

SERIE: MÜNCHENS EXOTISCHE SPEISEKARTEN

Vom Schwarzen Meer zum Kaukasus

Duftende Gewürze, fremdländische Zutaten: In unserer Serie stellen wir exotische Lokale in München vor. Heute sind wir zu Gast in einem georgischen Restaurant – und lernen die „Haute Cuisine“ der Sowjet-Küche kennen.

VON BETTINA STUHLWEISSENBURG

Es riecht gut. Nach Zwiebeln und Kümmel. Irma Bourntoulis steht in der Küche ihres Restaurants und platziert Hackfleisch auf den Teigplätzchen, die sie zuvor mit einem georgischen Holzmodell ausgestochen hat. Später wird sie die Teigplätzchen zu Taschen formen, die exakt so aussehen wie ihre opulente weiße Kochmütze – ihr Markenzeichen.

Bourntoulis ist nicht nur eine exzellente Köchin, sie weiß sich auch in Szene zu setzen: Vor Jahren arbeitete die 33-Jährige in einem Restaurant in Bethlehem, einem Ort im US-amerikanischen Bundesstaat Pennsylvania. Dort war ihre Kochkunst bald in aller Munde – und Bourntoulis eine lokale Größe mit eigener Kochshow bei einem regionalen TV-Kanal. „Essen soll nicht nur schön ausschauen, das wäre französisch. Vor allem soll es schmecken“, doziert Bourntoulis, während sie den Teig mit routinierten Händen zu Mützen formt. „Chinkali“ heißen die gefüllten Teigtaschen in ihrer Heimat. Sie stammen aus dem Chevsureti-Gebirge im Osten Georgiens. „Man muss sie mit den Händen essen, damit der Saft nicht auf den Teller läuft“, erklärt sie. Georgier knabbern die „Chinkali“ auf, schlürfen den Fleischsaft aus der Tasche und essen dann den Rest.

Erst vor einem Jahr kam Bourntoulis mit ihrem Mann Petros und den beiden Söhnen nach München, wo sie an der Lindwurmstraße das „Iveria“ eröffneten – das wohl einzige georgische Restaurant der Stadt. Es war nicht leicht, die Brauerei, der das Wirtshaus gehört, vom Konzept des Lokals zu überzeugen: Georgische Küche? Was ist das? Und vor allem: Schmeckt das?

Tut es. Irma Bourntoulis hat inzwischen viele Stammgäste, darunter Babynahrungsproduzent Claus Hipp. Sie schätzen die Küche des



Die Mütze ist ihr Markenzeichen: Irma Bourntoulis in ihrem Lokal „Iveria“. FOTOS: MARCUS SCHLAF



Erst Ausstechen ...



... zu Taschen falten ...



... und zukneten.

gebirgigen Ex-Sowjet-Staates, der östlich des Schwarzen Meeres und südlich des Großen Kaukasus liegt. Die georgische Küche gilt sogar als Haute Cuisine der Sowjet-Küche, weil sie abwechslungsreich ist. Wegen der unterschiedlichen Klimazonen des Landes gedeihen Zitrusfrüchte ebenso wie Auberginen, Walnüsse und Bockshornklee, der als Gewürz verwendet wird.

Bockshornklee, dem eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird, ist auch Bestandteil des swanetischen Gewürzsalzes – eine Kräutersalzmischung, die aus der georgischen Region Swanetien im Großen Kaukasus stammt. Damit würzt Bourntoulis zum Beispiel Suppen und Kartoffelgerichte. Die Kräutersalzmischung hat einen leichten Anisgeschmack. Das liegt an den Blütenblättern der Tagetes-Blume, die in Deutschland nicht getrocknet in den Kochtopf kommt, sondern Balkone

ziert. Hierzulande findet man das Gewürzsalz in gut sortierten Supermärkten.

Doch nicht nur die Pflanzen Georgiens prägen die Küche: Hinzu kommen die Einflüsse der Nachbarländer, darunter die Türkei. Von dort

Gerichte

Im Iveria kommen zum Beispiel gebratene **Auberginen** mit **Walnusspaste** und frischem Koriander als kalte Vorspeise auf den Tisch (5,70 Euro). Oder auch Scheiben vom **Spanferkel**, das im Steinofen mit Adschika gebacken wird, einer dicklichen Sauce aus **scharfen Peperoni**, Knoblauch, gemahlener Nüssen und Bockshornklee (10,50 Euro). Zu den Hauptspeisen zählt **Schweine-Schaschlik** vom Lava-Grill mit Bratkartoffeln, Salat und der kalten Tomatensauce „Satsabela“ (12,50 Euro). **Walnusskuchen** mit karamellierter Kondensmilch (4,50 Euro) ist eines der Desserts.

hat etwa das säuerliche Gewürz „Sumach“ seinen Weg in die georgische Küche gefunden. Auch Minderheiten wie die Pontos-Griechen hinterließen Spuren in der Küche des Vielvölkerstaates.

