

Mit Best of Swiss Gastro am Puls der Zeit sein

Das exklusive Netzwerk Chef-Sache von Best of Swiss Gastro vernetzt Entscheidungsträger und Visionäre aus Hotellerie, Gastronomie und Zulieferindustrie. Die Mitglieder, sogenannte Insider, haben die exklusive Chance, auf nationalen und internationalen Trendtours die erfolgreichsten und innovativsten Gastrokonzepte der Welt aus nächster Nähe kennenzulernen. So zum Beispiel auf der Trendtour Tel Aviv diesen Spätsommer.

TEXT **Manuel Gamma**

Elf Schweizer Gastrounternehmer und Chef-Sache-Insider haben sich mit Best-of-Swiss-Gastro-Chef Andreas Krumes auf das aussergewöhnliche Kulinarikabenteuer Tel Aviv eingelassen. Wiederholt wurde die Stadt zum weltweit führenden Hotspot für vegane Küche gewählt. Der erste Tag der Chef-Sache-Trendtour widmete sich deshalb aussergewöhnlichen Konzepten mit ausschliesslich veganer Küche.

Die spannendste Empfehlung ist definitiv das «Zakaim» nahe der grossen Synagoge Tel Aviv. Es hat den Charme eines improvisierten Studentencafés und lässt auf den ersten Blick keine kulinarischen Sensationen erwarten. Was dann jedoch serviert wird, beweist, dass sich vegane Küche und hedonistisches Schlemmen nicht gegenseitig ausschliessen müssen. Was hier etwa an Variationen des Kichererbsenpürees Hummus geboten wird, ist äusserst variantenreich. Auch das vegane Shakshuka ist eine empfehlenswerte Gaumenerfahrung. Das israelische Nationalgericht wird traditionell zum Frühstück gegessen. Das Gericht wird normalerweise aus pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln zubereitet. Die veganen Alternativen setzen vor allem auf Paprika, Auberginen und frischen Spinat.

Lebendig, spannend, leidenschaftlich und jung

«Tel Aviv ist laut, schmutzig, manchmal hektisch, heiss und verschwitzt, aber es ist immer super Fun», so beschreibt der lokale Nightlife-Experte Eviatar Gover die israelische Food- und Partymetropole. Das Leben in Tel Aviv findet draussen statt. Es kultiviert einen Lifestyle, der geprägt ist von Welt-



offenheit, Vielfalt, Toleranz, Genuss- und Vergnügungskultur. Bewohner aus 140 Ländern prägen die Metropole am Mittelmeer mit einem wilden Mix aus internationalem Hedonismus und trendiger Jugendkultur.

Inspiration von der Strasse

Die Gastronomie in Tel Aviv ist vor allem inspiriert von orientalischem Streetfood. Die aussergewöhnlichsten Gastrokonzepte finden sich rund um den weltbekannten Carmel-Markt. Diese mögen für manche Europäer gewöhnungsbedürftig sein. Das Kochen wird hier dezibelintensiv inszeniert. Und als Gast muss man sich darauf einstellen, dass es in den engen Gassen zu Hautkontakt mit anderen Besuchern kommen wird. Tische und Stühle sind selten sauber, die Abfallentsorgung findet zum Teil einen halben Meter hinter dem Rücken des essen- den Gastes statt.

Dafür sind die Zutaten wirklich marktfrisch, und die Qualität von Obst, Gemüse und Gewürzen ist hervorragend. Gekocht wird vor allem ehrlich und einfach mit dem Mut, den natürlichen Geschmack hervorragender Zutaten ohne Firlefanz wirken zu lassen.

Inspiration für die Schweizer Gastronomie

2020 können interessierte Chef-Sache Insider hinter die Kulissen der spannendsten Gastrokonzepte von Hamburg, London, Kopenhagen und New York blicken. Interessierte Entscheidungsträger aus der Branche finden alle notwendigen Informationen unter:

chef-sache.ch/de/events