

Einst ein glanzvoller Kurort
der Sowjetunion: Tskaltubo
in Georgien, hier der Bahnhof



GEORGIEN

Es riecht nach frischem Biskuit

In Georgien will ein Kurort wieder auf die Beine kommen – mit Hilfe von Schweizer Köchen.
Doch über der Aufbruchstimmung lastet die Furcht vor Russland.

Text: Markus Föhn; Fotos: Renate Wernli



Er will nur fort von hier:
Otar Charkviani in seinem
Zimmer in der «Titanic»



Das Ex-Sanatorium Aia, genannt
«Titanic»: Seit Jahren warten
die Bewohner auf eine neue Bleibe.

Oben auf dem Dach der «Titanic» raucht Otar Charkviani eine Zigarette und blickt in die Ferne, zur russischen Grenze, zu den leuchtenden Gipfeln des Kaukasus. Unter ihm bröckeln die Säulen und Balustraden des Bahnhofs, der längst vergessen hat, wie ein Zug aussieht. Verwittern die Hotelpaläste mit ihren lecken Dächern und schmutzigen Fassaden, fällt der Stuck von den Decken der Sanatorien.

Vor ihm liegt Tskaltubo, oder besser: was von diesem glanzvollen Kurort übrig geblieben ist. Die Reste eines kommunistischen Zauberbergs. Eine halbe Million Kurgäste jedes Jahr. Und dann, 1991, mit dem Ende der Sowjetunion, kein einziger Gast mehr, von einem Tag auf den andern.

Otar grinst, er ist 18 Jahre alt und grinst fast immer, er drückt die Zigarette aus, winkt zum Aufbruch. Steigt durchs schuttübersäte Treppenhaus hinab und verschwindet im Bauch dieses langegezogenen Ungetüms aus fleckig gewordenem Beton, im ehemaligen Sanatorium Aia, das von den Leuten «Titanic» genannt wird, weil es aussieht wie ein gigantischer Schiffsrumpf.

Fragt man Otar, was für eine Zukunft er sich wünsche, sagt er: «Fortgehen von hier. Möglichst weit weg.»



Krisenherd Georgien

Georgien erklärte im April 1991 seine Unabhängigkeit von der Sowjetunion. Daraufhin spalteten sich Abchasien und Südossetien mit russischer Unterstützung ab und erklärten sich ebenfalls für unabhängig.

Als Georgien 2008 mit Waffengewalt die Herrschaft über Südossetien wiedererlangen wollte, ergriff Russland erneut Partei für die abtrünnige Region und marschierte kurzzeitig in Georgien ein.

Abchasien und Südossetien sind keine völkerrechtlich anerkannten Staaten, lediglich Russland und vier weitere Länder betrachten sie als selbständig. Russland kommt weitgehend für ihren Haushalt auf und hat auf ihrem Gebiet Truppen stationiert.

Wenige hundert Meter von der «Titanic» entfernt duftet es in einer weiss gekachelten Hotelküche nach frisch gebackenem Biskuit. Ein gutes Dutzend junge Männer und Frauen rollen die erste Roulade ihres Lebens. Sie tragen weisse Hauben, auf den Kochuniformen prangt der aufgestickte Schriftzug «Tskaltubo Gastronomic School». Ihre Augen suchen immer wieder den Blick der jungen Frau, die als Einzige im Raum eine schwarze Kochuniform trägt: Tanja Holzer, 23 Jahre alt, Köchin aus Winterthur. Sie antwortet ihnen mit aufmunterndem Nicken; solche Lehrlinge, sagt sie dann, würde sie sich daheim auch wünschen, so motiviert, so wissbegierig. «Man spürt, dass sie hier die Chance auf eine berufliche Zukunft sehen. Und dass sie sie unbedingt nutzen wollen.»

Schweizer bringen internationales Flair

Tanja Holzer arbeitet gewöhnlich als stellvertretende Küchenchefin des «Bar Basso» in Zürich, gleich hinter der Börse. Entdeckerlaune hat sie nach Georgien getrieben. Hat sie anheuern lassen bei «Cuisine sans frontières», einer Schweizer Entwicklungsorganisation, die diesen Frühling in Tskaltubo eine Gastroschule gegründet hat, um der beruflichen Perspektivlosigkeit

der hiesigen Bevölkerung etwas entgegenzusetzen (siehe «Kochen als Hilfsprojekt», Seite 34).

