



PRESSEMITTEILUNG

Kulinarikdestination Israel: Auszeichnung für sechs Restaurants als die Besten im Nahen Osten

Restaurant unter Top 3 auf neuer Bestenliste *The Worlds Best 50* für den Nahen Osten und Nordafrika

Jerusalem, 16. Februar 2022. Insgesamt sechs israelische Restaurants am Mittelmeer schafften es mit Anhub auf die erste Rangliste [The Worlds Best 50](#) für den Nahen Osten und Nordafrika. Fünf davon befinden sich in Tel Aviv, eines in Ashdod. In der israelischen Küche verschmelzen die unterschiedlichsten Landesküchen und Aromen miteinander: Über 130 Nationen und Kulturen bringen ihre Einflüsse in die Gastronomie Israels ein. Das neue Ranking feiert Gastronomie, kulturelles Erbe und innovative Kochtechniken aus der gesamten Region. Es umfasst Restaurants aus elf verschiedenen Ländern.

Unter den Top drei Restaurants der Liste findet sich das [OCD](#) in Tel Aviv. Betrieben von Küchenchef Raz Rahav, ist es damit das am besten bewertete israelische Restaurant der *Worlds Best 50*. In dem exklusiven Lokal finden nur 19 Gäste Platz, verteilt um eine Bar oder vor der offenen Küche. Rahav und sein Team servieren ausschließlich mehrgängige Degustationsmenüs, die von der lokalen Kultur, den Zutaten und der Geschichte des Landes inspiriert sind. Hinzu kommt eine Prise „Chutzpa“, ein wenig charmant-frecher Kühnheit. Jeder Gang wird vor den Augen der Gäste zubereitet und sorgfältig angerichtet, je nach Menü zählt dieses zwischen 16 und 20 Gänge. Auf der Speisekarte des OCD finden Kulinariker israelisch inspirierte Gerichte, von Rahav zeitgemäß interpretiert.

Das [George & John](#) unter kulinarischer Leitung von Chefkoch Tomer Tal liegt in der amerikanischen Kolonie im südlichen Teil von Tel Aviv-Jaffa. Es befindet sich im Erdgeschoss des erst 2018 wieder eröffneten Hotels [The Drisco](#). Tal kombiniert in seiner Küche Aromen und Rezepte aus seinem jüdisch-marokkanischen Erbe mit saisonalen Produkten vom nahe gelegenen Carmel-Markt und mit frischen Meeresfrüchten aus dem benachbarten Hafen von Jaffa.

Auf dem Carmel-Markt, einer kulinarischen Institution in Tel Aviv, können Besucher nicht nur Gewürze und frische Lebensmittel shoppen, sondern auch im [HaBasta](#) einkehren. *HaBasta* bedeutet Marktstand auf Hebräisch. In dem kleinen Restaurant mit Bar in einer der Gassen des beliebten Marktes serviert Küchenchef Elon Amir täglich wechselnde Gerichte, je nach Zutaten, die er zuvor auf dem Markt erstanden hat – Frische ist garantiert. Amir verwöhnt seine Gäste mit Gerichten wie Masabbaha oder Mangold- und Labne-Mezze, stets auf der Grundlage von frischem Gemüse. Das *HaBasta* sicherte sich auf der Bestenliste den 14. Platz.



Lokale Zutaten spielen auch in den Gerichten des [Animar](#), Platz 17, die Hauptrolle. Küchenchef Hillel Tavakuli, der in einem jüdisch-persisch-libyschen Haushalt aufgewachsen ist, kombiniert die Aromen seiner Heimat mit mediterranen und türkischen Anklängen. Sein kulinarisches Leitbild bringt er mit „Med to table“ auf eine Formel: Nur das Beste aus dem *Mediterranean*, dem Mittelmeer, kommt auf den Tisch. Das Konzept von *Animar* entspricht dabei dem einer modernen Taverne. Am besten teilt man hier mehrere Gerichte am Tisch und genießt sie gemeinsam.

Auf Platz 24 findet sich das einzige nicht in Tel Aviv ansässige Restaurant: Das *Pescado* in Ashod. Gleichzeitig ist es das einzige koschere Lokal der Bestenliste. 2009 eröffnete Küchenchef Yehi Zino zusammen mit Eran Jano, einem Fischer in dritter Generation, dieses Restaurant am malerischen Mittelmeerstrand von Ashdod. Das Signature-Gericht des Hauses ist die knusprig gebratene Kieme des roten Trommlers.

Das [Milgo and Milbar](#) am berühmten Rothschild-Boulevard in Tel Aviv ist der sechste kulinarische Tempel auf der Liste der *Best 50*. Das auf Platz 40 gelistete Restaurant befindet sich in einem Bauhaus-Gebäude und serviert moderne israelische Küche, die Chefkoch Moti Titman mit Einflüssen internationaler Küche neu interpretiert. Die Gerichte von Titman basieren auf frischem Gemüse der Saison, Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch. Wie auf dem belebten Rothschild-Boulevard geht es auch im *Milgo and Milbar* immer lebhaft zu: Mit Musik, Geplauder und der Glocke, die den nächsten Gang ankündigt, herrscht im Inneren stets eine ausgelassene Stimmung.

Israels Tourismusminister Yoel Razvozov beglückwünschte die sechs Restaurants: „Die Aufnahme von sechs israelischen Restaurants in die Liste der 50 besten Restaurants im Nahen Osten setzt Israel auch auf die kulinarische Landkarte. Der Erfolg dieser Restaurants ist ein großes Ereignis. Es trägt dazu bei, unser touristisches Potenzial im kulinarischen und gastronomischen Bereich auszuschöpfen. Ich habe keinen Zweifel daran, dass dank der prestigeträchtigen Platzierung dieser sechs Restaurants viele Reisende auch nach Israel kommen, um all das Gute zu probieren und zu erleben, was wir zu bieten haben.“

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

Druckfähige Bilder zur Pressemitteilung stehen unter <https://bit.ly/3HLIiyJ> zur Verfügung. **Allgemeines Bildmaterial zu Israel** steht unter www.flickr.com/photos/israelphotogallery/albums/ zur Verfügung (bitte stets Copyright wie auf der Website beim jeweiligen Bild hinterlegt nennen).

Pressebüro:

BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth, Anna Jablonowski

Hanauer Landstr. 136

60314 Frankfurt am Main

Fon: 069/2562888-26/ -12

Mail: israel@bz-comm.de

Web: www.bz-comm.de

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