



## Newsletter 3/2005

Mit den letzten Herbstblättern kommt auch die Herbstausgabe des CCP Newsletters hereingeflattert - und so bunt wie das Laub präsentiert sich diese Ausgabe auch. Viel Vergnügen beim Zurückschauen auf einen Sommer reich an Aktivitäten!

### **FÜR ZWEI WOCHEN IST DIE WELT EIN DORF: SOMMERLAGER IN RACHA**

Unter dem Thema „Scout City“ fand das dritte Sommerlager der Pfadi Tbilisi in Racha statt. Waren in den vergangenen Lagern noch Personen des CCPs vor Ort, meisterte das georgische Leiterteam den diesjährigen Anlass selbständig! Wie der Bericht in diesem Newsletter zeigt, war der Einsatz von Erfolg gekrönt. An dieser Stelle sei Ketevan Javakhishvili herzlich fürs Verfassen des Berichts gedankt.

### **DAS BUSCHTELEFON MELDET AUS RUSTAVI...**

...dass unter dem Thema „Dschungel“ die Pfadi ein Sommerlager durchführte um junge LeiterInnen auf ihre Tätigkeit vorzubereiten. Was neben Theorie und Pfaditechnik noch alles in diesem Kurs Platz hatte, zeigt der Bericht in diesem Newsletter.

### **„LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN.“**

Dieses Sprichwort werden alle bestätigen, die schon einmal an einer georgischen Tafel zu Gast waren. Um auch „Daheimgebliebenen“ ein Fenster auf diese Köstlichkeiten zu öffnen, stellt Barbara Gimelli / Katanga in diesem Newsletter zwei Kochbücher vor und verrät auch zwei Rezepte. Guten Appetit!

### **EIN TRAUM WIRD WAHR: BASISKURS AUF DEM ÜETLIBERG**

Wie im letzten Newsletter angekündigt, fand vom 10. bis am 15. Oktober 2005 ein Basiskurs mit Teilnehmern aus der Schweiz und aus Georgien statt. Das Schweizer Leitungsteam wurde tatkräftig von georgischen Leitern unterstützt. Vor und nach dem Kurs hatte die georgische Gruppe Gelegenheit, die Schweiz etwas näher kennen zu lernen. Im nächsten Newsletter werden wir ausführlich über dieses Projekt des CCPs berichten. Bereits heute aber ein grosses MERCI den Initianten dieser Projektetappe Annina Schneider / Quick und Fabian Fellman / Shalom!

*Anna Gimelli / Gitana*

## **Inhalt:**

---

<i>Rückblick I</i>	Sommerlager in Racha	2
<i>Rückblick II</i>	Sommerlager der Pfadi Rustavi	4
<i>Hintergrund</i>	Georgisches Essen	7

---

## RÜCKBLICK I

### In "Scout City" - also im Märchen!

Alles hat im Jahre 2005, am 5. August begonnen, genauer gesagt hat es sich schon zum dritten mal wiederholt. Die Pfadfinder haben sich am McDonalds versammelt, um ins Pfadilager nach Racha zu fahren. In zwei Tagen wurde in Sakezia eine kleine, sehr schöne, sehr lustige, super jugendliche und super pfadfinderische Stadt namens "Scout City" gebaut. Hier war ein Verwaltungsgebäude, das Restaurant "Mama Muchi" und eine pfadfinderische Café-Bar zu sehen, wo man nur mit speziellem Pfadigeld (Lilien) bezahlen konnte. Die Lilien waren die Belohnungen für das gute Benehmen der Kinder.

In Scout City waren sechs verschiedene Strassen, die die Namen unterschiedlicher

Städte trugen. Verantwortlich waren für die Strassen die Pfadfinder, die in sechs Gruppen gegliedert waren.

