

Deutschlandfunk

GESICHTER EUROPAS

Samstag, 22. August 2015, 11.05 – 12.00 Uhr

Alter Wein in neuen Flaschen – Georgiens Winzer zwischen Tradition und europäischer Perspektive

Mit Reportagen von Andrea Rehmsmeier
Am Mikrofon: Johanna Herzing
Musikauswahl: Simonetta Dibbern

Urheberrechtlicher Hinweis

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden. Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

© **Deutschlandradio** 

- unkorrigiertes Exemplar -

Niemand weiß, was morgen sein wird – nirgendwo. Wenn alle georgischen Wein trinken würden, dann hätten wir auf der ganzen Welt Frieden. Alle würden ihre Waffen in den Ozean werfen, ein Weinglas in die Hand nehmen, und trinken.

Ein georgischer Gastronom, der auf die Kraft seines Zaubertranks schwört. Und ein Winzer, den Existenzsorgen plagen:

Unsere Ernte werden wir schon einfahren. Aber was, wenn wir sie nicht verkaufen können? Die Großhändler sitzen jetzt schon auf vollen Lagern, heißt es. Aber was soll ich dann tun mit meiner Ernte? In sieben oder acht Tagen ist alles verdorben. Vergammelt – und das war's dann.

Und dennoch, in Georgiens Weinbranche herrscht Aufbruchstimmung:

Heute arbeiten alle nach den gültigen Regeln. Bei dem Wettbewerb, der im Ausland herrscht, wird man sonst doch keine einzige Flasche los. Vor unseren Augen hat sich eine rasante Entwicklung vollzogen. Heute nähern wir uns europäischen Standards.

„Alter Wein in neuen Flaschen - Georgiens Winzer zwischen Tradition und europäischer Perspektive“. Gesichter Europas mit Reportagen von Andrea Rehmsmeier. Am Mikrofon: Johanna Herzing.

Rot, süß und das Versprechen auf einen ziemlich dicken Schädel – so lässt sich knapp das Image von georgischem Wein zusammenfassen. Billiger Fusel, der sich – für den Westeuropäer vollkommen unverständlich - in den ehemaligen Ostblockstaaten nach wie vor größter Beliebtheit erfreut. Soweit das Klischee. Die Realität sieht anders aus: Da nämlich entwickelt sich Georgien gerade zum Geheimtipp für Weinliebhaber und Anhänger der sogenannten Slow-Food-Bewegung, also für Genießer von regionalen und nachhaltig hergestellten Köstlichkeiten.

Saperavi und Rkatsiteli – so heißen die bekanntesten georgischen Trauben, allerdings sind das nur zwei von über 500 einheimischen Rebsorten. Und dennoch ist es nicht nur die Vielfalt beim Rohstoff, die Experten in Verzückung geraten lässt. Weinanbau gibt es in Georgien – das belegen Ausgrabungsfunde – nachweislich seit Jahrtausenden; das Land gilt vielen geradezu als Wiege der Weinkultur. Dazu kommt eine landestypische Besonderheit: Georgischer Wein gärt und reift – zumindest traditionell – in Tonkrügen. Heraus kommt dabei etwas, das Kenner als geschmacklich einzigartig beschreiben, ein Getränk voller Gerbstoffe, herb und körperreich. Zwar wird nur ein geringer Teil des Weins auf diese Weise hergestellt; Stahltanks sind auch in Georgien an der Tagesordnung. Aber seit einigen Jahren findet eine Rückbesinnung auf das Althergebrachte statt – das hat nicht nur mit Nationalstolz und Traditionsbewusstsein zu tun, sondern auch mit Geschäftssinn:

Reportage 1

Die kreisrunden Felder auf dem Fußboden sind unscheinbar. Die Farbe der Holzplatte setzt sich kaum ab vom Natursteinbelag der langgestreckten Veranda. Achtlos wie über Gullideckel laufen die Hotelgäste darüber hinweg. Doch dann kommt Bewegung auf, vorbei ist es mit der gemächlichen Frühstücksstimmung. Hotelmitarbeiter schieben die Esstische beiseite.

Ein Helfer hebt die Holzabdeckung ab. Dann fegt er den Lehm und die Holzasche zusammen, die in der Wagenrad-großen Einlassung im Boden zum Vorschein kommen: Jetzt fallen die schrägen Strahlen der Morgensonne auf eine runde Glasplatte, die ein Gefäß aus Ton abdeckt.

Auch der junge Manager des Hauses hat sich zu dem Grüppchen dazu gesellt. Eldar Ramishvili ist ein kräftiger Mann in sauberen Jeans. Zufrieden blickt er auf das Loch im Steinboden, in dem eine tiefdunkle Flüssigkeit schimmert: In der Kühle des Erdreichs, mit einer Lehmschicht versiegelt, sind 1700 Liter edler Rotwein herangereift - gekeltert aus der georgischen Saperavi-Traube, hergestellt nach uralter georgischer Tradition.

Ohne den Lehm geht es nicht. Er schließt den Qvevri hermetisch ab. So stellen wir Georgier unseren Wein her – seit 8000 Jahren. So alt ist der älteste Qvevri, der hier bei Ausgrabungen entdeckt wurde. Darin hat man Kerne von gezüchtetem Wein gefunden.

Der Qvevri: die dickbauchige Ton-Amphore mit dem spitz zulaufenden Ende ist das Herzstück der nationalen Weinkultur. Georgien-Touristen, die in dem kachetischen Dörfchen Nekaraúli im „Twin Wine Cellar“ einkehren, erfahren dort alles über Georgiens reiche Tradition auf diesem Gebiet – über ihr beeindruckendes Alter, das sich nicht einmal mit dem Wort „biblisch“ korrekt beschreiben lässt. Über das eigenwillige Kelterverfahren, bei dem nicht nur der Traubensaft, sondern auch die Beerenhäute, Kerne und Stiele für den Gärungsprozess verwendet werden. Über Größe und Fassungsvermögen der Ton-Amphoren: Die Helfer müssen zum Säuberschrubben komplett in den Behälter hineinsteigen.

