

Georgien – ein Land für Ein- und Aussteiger

Neben kulinarischen Köstlichkeiten wie dem Amphorenwein Quevri

oder dem Fleisch der schwarzen Kachetischen Schweine hat Georgien, das seit Ende 2023

EU-Beitrittskandidat ist, auch als Biodeestination einiges zu bieten. Friederike Krick

hat sich die Agrarwirtschaft vor Ort angesehen.

Es gibt wohl keine bessere Art, Land und Leute kennenzulernen, als Bäuerinnen und Bauern mit ihren Familien zu besuchen. Die Fachexkursion „Georgien entdecken“, konzipiert von Heinz Gengenbach und Günther Semmler und durchgeführt von der georgischen Reiseagentur Georgia Insight, führte im September 2023 26 Teilnehmer*innen mit agrarischem Hintergrund in das kaukasische Land. Georgien – das sind überwiegend hohe Berge, tiefe Täler, kleine Dörfer und menschenleere Regionen. Das karge, raue Land macht es seinen Bewohner*innen nicht leicht. Auf rund 30 000 Quadratkilometern wird Landwirtschaft betrieben, auf der Hälfte der Fläche als Subsistenzwirtschaft. Einige wenige Großbetriebe haben die Sowjetzeit überdauert, die restlichen Betriebe versorgen die lokalen Märkte mit Obst, Gemüse, Nüssen, Wein und Fleisch. Ein bislang noch verschwindend kleiner Teil der Betriebe wirtschaftet biologisch (siehe Kasten). Georgien ist auch ein strukturschwaches Land. Lebensmittel und Güter aller Art müssen über enge, kurvige Straßen aus dem benachbarten Ausland mit Lkws ins Land gebracht werden. Gleichzeitig bieten sich mutigen Menschen gute Chancen, spannende Lebensentwürfe zu verwirklichen.

Rosenöl für Deutschland

Da ist zum Beispiel die Agraringenieurin Lisi Khmiadaskvili. Die Georgierin hat in Witzzenhausen ökologische Landwirtschaft studiert. Ihr Herz schlägt für die Gallica-Rose. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Alexander Kurtanidze bewirtschaftet sie in der Region Kachetien 18 Hektar Rosenfläche. Aus den Blütenblättern gewinnen die beiden Rosenwasser für die Lebensmittelherstellung und Rosenöl für Kosmetika, vor allem

für deutsche Abnehmer. Die sind bereit, für biologisch erzeugtes Rosenöl gutes Geld zu zahlen. Das ist notwendig, denn aus einem Hektar Rosen lässt sich nur ein Liter Rosenöl pressen. In Bioqualität kostet der Liter bis zu 12 000 Euro.

Aus der Schweiz ist die mit einem Georgier verheiratete Barbara Gimelli Sulashvili ins Land gekommen. Eigentlich ist Jugendarbeit ihr Ding, doch als Quereinsteigerin rückte ihre Biofarm Pona in der Region Lagodechi immer mehr in den Mittelpunkt ihres Lebens. Inzwischen bewirtschaftet die Familie 100 Hektar. Lokale Weizensorten, Obst und Gemüse, aber auch Luzerne für die Bodenverbesserung stehen im Anbau. Gimelli Sulashvili verarbeitet die Produkte weitgehend in Eigenregie. Sie will eine Tierhaltung etablieren. Im Weg steht momentan noch das desolate Veterinärwesen. Pona ist als Ganzes biozertifiziert, was in Georgien noch eine Seltenheit ist. ▷

Bio in Georgien

Der Zertifizierer Caucascert Ltd. hatte 2023 rund 4 000 Hektar Bio- und Umstellungsfläche gemeldet, vor allem für Mandeln, Wein und Haselnuss. Zahlen anderer Kontrollstellen (13 sind von der EU für Georgien anerkannt) liegen nicht vor. Die EU meldete für 2022 aus Georgien 738 Tonnen Bioimporte, 12,9 Prozent mehr als im Vorjahr.

Naturland fördert in dem dreijährigen Projekt Georgia Organic (2022 bis 2025) gemeinsam mit georgischen Partnerorganisationen den ökologischen Landbau in Georgien durch Know-how-Transfer und Vernetzung. Der Verein Ekoconnect veröffentlicht seit 2011 Länderberichte zum ökologischen Anbau und Markt in Mittel- und Osteuropa. Für Georgien liegt ein Bericht von 2021 vor (siehe t1p.de/oekobericht-georgien).



Die deutschen Winzer Patrick Honnef (o.) und Hilarius Pütz (u.) haben das Potenzial georgischer Weine entdeckt.



Georgiens Bioverband Elkana fördert die Stabilisierung der bedrohten Population des schwarzen Kachetischen Schweins.