Das Lagerleben war sehr "pfadfinderisch", d.h. voll mit Aktivitäten, sehr lustig und dabei auch sehr nützlich. Das alles hat zwölf Tage lang gedauert. Jeder Tag hatte seinen eigenen Namen und Zweck. Es sollte eine neue Generation von Pfadfindern ausgebildet werden.

Auch Innovationen hat es diesmal gegeben, neben den Swiss Scouts Songs konnte man auch neue, georgische Lieder singen und bewundern.



Singend arbeiten wir: gut! Besser!! Am besten!!!



Die Mädchen, die hier arbeiten, sind erschöpft. Ja, das ist die harte Arbeit, aber es lohnt sich, Scout City ist toll! Unsere Stadt haben wir besonders gerne. Alles ist "Handmade", wir sind ein kleines Team (50 Pers. ☺) aber mit hoher Qualität!!!



Endlich ist die Küche gebaut, alle sind für den ersten Mittagstisch bereit. Wir haben Hunger! Hunger! Hunger!!!! Wir wollen essen, essen und noch mal essen!

Wie alle Pfadis sollen wir erst mal singen – und wer nicht singen kann, soll einfach nur den Mund aufmachen und summen! MAHLZEIT! Guten Appetit!

Auch wir, die Leiter haben unsere eigene Meinung: Wir haben es geschafft!!!! Es war wirklich nicht leicht, aber unsere Freunde aus der Schweiz haben uns geholfen. Hauptsache ist: Wir haben unser Ziel erreicht, wir haben die neue Generation von Pfadfindern gelehrt und neue "Leiter-Talente" entdeckt. Wir sind sicher: Jedes Mal werden es mehr Pfadfinder!

Natürlich wird das alles viel Arbeit, viel Motivation und etwas Beistand brauchen.

*Keti Javakhishvili / Omni*



Leiterteam aus Racha, Sakezia, "Scout City",  
Berliner-Strasse, August 2005.



Die Autorin dieses Artikels, **Ketevan Javakhishvili**, ist 18 Jahre alt und lebt in Tbilisi. Sie hat ihre Schulzeit in der 6. autorisierten Guram Ramishvili Schule verbracht, die unter deutschem Patronat steht. Heute studiert Keti Psychologie an der Universität von Tbilisi.

# Junge Leiter kämpfen sich erfolgreich durch den „Pfadi-Dschungel“

***Das Ziel dieses Lager war es, hochmotivierte junge Leiter dazu zu befähigen, Gruppen zu gründen, Projekte vorzubereiten, durchzuführen und auszuwerten. Sie sollten lernen, lehrreiche Freizeitaktivitäten für Kinder und Jugendliche zu leiten, welche der Gemeinschaft dienen. Das Lager gab ihnen theoretisches und praktisches Wissen um zukünftige Aktivitäten ihrer kleinen Gruppen selbständig planen, durchführen and auswerten zu können. (Anm. der Redaktion: Im Text werden diese jungen Leiter „Teilnehmer“ genannt)***

## Vorbereitungen

Die Lagerleiter wählten das Dorf Chonto im Distrikt Sachkhere als Lagerort für das diesjährige Sommerlager aus. Gerüchten zu Folge sieht die Gegend aus wie ein Stück afrikanischer Dschungel. Unglaublich aber wahr: In diesem Dorf wohnen, weit zerstreut, lediglich sieben Personen. Trotzdem war der Lagerplatz gut erschlossen. Wenn man die Holzbrücke über den Dzirula überquerte, lag vor einem eine riesige Wiese, begrenzt durch den Fluss auf der einen und durch wunderschöne, bewaldete Berge auf der anderen Seite. Diese Verhältnisse bewogen die Leiter dazu, das Lagerthema „Dschungel“ zu wählen. Zwei Tage vor Lagerbeginn bauten einige Leiter das Lager auf, während ein anderer Teil des Teams in der Stadt den Transport der Teilnehmer zum Lagerplatz organisierte. Der Lagerbau war wirklich sehr anstrengend: Innerhalb zweier Tage wurde die Küche aufgebaut, Stromleitungen gezogen, der Lagerplatz gereinigt und die Zelte aufgebaut.

