

Viel Charme und Chatschapuri

Tshito-Gwrito In Georgien wird die Gastfreundschaft großgeschrieben. Das merkt man auch in Stuttgart. *Von Thea Bracht*

Was fällt einem zur georgischen Küche ein? „Viel Fett und Fleisch – und hinterher gibt’s immer einen Wodka“, kommt es wie aus der Pistole geschossen. Die Kollegen kennen Chatschapuri nicht. Das ist kein lustiger Volkstanz, sondern die traditionelle Pizza vom Kaukasus. Das mit Käse gefüllte Brot schmeckt so köstlich, dass es Unesco-Kulturgut werden sollte. Für eine Kostprobe fährt man einfach in den Stuttgarter Osten: Lali Akobia betreibt dort seit einem Jahr das Tshito-Gwrito. Klingt wie Vogelgezwitscher, finden wir – und sind auf der richtigen Fährte: So heißt ein Vogel, der den Frühling ankündigt und Glück bringen soll.

Wo früher ein Pokerclub residierte, stehen jetzt also Schaufensterpuppen in georgischer Tracht. Um keinen falschen Eindruck zu erwecken: die beiden Gasträume (Raucher und Nichtraucher) beherbergen weder ein volkskundliches Museum noch ein Sammelsurium an Nippes. Das Mobiliar ist das einer typisch schwäbischen Gaststube, viel Holz, rote Polster, gefliester Boden. Einrichtung hin oder her, Lali Akobia, die vor 13 Jahren als Pädagogikstudentin nach Stuttgart kam und blieb, hat vor allem eine Mission: den Deutschen die Küche ihrer Heimat näherzubringen.

Die charmante Bedienung Ana Zhuzhunashvili, die die Gäste exzellent berät, empfiehlt einen gemischten Vorspeisenteller (17,50 Euro) und – Chatschapuri (kleine Portion: 6,50 Euro). In Georgien wird das Brot mit Sulguni-Käse gefüllt, Lali Akobia hat eine wirklich gute Alternative aus deutscher Produktion gefunden – welche, bleibt leider ein Betriebsgeheimnis. Auf dem Vorspeisenteller liegt mit das Beste, was die

kaukasische Küche zu bieten hat: gebratene Auberginenstreifen mit Walnuss-Soße und Granatapfel zum Beispiel oder Spinat mit Walnuss, Petersilie und diversen Gewürzen. Ein tolle kulinarische Reise, finden wir und trauen uns, einen georgischen Rotwein zu bestellen (6,50 Euro). Dass in dem Land seit Jahrtausenden Wein angebaut wird, merkt man dem Tropfen nicht zwingend an. Um auch preislich welt-

marktfähig zu werden, müssen viele Gewinner sicher noch an der Qualität arbeiten.

Als Hauptgang serviert die nette Kellnerin Schaschlik vom Schwein (13,90 Euro), Ostri vom Rind (11,50 Euro) – eine Art Gulasch – und Bratkartoffeln. Eine solide Küche, allerdings fehlt die Raffinesse der Vorspeisen. Ein Pluspunkt: die hausgemachten Soßen zum Schaschlik, eine auf Tomatenbasis, die andere mit grünen Pflaumen

(3 Euro), schmecken schön fruchtig. Von wegen alles Fett und Fleisch: die Kaukasusküche ist gewiss nicht kalorienarm, aber viel feiner als ihr Ruf. Wer sich selbst davon überzeugen will, kann sich den 24. Mai vornehmen: Zum einjährigen Bestehen gibt es Livemusik und ein Büfett (20 Euro). Für den Einstieg empfiehlt sich auch der Mittagstisch mit jeweils zwei georgischen Gerichten (maximal 6,50 Euro).

Tshito-Gwrito Heinrich-Baumann-Straße 23, Telefon 91 24 44 91, www.tshito-gwrito.de. Warme Küche Mo bis Fr von 12 bis 15 und 18 bis 22 Uhr, Sa und So von 14 bis 22 Uhr.



Ana Zhuzhunashvili (li.) und Lali Akobia servieren auch georgischen Wein. Foto: Heinz Heiss

DIE BEWERTUNG

Küche ★★★
Service ★★★★★
Ambiente ★★

★★★★★ = herausragend, ★★★★ = überdurchschnittlich, ★★★ = gut, ★★ = Luft nach oben, ★ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternrestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.



StZ-Grafik: mik