Zwei einheimische Köche unterrichten für ein bescheidenes Schulgeld Otar und dreissig weitere Studentinnen und Studenten; regelmässig kommen Schweizer Köche als Gastlehrer, wie nun Tanja Holzer. Sie bringen internationales Renommee in den Ausbildungsgang, dank dem die Studenten Arbeit im Tourismus finden sollen, in den das kleine Land am Schwarzen Meer so grosse Hoffnungen steckt.

«Das könnte die Chance für mich sein»

In ihrem Zimmer im ehemaligen Sanatorium «Freundschaft 4» sitzt Rusudan Benidse, 26 Jahre alt, die Haare hochgesteckt. Gebrüll dringt hinein vom Korridor, in dem die Farbe in handgrossen Fetzen von den Wänden blättert, Rusudan hört nicht hin. Am Tag zuvor hat sie an der Tskaltubo Gastronomic School Roulade gerollt, sie kam ganz passabel heraus. «Ich habe vieles gelernt in dieser Ausbildung. Ich glaube, ich bin auf dem Weg, eine gute Köchin zu werden», sagt sie. Sie würde gern in einer Hotelküche arbeiten statt als Bedienung wie heute, anständig verdienen, endlich ein bisschen unabhängiger werden. «Jobs gibt

«Man muss sich von der Vorstellung lösen, dass hier alles so ablaufen hat, wie man es gewohnt ist.»

Tanja Holzer, Köchin und Gastlehrerin



es nicht viele hier. Aber es heisst, der Tourismus werde zunehmen. Das könnte die Chance für mich sein», sagt Rusudan.

Neben ihr nickt Natia Gelaschwili, 22, auch sie lebt in «Freundschaft 4», auch sie besucht die Gastroschule von «Cuisine sans frontières», sie fügt mit selbstbewusster Stimme an: «Und wenn es hier nichts gibt, dann habe ich genug gelernt, um anderswo Chancen auf eine gute Arbeit zu haben. Dann gehe ich eben in die Stadt, nach Kutaisi. Ist ja auch mehr los als hier.»