Während des Vortrags hat sich das würzige Aroma von schwerem Rotwein auf der Veranda ausgebreitet. Ein hochgewachsener älterer Herr fachsimpelt mit den Umstehenden über die Chancen und Risiken der Qvevri-Produktion.

Es ist immer eine Frage: Was, ja, kommt raus? Das war mal hineingegangen wie Trauben - alles zusammen, das sind die Trauben, nicht nur der Saft. Und dann wird es da sein für acht oder neun Monate. Und dann, wenn es geöffnet wird: Was kommt raus? Es ist Natur! Es kann gut gehen, es kann schief gehen.

Ilko Appersbek ist ein Experte des niederländischen Beratungs-Netzwerks PUM. Er unterstützt das Hotelteam beim Aufbau eines Gastronomiebetriebs, der auch für westliche Touristen attraktiv sein soll: Denn bislang kommen die Gäste des Hauses vor allem aus Osteuropa – aus Ländern also, wo der georgische Wein ohnehin aus Sowjetzeiten bekannt und beliebt ist.

Eldar als Hotelmanager ist der Erste, der sein Weinglas in den Qvevri taucht. Er kostet, dann gibt er Entwarnung: Keine Spur von Essig, statt dessen ein würziger Tropfen mit samtigem Aroma.

Probieren Sie, und urteilen Sie selbst! Manchmal klappt es nicht, aber das ist sehr selten. Wenn der Ton nicht richtig dicht ist und Luft hereinkommt, dann hat man hinterher Essig statt Wein.

Wer mehr wissen will über die georgische Qvevri-Produktion, den führt Eldar in das kleine Wein-Museum im Nebengebäude. Es ist wie das Eintauchen in eine unbekannte Welt. Allein das Aufzählen der kachetischen Weinsorten braucht seine Zeit.

Im Hotel-eigenen Weinmuseum sind die einzelnen Schritte des komplexen Verfahrens mit lebensgroßen Puppen nachgestellt. Eldar deutet auf eine Szene, die die Vorbereitung der Trauben für den Gärungsprozess zeigt.

Wir schütten die Weintrauben in einen Bottich und zertreten sie mit unseren nackten Füßen. Zuerst fließt der Saft in den Qevri. Die Trester, also die Pressrückstände, werfen wir hinterher. Wir stellen die verschiedensten Produkte aus Trauben her: Sekt, Essig, den georgischen Schnaps Tschatscha, Marmeladen, Kompotts, Cognac, Portwein. Weintrauben bedeuten uns alles, denn man kann daraus das Göttlichste aller Getränke herstellen: den Wein!

Draußen auf der Veranda haben Mitarbeiter die Pumpe an den Qevri angeschlossen. Jetzt fließt der Wein durch einen Schlauch in eine der riesigen Zisternen im Hinterhof. Der Twin Wine Cellar betreibt die traditionelle Weinkelterei in großem Stil: Er besitzt 127 Qevri mit einem Fassungsvermögen von 500 bis hin zu 4000 Liter. Das geschichtsträchtige Kelter-Handwerk, das biologisch-dynamische Produkt, die Doppelstrategie aus Produktion und Gastronomie – eigentlich sind das ideale Voraussetzungen, um die wiederentdeckte Tradition international bekannt zu machen. Die Mitarbeiter haben den Qevri leergepumpt, und nutzen den gewaltigen, zwei Meter tiefen Hohlraum im Erdreich für ihre Späße. Eldar aber ist nachdenklich. Bislang ist er zwar mit dem Export zufrieden: Der Twin Wine Cellar verkauft seine Weine nach Russland, China und Japan, neuerdings auch nach Deutschland und Großbritannien. Aber ob das so bleibt? Die Ukraine-Krise, und der Handelskrieg zwischen Russland und dem Westen beunruhigen ihn.

Niemand weiß, was morgen sein wird – nirgendwo. Wir sind ein kleines Land, und abhängig davon, was anderswo geschieht. Wir wollen nur Frieden. Wenn man unseren Wein trinkt, dann kommt man gar nicht auf die Idee, mit jemandem Krieg zu führen, oder jemandem etwas wegzunehmen. Dann lacht man zusammen, bringt Trinksprüche aus, redet über Liebe und Freundschaft. Wenn alle georgischen Wein trinken würden, dann hätten wir auf der ganzen Welt Frieden. Alle würden ihre Waffen in den Ozean werfen, ein Weinglas in die Hand nehmen, und trinken - auf die Gesundheit aller Menschen auf dieser Erde.

Georgier haben nicht nur selbst viel für Gaumenfreuden übrig, sie teilen sie auch gern mit anderen. Gastfreundschaft gilt als hohes Gut. Die britische Journalistin und Schriftstellerin Wendell Steavenson hat das am eigenen Leib erfahren und schreibt darüber in ihren „Gestohlenen Geschichten. Aus Georgien“:

Literatur 1

Auf einer Lichtung stand ein Tisch – eine Metallplatte, schief und verbeult, die wir mit Papier bedeckten. Jemand baute die Sitzbank aus einem Lada aus und stellte sie auf den Boden, damit wir es uns darauf bequem machen konnten. (...) Aus trockenen Scheiten wurde ein Feuer, dessen Flammen hell loderten, bis vom Holz nur noch Glut übrig blieb. Vier Spieße mit Pökelfleisch wurden darüber gelegt, rechts und links von Steinen gehalten, und auf dem Tisch breiteten wir grob geschnittene Tomaten aus, grünen spanischen Pfeffer, Blattsenf, schlanke weiße Zwiebeln, Schafskäse, flaches Lawasch, feurige rote Chilisoße, Granatäpfel, Birnen und Walnußgebäck mit Rosinen. Der Koch, der gefeierte Schaschlikkönig von Telawi namens Omar, drückte Granatäpfel über dem Schweinefleisch aus, während aus dem krustigen Fett scharf verbrannte Kanten wurden. Die Tomaten platzten duftend vor Saft und Salz. Wir tranken jungen herben Rotwein, der aus einem Benzinkanister ausgeschenkt wurde und unseren Gaumen trocken schabte. Granatapfelkerne, auf dem Tisch verschüttet, glänzten wie Rubine. (...) Und dann begannen, wie seit Jahrhunderten üblich, die Trinksprüche. Der größte Mann, dick, rund und mit strahlendem roten Gesicht, erhob sich wie ein Bürgermeister, das Glas in der Hand und ergriff das Wort. (...) Der trockene, kratzende Wein machte uns durstig, doch wir durften weder trinken noch das Glas auf den Tisch stellen, während der tamada sprach – so wollten es die Regeln.

