

NENI'S

**TEEL
AVIV**

HET ETEN, DE MENSEN EN HUN VERHALEN

Met recepten van Haya Molcho & Elihay Biran,
foto's van Nuriel Molcho
en teksten van Ellen Lewis & Walther Hetzer

TERRA



bon-bon

\$ATM €

YAMISAGI

OPEN

NENI'S TEL AVIV

HET ETEN, DE MENSEN EN HUN VERHALEN

GROENTE, GRAAN EN PEULVRUCHTEN

- 16 SABICH, SARMA EN MEER
24 ›Barak Yehezkeli - Burek - "De pop-upkok"
40 ›Kobi Rubin - Taxichauffeur en foodblogger - "De navigator"
54 ›Shira en Shiri - Shaffa - "De anti-zakenvrouwen"
68 ›Ariel Rosenthal - HaKosem - "De goochelaar"
76 ›Heela Harel - Kunstenaars en hergebruikster - "De verzamelaar van stadsplanten"

NENI'S BOUWSTENEN

- 86 WAT WIJ ALTIJD IN HUIS HEBBEN
96 ›Zack Bar - Restaurant Port Said/Teder Group - "De trendsetter"
102 ›Ronit Vered - Haaretz - "De schrijfster"
110 ›Asaf Doktor - Dok - "De purist"

VIS

- 116 VAN DE MIDDELLANDSE ZEE NAAR DE EETTAFEL
126 ›Yael en Keren Stellegofen - Habanot Ohevot Ochel - "De kunstenaressen"
140 ›Saado Zeinab en Gili Sassower - "De visser en de schrijver"
152 ›Maoz Alonim en Itai Hargil - HaBasta - "De epicuristen"
162 ›Ruti Broudo - R2M - "De estheet"

VLEES

- 176 VAN SHOARMA TOT KERRIE
186 ›Yaron Kestenbaum en Jonathan Borowitz - M25 - "De ethische vleeseters"
204 ›Arie Habshush - Arie Habshush Spices Herbs Ltd - "De kruidenhandelaar"
214 ›Elram Shrefler - Azura Tel Aviv - "De traditionalist"
222 ›Mati Landstein - "De overlevingskunstenaar"

ZOETIGHEDEN

- 228 VRUCHTEN, IJS EN ZOET GEBAK
238 ›Aner Zalel - Dallal Bakery - "De filosoof"
256 ›Benny Briga - Café Levinsky 41 - "De alchemist"
266 ›Naama Szterenlicht, Aviram Katz en Jessy Bodec - "De sommeliers"





HAYA

Mijn naam: Haya Molcho

Ik ben: Het hart van het bedrijf

Mijn lievelingsplek in Tel Aviv:
Shuk HaCarmel - de Carmel Market

Mijn lievelingseten: Aubergines uit de oven (blz. 36)

Mijn Tel Aviv-verhaal: Het meest gebruikte woord
tijdens de totstandkoming van het boek was 'Yalla',
oftewel: 'We moeten opschieten!'

NENI

Mijn naam: Elior Molcho

Ik ben: Algemeen manager, projectmanager en de
verantwoordelijke voor het personeelsbeleid

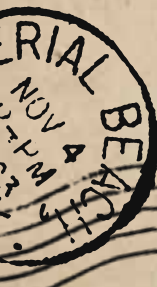
Mijn lievelingsplek in Tel Aviv: Teder (blz. 96)

Mijn lievelingseten: Sabich (blz. 84)

Mijn Tel Aviv-verhaal: Ik heb een heerlijke
tijd met mijn familie in Tel Aviv doorgebracht
- daar waar zich de wortels van onze keuken
bevinden. Het doet me plezier dat dankzij
dit boek andere mensen al die fantastische
aspecten van Tel Aviv kunnen leren kennen.



ELIOR



NURIEL

Mijn naam: Nuriel Molcho

Ik ben: Zowel PR- en marketingmanager als degene die de foto's voor dit boek heeft genomen

Mijn lievelingsplek in Tel Aviv:

Om te ontbijten de markt in Jaffa en om te wandelen de zeeboulevard bij zonsondergang

Mijn lievelingseten: Sabich (blz. 84), een traditioneel streetfoodgerecht. Ik proef bij iedere hap de volle smaak van Israël - ik bestel het stevast met veel amba en zhug.

Mijn Tel Aviv-verhaal: Ik heb er vooral heel veel van genoten zoveel tijd in Tel Aviv door te mogen brengen. Als ik er ben moet ik meestal al heel snel ook weer vertrekken. Maar ditmaal kon ik er echt een tijdje zijn en me er daardoor thuis gaan voelen.



Mijn naam: Ilan Molcho

Ik ben: CEO en de verantwoordelijke voor de financiën

Mijn lievelingsplek in Tel Aviv: Port Said (blz. 96)

Mijn lievelingseten: Octopussalade met selderij, sinaasappelen en aardappelen

Mijn Tel Aviv-verhaal: Ik heb het meest genoten van alle spontaniteit. Toen we op een van de laatste dagen een keukenfeestje organiseerden, had iedereen een paar vrienden uitgenodigd. Deze vrienden namen op hun beurt weer andere vrienden mee. Plotseling stonden er 200 mensen in en om de keuken en hebben

we tot 3 uur 's nachts feestgevierd. Zo hoort het te zijn: chaotisch, vol lieve mensen, met goed eten en veel dansen.

