobilfunkbetreiber sind in den meisten Teilen des Landes präsent, und es gibt viele Wi-Fi-Zonen, in denen Besucher das Internet kostenlos nutzen können.

Gesundheit

Für Notrufe wählen Sie bitte die 112.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.georgia.travel

Hotline 0 800 800 909

Die in dieser Publikation geäußerten Ansichten spiegeln nicht notwendigerweise die Ansichten der United States Agency for International Development oder der Regierung der Vereinigten Staaten wider.

Mit finanzieller Unterstützung des USAID-Programms für wirtschaftliche Sicherheit



THE USAID ECONOMIC
SECURITY PROGRAM