Was dem deutschen Weintrinker Rhein und Mosel, das ist dem georgischen der Alazani, ein Fluss in der Region Kachetien ganz im Osten Georgiens, an der Grenze zu Aserbaidshan. Hier reiht sich Weingarten an Weingarten, jedes Dorf erzeugt seine ganz eigenen Aromen. Kaum ein Kachete, der nicht wenigstens ein paar Rebstöcke für den Eigenbedarf vor dem Haus hat. Und dennoch, das Leben der georgischen Weinbauern ist kein Idyll. Da war die Ära Gorbatschow, Mitte der 80er Jahre, als der Kreml gegen den Alkoholismus zu Felde zog. Etliche Weingärten wurden damals zerstört, besonders in

Georgien. Kurz darauf: Der Zusammenbruch der Sowjetunion, die alten Handelsbeziehungen waren plötzlich gekappt. Dann der georgische Bürgerkrieg und die Rosenrevolution im Jahr 2003, die Micheil Saakaschwili zum Präsidenten machte, einen Politiker mit dezidiert westorientierter Haltung. Beim großen Nachbarn Russland kam das ausgesprochen schlecht an. Es dauerte nicht lange, da hieß es, Lebensmittel aus Georgien hätten schwere Hygiene-Mängel. Moskau verhängte einen Einfuhrstopp für ganze 7 Jahre, erst 2013 wurde er aufgehoben. Die georgischen Weinbauern hatten darunter besonders zu leiden, schließlich gingen bis dahin über 80 Prozent ihrer Produktion nach Russland. Diese Abhängigkeit von einem Hauptabnehmer aber soll nun bald Vergangenheit sein. Das frisch unterzeichnete Assoziierungsabkommen mit der Europäischen Union öffnet auch dem georgischen Wein neue Absatzmärkte – zumindest in der Theorie. In der Praxis hat auch dieser Wandel seinen Preis.

Reportage 2

Wenn Zaza Tschikvaídze Gästen die Schönheit seiner Heimat Kachetien zeigen will, dann führt er sie auf den Turm von Gremi. Malerisch thront die sechs Jahrhunderte alte Festung auf einer Felsnase.

Von hier bietet sich ein weiter Rundblick über die berühmte Region im Osten Georgiens, die als die Wiege der Weinkultur gilt. Sattgrün erstreckt sich die sanft geschwungene Hügellandschaft am Fuß der alten Festung. Der Gebirgskamm am Horizont gibt eine Ahnung von der majestätischen Bergwelt des Kaukasus. Ein tiefblauer Himmel drückt Gluthitze in das Tal.

Das also ist das Alazani-Tal, siehst du? Du kannst von dieser Seite des Turms herunterschauen oder von der anderen: Weinfelder überall! Das Tal folgt dem Lauf des Flusses Alazani, es ist etwa 300 Kilometer lang. Ja, das ist Kachetien! Und dort drüben, hinter den Bergen, ist schon die Grenze zu Russland. In dieser Gegend wohnen viele Tschetschenen.

Eine Fahrt durch das Alazani-Tal ist wie eine Reise durch die Jahrhunderte. Keine Anhöhe, auf der nicht ein Kloster, eine kleine Kirche oder eine Ruine Zeugnis von dem alten Kulturvolk der Georgier ablegt, das zutiefst geprägt ist durch seine christliche Tradition und die leidenschaftliche Hingabe an sein Nationalgetränk.

Zaza, ein stämmiger Kachete in seinen 50-ern, ist ein Geschäftsmann, der sein Mobiltelefon allzeit griffbereit hat: Neben seiner Arbeit im Management eines Energieunternehmens ist er Winzer: Er betreibt eine professionelle Weinproduktion mit 13 Angestellten. Er kann nicht anders, sagt er: Das Keltern liegt ihm im Blut. In einem Dörfchen namens Vardisubani parkt er seinen Pick-Up.

Siehst du dort die Anhöhe? Dort – und nur dort – gibt es den schwarzen Alazani-Sand, der für die Qvevri-Herstellung unverzichtbar ist. Man muss ihn mit dem Lehm vermischen, im Verhältnis 1:3.

Vardisubani ist seit jeher Georgiens Zentrum der Qvevri-Töpferei. Hier wurde die uralte Handwerkskunst über die Generationen weitergegeben – von der Antike bis ins 21. Jahrhundert. In einem Vorgarten liegt ein mannshoher Haufen Lehm. Ein hagerer Mann schlurft dem Pick-Up mit altersschweren Schritten entgegen. Tomas hat sein ganzes Berufsleben lang als Qvevri-Macher gearbeitet. Dass er es damit auf einmal zu internationaler Bekanntheit gebracht hat, darüber ist er selbst am meisten überrascht. Sogar aus Italien kommen inzwischen Bestellungen. In dem Kellerraum, in dem Tomas seine frisch hergestellten Qvevri zum Trocknen aufgestellt hat, ist es kühl und schummrig. Mindestens drei Monate sitzt er an einem Stück, erzählt er. Es sind imposante Amphoren, einige erreichen annähernd die Größe eines Pkw.

Schicht für Schicht trage ich den Lehm auf, auf diese Weise schaffe ich 20 bis 25 Zentimeter am Tag. Aber dann heißt es Warten: Erst wenn der Lehm ganz trocken ist, kann man die Gefäßwand höher ziehen. Dabei muss der Qvevri in einem dunklen Raum gleichmäßig durchtrocknen. Wenn Wind oder Sonne drankommt, dann springt er.

