



Die georgische Flagge ist ein Symbol des Nationalstolzes, sie hängt gleich mehrmals im „Iveria“, dem ersten georgischen Restaurant Münchens, das Irma Bourntoulis mit ihrem Mann führt.

Nicht ohne mein Gewürz

Das „Iveria“ ist das erste georgische Restaurant in München. Die Küche ähnelt der griechischen, der türkischen und der ungarischen. Der Unterschied liegt in einer geheimnisvollen Gewürzmischung

Eintaused Kilogramm Mirabellen. Das muss man sich mal vorstellen: eintaused Kilogramm. Für ihre Tkemali-Soße hat Irma Bourntoulis (32) die Früchte im Juni mit Koriander und Knoblauch gewürzt und aufgeköcht. Nun steht der ganze Keller voller Fässer, „und bis zum Ende des Jahres muss das auch reichen“, sagt sie.

Tkemali serviert Irma Bourntoulis zum Schaschlik-Spieß (12,50 Euro) wie zur Forelle (8,50 Euro), die kalte Soße ist eine Spezialität in ihrer Heimat Georgien. Was die dortige Küche nun aber genau ausmacht? Das ist eine Frage, die auf den ersten Blick gar nicht so einfach zu beantworten ist. Auf der Karte des „Iveria“, des wohl ersten georgischen Restaurants in München, finden sich Gerichte, die der deutsche Gaumen etwa aus der südosteuropäischen Küche kennt: einen Bauernsalat, frittierte Tintenfischringe, gegrilltes Lammfleisch.

Irma Bourntoulis verweist denn auch auf andere Speisen, um die georgische Küche vor-

zustellen, auf Rezepte, die sie von ihrer Mutter hat und die von ihrer Großmutter.

Chatschapuri zum Beispiel ist eine satt machende, mit Käse gefüllte Teigtasche, die es im Iveria in drei Variationen zu bestellen gibt (ab 8,80 Euro). Als Spezialitäten gelten auch ein Bohneneintopf namens Lobio (6,50 Euro) oder die würzige Tomatensoße Sat-sabela, die es zum Iveria Kebab gibt für 12,50 Euro, also zum Hackfleisch vom Lavagrill.

Und dann ist da noch die Sache mit der „georgischen Gewürzmischung“, die Bourntoulis immer wieder erwähnt, über dessen Zutaten sie aber gar nicht alles erzählen kann, schon, weil wir einige davon

in Deutschland gar nicht kennen. Koriander und Safran gehören jedenfalls hinein, und natürlich kommt die georgische Gewürzmischung in fast jedes georgische Gericht.

Dazu empfiehlt sich natürlich ein georgischer Wein. Petros Bourntoulis (44), Irmas Mann, hat ein paar Flaschen hinter der Bar stehen, er empfiehlt den roten Saperavi Cabernet (für 16 Euro die Flasche) oder den weißen Marani Alazani Valley (14 Euro). Beide garantiert ohne Gewürzmischung. **Thierry Backes**

Lindwurmstraße 159a, Di. bis Fr. 11 – 23 Uhr, Sa. 13 – 1 Uhr, So. 14 – 0 Uhr, © 22843993

www.az-muenchen.de

Mehr Artikel zum Thema Ausgehen lesen Sie online auf: az-muenchen.de/ausgehen



Georgische Traditionen: Diese festliche Tracht oben hängt ebenso im „Iveria“ wie Bilder heimischer Künstler. Fotos: Gregor Feindt

AZ-BEWERTUNG: IVERIA

	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Ambiente●
Alter	Jungvolk	Mittelalter	60 plus
.....●
Typ	Kaffee	Essen	Trinken
.....●
Preis	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen
.....●