## 6. August: Letzte Vorkehrungen und Ankunft der Teilnehmer

Jede der vier Teilnehmergruppen sollte, passend zum Lagerthema, einen Namen erhalten. Dies waren Aborigines, Pygmäen, Papoosen und Indianer. Jede Gruppe erhielt ihre eigene Fahne mit dem typischen Gesicht ihres Stammes. Zudem wurde jedes Zelt nach einem afrikanischen Land (z.B. Ghana, Mozambique, Sambia, Uganda, Madagaskar) benannt. Um den Wettbewerb zwischen den einzelnen Gruppen zu fördern hatten sich die Leiter ein Punktesystem ausgedacht: Blaue, rote, braune und grüne Stoffstücke symbolisierten die vier Elemente und in diversen Wettbewerben

konnten die Teilnehmer diese Punkte erkämpfen. Die Preise für die Gewinner waren bereits organisiert worden. Am Lagertor prangte ein Banner mit der Aufschrift „Chonto 2005 – Dschungel“.

Das Sketch für den Lagereinstieg wurde vorbereitet: Die Leiter waren als Dschungelbewohner verkleidet, auf dem Lagergelände brannten zahlreiche Feuer, die mit ihrem Rauch signalisierten, dass da richtige Aborigines lebten. Eine Rede in „Dschungelsprache“ – natürlich mit georgischer Übersetzung – bot den Lagerteilnehmern an, Freundschaft zu schliessen mit den Dschungelbewohnern, welche klingende Namen wie Chonto-chunto, der letzte Mohikaner, Freitag, Robinson Crusoe und Ching-chkuk trugen.



Die Dschungelbewohner begrüßten die Pfadfinder mit lautem Geschrei und waren mit Speeren bewaffnet. Obwohl sie freundlich begrüßt wurden, fesselten die Dschungelbewohner einen der Leiter und schickten sich an, ihn auf dem Feuer zu rösten. Die Teilnehmer, die in diesen gut vorbereiteten Scherz nicht eingeweiht waren, verfolgten das Geschehen ziemlich erstaunt.

Noch am selben Abend wurden die Teilnehmer in die Lagerregeln eingeführt. Im Lager sollten alle gleichberechtigt sein und

gegenseitig von ihrer unterschiedlichen Pfadierfahrung profitieren können. Mit Lagerfeuer, Gesang und Spielen wurde am Abend das Lager feierlich eröffnet. Gemäss den Lagerregeln schlummerten um Mitternacht alle in ihren Zelten.

### **7. August: Georgische Kultur und Umweltschutz**

Noch vor acht Uhr standen die Leiter auf, denn ein Tag voller Aktivitäten stand auf dem Programm. Die Teilnehmer wurden mit der Geschichte der Pfadi, mit Gesetz und Versprechen sowie mit der Symbolik vertraut gemacht. Auch erhielten sie Informationen über den Weltpfadibund und die Entwicklung der Pfadi in Georgien.

Am Nachmittag wurde der Gruppenzusammenhalt mittels verschiedenen Spielen gefestigt. Jeden Tag nach dem leckeren Mittagessen hatten die Pfadis Zeit um ihre „Ämtli“ zu erledigen oder im Fluss zu baden. Vor dem Abendessen setzten sich die Teilnehmer mit der Problematik des Umweltschutzes und der Ökologie in Georgien auseinander.

Die Zeit nach dem Abendessen stand jeweils im Zeichen der georgischen Geschichte, Tradition und Kultur. Am Lagerfeuer fanden auch die Gruppenwettbewerbe statt. Abgeschlossen wurde der Tag immer mit der „Gruppenzeit“, wo die Teilnehmer ihren Eindrücken des Lagerlebens Ausdruck verleihen konnten. Positive und negative Aspekte wurden ausdiskutiert, um in Zukunft davon profitieren zu können.