Auftragen, trocknen, auftragen, trocknen, und dann brennen - mehrere Tage lang bei 1500 Grad. Gerade noch rechtzeitig hat die internationale Weinwelt die antike georgische Handwerkskunst wiederentdeckt, die nach Jahrzehnten der sozialistischen Massenproduktion kurz vor dem Aussterben stand. Zwar war georgischer Wein in allen Sowjetrepubliken hoch geschätzt – mit dem liebevoll gekelternen Nationalgetränk, das die Georgier in aller Heimlichkeit bei sich zuhause herstellten, hatte der süße Fusel aus den Weinfabriken nur wenig gemein. Schließlich war in der Zeit der sozialistischen Gleichmacherei jede nationale Tradition verdächtig.

Ein paar Straßen weiter wohnen Zazas Eltern. „Der älteste lebende Qvevri-Meister!“, so begrüßt Zaza freudig seinen Vater. Tatsächlich hat sich das greise Paar schon vor Jahren aus dem Handwerk zurückgezogen. Zur Sowjetzeit aber haben sie im Dunkel ihrer Kellerräume getöpft, und alle Nachbardörfer mit Qvevris versorgt. Viele Jahre ging das gut, erzählt Mutter Ketevana. Aber eines Tages – es war Mitte der 60-er Jahre – wurde ihr Haus plötzlich von Uniformierten gestürmt.

Jemand hat Anzeige erstattet, da sind sie gekommen. Mein Mann war enttäuscht und wütend, aber er durfte es nicht zeigen, vor der Miliz und dem Staatsanwalt. Das hätte ihn ins Gefängnis bringen können. Angst hatten wir auch vorher schon, die ganze Zeit über. Wir haben mit einer Strafe gerechnet. Aber es kam schlimmer: Sie haben uns alle Qvevri zerstört! So was hätten wir nie erwartet.

An diesen Tag kann sich auch Zaza noch erinnern. Damals war er gerade vier Jahre alt.

Ich habe damals den Lehm gebracht, und bin meiner Mutter oder meinem Vater zur Hand gegangen. Ich war ja noch klein. Aber dann sehe ich plötzlich diese Polizisten mit dem Staatsanwalt auf den Hof kommen. Ich habe schnell die Tür zum Keller verschlossen, mich davorgestellt und gesagt: „Da drin ist niemand!“. Aber sie haben die Tür aufgebrochen. Drinnen standen etwa 15 große Qvevri. Sie haben einen nach dem anderen mit den Füßen umgestoßen.

Die Zeiten haben sich gründlich geändert: Wenn Zaza heute durch Kachetiens Weinplantagen fährt, dann weiß er: Viele dieser Trauben werden in Quevris zu Wein reifen, und von dort auf den internationalen Markt gehen. Seit Georgien das Assoziierungsabkommen mit der Europäischen Union unterschrieben hat, gilt das Amphorenhandwerk als nationales Erbe, und wird besonders geschützt. Für Winzer wie Zaza aber sind die Sorgen nicht kleiner geworden.

Vor einem Weinlokal mit großer Terasse parkt Zaza seinen Wagen. Der Kellner bringt ein Tablett, auf dem sich Schaschlik-Spieße türmen, dazu einen Berg an gartenfrischem Salat. Doch Zaza ist mit seinen Gedanken bei dem Freihandelsabkommen mit der EU.

Unsere Ernte werden wir schon einfahren. Aber was, wenn wir sie nicht verkaufen können? Die Großhändler sitzen jetzt schon auf vollen Lagern, heißt es. Und was in der Welt alles los ist! In der Ukraine herrscht Krieg, Russland hat Sanktionen

verhängt, und der Dollar steigt und steigt. Natürlich können sie unseren Wein nicht verkaufen, er ist einfach zu teuer. Aber was soll ich dann tun mit meiner Ernte? In sieben oder acht Tagen ist alles verdorben. Vergammelt – und das war's dann.

Trotzdem will der Kachete auf die europäische Zukunft vorbereitet sein. Er hat die neuen Dokumentationspflichten, Hygieneregeln und Sicherheitsstandards studiert, er hat einen Kredit aufgenommen, einen Traktor gekauft und seine Produktionsstätte modernisiert. Doch die bange Frage bleibt: Wird der neue EU-Markt jemals soviel Umsatz bringen, wie er an Investitionen fordert?

Dann bringt der Kellner den Wein. Mit den Augen folgt Zaza den Schlieren, die nach dem Schwenken am Rand des Weinglases herunterperlen: Dieser Tropfen ist in einem Qvevri gereift. Und das ist allein den Menschen zu verdanken, die stoisch an ihren Traditionen festgehalten haben - allen Schwierigkeiten zum Trotz.

Ich möchte einen Toast sprechen: Auf die Traditionen, nach denen wir leben. Was ich von meinen Ahnen habe, das möchte ich an meinen Sohn weitergeben. Trinken wir auf unsere Eltern. Zum Dank dafür, dass sie uns das Leben geschenkt, und uns so vieles gelehrt haben. Auf unsere Väter und Mütter.

Literatur 2

Die Engländer tranken tschatscha – ganz begeistert und ständig auf ex, von den Chewsuren angespornt, die sich einen Spaß daraus machten, die Außenseiter unter den Tisch zu trinken. Ich saß neben Saliko, der mir Geschichten über die Leute um den Tisch erzählte. (...). Ein kleiner Mann saß am anderen Ende des Tisches, und niemand richtete das Wort an ihn. Man hatte ihn zum Melken der Dorfkühe angeheuert. Er gehörte nicht dazu. Man gab ihm zu essen, aber man schloss ihn nicht mit ein. (...) Sura schritt am Tisch entlang, hörte den Unterhaltungen zu, sorgte für Ruhe, damit die Trinksprüche ausgebracht werden konnten, und achtete darauf, dass die Krüge voll waren und alles in Ordnung war. „Mischiko! Nun trink schon!“, sagte er und versetzte meinem Bruder einen Klaps auf die Schulter. Mischiko hatte sich inzwischen ganz und gar an den chewsurischen Trinkrhythmus gewöhnt. „Ich bin doch am Trinken!“, erwiderte er, und Sura schlug ihm noch einmal lachend auf den Rücken. (...) Die Engländer (goluboi, sagte Sura

geringschätzig, Schwüle) waren nach zwei Stunden so abgefüllt, dass sie sich nicht mehr auf den Beinen halten konnten. Sie taumelten zu ihren Zelten, fielen um und schliefen. Einige Stunden später schaute ich zu ihnen ins Zelt. Sie waren bewusstlos, lang hingestreckt. Merkwürdigerweise hatte der eine seine Hand in der Hose des anderen. Die Festtafel löste sich in kleinere Gruppen auf, nachdem weitere sturzbetrunkene Gäste sich zum Ausschlafen zurückgezogen hatten.

