



ist eine lebendige Gastro-Szene, die der Welt signalisiert, dass die kulinarischen Aromen des Nahen Ostens nicht weniger raffiniert sind als die Klassiker der französischen oder italienischen Küche. Trotz ihrer vielfältigen Ursprünge sucht die neue israelische Küche weiter nach ihrem ganz eigenen Weg und experimentiert entsprechend mit neuen Möglichkeiten. Es ist im Allgemeinen eine leichte mediterrane Küche – vielleicht als Reaktion auf den schwerwiegenden historischen Ballast, oder weil es dem Klima dieser Region angemessen ist –, die intuitiv und kreativ ist und die markanten Aromen der lokalen Zutaten unterstreicht. Es ist eine Küche, die noch in ihren Kinderschuhen steckt, die aber eine vielversprechende und facettenreiche Zukunft vor sich hat, nicht zuletzt aufgrund der enormen Bedeutung der vielen Kulturen, die hier in jedem Gericht zusammenfließen und ihren symbolischen Ausdruck finden.

Es ist diese Küche, mit der wir uns auf den folgenden Seiten beschäftigen werden. Israel liegt am Knotenpunkt dreier Kontinente: Asien, Europa und Afrika. In der Geschichte war es eine wichtige Schnittstelle auf den Handelsrouten von China nach Spanien. Obwohl es (mit einer Fläche von zirka 20.000 Quadratkilometern) ein eher kleines Land ist, zeichnet es sich durch seine geografische und klimatische Vielfalt aus. Auf den höchsten Erhebungen liegt im Winter Schnee. Das Jordantal ist der Ort auf der Welt, der am weitesten unter dem Meeresspiegel liegt; dort herrscht ein gespenstisch ruhiges Klima, das an den salzverkrusteten Ufern des Toten Meeres seine extremste Ausprägung zeigt. Die Küstenregionen und die Berge im Inneren des Landes erfreuen sich eines mediterranen Klimas, während die trockenen und dünnen Wüsten im Süden – die Negev- und die Arava-Wüste – wie eine andere Welt wirken.

Die Ungezwungenheit, mit der die kulinarischen Traditionen in Israel vermengt werden, macht es schwierig, die Gerichte bestimmten Heimatregionen zuzuordnen. Doch bilden sich langsam unterschiedliche Bereiche mit geografischen, kulturellen und kulinarischen Besonderheiten heraus. Für dieses Buch haben wir das Land in vier Kapitel unterteilt, die den verschiedenen Landschaften und der jeweiligen lokalen Küche entsprechen: Vom bergigen, ländlichen Norden, der durch die Grenze zwischen Israel und dem Libanon, Syrien und Jordanien gekennzeichnet ist, über Jerusalem, Israels historische Hauptstadt, und die umgebenden Berge, sowie Tel Aviv an der Mittelmeerküste und die Mitte des Landes bis zu den kultivierten Wüstenregionen und Siedlungen des Südens.

In jedem Kapitel beschreiben wir den historischen und kulturellen Kontext der jeweiligen Region. Wir versuchen, die Aromen, Gerüche und den Klang dieser Landschaften so authentisch und anschaulich wie möglich zu vermitteln. Denn letztlich ist jede Region – und ihre Küche – ein Produkt der dort lebenden Menschen, der schillernden, temperamentvollen, unerschrockenen und miteinander verbundenen Bevölkerung, die sie zum Klingen bringt. Jedes Land, jede Stadt und jeder Markt hat eigene Legenden, Könige und Prinzen, Königinnen und Mütter. Ohne sie gut zu kennen, hat man nur einen winzigen Teil gesehen. Wir haben während der Arbeit an diesem Buch viele Freunde gewonnen. Ohne sie wäre das Projekt nicht gelungen.

Vor dem Hintergrund der andauernden Konflikte in der Region wünschen wir uns vor allem, dass dieses Buch die Vision einer besseren Zukunft beflügelt. Einer Zukunft, in der wir zu den einfachen und wirklich wichtigen Dingen zurückfinden:

**Leben. Essen. Menschen.** Eine gemeinsame, göttliche Hoffnung.

Die israelischen und palästinensischen Köche versuchen, die kulinarischen Traditionen ihrer Vorfahren auf neue und kreative Weise zu interpretieren.

Gegenüberliegende Seite: Iris verkauft Gewürze, Nüsse und Saaten auf dem Levinsky-Markt in Tel Aviv. Unten: Vor dem Verlassen des Geschäfts fällt der Blick auf die farbenfrohen Süßigkeiten.