### **8. August: Grundlagen**

Gleich nach dem Morgenessen ging es los mit einer Aktivität zu den Grundlagen und Methoden der Pfadi. Die Olympiade nach der Pause war sowohl für die Teilnehmer

als auch für die Leiter sehr lustig: Die Gruppen massen sich unter anderem im Laufen, Springen und Klettern. Am Abend war ein weiterer Ausbildungsblock vorgesehen. Thema davon war es, neue Pfadigruppen aufzubauen und mit ihnen zu arbeiten. Wie gewöhnlich klang der Tag mit einer ausgelassenen Disco aus.

### **9. August: Pfaditechnik**

Nach den eher theoretischen Blöcken an den vorangehenden Tagen stand der Tag ganz im Zeichen der Pfaditechnik: Orientierung, Knoten, erste Hilfe, Lagerbau, Feuerkunde sowie Übermittlung (Morsealphabet) wurden mittels Spielen vermittelt. Am Abend fand auf der eigens dafür gebauten Bühne ein „georgischer Abend“ mit Gedichten, Liedern und Tanz statt.



### **10. August: Hike**

Frühmorgens begannen die Vorbereitungen für die lange Wanderung. In einer langen Kolonne machten sich Leiter und Teilnehmer ins Dzirula-Tal auf. Dank Liedern und Spielen bewältigten alle die schwierige Strecke und im Dorf Khvani zeigten sich die Bewohner mit frischen Früchten, Süßigkeiten und kalten Fruchtsäften von ihrer gastfreundlichsten Seite. Nach der Besichtigung der St. Georgs-Kirche räumten die Pfadis einen heiligen Platz oberhalb des Dorfes auf. Der Weg schien kein Ende zu nehmen. Unter der Leitung eines Dorfjüngens besuchten die Pfadfinder Wachtürme im Khvanula-Tal. Ihr Begleiter wusste manch interessante Geschichte darüber zu erzählen. An den heiligen Plätzen sangen die Pfadfinder Kirchen- und Volkslieder. Bei ihrer Ankunft auf dem Lagergelände war den müden Pfadis eine warme Malzeit und ein Feuer höchst willkommen.

### 11. August: Zukunftsmusik und Fahnen

Trotz der allgemeinen Müdigkeit kamen alle ihren Aufgaben nach. Zum einen stand ein Ausbildungsblock zum Thema „Führen“ auf über „Projektmanagement“. Wie lassen sich geplante Projekte aufschreiben und durchführen? Das war nur eine Frage von vielen an diesem Tag. Dieser Ausbildungsblock ist entscheidend für die weiteren Pläne unserer Pfadiabteilung. Nach all dieser Theorie spielten Leiter und Teilnehmer ein nächtliches Geländespiel: Ausgerüstet mit Laterne und Regenmänteln versuchten zwei Gruppen einander im Wald die Fahne zu stibitzen und Gefangene zu nehmen. Dieses Spiel verlangte einiges an Taktik und Einsatz. Nach zwei spannenden Stunden wurde am Lagerfeuer der Gewinner genannt und der Tag mit der eigens für dieses Lager komponierten Hymne abgeschlossen.

### 12. August: Zeremonien

Die Teilnehmer präsentierten ihre Projekte, die sie in der Zukunft durchführen werden. Während die Teilnehmer den Abschlussabend planten, bereiteten die Leiter die Taufzeremonie für neue Pfadfinder vor. Letztere hatten dann am Abend unter vielen Gefahren im dunklen Wald den Zeremonienplatz zu erreichen, wo die Leiter sie erwarteten. Nachdem die sie einen „Zaubertrank“ getrunken hatten, bekamen sie ihre Pfadinamen und legten das Pfadiversprechen ab. Mit der Übergabe der Pfadikrawatte und unter vielen Glückwünschen wurden sie in die Pfadigruppe aufgenommen. Die Dschungelmusik aus dem Wald gab dem Anlass eine noch mystischere Atmosphäre. Nach dieser Feier führten die Teilnehmer den Leitern Spässe, Lieder und Gedichte unter dem Titel „Dschungelleben“ vor. Zudem wurde die „Liebesschachtel“ geöffnet, die während des Lagers mit Briefen gefüllt worden war. Endlich wurde auch die Sie-

gergruppe des Wettbewerbs genannt und bekam ihren wohlverdienten Preis.

