

MÄRZ 2026

Tiflis | Georgien

Natalia, eine Winzerin aus Kachetien, und Gastronom Giorgi gaben Jordan Kestle (SHL) einen Einblick in Georgiens aussergewöhnliche Ess- und Weinkultur.



Natalia Khanjaliashvili baut in der Region Kachetien, rund zwei Stunden östlich von Tiflis, Wein an – auf Land, das ihre Familie seit Generationen bewirtschaftet. **Giorgi Kharazishvili** betreibt in der Hauptstadt zwei Restaurants, das Chokhi und das Chokhi Megruli, und entwickelt ein drittes Projekt auf dem Land nahe Gori: einfache Unterkünfte und eine bewusst entschleunigte Form der Gastfreundschaft.

Georgien wirkt nicht sofort zugänglich. Doch Tiflis beeindruckt mit geschnitzten Holzbalkonen über schmalen Gassen, dampfenden Schwefelbädern und sowjetischer Architektur – neben Weinbars und Boutiquehotels. Doch der eigentliche Charakter zeigt sich in den kleinen Momenten: bei einem langen Essen, einem Glas bernsteinfarbenem Wein und einem Gespräch ohne Eile.

Wohin gehen

Zu den Hauptgerichten der georgischen Küche zählen sowohl Khinkali – grosse, mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, die von Hand gegessen werden – als auch Khachapuri,

ein mit Käse gefülltes Brot. Eine besonders gute Version findet man bei Puri Guliani.

Für Klassiker der georgischen Küche ist das Restaurant RIGI eine verlässliche Adresse. Auch Giorgis Restaurants, das Chokhi und das Chokhi Megruli, sind sehr empfehlenswert. Ein besonderes Genusserlebnis mit Fokus auf Wein bietet das Craft Wine Restaurant. Für ein Essen mit Aussicht liegt das Funicular Restaurant hoch über der Stadt und bietet einen weiten Blick über Tiflis.

Wer sich für Wein interessiert, findet bei 8000 Vintages eine der besten Adressen in Tiflis, um georgische Rebsorten zu entdecken. Das Team berät kompetent und führt auch Einsteiger:innen gerne in die Welt der bernsteinfarbenen Weine ein.

Das **Stamba Hotel** hat sich zu einer Institution entwickelt: einst eine sowjetische Druckerei, gehört es heute zu den charaktvollsten Unterkünften der Stadt – und ist auch ohne Übernachtung einen Besuch wert.

SHL IN GEORGIEN

Zusammen mit Swisscontact unterstützt die SHL den Aufbau eines Hospitality-Trainingszentrums in Georgien, stärkt die lokalen Kompetenzen, bewahrt georgische Identität und Tradition und hilft, die tief verwurzelte Gastfreundschaftskultur Georgiens in nachhaltige berufliche Möglichkeiten zu übersetzen.

Tiflis | Georgien



Der Wein

Georgien gilt weithin als die Wiege des Weins. Archäologische Funde belegen, dass hier bereits vor 8.000 Jahren Wein hergestellt wurde. Was ihn heute besonders macht, ist weniger sein Alter als seine ununterbrochene Tradition. Die traditionelle Methode besteht darin, sowohl rote als auch weisse Trauben in Tonamphoren, sogenannten Qvevri, zu vergären, die monatelang im Boden vergraben und verschlossen bleiben. Die Maischegärung verleiht den Weissweinen ihre charakteristische bernsteinfarbene Farbe, Struktur und Tannin. Diese Methode hat sich über Jahrtausende praktisch nicht verändert.

Natalia betrachtet das Ganze pragmatisch. Sie präsentiert es nicht als Lifestyle-Statement. Für sie geht es darum, eine alte Tradition zu bewahren: Die Reben werden noch immer im selben Boden gepflegt, der Wein wie früher in Tonamphoren versiegelt – eine Form der Kontinuität, die seit Jahrtausenden besteht.

Georgien hat über 500 einheimische Rebsorten bewahrt – mehr als irgendwo sonst – und doch werden weltweit nur etwa 16 Millionen Flaschen echter Qvevri-Weine pro Jahr produziert. Viele dieser Sorten, wie Rkatsiteli, Saperavi oder Mtsvane, sind ausserhalb des Landes weitgehend unbekannt, was ihre Entdeckung vor Ort zu einem echten Neuland macht. Es bleibt eine kleine, menschlich geprägte Tradition, selbst während georgischer Wein international immer mehr Anerkennung findet. «Man kann georgischen Wein überall trinken», sagt Natalia, «aber um ihn wirklich zu verstehen, muss man hierherkommen».

Kachetien ist das Zentrum der Produktion, doch Wein ist im ganzen Land präsent. Allein in Tiflis findet man in Weinbars und Restaurants Hunderte verschiedener Stile – von strukturierten Bernsteinweinen bis zu leichten, europäisch geprägten Sorten für Einsteiger:innen.

Das Essen

Giorgi wuchs mit georgischem Essen daheim auf, nicht in Restaurants. Dies prägt seine heutige Arbeit. Seine Restaurants sind nicht auf Spektakel ausgelegt. Sie sind warme, entspannte Räume, in denen das Essen – Khinkali, megrulische Spezialitäten und saisonale Produkte lokaler Lieferanten:innen – im Mittelpunkt steht. Giorgi sagt: «Kochen ist nicht nur eine technische Fertigkeit; es ist eine Art, Emotion, Erinnerung und Identität auszudrücken».

Er arbeitet zudem an einem Projekt ausserhalb der Stadt: ein entschleunigtes Konzept auf dem Land, das Erlebnis und Atmosphäre über Effizienz stellt. Es folgt einem Muster, das sich in ganz Georgien zeigt – eine Gastfreundschaft, die auf Zuhause, persönlichen Beziehungen und Nähe basiert, statt auf reinem geschäftlichen Austausch.