



PRESSEMITTEILUNG

Israel-Inspirationen für zuhause, Teil 2

Ostern für die Ohren, ein virtueller Osterspaziergang und mediterranes Soul Food für Leib und Seele

Berlin, 08. April 2020. Rund um die Feiertage nimmt die Themen-Reihe „Israel-Inspirationen für zuhause“ Interessierte mit ins Heilige Land und stimmt mit kulinarischen und kulturellen Anregungen ein wenig auf die Feiertage ein – doch auch darüber hinaus finden sich heur Anregungen für ein wenig Israel-Urlaub daheim.

Ostern getrennt gemeinsam feiern – virtuelle Gottesdienste

Außergewöhnliche Zeiten erfordern außergewöhnliche Maßnahmen: So sind in diesem Jahr Christen aller Länder eingeladen, getrennt gemeinsam das Osterfest zu begehen. Hierzu bietet das Christliche Medien Center ein christliches, ökumenisches und interreligiöses Angebot und trägt mit Live-Streams dazu bei, auch fern des Heiligen Landes an den Feierlichkeiten teilzuhaben. Eine Übersicht der Gottesdienste mit Live-Übertragung aus Jerusalem, Nazareth und finden Interessierte unter <https://www.cmc-terrasanta.com/de/live>

Osterspaziergang durch Jerusalem – virtuell mit 360°-Stadtführung

Jerusalem ist für Gläubige aller drei Weltreligionen heilig, doch auch wer nicht religiös ist, wird wahrscheinlich vom Flair der Stadt mit ihrer mehr als zweitausend Jahre alten Geschichte berührt. Wer einen Vorgeschmack auf seinen Urlaub dort bekommen möchte, sei zu einem 360°-Rundgang eingeladen; das Besonders: Er ist 24/7 online möglich und bereits vor der Reise ein hilfreiches Planungstool. Die Grabeskirche mit Salbungsstein, Golgatha und Kreuzigungskapelle und Ölberg sind nur einige Stationen, die virtuell Reisende kennenlernen. Gleich einer Zeitreise können sie eintauchen in ein Labyrinth aus kleinen Altstadt-Gässchen, die zum Stöbern und Feilschen einladen, oder den überwältigenden Ausblick vom Glockenturm der Erlöserkirche genießen. Die opulent visualisierte viereinhalbminütige Reise wird in englischer Sprache angeboten.

https://samsungvr.com/view/Wv_0tcndBOG

Österliches fürs Ohr: Podcast „Jerusalem – Die letzten Stationen Jesu Christi“

In seinem *audiotravels*-Podcast unter <https://cutt.ly/tGhv8K> begibt sich Radio-Journalist Henry Barchet auf die Spuren von Jesus Christus. Wo hat der Religionsstifter seine letzten Stunden verbracht? Diese Frage berührt viele religiöse Menschen, aber auch Geschichtsinteressierte gerade in der Osterzeit. Entlang von Ölberg, Via Dolorosa und Grabeskirche führt diese spannende akustische Reise für den Geist.

Nicht nur an Karfreitag lecker: Dorade mit Oliven-Avocado-Soße

Israel liegt am östlichen Mittelmeer, und so ist fangfrischer Tisch ein landestypischer und leichter Genuss, der nicht nur in der Zeit um Ostern Saison hat. Dorade ist hierzulande in vielen Supermärkten erhältlich und einfach zuzubereiten – hier das Rezept für vier Personen, das ein wenig Mittelmeerflair auf den Teller zaubert:

Für den Fisch

4 Doraden (à ca. 400 g)
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone, idealerweise in Bio-Qualität
8 Lorbeerblätter (pro Dorade 2 Stück)
3 EL Olivenöl

Für die Soße

100 g entsteinte schwarze Oliven
1 eingelegte Salzzitrone
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
je 4 Stängel frische Minze und glatte Petersilie
1 reife, jedoch schnittfeste Avocado
4 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
2 EL Granatapfelsirup
2 TL Honig
etwas Chili und Kreuzkümmel nach Geschmack
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

1. Doraden waschen und abtupfen, die Fische beiderseits dreimal schräg einschneiden und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschene Zitrone in Scheiben schneiden und Dorade mit den Scheiben und den Lorbeerblättern füllen. Fische mit Olivenöl beträufeln.
2. Doraden im auf 200° Grad vorgeheizten Backofen auf einem eingefetteten Blech 20 bis 25 Minuten garen. Nach 20 Minuten an der dicksten Stelle einstechen, um Garzustand zu prüfen. Wenn der Fisch innen noch glasig ist, braucht er noch rund 5 Minuten im Ofen.
3. Für die Soße die Oliven grob hacken. Das Fruchtfleisch der Salzzitrone herauslösen. Die Schale fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und die von den Stielen befreiten Blätter fein hacken. Die Avocado halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und würfeln.
4. Alle so vorbereiteten Zutaten mit dem Zitronensaft, Granatapfelsirup, Honig, Olivenöl, nach Geschmack auch Kreuzkümmel und etwas Chili Meersalz, Pfeffer mischen und ziehen lassen.
5. Die Doraden aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und mit der Soße angerichtet servieren.

Bilder zur Pressemitteilung stehen unter <https://bit.ly/3bWj77u> zur Verfügung. Copyright bitte wie im Dateinamen hinterlegt angeben.

Allgemeine Informationen über das Reiseland Israel finden sich unter <https://goisrael.com>.

Über das Staatliche Israelische Verkehrsbüro in Deutschland:

Ob Rundreisen, Städtetrips, Baden, Wellness, Aktiv- und Kulturreisen, Mietwagentour oder Familienurlaub: Das Staatliche Israelische Verkehrsbüro informiert über die verschiedenen Regionen, Städte und Sehenswürdigkeiten im Heiligen Land. Israel liegt im östlichen Mittelmeerraum und ist von den meisten Teilen Europas nicht mehr als vier Flugstunden entfernt. Das Land bietet sonniges Klima, eine große Vielfalt an historischen, archäologischen und religiösen Stätten sowie einen fesselnden Kontrast zwischen Antike und Moderne. In Israel werden Besucher mit traditioneller Gastfreundschaft begrüßt, die bis in biblische Zeiten zurückgeht. goisrael.com



Weitere Presseinformationen

Allgemeines Bildmaterial zu Israel unter info.goisrael.com/de/bildergalerie (bitte Copyright wie auf der Website angegeben nennen).

Pressebüro:

BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth, Jasmin Di Cara & Yeseul Park

Gutleutstraße 16a

60329 Frankfurt am Main

Fon: 069/2562888-26

Mail: israel@bz-comm.de

Web: www.bz-comm.de

Alle aktuellen Pressemitteilungen gibt es auch unter www.bz-comm.de/de/kunden/israel/