### 13. August: Tränen

Lustlos und mit traurigen Gesichtern wurde das Lager abgebaut und Vorbereitungen für die Abreise getroffen. Das Lager wurde schweren Herzens und zum Teil unter Tränen geschlossen. Es war schwierig, diese schönen Tage voller Freundschaft hinter sich zu lassen.



### Fazit

Die Ziele, die wir uns gesteckt hatten konnten vollauf erfüllt werden. Die jungen Leiter konnten viele Erfahrungen sammeln und sind sich ihrer Rolle als Leiter bewusst. Sie können nun an die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen angepasste Aktivitäten selbständig planen, durchführen und auswerten. Sie lernten mit einfachen Mitteln in und mit der Natur zu leben. Indem sie ihre Entscheidungen selbständig trafen, entwickelten sie viel Selbstvertrauen. Durch das Leben in der Gruppe wurde ihr Gemeinschaftssinn und ihre Fähigkeiten zum Teamwork gefördert. Demzufolge erfüllen nun diese jungen Leute in Rustavi ihre Aufgabe als Pfadileiter und planen bereits zukünftige Aktivitäten.

*Die Redaktion dankt dem Leiterteam aus Rustavi für diesen Bericht.*

## Essen wie Gott in... Georgien

*Die Leserinnen und Leser mögen sich noch an den Newsletter 1/2004 erinnern, in dem die Legende erzählt wurde, wie das georgische Volk zu seinem Land kam. Trotzdem sei sie hier noch einmal kurz erwähnt:*

***Als Gott die Länder der Erde an die Völker verteilte, kamen die Georgier zu spät, denn sie waren mit Feiern beschäftigt. Es waren keine Länder mehr übrig. Da aber die Georgier in ihren feierlichen Trinksprüchen ihn aus tiefem Herzen gepriesen hatten, schenkte Gott ihnen die Ländereien, welche er eigentlich für sich selbst behalten wollte. So entstand Georgien.***

Diese Legende spielt nicht nur auf die Religiosität der Georgierinnen und Georgier an, sondern hebt mit einem Augenzwinkern ihre Schwäche für gutes Essen, Wein und ein richtiges Fest, hervor! In diesem Artikel werden zuerst ein paar Besonderheiten der georgischen Tischkultur besprochen. Leidenschaftliche Köchinnen und Köche finden zudem auch einige köstliche Rezepte, mit denen sie ihre Freunde überraschen können.

Wer die georgische Gastfreundschaft erfahren durfte, erinnert sich bestens an eine sich im wahrsten Sinne des Wortes biegende und brechende Tafel, auf der sich Teller, Schüsseln und Platten geradezu häufen. Schnell wird klar, dass es nicht primär vom Hunger oder dem Appetit des Gastes abhängt, wie viele Speisen aufgetischt werden. (Der Appetit stellt sich jeweils ohnehin ziemlich schnell ein beim Anblick der Köstlichkeiten. Nicht nur die Farbenpracht der verschiedenen Gerichte, sondern auch ihre herrlichen Düfte machen das Essen in Georgien zu einem einmaligen sinnlichen Erlebnis.) Ein ungeschriebenes Gesetz besagt, dass, wenn die Feierlichkeit beendet ist, die Tafel so voll sein sollte, als hätte nie jemand davon gekostet... Das Resultat davon ist oft, dass der interessierte Gast gar nicht die Möglichkeit hat, alle Gerichte zu versuchen. Dieses Gesetz wird heute nicht mehr wörtlich umgesetzt - auf jeden Fall nicht im gewöhnlichen Alltag. Nach Feierlichkeiten aber werden die Essensreste oft den Gästen mit nach Hause gegeben, den Nachbarn verteilt oder den Armen gespendet. Überhaupt wird in Georgien in Mengen "pro Person" gekocht und auf Tellern "pro Person" serviert. Die feierliche Tafel besteht aus einer Unmenge von Gerichten, von denen sich die Gäste jeweils aussuchen, auf was sie gerade Lust haben.