„Wie die deutsche Küche ist auch unsere sehr fleischlastig“, erklärt Bourntoulis, die aus der georgischen Hauptstadt Tiflis stammt. Kräftig gewürztes und über offenem Feuer gegrilltes Schwein, Rind, Hähnchen und Lamm kommen in Georgien auf den Tisch – und zwar ohne Beilagen. Im „Iveria“ dagegen serviert Bourntoulis Bratkartoffeln und Salat zu Schaschlik, das ein typisch georgisches Gericht ist: „Anfangs habe ich gegrübelt, was die Deutschen mögen. Inzwischen weiß ich, dass auf keinen Fall die Beilage fehlen darf.“ Besonders beliebt bei ihren Gästen ist „Tkemali“, eine fruchtig-pikante Mirabellensauce, die auch Dill enthält und in Georgien zu Fleisch serviert wird.

Rezept für georgische Chinkali

Irma Bourntoulis' Rezept ergibt 25 Stück.

Zutaten für den Teig:
750 Gramm Mehl
325 ml kaltes Wasser
Ein halber Esslöffel Salz

Zutaten für die Füllung:
375 Gramm Rinderhack
750 Gramm Schweinehack
6 Gramm Pfeffer gemahlen
6 Gramm Kümmel
6 Gramm Chili-Flocken
17 Gramm Salz
75 Gramm sehr fein gehackte Zwiebeln



Mehl, Wasser, Salz zu einem Teig kneten. **Der Teig muss fest sein.** Anschließend in ein sauberes Küchentuch wickeln, in eine Tüte stecken und im Kühlschrank **mindestens** eine Stunde oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zutaten für die Füllung vermengen. Großzügig Wasser zugeben und **sorgfältig** untermischen: Die Masse sollte aber nicht zu flüssig sein, sonst läuft sie beim Füllen des Teigs davon! Den Teig etwa zwei Zentimeter dick mit dem Nudelholz ausrollen. Mit einem **runden Ausstecher** (zirka sechs Zentimeter Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Diese noch einmal mit dem **Nudelholz** ausrollen, bis sie einen Durchmesser von etwa 14 Zentimetern haben.

Auf jedes Plätzchen einen Esslöffel Füllung geben. Dann den Rand der Plätzchen **rundherum fächerartig zusammenfalten**, bis ein Sackerl entsteht. Dieses schließen, indem man die Teigenden fest zusammendrückt. Auch beim Falten muss der Teig fest zusammengedrückt werden.

In einem großen Topf **Wasser zum Kochen bringen und salzen**. Mit einer Schaumkelle die Taschen hineingeben. Das Wasser kühlt dann automatisch ab. Sobald es wieder kocht, brauchen die Taschen **etwa sieben Minuten**, dann dürfen sie raus. Während des Kochens vorsichtig umrühren, damit die Taschen nicht auf dem Topfboden bleiben.

Mit **frisch gemahlener Pfeffer** bestreuen und anrichten. Irma Bourntoulis empfiehlt, die Taschen pur zu essen oder Naturjoghurt dazu zu reichen.

Bourntoulis kochte schon als kleines Mädchen an der Seite ihrer Oma – die Gerichte im „Iveria“ stammen aus Großmutter's Rezeptesammlung. Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs wanderte die Familie nach Griechenland aus, wo Bourntoulis ihren Mann kennenlernte. Der war von der Kochkunst seiner Liebsten so beeindruckt, dass er ihr riet, das Hobby zum Beruf zu machen – und Bourntoulis absolvierte eine Ausbildung zur Köchin.

Zuweilen reist Bourntoulis in ihre Heimat, um sich kulinarisch inspirieren zu lassen. „Seit dem Ende des Ost-West-Konflikts ist die georgische Küche europäischer geworden. Richtig traditionell wird fast nur noch auf Hochzeiten gegessen“, erzählt sie und lässt die Teigtascherl in einen Topf mit kochendem Wasser gleiten.

Zutaten bringt sie von ihren Georgien-Besuchen nicht mit: „Deutschland ist jetzt unsere Heimat, deshalb greifen

wir auf regionale Produkte zurück.“ Das Fleisch zum Beispiel kauft Bourntoulis bei einem bayerischen Metzger, wo sie es auch begutachten kann. Gewürze wie gemahlener Bockshornklee, die im Handel schwer zu finden sind, besorgt sie im Reformhaus. „Sumach“ gibt es in den türkischen Supermärkten im Bahnhofsviertel. Bekommt Bourntoulis mal eine Zutat nicht, improvisiert sie: „Ich halte mich nicht strikt an Rezepte. Meine Gerichte schmecken jeden Tag ein bisschen anders.“

Das Iveria

an der Lindwurmstraße 159a ist dienstags bis donnerstags 11 bis 23 Uhr geöffnet, freitags bis 24 Uhr, am Wochenende von 13 bis 24 Uhr. Telefon: 089 / 22 84 39 93. Wer selbst georgisch kochen möchte, findet Rezepte zum Beispiel in dem Buch „Die georgische Tafel“ von Nana Ansari und im Buch „Culinaria Russia“ von Marion Trutter.