Es ist ein deutliches Missverhältnis: 2005 – heißt es – wurden in Georgien rund 50 Millionen Flaschen Wein produziert, auf dem russischen Markt allerdings wurden im selben Jahr 100 Millionen Flaschen georgischen Weins verkauft. Ein Etikettenschwindel, der lange Zeit an der Tagesordnung war. Wein hatte bis vor Kurzem in vielen früheren Staaten des Ostblocks nun mal aus Georgien zu stammen, wie er dann schmeckte, war offenbar nicht ganz so wichtig – schließlich wurde schon zu Sowjet-Zeiten mit Wasser und Zucker gestreckt, um die Planvorgaben zu erfüllen. Gepanscht wurde und wird georgischer Wein übrigens zum Großteil gar nicht im Land selbst, sondern im Ausland. Die georgische Regierung ist da machtlos. Doch zumindest im eigenen Land wird mittlerweile scharf kontrolliert – schließlich will Georgien in Zukunft sehr viel mehr in den Westen exportieren, und hier gilt es die internationalen Standards strikt einzuhalten. Inzwischen gibt es Weinlabors, Zertifizierungen und gesetzlich geregelte Herkunftsbezeichnungen, die den EU-Normen entsprechen. Doch es bleibt schwierig vorauszusagen, ob und wenn ja, wie schnell sich die georgischen Weine auf dem Weltmarkt behaupten können.

Reportage 3

Die Flasche ist aus Plastik: Anderthalb Liter, blauer Schraubverschluss. Doch sie enthält einen Wein, der es sichtbar in sich hat - mehr schwarz als rot. Kein Lichtstrahl fällt hindurch, wenn Isa Purdscharliani ihn gegen die Deckenleuchte hält, die den kleinen Wein- und Souvenirladen mit Schummerlicht erfüllt.

Ein Wein aus der Saperavi-Traube – Rotwein, trocken. Eine Flasche davon bringen wir heute abend zur Analyse ins Labor. Die zweite lagern wir bei uns in der Behörde

ein – für den Fall, dass sich der Wein als Fälschung herausstellt. Wenn der Unternehmer es wünscht, dann können wir die Analyse mit der zweiten Flasche wiederholen.

Isa Purdscharliani ist staatliche Lebensmittelkontrolleurin. Ihre Augen suchen das Kleingedruckte: Sortenreinheit, Anbaugebiet, Hersteller, Produktionsdatum. Ihre Kollegin nimmt sich währenddessen das Regal mit den Weißweinen vor. Der Ladenbesitzer lässt die beiden Frauen keine Sekunde aus den Augen: Beamte in den marineblauen Westen der Nationalen Lebensmittelüberwachung sind gefürchtet, seit sie in der georgischen Hauptstadt Tiflis immer öfter unangemeldet auftauchen. Doch Kontrolleurin Isa scheint zufrieden.

In letzter Zeit ist alles soweit in Ordnung. Aber noch vor ein paar Jahren gab es tatsächlich Fälle von Produkt-Fälschung, besonders bei Kleinunternehmen. Darum müssen wir die Kontrollen natürlich weiterführen – sonst fängt es wieder von vorn an. Ohne das geht es nicht.

Feinkostläden, Supermärkte, Produktionsstätten – das ist die tägliche Route der beiden Frauen. Bis vor wenigen Jahren gab es gerade mal 20 Lebensmittelkontrolleure in ganz Georgien. Heute ist ein 120-köpfiges Team im Namen des Verbraucherschutzes unterwegs. Produktqualität, Hygiene und kontrollierbare Herkunft – diese Anforderungen müssen die georgischen Unternehmen erfüllen, wenn sie sich auf den internationalen Märkten behaupten wollen.

Die Leute sind verpflichtet, die geltenden Regeln zu kennen – ihre Pflichten und ihre Rechte. Sie können sich auf unserer Website informieren und sich kostenlos beraten lassen. Vielleicht werden dann Investitionen fällig – und das fällt den großen Unternehmen natürlich leichter als den kleinen. Aber die Strafen fürchten jetzt alle – ein Bußgeld von 1000 Lari, umgerechnet 400 Euro, das ist viel für unsere Verhältnisse. Darum führen die meisten die notwendigen Verbesserungen von alleine durch.

Der Arbeitstag der beiden Kontrolleurinnen endet in einem eigentümlichen Funktionsbau, dessen Fassade einer mittelalterlichen Burg nachempfunden ist. „Georgisches Labor für die Entwicklung eines Qualitätssystems für Wein“, steht auf der goldenen Tafel am

Eingang.

Auf einem klinisch weißen Labortisch stellen die Frauen die Stichproben aus dem Weingeschäft ab - inmitten von sirrendem Analyse-Hightech, blubbernden Reagenzgläsern und Bildschirmen voller Tabellen. Enthalten die Flaschen tatsächlich das Premiumprodukt, das das Etikett verspricht? Oder handelt es sich am Ende doch um gepanschten Fusel, der versetzt ist mit Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und wer weiß was noch? Eine Mitarbeiterin greift nach der Rotwein-Flasche.

Aus Kachetien: ein Kindsmarauli. So heißt die Region, in der die roten Saperavi-Trauben angebaut werden. Zunächst müssen wir den Alkohol herausdestillieren. Dazu nehmen wir 100 Milliliter Wein ... füllen ihn in den Kolben .. und stellen ihn auf die Gasflamme. Auf diese Weise brauchen wir 20 Minuten, um den Alkohol herauszuziehen. Das, was übrig bleibt, geben wir in einen zweiten Kolben. Dann messen wir den Schwermetall-Gehalt.

