



Diese Seite: Challa, eine der grundlegenden Komponenten der jüdischen Küche, in der Bäckerei Landner in Jerusalems ultraorthodoxem Viertel Beit Israel. Gegenüberliegende Seite: In einer Tahinfabrik in Ost-Jerusalem wird Sesam geröstet.



In den jahrhundertealten Bäckereien liegen die Challa in den Regalen, Hefeteigzöpfe, die am Sabbat und an jüdischen Feiertagen gegessen werden.

karamellisierten Nudeln, welches traditionell in der Nacht vor dem Sabbat gebacken wird. In den jahrhundertealten Bäckereien liegen die Challa in den Regalen, Hefeteigzöpfe, die am Sabbat und an jüdischen Feiertagen gegessen werden, während nebenan junge Bäcker in Trend-Läden Focaccia-Brote und französische Backwaren für das Frühstück anbieten.

In der Nähe gibt es kleine Imbisse, die sich auf das Grillen von Innereien spezialisiert haben, sowie jüdisch-kurdische Lokale, in denen traditionelle Gerichte auf Petroleumöfen vor sich hin köcheln. Auf fast jeder Speisekarte findet sich etwas Gefülltes: gefüllte Früchte oder Gemüse, gefülltes Gebäck wie Baklava, gefüllter Lammhals oder die gefüllten Grießteigtaschen, die als Kubbeh bezeichnet werden. In den Küchen von Muslimen, Christen oder Juden entstehen unzählige Varianten gefüllter Speisen – eine beliebte, aber arbeitsintensive Form des Kochens, die eigentlich Festtagen vorbehalten war, mittlerweile aber weitverbreitet ist.

Der Jerusalem-Bagel („Ka'ak“ im Arabischen) erfreut sich unabhängig von Glaubensrichtung oder Gesellschaftsschicht ebenso bei fast allen Bewohnern der Stadt größter Beliebtheit. Der längliche, mit gerösteten Sesamsamen bestreute Teigring wird in traditionellen Holzöfen der familiengeführten Bäckereien im muslimischen Viertel der Altstadt hergestellt. Der Sauerrahm, eine von den Juden inspirierte Ergänzung, macht ihn nunmehr zum festen Bestandteil des beliebtesten Frühstücks in Ost-Jerusalem, bestehend aus einem Bagel mit Zatar, Falafel und einem hartgekochten Ei. Obwohl der sesambestreute Ring aus Jerusalem nur flüchtige Ähnlichkeit mit dem modernen Bagel aufweist, hat er doch zu einem Phänomen des modernen Lebens beigetragen: der beinahe weltumspannenden Lust auf Bagels.