

## Essen und Trinken in Georgien - Käse

### Georgische Käsesorten:

(in Klammern steht die deutsche Aussprache)

**Chechili (Scheschili)** - sieht aus wie ein Tau und wird zum Altern aufgehängt - kommt aus der Region Adscharien

**Chkinti (Tschikinti)** - salziger, feuchter Käse aus der Region Imeretien

**Chogi (Schogi)** - ein Bergkäse aus Schafsvollmilch - wird im Juli und August hergestellt - aus der Region Tuschetien

**Dambalkhacho (Dambalchatscho)** - ein scharfer Schimmelkäse, der aus Quark hergestellt wird - wird zum Essen in geschmolzener Butter gebraten - aus den Regionen Mtiuleti und Pshavi - gehört zu den ältesten und teuersten Käsesorten Georgiens

**Dampali Kveli** - Käse mit Butter gefüllt

**Guda** - salziger Schafskäse (oder eine Mischung aus Schafs- und Kuhkäse) aus den Bergen in Tuschetien - reift für mehrere Wochen in Säcken aus Schafshaut - einer der wenigen härteren Käsesorten Georgiens

**Imeruli** - aus gesalzenem Quark hergestellt- auf Basis von Kuhmilch - schmeckt ein wenig wie Feta - Käsesorte aus der Region Imeretien

**Kalti** - ein Käse der Bergregionen - war Ursprünglich ein Hauptbestandteil der Ernährung von Schäfern, da er sehr nahrhaft ist - heute ist er der teuerste Käse Georgiens (ein Kilo für über 20 EU)

**Kartuli** - ein Käse aus mindestens 50% Kuhmilch gemischt mit Schafs-, Ziegen- oder Büffelmilch

**Kobi** - ein Käse aus Kuh- und Schafsmilch aus Ost-Georgien

**Marchvi (Marschiwi)** - aus der Region Svanetien - wird in der Regel während der Wintermonate gegessen - ähnlich dem Chogi

**Meskhuri Chechili (Meskhuri Scheschili)** - aus der Region Meskheti, wie der Chechili aus Adscharien

**Rotten Cheese (fauler Käse)** - wird nur in Familien hergestellt und gibt es nicht auf dem freien Markt zu kaufen - schmeckt ähnlich wie ein französischer Camembert - aus der Region Adscharien

**Sulguni** - ein Salzlakenkäse mit einem elastischen weißem Inneren, ähnlich wie Mozzarella - frisches, mildes Aroma - der Geschmack ist sahnig und leicht salzig - wird hauptsächlich aus Kuhmilch hergestellt, es gibt ihn aber auch aus Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch - aus der Region Mingrelien, wird gerne mit Mtschadi (Maisfladen) gegessen

**Sulguni Schebolili** - geräucherter Sulguni

**Tenili** - Käsesorte aus Schafs- oder Kuhmilch, der als Schur daherkommt (string cheese) - wird gerne gealtert gegessen - aus den Regionen Samtskhe-Javakheti und Kvemo Kartli