Ähnlich wie in der Schweiz wurde die traditionelle Küche von den lokalen Gegebenheiten, im Speziellen durch das Klima, wesentlich beeinflusst. So kommt es, dass jede Region ihre eigenen Spezialitäten hat.

**Kakhetien** ist eine an Weine sehr reiche Provinz, daneben werden in dieser trocken-subtropischen Zone viele Früchte und einige südliche Gemüse angebaut. Eine Spezialität ist die "Tschurtschchela": Sie besteht aus Baumnüssen, welche auf einen Faden aufgezogen und dann in eingedickten Fruchtsaft getunkt und getrocknet werden.

**Westgeorgien**, jenseits des Surami Passes, hat ein viel feuchteres Klima, welches den Anbau von ganz anderen Produkten begünstigt. Hier wächst viel Mais, und dies bis in erstaunliche Höhenlagen. So ist denn die lokale Küche auch vom Mais geprägt: Maisfladen und Polenta - mit und ohne Käse - werden häufig serviert. In der Provinz Racha gibt es daneben häufig Bohnen, zum einen als Eintopf mit vielen frischen Kräutern und zum andern als Füllung eines Fladenbrotes, dem sogenannten "Lobiani", was so viel wie "das Bohnige" bedeutet.

In **Racha** begegnen dem Reisenden auf Schritt und Tritt Schweine oder lustige kleine Ferkel mit hoch erhobenen Schwänzen. Sie leben hier ein herrliches Dasein fast in freier Natur - bis sie als köstliches "Lori" auf den Tellern der Einheimischen und Gäste landen.

In den Bergen leben die Bewohner ähnlich wie im schweizerischen Alpenraum vorwiegend von tierischen Proteinen, was so viel bedeutet wie Fleisch und Milchprodukte. Kein Wunder kommen von hier die berühmten "Chinkali", grosse, den Ravioli ähnlichen, Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, welche im Wasser gekocht und so heiss wie möglich

serviert werden. Dazu trinkt man hausgemachtes Bier.

In **Batumi**, da wo die georgischen Kultur in die türkische überzugehen beginnt, findet man Baklava und viel türkischen Kaffee.

**Anna-Catarina Krayer** hat diese regionalen Unterschiede und Eigenheiten, welche das Reisen in Georgien unweigerlich zu einem kulinarischen Erlebnis werden lassen auf wunderschöne Art eingefangen. Ihr im Eigenverlag produziertes Kochbuch berücksichtigt die Spezialitäten aus den verschiedenen Teilen Georgiens. Dieser Umstand kommt auch in der Gestaltung des Buches zum Ausdruck: Am Anfang jedes Kapitels findet der Kochbegeisterte eine kleine Landkarte, welche die Menus geographisch verankert, und eine Skizze eines typischen Hauses aus der jeweiligen Region. Was die Leute besonders zu schätzen wissen, welche das Georgische entziffern können, ist, dass die Namen der Rezepte zweisprachig angegeben sind. Das erleichtert das Verständnis sehr, ist man doch nicht mehr angewiesen auf Rätseln, welche Speise nun mit dem oder dem andern deutschen Titel genau gemeint sein könnte. Die Mengenangaben bewegen sich im Unterschied zu manchen, direkt aus dem Georgischen übertragene Kochbücher, in gängigeren Grössenordnungen und, was vielleicht noch viel wichtiger ist: Sie sind präzise. Eine Serie von Holzschnitten rundet das

ausserordentlich liebevoll und sorgfältige gestaltete Kochbuch ab.