Über 20 Parameter muss Tina Dschadschanidze analysieren, bevor sie den Stichproben eine Unbedenklichkeitsbescheinigung ausstellen darf. Das Weinlabor ist im Jahr 2003 mit deutscher Hilfe gegründet worden. Die Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, GIZ, hat die teuren Analysegeräte mitfinanziert und die Mitarbeiter im Umgang mit internationalen Verfahren geschult. 2006 konnte das Labor als selbstständige staatliche Einrichtung in die Hände des georgischen Landwirtschaftsministeriums übergeben werden. Von allen in Georgien produzierten Weinen, die im freien Handel verfügbar sind, durchlaufen heute etwa 90 Prozent die Qualitätskontrolle dieses Weinlabors, schätzt Laborleiterin Irma Dschanturina. Ganz gleich, ob sie in den Inlandshandel gehen, nach Russland exportiert werden oder – wie es immer häufiger vorkommt – nach Europa.

Es kommt sehr selten vor, dass eine Probe nicht in Ordnung ist. Und auch Fälschungen gibt es bei uns im Inland so gut wie nicht mehr, genauso wenig wie in Europa. Nur in Russland und in den USA, da kommt das noch vor. Aber während des Produktionsprozesses kann natürlich alles Mögliche geschehen. Wenn also ein bestimmter Wert internationalen Standards nicht entspricht, dann teilen wir das dem Unternehmen sofort mit. Das Wichtigste ist doch, dass kein minderwertiger Wein in den Export kommt.

Der Export – das ist es, wofür Irma Dschanturina und ihr achtköpfiges Laborteam

kämpfen. Die Eroberung neuer Absatzmärkte ist zur Überlebensfrage geworden, seit die georgischen Winzer durch den Moskauer Boykott im Jahr 2006 große Teile ihrer russischen Stammkundschaft verloren haben. Mittlerweile ist die Leiterin des Weinlabors optimistisch: Die Zeit der postsowjetischen Auswüchse, der dreisten Produktfälschungen und unhygienischen Zustände - in ihren Augen ist das Vergangenheit. Heute, so sagt sie, lautet die Zukunftsformel: geprüfte Qualität statt sowjetisch geprägter Massenware. Die Laborantin Tina Dschadschanidze winkt, in der Hand hält sie den Kolben mit dem Saveravi-Wein. Fast alle Schritte der Qualitätskontrolle hat der Rotwein aus Kindsmarauli erfolgreich durchlaufen, nur die letzte Analyse steht noch aus.

Unsere Proben haben wir jetzt auf 20 Grad erhitzt. Und jetzt stellen wir sie in den Apparat, um die Schwermetalle zu messen. Wir schalten jetzt den Apparat ein

Ein durchsichtiger Schlauch füllt sich mit tiefroter Flüssigkeit: Der Rotwein strömt vom Kolben in Richtung Messgerät. Doch nicht nur das Ergebnis dieses Tests wird über die Zukunft des traditionellen georgischen Kindsmarauli-Weins entscheiden. Wird sein eigentümlicher, würziger Geschmack auch den Westeuropäern gefallen? Wird er seinen Weg vom Liebhaberprodukt in die breite Gastronomie schaffen? Kann er im ruinösen Preiskampf der Supermarktketten bestehen - gegen etablierte Sorten wie Merlot, Chardonnay oder Riesling?

Auf Tina Dschadschanidzes Computerbildschirm erscheint eine Tabelle, die sämtliche Messergebnisse auflistet. Die Laborantin nickt zufrieden: Der kleine Weinladen in Tiflis verkauft einen guten Tropfen – jetzt ist seine hohe Qualität amtlich. Und das ist wie eine Eintrittskarte nach Europa.

Hier haben wir das Resultat: Kupfer, Eisen, Zink - alles im zulässigen Bereich. Der Grenzwert für Kupfer etwa liegt bei fünf Milligramm pro Liter, dieser Wein hier hat gerade mal 0,007 - das ist sehr niedrig. In dieser Hinsicht ist also alles gut.

Literatur 3

Stets das erhobene Glas, stets die Ermahnung: „Trink!“ In den Bergen von Swaneti stand ich einmal auf einem Tisch und trank tschatscha, Selbstgebrannten aus Traubentreber, aus einem Elchhorn, angespornt von zwanzig männlichen Einheimischen mit von Sonne

und Alkohol rotgeschrubbten Gesichtern. Hoch oben in Chewsuretien hielt eine Alte mit tief zerfurchten Zügen mein Kinn, um mir mit Gewalt Wodka und anschließend ein Glas zerlassene Butter einzuflößen. Und an einem Festtag im Sommer fuhren Saliko und ich durch ein Dorf, und gleich mehrere Einwohner rannten hinter uns her und schwenkten Flaschen mit einer klaren Flüssigkeit. „Gott, die sind alle wahnsinnig“, sagte Saliko, während er nach hinten blickte und beschleunigte. „Wenn wir anhalten, lassen die uns nie wieder weg“. Es war eine Form der Aggression. Wenn sie dich nicht gut kannten, füllten sie dein Glas, füllten es immer wieder nach und beobachteten genau, wie du es leertest. So wurde man taxiert. So wurde man entwaffnet. Unter Georgiern, Freunden und in der Familie, bei Beerdigungen und an Geburtstagen, wenn man sich traf oder wenn man Abschied nahm, war das Ausbringen von Trinksprüchen weniger kriegerisch. Die Mengen waren allerdings dennoch gewaltig und führten entweder zu Liebe oder Gewalt. So lief das in Georgien: Freund oder Feind, dazwischen gab es nichts. Die Geschichte war in der Tradition abhanden gekommen. Trinken war ein Weg, sich gleichzeitig zu erinnern und zu vergessen.

