

In der Siedlung Ein Yahav im Norden der Aravasenke gibt es sehr viele Gewächshäuser, in denen alle erdenklichen Tomatensorten mit einem großen Spektrum an Aromen und Farben angebaut werden.



MEIN NAME IST SHAKSHUKA ...

Wenn Tomaten sich aussuchen dürften, mit wem sie sich vermählen, dann würden sie – so glauben die Israelis gerne – vorzugsweise mit Eiern diese innige Verbindung eingehen. Diese wunderbare Kombination kommt in einem Gericht vor, das nicht nur die Israelis besonders schätzen, sondern das im gesamten Nahen Osten sehr beliebt ist. Die Frage, wer eigentlich die Shakshuka (Seite 254) erfunden hat, erhitzt seit Langem die Gemüter – die Türken, Tunesier, Marokkaner, Jemeniten und die Libyer reklamieren die Erfindung jeweils für sich. Eines ist jedoch sicher: Sie alle haben heute eine eigene Lieblingsversion. Dieses einfache Gericht – im Hebräischen bedeutet Shakshuka so viel wie „alles zusammengewürfelt“ – kommt in ganz Israel auf den Tisch, in der kleinen häuslichen Küche ebenso wie in schicken Cafés. Es ist ein One-Pot-Rezept (es sollte also am besten heiß brutzelnd in der Pfanne serviert werden, in der es auch zubereitet wurde), das im Prinzip zu allem passt. Außerdem finden die reifen Tomaten, die vielleicht noch in der Küche herumliegen, hier eine großartige Verwendung.



hervorgezaubert. Obwohl viele Nomaden ihre Zelte in den letzten Jahren gegen dauerhafte Behausungen eingetauscht haben, sind die typischen Gerichte geblieben, vielleicht von den Kindern dem Zeitgeschmack angepasst oder für besondere Gelegenheiten genauso zubereitet wie schon von vielen Generationen zuvor.

In den Beduinendörfern bereiten die älteren Frauen auch heute noch die traditionelle Küche der Nomaden zu. Auf dem Sac, einer konvex gewölbten Metallplatte über dem offenen Feuer, wird das dünne Fladenbrot gebacken. Jamid ist ein sehr kräftiger Hartkäse, der im Frühling aus Ziegen- beziehungsweise Schafsmilch hergestellt und in der Sonne und der heißen Wüstenluft getrocknet wird. Die harten, nie gekühlten Käsewürfel werden das ganze Jahr über gegessen und vor dem Verzehr mit etwas Wasser befeuchtet. Bsissa ist eine uralte energiereiche Zwischenmahlzeit mit ausgeprägt rauchigem Aroma, die aus geröstetem, gemahlenem und mit Olivenöl, Wasser, Zucker und Salz vermischem Getreide zubereitet wird. Wenn die umherziehenden Nomaden in der Vergangenheit nicht rasten konnten, um ein Feuer anzuzünden, griffen sie unterwegs auf die nahrhafte Bsissa zurück, um ihren Hunger zu stillen.

Die Beduinen aßen traditionellerweise nur wenig Fleisch, denn ihre Viehherden versorgten sie mit der lebensnotwendigen Milch und Wolle. Fleisch gab es zu besonderen Anlässen, an Feiertagen oder um einen Ehrgast zu bewirten. Wenn es jedoch zubereitet wurde, dann direkt in der Erde nach einer uralten Methode, die Matfuna genannt wird, im Arabischen bedeutet dies „vergraben“. Die Vorgehensweise erinnert an ein Barbecue in den Südstaaten der USA: Die Beduinen nutzten dabei die niedrige und konstante Hitze eines verglimmenden Feuers, indem sie ein Erdloch gruben, ein Glutbett anlegten und ganze Lämmer, junge Ziegen oder Hühner darauf legten.