Ein ausgestiegener Einsteiger ist Hilarius Pütz, der Georgien mit Haut und Haaren verfallen ist. Seit 2007 arbeitet der Weinexperte von der Mosel daran, das Familienweingut Bedenashvili in Kardenakhi am Fuße des Kaukasus weiterzuentwickeln. Georgien gilt als die Wiege des Weinanbaus und verfügt über einen großen Schatz an fremd klingenden Rebsorten wie Saperavi, Rkatsiteli, Khikhvi oder Kisi. Die Weine reifen traditionell in großen Amphoren, den Quevris, unter der Erde heran. Im Glas präsentieren sich die edlen Tropfen mit kräftiger Farbe und gewöhnungsbedürftigem Aroma, das vor allem von den Georgier*innen selbst geschätzt wird. Für das Ausland baut Pütz zusätzlich Bioweine für westliche Geschmacksknospen aus. Er hat das große Potenzial der georgischen Weine erkannt und will ihnen „ihren“ Platz in der Welt verschaffen. Seine Hoffnung setzt er dabei in die georgische Jugend – er möchte eine Fachschule für den Ök Weinanbau aufbauen.

Nur 100 Kilometer entfernt arbeitet der Weltenbummler und Weinbauingenieur Patrick Honnef daran, ein bereits etabliertes Bioweingut mit europäischem Top-Standard noch weiter nach vorne zu bringen. „Chateau Mukhrani zählt bereits heute zu den 100 besten Weingütern der Welt“, berichtet Honnef.

Nahezu alle Georgier*innen auf dem Land bauen Wein an, oft sind es nur ein paar Rebstöcke hinterm Haus. Deren Ertrag reicht aus, um erlebnishungrige Europäer*innen, zunehmend auch Asiat*innen, in rustikalen Landgasthöfen zu bewirten. Agritourismus entwickelt sich so zur interessanten Einnahmequelle im ganzen Land. Auf dem Gelände des Valodias Cottage etwa wachsen Wein, Obst und Gemüse direkt vor der Nase der Hotelgäste. Entsprechend abwechslungsreich und wohlschmeckend ist das Essen, das in typisch georgischer Sitte an großen Tischen eingenommen wird.

Bedrohte Rassen, alte Sorten und ein junger Biosektor

Georgien ist seit Dezember 2023 EU-Beitrittskandidat und hat viel zu gewinnen, aber auch viel zu verlieren. Beides liegt in der Landwirtschaft oft eng beieinander. Das agrarische Georgien hat Aufholbedarf in Sachen Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Damit wächst die Gefahr, dass endemische Kultursorten oder vom Aussterben bedrohte Tierrassen verschwinden und bedeutendes Genmaterial unwiederbringlich verloren geht. Um diese Belange kümmert sich in Georgien der Bioanbauverband Elkana, der auch die Fachexkursion mit ausgerichtet hat. Den Verband gibt es seit Anfang der 1990er-Jahre. Er finanziert sich überwiegend aus Spenden und betreibt zwei Demonstrationbetriebe. Auf der Seed Ark Farm in Westgeorgien im Dorf Tsnisi werden endemische Arten und einheimische Getreide- und Hülsenfrüchtesorten sowie Äpfel und Birnen biologisch angebaut. Dort sind etwa lokale Weizensorten wie Meskhetian tsiteli doli (*Triticum aestivum* L. var. *ferrugineum*) oder Javakheti dika (*F. dzhavachetika dica*) zu Hause.

Die Conservation Farm in Kachetien widmet sich der einheimischen Rinderrasse Tushetian Mountain Cow und den schwarzen Kachetischen Schweinen, von denen es nur noch 100 Exemplare geben soll. Landwirt*innen, die Mitglied beim Verband sind, können auf der Farm ein Ferkel kaufen, erhalten ein zweites gratis dazu und verpflichten sich, den Sauennachwuchs aufzuziehen. So soll sich die Population in natürlicher Umgebung stabilisieren. Das Fleisch dieser Schweine ist ein Geheimtipp, auf dem Markt ist diese Spezialität (noch) nicht zu haben.

Elkana kümmert sich auch um die Förderung des Biolandbaus in Georgien. Oft sind die Anbaumethoden weitgehend naturbelassen, also per se ohne chemischen Dünger oder Pflanzenschutz. Die Zertifizierung aber ist für den einzelnen Betrieb zu teuer und von staatlicher Seite gibt es lediglich ein mit rund 500 000 Euro dotiertes Fünfjahresprogramm, um Produktion und Zertifizierung von Bioprodukten zu fördern. Elkana arbeitet daran, Gruppensertifizierungen zu ermöglichen, und hat dafür die erste private Zertifizierungsstelle in Georgien, Caucasert Ltd., gegründet. Zertifizierte Bioware verbessert die Chancen, die georgischen Produkte im Export zu platzieren. □

Friederike Krick, freiberufliche Agrarfachjournalistin und Fotografin, Bad Bergzabern, krick@agrar-press.de



FOTOS: Friederike Krick