Auch wenn Russen und Georgier wohl gleichermaßen gern auf Frieden und Völkerfreundschaft ihr Glas erheben: Die Beziehungen zwischen beiden Ländern sind seit den 1990er Jahren angespannt. Der kurze Krieg im August 2008 hat die Lage noch einmal verschärft. Zwar gibt es Bemühungen, das Verhältnis zu verbessern, gerade wegen der vielfältigen wirtschaftlichen Verflechtungen. Doch an Aussöhnung ist nicht zu denken. Ein Grund dafür ist Abchasien, aus georgischer Sicht eine abtrünnige Provinz im Nordwesten des Landes. Ein Standpunkt, den die Mehrheit der internationalen Staatengemeinschaft teilt. Die Abchasen hingegen betrachten ihr Land als Republik. Sie haben sich in den 90er Jahren in blutigen Kämpfen von Georgien losgesagt und ihre Unabhängigkeit erklärt. Doch besonders weit her ist es mit dieser Eigenständigkeit nicht. Russland ist Financier und militärische Schutzmacht zugleich. Zwar wollen die Abchasen kein russischer Vasallenstaat sein. Doch, welche Wahl hat das frühere sowjetische Ferienparadies am Schwarzen Meer? Ist es doch nach wie vor ein weitgehend isoliertes Niemandsland. Abchasischer Wein jedenfalls – und das ist bezeichnend - hat bislang nur einen Abnehmer: Russland.

Reportage 4

Eine Kuh trottet über die Straße, durch das Gras am Wegesrand wühlen sich schlammgraue Schweine. Frauen, in bunte Tücher gehüllt, tragen ihre Gartenernte nach Hause. Rundum: Überall Ruinen. Die ausgebombten Wohnhäuser säumen die Straße. Die Einschussschäden und Rauchspuren in den Fassaden aus dem abchasisch-georgischen Krieg des Jahres 1993 sind zugewuchert von Bäumen und Gestrüpp. Valera aber, der Taxifahrer, schenkt den Geistersiedlungen keine Beachtung. Er trommelt im Takt seiner Musik-CD auf dem Lenkrad, und plaudert vor sich hin.

Amerikanische Musik? Aber nein! Ich mag die gute, alte, britische Rockmusik. Ich liebe Deep Purple – Deep Purple ist mein Ein und Alles! Sogar auf dem Konzert in Krasnodar bin ich gewesen. Im Jahr 2012 waren sie dort auf Tournee.

Valera, ein Mittfünfziger von bärenhafter Gestalt, ist bester Stimmung an diesem Tag. Schließlich ist es noch nicht oft vorgekommen, dass er Fahrgäste aus dem Westen hatte – und er tut alles dafür, ihnen seine Heimat Abchasien von ihrer besten Seite zu präsentieren. Darum lenkt er seinen alten Mercedes aus der Hauptstadt Sochumi heraus - dorthin, wo das Unternehmen „Weine und Wasser Abchasiens“ seine Plantagen hat. Wie mit dem Lineal gezogen erstrecken sich die gepflanzten Reihen bis zum Horizont. Die Fahrt endet auf einem ebenen Platz. Die Arbeiter, die hier ihre Mittagspause verbringen, springen auf, und laden zu Schaschlik und Käse ein.

Mit dem Handy am Ohr wandert ein älterer Herr am Rande des Platzes auf und ab. Valerij Avidzba, der trotz Staub und Hitze ein blütenweißes Hemd trägt, ist der Manager von „Weine und Wasser Abchasiens“, und er hält Privatanteile an der Aktiengesellschaft. Dass er seine Gastgeberrolle nur zu gerne erfüllt, das ist ihm anzusehen – doch jedes Mal, wenn er seine Präsentation beginnen will, kommt ihm das Telefon dazwischen. Irgendwann lässt er es einfach klingeln.

Hier vorne stehen die ältesten abchasischen Weinsorten – das ist unsere Versuchsplantage. Wir haben sie vor zwei Jahren angelegt – und wie Sie sehen, tragen die ersten Weinstöcke bereits. Vier weitere Jährchen, und wir werden Wein von alten abchasischen Sorten trinken. Da hinten wächst Europa: Cabernet, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot - 49 Sorten insgesamt, aus Italien, Frankreich, Griechenland. Und dort drüben: Pinot Noir, Pinot Grigio ... Was immer Sie wollen:

Hier wächst es!

Dann eilt der Manager zu seinem Dienstwagen: In der Weinfabrik wartet Arbeit. Auch Valera, der abchasische Taxifahrer mit dem russischen Vornamen, redet mit Stolz über „Weine und Wasser Abchasiens“. Für ihn ist das Vorzeige-Unternehmen ein Zeichen, dass es endlich vorangeht in seiner krisengeschüttelten Heimat – in dieser selbsternannten Republik, die ihre Sehnsucht nach politischer Selbstständigkeit seit einem Vierteljahrhundert mit Krieg und Isolation bezahlt. Im Kriegsjahr 1993, als die georgische Regierung die Abchasen gewaltsam von einer Abspaltung abhalten wollte, erzählt der Taxifahrer, da gehörte er zu den Kämpfern, die die Streitkräfte mit dem Maschinengewehr zurückdrängten. Doch die internationale Staatengemeinschaft erkannte die Selbstständigkeit nicht an, Embargos zerstörten langjährige Handelsbeziehungen. Auch Valera, der damals eine Leitungsfunktion auf einer Teeplantage hatte, verlor seinen Job.

Der Markt für unseren Tee war verschwunden – schließlich haben wir durch den Krieg fast anderthalb Jahre verloren. Dort, wo wir ihn früher hin geliefert haben, da hatten in der Zwischenzeit andere Tee-Anbieter die Nische besetzt. Ich rede natürlich von Russland - wir haben doch immer alles nach Russland geliefert.

Das weitläufige Betriebsgelände von „Weine und Wasser Abchasiens“ liegt in einem Randgebiet von Sochumi: fensterlose Hallen, mit Blech verkleidet. Auf dem Hinterhof aber steht Baumaterial, und die Flex eines Handwerkerteams schlägt Funken. Manager Valerij Avidzba nimmt sich Zeit für eine Betriebsführung.

