

Viel mehr als Schaschlik und Kasatschok

VON ANDREA WELLER

Georgien ist ein fernes Land. Das gilt zum einen geografisch – es liegt in Vorderasien südlich des Kaukasus am Schwarzen Meer, flächenmäßig vergleichbar mit Bayern, die Hauptstadt ist Tiflis. Die Georgier, so heißt es, sehen ihre Zukunft aber in Europa und nicht in Russland, dem großen Nachbarn im Norden. Zu den Top-Zielen deutscher Touristen gehört der kleine Staat eher nicht, womit man beim zweiten Punkt wäre: Georgien ist auch in kultureller und kulinarischer Sicht sehr fremd.

Küche ★★★★★
Authentische kaukasische Küche, würzig

Atmosphäre ★★★★★
Rustikal mit dem Charme der achtziger Jahre

Service ★★★★★
Sehr freundliche Bedienung

Preis-Leistungs-Verhältnis ★★★★★
Gute Qualität zu vernünftigen Preisen

Bewertung

★★★★★ erstklassig
★★★★☆ überdurchschnittlich
★★★☆☆ gut
★★☆☆☆ passabel
★☆☆☆☆ enttäuschend

Das möchte Lali Akobia, Betreiberin des georgischen Lokals Tshito-Gwrito im Stuttgarter Osten, ändern – und mit georgischen Spezialitäten ihren Landsleuten, vor allem aber auch den Stuttgartern die kaukasische Küche näherbringen. Das Restaurant, auf dem außen am Fenster noch die Aufkleber eines Pokerclubs, der hier zuvor beheimatet war, ein wenig in die Irre führen, ist rustikal eingerichtet: (dunkle) Holzmöbel, rote Polster und Tischdecken, Fliesenboden. Von der Decke gibt es von einem Flachbildfernseher optische Dauerberieselung in Form nicht enden wollender Kasatschok-Reigen mit Menschen in Tracht, mal mit, mal ohne Pelzmützen. Das stimmt den Gast schon mal bestens ein auf das, was ihn hier erwartet.

Ana Zhuzhunashvili, die junge, freundliche Bedienung mit dem entzückenden Lächeln, erklärt das Speisenangebot. Das liest sich teils ganz schön ungewohnt – macht aber gerade deshalb sofort neugierig. Und ja, es lohnt sich, den Empfehlungen Anas zu folgen – und mit der gemischten Vorspeisenplatte (17,50 Euro) zu beginnen. Auf dieser gibt es unter anderem Badridschani, dünn mit Walnusspaste bestrichene Auberginenscheiben, garniert mit leuchtenden Granatapfelkernen. Und eiskugelgroße Bällchen aus sehr aromatischen Gemüsemischungen wie etwa Pchali (Spinat mit Walnuss, Knoblauch, Petersilie und georgischen Gewürzen). Dazu passt prima Chatschapuri, ein warm gereichtes, mit speziellem Käse und Ei überbackenes Fladenbrot (6,50 Euro). Am Testabend an den Nebentischen häufig geordert: Chinkali, mit Hack-



Rustikale Einrichtung: Dunkle Holzmöbel und rote Tischdecken im Tshito-Gwrito Foto: Kovalenko

- **Adresse:** Tshito-Gwrito, georgische Spezialitäten, Heinrich-Baumann-Straße 23, 70190 Stuttgart. Telefon 91 24 44 91, www.tshito-gwrito.de
- **Öffnungszeiten:** Mo bis Fr 12–15, 18–22 Uhr, Sa und So 14–22 Uhr
- **Extras:** 90 Plätze, 30 davon im extra Rauchzimmer (für Fußballfans geeignet: mit Sky-Anschluss), barrierefreier Zugang, kleiner Biergarten. Günstiger Mittagstisch (11.30 bis 14.30 Uhr, je 7,50 Euro); georgische Weine
- **Anfahrt:** Nähe Stöckach im Stuttgarter Osten, gut erreichbar mit U1, U2, U4, U9 und U14. Die Parkplatzsuche in den umliegenden Straßen gleicht einem Glücksspiel.

fleisch gefüllte Teigtaschen (7,50 Euro), die mit der Hand gegessen werden können.

Nach diesem Ausflug in exotische Geschmackswelten kommen die Hauptspeisen fast bieder daher: Mzwadi Schampurze, ein Schaschlik-Spieß mit Bratkartoffeln und Salat (13,90 Euro), und Kababi, zwei ge-



grillte Hackfleischrollen mit Zwiebeln und Kräutern (8,90 Euro), sind solide Gerichte für Fleischliebhaber. Fluffiger Schlusspunkt: ein Blätterteigkuchen namens Napoleon (weil er von der Form her wie der Hut des Feldherrn aussieht), dick mit Puderzucker bestäubt. Empfehlenswert!