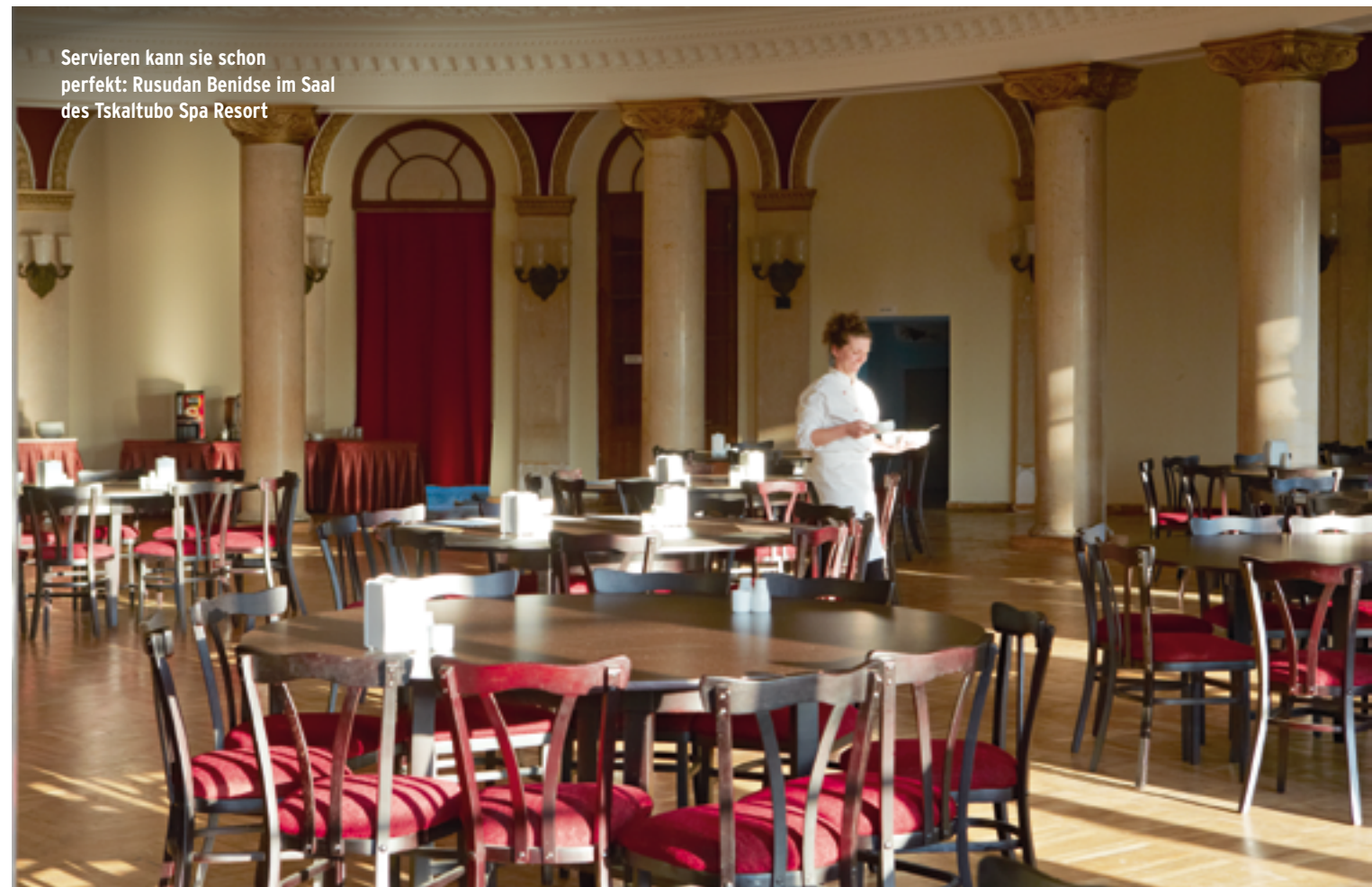
Es ist tatsächlich nicht viel los in Tskaltubo, doch seit einiger Zeit keimt im Städtchen mit seinen gut 16 000 Einwohnern die Hoffnung, dass der Verfall bald ein Ende habe. Touristengruppen auf Georgien-Rundreise steigen zum Besuch der nahe gelegenen Prometheus-Höhle wieder hier ab. Ganze Busladungen aus Polen, der Ukraine, aus Israel. Zumindest im Tskaltubo Spa Resort, in dem auch die Tskaltubo Gastronomic School untergebracht ist.

Gut ausgebildetes Personal ist gefragt

In der sonnendurchfluteten Hotellobby fläzt sich im schwarzen Sofa Dito Gogilashvili, ein schmaler Mensch, den alle Dimitri nennen. Er ist Manager des Tskaltubo Spa Resort, lange hat er in Österreich und



Sie träumt von einem Job in einer Hotelküche: Rusudan Benidse, in ihrem Zimmer im «Freundschaft 4»



Servieren kann sie schon perfekt: Rusudan Benidse im Saal des Tskaltubo Spa Resort

im Tessin gearbeitet. Er spricht in sanftem Deutsch: «Die Buchungszahlen steigen, der Tourismus zieht an. Deshalb ist diese Gastroschule wichtig. Ich brauche unbedingt mehr gut ausgebildetes Personal.»

Das Haus, das er führt, ist das erste im Ort, das an den Glanz vergangener Tage anzuknüpfen versucht. Ein Palast mit Säulen, Schnörkeln und hohen Fenstern, erbaut von deutschen Kriegsgefangenen, inmitten eines 16 Hektaren grossen Parks, der nach Pinien riecht. Die Anlage wurde 1947 als Militärsanatorium eröffnet. Drei Gebäudeflügel, zwei davon renoviert und auf westlichem Standard, gegen 200 Zimmer. Im Zentrum ein runder Bau, der aussieht wie eine grosse Torte. Darin die Küche, dazu der Speisesaal, ebenfalls renoviert, gross genug für einen Opernball. Im Stockwerk darüber der Konzertsaal: Wird das Licht eingeschaltet, knackt es kurz, und der Kristalleuchter an der stuckbehängten Decke taucht Hunderte von samtbezogenen Stühlen in warmes Licht.

Nächstes Jahr, sagt Dimitri, sollen auf dem Flughafen im nahen Kutaisi Flieger aus Deutschland landen, und im Sommer öffne in Tskaltubo ein neues Hotel. Dimitri hebt die Augenbrauen. «Tskaltubo wird aufblühen. Vielleicht wird es wie früher.»