Die Wände sind gepflastert mit den Richtlinien eines Qualitätsmanagementsystems. Zwei Produktionsstraßen winden sich Achterbahn-ähnlich durch die Halle – moderne Anlagentechnik, die Handarbeit weitgehend überflüssig macht. Hier werden leere Flaschen mit Wein befüllt, verschlossen, versiegelt, etikettiert und mit den aktuellen Herstellerangaben versehen. Greifarme heben die Flaschen vom Band und senken sie in die bereitstehenden Kartons. Anderthalb Minuten braucht der Wein, um sämtliche Stationen von der Zisterne bis zum Karton zu durchlaufen, schwärmt Avidzba. 6000 Flaschen pro Stunde schafft das eine Band schon jetzt. Das zweite, das ältere von beiden, soll bald ersetzt werden. Ziel ist die Abfüllung von 14 000 Flaschen pro Stunde. Zwar bedient „Weine und Wasser Abchasiens“ nur einen einzigen Markt – aber der ist riesig: Es ist Russland.

Das geht hier alles nach Moskau. Dort sitzt unser Großhändler. Von dort gehen unsere abchasischen Weine in das ganze Land. Groß, sehr groß ist dort die Nachfrage. Wir kommen kaum hinterher. Jedes Jahr verkaufen wir 21 Millionen Flaschen nach Russland. Hier, im abchasischen Inland, setzen wir gerade mal 1,5 Millionen Flaschen ab. Soweit ich weiß, gehört Abchasien beim Wein zu Russlands bedeutendsten Lieferländern. Wir stehen auf Platz 7 oder 8 - hinter Ländern wie Frankreich, Deutschland und Chile. Ein kleines Land wie unseres – und doch verkaufen wir eine Menge Wein!

Die rasante Expansion der kleinen Weinfabrik aus dem Niemandsland begann im Jahr 2000, als Vladimir Putin zum neuen Präsidenten der Russischen Föderation gewählt wurde. Damals war Russland der einzige Industriestaat von Bedeutung, der Abchasien als autonome Republik anerkannte. Einige langjährige Weinproduzenten, unter ihnen Valerij Avidzba, nahmen das zum Anlass, in die darniederliegende Branche zu investieren. Rückenwind für das neu gegründete Unternehmen kam aus der Weltpolitik, als Moskau auf den pro-europäischen Kurs der Wein-Republiken Georgien und Moldau mit einem Handelsembargo reagierte. So blieb „Weine und Wasser Abchasiens“ als einziger Anbieter übrig, der sich auf die Produktion der halb-trockenen Weine verstand, die die Russen noch aus Sowjetzeiten kannten und schätzten. Doch Russland ist nicht alles, sagt Avidzba, und lässt seinen Blick quer durch die Produktionshalle schweifen. Wenn es um fortschrittliche Wein-Technologie geht, dann orientiert er sich lieber an Europa.

Ja, das ist alles modern bei uns. Die Produktionstechnik kommt aus Italien, die Fässer sind aus Frankreich, der Wein ist aus Abchasien und alles geht nach Russland – das ist Freundschaft!

Und dann lädt der Manager ein, seine Weine zu kosten – nicht den Massenwein, den das Unternehmen für weniger als zwei Euro nach Russland verkauft, sondern die trockenen Premiumweine, auf die er besonders stolz ist. In einem lichtdurchfluteten, Gemälde-verzierten Konferenzsaal, direkt neben dem werkseigenen Analyse-Labor, haben Mitarbeiterinnen Gläser bereitgestellt.

Wenn Sie der Welt nur über unser Werk berichten, dann werden alle in die Hände klatschen und sagen: Bravo, Abchasien! Aber den ganzen Rest, dazu schweigen Sie lieber! Wir sind hier ein kleines Paradies – ein ganz kleines. Wir loben uns nicht

selbst, wir sagen nur die Wahrheit. Man sollte die Politik den Weinmachern überlassen, dann würde alles gut werden! Also, schenk ein! Stoßen wir zusammen an – auf das großartige Deutschland, und auf das großartige Abchasien! Auf den Frieden in der Welt!

Der Manager hat völlig recht, wenn er sich selbst lobt, findet Valera, der Fahrer. Und doch fragt er sich manchmal, wer eigentlich profitiert von der Erfolgsgeschichte der abchasischen Weinfabrik - abgesehen von den 200 Werksangestellten und den Weintrinkern in Russland. Doch dann dreht er seinen CD-Spieler lauter, und wippt im Takt der Musik. Ist Abchasiens Schicksal als Satellitenstaat Russlands Segen oder Fluch? Über so etwas sollte man einfach nicht nachdenken. In solchen Fragen, sagt Valera, hat das kleine Kaukasus-Land, für dessen Unabhängigkeit er sein Leben riskiert hat, noch nie eine Wahl gehabt.

Wenn wir unter Freunden herumwitzeln, dann sagen wir: „Wir sollten Deutschland den Krieg erklären, und am zweiten Tag kapitulieren – dann würden wir annektiert, und hätten endlich Ruhe und Geld und all das. Aber im Ernst: Russland oder Europa? Wir wissen weder ob der eine, noch ob der andere es gut mit uns meint! Schau dir Griechenland an. Plötzlich heißt es: Haut doch ab aus der EU, wenn ihr es nicht anders wollt! Da orientieren wir uns doch lieber an Russland. Was sonst sollten wir tun? Wir sind klein, Russland ist groß, und wir haben eine gemeinsame Grenze. Natürlich schauen wir nach Russland!

Alter Wein in neuen Flaschen - Georgiens Winzer zwischen Tradition und europäischer Perspektive“. Das waren „Gesichter Europas“ mit Reportagen von Andrea Rehmsmeier. Die Literaturpassagen stammten aus dem Buch „Gestohlene Geschichten. Aus Georgien“ von Wendell Steavenson. Erschienen in der Europäischen Verlagsanstalt. Gelesen hat sie Claudia Mischke.

Musik und Regie der Sendung: Simonetta Dibbern.

Ton und Technik: Daniel Dietmann und Oliver Dannert.

Am Mikrofon war: Johanna Herzing.
