



PRESSEMITTEILUNG

Kulinarikdestination Israel: Sechs Tel Aviver Restaurants unter den 50 besten im Nahen Osten und Nordafrika

- Pflanzenbasiertes Restaurant *Opa* mit One-to-Watch-Award ausgezeichnet
- Neuzugang *A* auf der Bestenliste für den Nahen Osten und Nordafrika
- Michelin Guide für Tel Aviv in Planung

Jerusalem, 07. Februar 2023. Zum zweiten Mal in Folge wurden sechs israelische Restaurants in die Rangliste der *50 Best Restaurants* im Nahen Osten und Nordafrika aufgenommen. Seit 2022 wird jährlich die von den Marken San Pellegrino und Acqua Panna unterstützte [Bestenliste](#) veröffentlicht. Alle sechs Restaurants befinden sich in Tel Aviv, fünf davon standen bereits im letzten Jahr auf der Liste. Neu dabei ist das erst kürzlich eröffnete *A*. Zu den erneut Ausgezeichneten gehören das *OCD*, das *George and John*, *Animar*, *HaBasta* und *Milgo and Milbar*. Zudem wurde das pflanzenbasierte Restaurant *Opa* mit dem One-to-Watch-Award ausgezeichnet.

Tel Aviv gilt gemeinhin als die „Welthauptstadt der Veganer“ dank seiner hohen Dichte an Restaurants mit rein pflanzenbasierter Küche. Das Ranking feiert 2023 zum zweiten Mal Gastronomie, kulturelles Erbe und innovative Kochtechniken aus der gesamten Region. Es umfasst Restaurants aus elf verschiedenen Ländern.

In der israelischen Kulinarik verschmelzen die unterschiedlichsten Landesküchen und Aromen miteinander: Über 130 Nationen und Kulturen bringen ihre Einflüsse in die Gastronomie Israels ein. Das israelische Tourismusministerium hat es sich zum Ziel erklärt, den Bekanntheitsgrad von israelischen Restaurants weiter zu fördern. Hierfür hat Minister Haim Katz grünes Licht für die finanzielle Unterstützung eines Guide Michelin Restaurantführers in Tel Aviv gegeben.

Für die Jury-Mitglieder der *50 Best Restaurants* im Nahen Osten und Nordafrika steht fest, welches Restaurant in Tel Aviv sie im Auge behalten wollen: Das pflanzenbasierte Restaurant *Opa* von **Chefköchin Shirel Berger** zeichnen sie mit dem One-to-Watch-Award aus. Berger eröffnete 2018 ihr Restaurant in Laufnähe zum Levinsky-Gewürzmarkt. In dezent zurückhaltendem Ambiente ist die Kulinarik der Star und nichts lenkt von der hohen Qualität des zehngängigen Degustationsmenüs ab. Jedes der Gerichte stellt eine andere Frucht oder Gemüsesorte aus Israels reicher Pflanzenvielfalt in den Mittelpunkt. Die Speisekarte wechselt je nach Saison; einige der kreativsten Gerichte werden aufgrund der großen Nachfrage jedoch immer wieder aufgelegt. Gäste können beispielsweise Topinambur in Macadamia-Milch oder Erdbeer-Spargel-Suppe genießen.

Das führende israelische Restaurant auf der *MENA Best 50* Liste ist das [George & John](#) unter der kulinarischen Leitung von **Chefkoch Tomer Tal**. Das Restaurant in der amerikanischen Kolonie im südlichen Teil von Tel Aviv-Jaffa rutscht von Platz neun im letzten Jahr auf den sechsten Platz. Das *George & John* 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.

Betrieben von **Küchenchef Raz Rahav**, ist das [OCD](#) in Tel Aviv auf Platz 14 im diesjährigen Ranking gelandet. 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. Dank seiner umweltfreundlichen Vorgehensweise hat Rahav mit seinem Restaurant zudem den diesjährigen Sustainable Restaurant Award gewonnen.

Neu auf der diesjährigen Rangliste ist das kürzlich eröffnete Restaurant [A](#) von **Yuval Ben Neriah**, das auf Platz 24 landete. Das *A* bietet seinen Gästen eine moderne Herangehensweise an die japanische Küche mit erstklassigen lokalen Zutaten, die mit verschiedenen Methoden, ob roh, gebraten, gegrillt oder trocken gereift, zubereitet werden. Küchenchef Yuval Ben Neriah setzt auf kontrastierende Elemente in seinen Gerichten und hat sich aufgrund dessen den Ruf als eines der heißesten Talente Tel Avivs erworben. Auf der japanisch akzentuierten Speisekarte ist jeder Teller minimalistisch angerichtet und setzt auf die natürliche Form der Zutaten.

Lokale Zutaten spielen auch in den Gerichten des [Animar](#), Platz 32, 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.

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.

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 48. Platz.



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

Bilder zur Pressemitteilung stehen [hier](#) zur Verfügung, bitte beachten Sie das hinterlegte **Copyright**. **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/