Kochen als Hilfsprojekt

Kochen und gemeinsames Essen als Beitrag zu Frieden und wirtschaftlicher Unabhängigkeit: Das ist die Idee hinter dem Verein «Cuisine sans frontières» (CSF), gegründet 2004. Die Gastroschule in Georgien ist die jüngste von mehreren Einrichtungen wie eine Bäckerei in einem ecuadorianischen Frauengefängnis oder ein interkulturelles Zentrum mit Restaurant zwischen Kenia und Südsudan. «Cuisine sans frontières» leitet zusammen mit lokalen Organisationen den Aufbau neuer Einrichtungen, wobei Schweizer Köche und Gastronomen in Freiwilligenarbeit ihr Know-how weitergeben. Die lokale Bevölkerung soll die Betriebe selbständig weiterführen. Haupteinnahmequelle des Vereins sind Küchenduelle in Bern und Zürich, genannt «Kitchen-Battles»: Je zwei Kochteams bekannter Restaurants kochen vor Jury und Publikum, wobei sie aus einem Warenkorb ein Dreigangmenü zusammenstellen müssen. Im vergangenen Jahr nahm CSF mit den «Battles» rund 120 000 Franken ein. **Internet: www.cuisinesansfrontieres.ch**

Früher traf hier zweimal in der Woche ein Direktzug aus dem 1500 Kilometer entfernten Moskau ein, 22 Waggons, gefüllt mit erholungsbedürftigen Werktätigen aus allen Ecken des sozialistischen Reichs. Die Gäste strömten in die über 20 Hotels und Sanatorien, die die Sowjetführung in den dreissiger Jahren zu errichten begonnen hatte, verschnörkelte Paläste zunächst, mit Freitreppen, Säulenhallen und viel Marmor, später Kolosse aus Stahl und Beton. Angeordnet waren sie um das Epizentrum des Kurorts: die Quellen, aus denen 35 Grad warmes und leicht radioaktives Wasser sprudelt, bekömmlich bei Rheumatismus und anderen Gelenkkrankheiten.

Auch Stalin badete hier

Die Kurgäste nahmen in Tskaltubo ihre Bäder, flanierten im Kurpark zwischen Statuen und Springbrunnen, lauschten Konzerten unter Kronleuchtern. Schnupperten an einem Luxus, den es in ihrem Leben nicht gab, und fuhren dann wieder heim in ihre Sowjetrepubliken, Staat und Partei dankbar für deren Fürsorglichkeit.

Auch Stalin stieg hier ins Wasser, in Heilbad Nr. 6, das Gebäude wurde kürzlich renoviert. Eine Angestellte führt Besucher gern zum persönlichen Becken des Dikta-

tors, der auch in einem Fresko über dem Eingang verewigt ist, väterlich lächelnd inmitten glücklicher Menschen.

In der Küche des Tskaltubo Spa Resort steht Tanja Holzer und ordnet die Rezeptblätter. Über ein Dutzend Patisserie Rezepte hat sie mitgebracht für ihre Unterrichtswoche, Mousse au Chocolat, Brownies, Crêpes. Nichts Kompliziertes, sagt Holzer, und alles machbar mit Zutaten, die es auch in der georgischen Provinz zu kaufen gibt. «Die Georgier haben eine reiche und schmackhafte Küche, neue Gerichte muss man ihnen nicht beibringen», sagt die Winterthurerin. «Bloss eine Patisseriekultur, wie wir sie kennen, ist hier nicht so verbreitet.» Sie ist überzeugt: Wenn die Studenten der Tskaltubo Gastronomic School Desserts zubereiten können, verschafft ihnen das einen Vorteil bei der Jobsuche.

Der Unterricht verlangt von der 23-jährigen Köchin einiges an Improvisationstalent. Einmal sind die bestellten Mandeln nicht eingekauft, ein anderthalb fehlt die Gelatine. Der Ofen, ein Monstrum sowjetischer Bauart, funktioniert nach seinen eigenen Regeln, Messer sind stumpf, Mixer, gestern noch hier, plötzlich unauffindbar. Dazu die Sprachbarriere: Praktisch keiner der Studenten spricht mehr als ein paar



Die Patisserie versüsst Arbeit und Aussichten: Mariam Phuturidze (links) und Loreli Gvachliani

Brocken Englisch, die Kommunikation läuft hauptsächlich über die einheimischen Lehrer, die Englisch können, und einen Studenten, der eine Weile in Barcelona gelebt hat – mit ihm kann sich Holzer, die einst drei Monate in Ecuador verbracht hat, auf Spanisch unterhalten. Der Winterthurerin macht das alles nicht viel aus. Achselzuckend sagt sie: «Man muss sich einfach von der Vorstellung lösen, dass hier alles so abzulaufen hat, wie man es von daheim gewohnt ist.»