Das Kochbuch von **Nana Ansari** ist eine wahre Fundgrube für den kulinarisch Interessierten Georgienreisenden. Nach einer ausführlichen Einleitung, welche auf die reichen Tischsitten der georgischen Supra, sowie die auf die Kultur des Weintrinkens eingeht, findet man hier 151 Rezepte. Im Unterschied zu Anna-Catarina Krayers geografisch geordneten Buches sind sie aber wie in andern konventionellen Kochbüchern nach Speisen geordnet: Suppen, Gemüsegerichte, Salate, Teiggerichte, Beilagen, Fisch, Fleisch und Geflügel, süsse Gerichte, eingelegtes Gemüse, Saucen und Pasten, "Muraba" (Kompott). Ein kurzer Informationsteil über Land und Leute schliesst das Buch ab. Die Rezepte sind gut umsetzbar und in westeuropäischen Mengen berechnet und verständlich formuliert. Für Schweizer Köche mag einzig die Tatsache, dass die Autorin in Österreich lebt, eine Herausforderung bedeuten. Denn man braucht einige Phantasie, Kombinationsgabe und weitere Sprachkenntnisse, um herauszufinden was "Melanzani" oder "fashiert" bedeutet... Die Schwarzweiss-Photos, welche am Anfang jedes Kapitels eingefügt sind, geben einen stimmungsvollen Eindruck vom Kochen, Essen und Trinken in Georgien.

Nun sollten wir aber genug übers Essen geredet haben. Ist Ihnen das Wasser im Mund zusammengelaufen? Dann ist es höchste Zeit, selber ans Kochen zu gehen. Hier einige Rezepte zum Ausprobieren. Die Rezepte sind jeweils **für vier Personen** berechnet.

### ***Maisfladen ("Mtschadi")***

400g Maismehl

wenig Salz

Wasser

Alles zu einem feuchten Teig vermischen.

Ovale ‚Tätschli‘ formen. In Sonnenblumenoel goldgelb braten.

Mit Feta oder Mozzarella zu Lobio servieren.



### **Roter Bohneneintopf ("Tsiteli Lobio")**

200g trockene rote Bohnen                    über Nacht einweichen und sehr weich kochen  
oder  
3 Büchsen rote Indianerbohnen            abspülen, noch weiter weich kochen und mit einem Stößel zerstampfen

100g Baumnüsse  
3 Knoblauchzehen  
frische Kräuter: Koriander,                alles fein hacken  
Petersilie, wenig Dill,  
wenig Basilikum, Selleriekraut

Salz  
Schwarzer Pfeffer

Gewürze:     Tagetes-Pulver (ca. 4 KL)  
                  "Utscho Suneli" (ca. 2 KL)  
                  Koriander (ca. 3 KL)  
                  roter Pfeffer (wenig, da sehr scharf)

2 KL Essig

Unter die Nussmischung rühren. Roter Bohneneintopf ("Tsiteli Lobio")

Mit Maisfladen, Feta oder Mozzarella und gehackten Frühlingszwiebeln servieren.

### **Empfohlene Kochbücher**

- Krayner, Anna-Catarina. 1995. Gastliches Georgien - Eine kulinarische Reise. Egg, Eigenverlag
- Ansari, Nana. 2004. Die georgische Tafel. Wien, Mandelbaum Verlag

*Barbara Gimelli / Katanga*

## **Impressum**

Redaktion: Anna Gimelli / Gitana, Huberstrasse 3, 3008 Bern, [ccp@scout.ch](mailto:ccp@scout.ch)

Layout: Anna Gimelli / Gitana, Christoph Seitz / Polo (Vorlagen)

Freie Mitarbeiter dieser Ausgabe: Ketji Javakhishvili / Omni, Barbara Gimelli / Katanga, Leiterteam Rustavi