Sie flüchteten vom Krieg ins Sanatorium

Rusudan sitzt in ihrem Zimmer im Sanatorium «Freundschaft 4» und sollte eigentlich längst nicht mehr hier sein. Sie kam 1993 mit ihrer Familie her, als Fünfjährige, vertrieben aus Abchasien, jenem Teil Georgiens, der nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion nicht Teil eines unabhängigen Staats sein wollte, sondern ein Staat für sich. Den Ort ihrer frühen Kindheit hat sie seither nie mehr gesehen. Eingebrennt haben sich dafür die Bilder der Flucht vor dem Krieg, an den sich in Europa kaum einer mehr erinnert. Der verwundete Vater im überfüllten Lazarett. Der Arzt, der die Familie in halsbrecherischer Fahrt in die Stadt Gali fuhr. Die Reise im



«Ich habe hier schon genug gelernt, um anderswo Arbeit zu finden»: Natia Gelaschwili ist zuversichtlich.

überfüllten Bus vom Flüchtlingslager nach Tskaltubo, ins «Freundschaft 4», das damals leer stand, wie alle Sanatorien.

Die Familie wohnte zu sechst in zwei Zimmern, es sollte bloss für kurze Zeit sein. 21 Jahre später lebt Rusudan mit ihrer Mutter noch immer hier. Auf dem Balkon ein holzbefuerter Kochherd, kein fliessendes Wasser, auf dem Gang noch immer ein Plumpsklo für die ganze Etage. Nur etwas weniger eng ist es geworden, seit die Grosseltern und der Vater gestorben sind und die Schwester weggeheiratet hat.

Russische Panzer lauern an der Grenze

Diese Geschichte lässt sich hundertfach erzählen in Tskaltubo. Sie ist auch die Geschichte von Rusudans Freundin Natia, deren Vater in Abchasien fiel, als sie einjährig war. Jene von Otar, der im Flüchtlingsheim zur Welt kam und nie an einem anderen Ort gewohnt hat als im Zimmer in der bröckeligen «Titanic», in dem er mit seiner Mutter lebt, als Kochstelle die Gasflasche auf dem Balkon. Die Geschichte von rund 10000 Abchasienflüchtlings, die 1993 vorübergehend in Tskaltubos leeren Sanatorien einquartiert wurden und von denen die Hälfte bis heute auf eine Umsiedlung in neue Wohnhäuser wartet.

«Tanja Holzer ist etwa so alt wie ich und schon so routiniert, es ist beeindruckend.»

Natia Gelaschwili, Köchin in Ausbildung



Dabei hat sich Georgien sonst weitgehend gefangen. Anders als andere Staaten der Region hat die Kaukasusrepublik den Mief der sowjetischen Vergangenheit abgeschüttelt. Die Weltbank bezeichnet das Land als «Reformchampion», die Demokratie scheint gefestigt, die Lebensbedingungen für die gut viereinhalb Millionen Menschen haben sich seit den neunziger Jahren massiv verbessert.

Doch offene Wunden gibt es zuhauf. Sichtbar sind sie schon nach einer kurzen Fahrt auf der Autobahn von der Hauptstadt Tiflis in Richtung Gori. Strassenschilder verkünden hartnäckig die verbleibende Distanz zur Stadt Suchumi – dabei bleibt sie unerreichbar, denn sie ist die Hauptstadt des abtrünnigen Abchasiens und die Grenze dorthin geschlossen. Kurz vor Gori tauchen in der Ebene dann Dörfer auf, bestehend aus Hunderten von identischen Häuschen, Siedlungen für die Flüchtlinge aus Südossetien, das sich, wie Abchasien, mit russischer Unterstützung von Georgien abgespalten hat. Sie erinnern die Georgier daran, dass russische Panzer im Krieg von 2008 bis auf 50 Kilometer vor Tiflis vorgeückt waren. Dass diese Panzer auch heute nicht weit sind, nur knapp hinter den Grenzen der abgespaltenen Gebiete.

An diese Dinge erinnern sich die Georgier besonders jetzt, wo Russland die Krim annektiert hat und im Osten der Ukraine mehr oder weniger offensichtlich Chaos schürt. In Tiflis demonstrieren auf dem Platz unter der Metechi-Kirche Hunderte gegen Russland, auf einer Bühne spielt eine Rockband, im Wind flattern die Fahnen Georgiens, Europas und der Ukraine. «Es geht hier nicht mehr nur um die Ukraine, es geht hier auch um uns», sagt eine junge Demonstrantin. «Wenn die Welt Putin in der Ukraine einfach machen lässt, sind wir die Nächsten, die er nach Russland zurückholen wird.»

Die Schweiz vertritt Georgien in Russland

Vier Autostunden westlich von Tiflis, im Speisesaal des Tskaltubo Spa Resort, teilt Revaz Jishkariani diese Einschätzung. Er ist der Chef von Dimitri. Reich geworden mit Überwachungskameras, hat er zusammen mit seinem Bruder und einem kanadischen Geschäftspartner dem georgischen Staat das ehemalige Militärsanatorium abgekauft und lässt es nun auf Vordermann bringen. Er glaubt an das touristische Po-

tential Georgiens und plant weitere Hotelkäufe, er sagt aber auch: «In Abchasien und Südossetien stehen russische Truppen, sie besetzen heute schon einen Fünftel unseres Staatsgebiets. Wenn sie losmarschieren, sind wir morgen am Ende.» Er holt tief Luft. «Das ist unser Problem», sagt er dann. «Wir haben einen sehr starken und völlig unberechenbaren Nachbarn.»

Die beiden Länder brachen nach dem Krieg 2008 die diplomatischen Beziehungen ab, seither vertritt die Eidgenossenschaft Georgiens Interessen in Russland und umgekehrt. Die Schweiz spielt damit eine gewichtige Rolle in der Beziehung zwischen der kleinen Kaukasusrepublik und ihrem mächtigen Nachbarn.

Entsprechend hoch ist ihr Ansehen – auch in der Küche des Tskaltubo Spa Resort. Obwohl es da nicht um Politik geht, sondern um Tanja Holzer, die Schweizer Köchin, die Fans gewonnen hat, lange bevor sie am letzten Tag jedem Schüler als Abschiedsgeschenk eines der Küchenmesser in die Hand drückt, die ihr Victorinox mitgegeben hat. «Sie ist ungefähr so alt wie ich und schon so routiniert, es ist beein-

druckend», sagt etwa Natia Gelaschwili. Nach ihrem zweiten Unterrichtstag kommen die Freundschaftsanfragen auf Facebook, am dritten Tag die Bitten um ein gemeinsames Foto. Am Wochenende wird Tanja Holzer im Auto durch die Gegend gefahren, zu Familien eingeladen, den Samstagabend verbringt sie in der «Titanic», Trinkspruch folgt auf Trinkspruch, man unterhält sich prächtig, ohne die Sprache des anderen zu verstehen.

Sie habe oft versucht, sich vorzustellen, wie Tskaltubo zu seinen Glanzzeiten ausgesehen habe, sagt die junge Schweizer Köchin am Ende ihrer Unterrichtswoche. Gelungen sei es ihr nie. «All die leblosen Gebäude überall haben etwas Deprimierendes. Und trotzdem sind die Leute meines Alters optimistisch geblieben, glauben an eine bessere Zukunft. Wäre schön, wenn ich sie dabei irgendwie unterstützt habe.»

Und Otar, der manchmal auf das Dach der «Titanic» steigt, um eine zu rauchen, überlegt es sich doch noch mal mit dem Weggehen. Vielleicht, sagt er, könnte er mit einem Freund ein Lokal aufmachen, ein Café mit einer kleinen Küche. ■

Es gibt nicht die Sommersprosse.
Es gibt nicht den Kunden.

Deshalb sind wir keine Krankenversicherung für Kunden. Sondern für Menschen. Mit myFlex bieten wir eine Produktlinie, die sich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Budget anpasst.

Lassen Sie sich von uns beraten. In einer der 120 Agenturen, per Telefon unter 0844 277 277 oder auf www.css.ch. Ganz persönlich.