Simpelweg BALAGAN!

ILAN



NADIV

Mijn naam: Nadiv Molcho

Ik ben: De 'N' in NENI en filmmaker

Mijn lievelingsplek in Tel Aviv:

Bell Boy en Frishman Beach

Mijn lievelingseten: Shoarmapizza

Mijn Tel Aviv-verhaal: ik heb alle interviews en ook de 'behind the scenes' gefilmd - zo is de boektrailer ontstaan.





NENI'S TEL AVIV

HET ETEN, DE MENSEN EN HUN VERHALEN

De sfeer in een stad is opgebouwd uit de herinneringen en dromen van de mensen die er leven, uit hun verwachtingen, zorgen, successen en mogelijkheden en bovendien uit klanken en geuren – en dat laatste geldt in het bijzonder voor Tel Aviv. Alleen al de naam is ontzettend poëtisch: ‘Tel’ verwijst naar de heuvels die zich hier al duizenden jaren bevinden. ‘Aviv’ betekent lente of een nieuw begin. Er bestaat bijna geen andere stad die zo’n divers en contrastrijk mozaïek vertoont als Tel Aviv. In deze stad komt de wereld samen: hier verenigen culturen, tradities en nieuwe impulsen zich.

Voor dit boek hebben we samen een ontdekkingsreis door Tel Aviv gemaakt. We zijn verrukt van de dynamiek tussen regionale culinaire tradities en de nieuwe ideeën waar de lucht hier zwanger van is. Op de markten van Tel Aviv wordt luidkeels handelgedreven; Jemenitische, Turkse en Irakese waren liggen er naast elkaar; in de restaurants worden gerechten op tafel gezet die een mix vormen van culinaire invloeden uit de hele wereld. Overal zie je streetfood, dat mensen samenbrengt via het uitnodigende gebaar van eten dat je in de hand wordt gedrukt. We hebben met mensen uit deze levendige gemeenschap het ene na het andere openhartige gesprek over het leven gevoerd.

Twee weken lang leefden we op het ritme van de stad. We kookten er alle gerechten, kochten de verse ingrediënten op de markt en ontmoetten onze gesprekspartners op de plekken waar ze leven en werken. Zo kregen we de kans een Arabische visser van de achtste generatie op zijn trawler te bezoeken, die met zijn jonge joodse collega vis levert aan de beste restaurants van de stad. We zijn op pad geweest met een bloggende taxichauffeur. En we werden in een traditionele bakkerij van Oezbeekse immigranten even hartelijk welkom geheten als in een stijlvolle patisserie, die zich net zo goed in Parijs had kunnen bevinden. Op elk van deze plekken

vonden we iets terug van het geheel eigen karakter van deze wonderbaarlijke stad. Bovendien heeft het ons historische en sociologische inkijkjes gegeven in zowel de culinaire tradities als de nieuwe trends van en in Tel Aviv.

Tel Aviv is ook de stad waar Haya geboren en getogen is. Uit haar vroege kinderjaren herinnert ze zich de kleurrijke straatkraampjes, waarin de sabres, zoete en verfrissende cactusvruchten, op een bed van ijsblokjes opgestapeld lagen. Of de tiras, maiskolven, die op de stranden boven open vuur gegrild werden. Ook haar man Samy, sinds vele jaren een beroemde pantomimespeler, koestert levendige herinneringen aan zijn jeugd in Tel Aviv. Tachtig jaar geleden groeide hij op in het drooggelegde moerasland nabij Jaffa. Daar zag hij hoe aan de overzijde de ‘witte stad’ ontstond. Hij herinnert zich de geur van aarde met sjabbat, wanneer de straten met water besproeid werden, en eveneens de steeds weer nieuwe immigratiegolven van mensen die hun eigen culturen en keukens meebrachten. In de jaren dertig en veertig van de twintigste eeuw arriveerden er veel mensen uit Duitsland en de rest van Europa, later kwamen de emigranten uit Jemen, Irak en andere Arabische landen, vervolgens arriveerden er vooral nieuwe inwoners uit Rusland en Ethiopië. Iedere golf bracht ook kunstenaars, zangers en toneelspelers naar Tel Aviv. Tegenwoordig waaiert de kunst van Tel Aviv uit over de hele wereld. Zo is en blijft deze plek een onuitputtelijke bron van inspiratie, waar we ons telkens weer aan komen laven.

Tijdens onze periode in Tel Aviv bezochten we restaurants en de mensen door wie ze bestierd werden. We zochten ze uit op passie en creativiteit. We portretteren ‘klassieke’ restaurants, maar geven ook veel aandacht aan een andere trend die in deze stad steeds meer terrein wint: restaurants en werkplaatsen die zich onttrekken aan traditionele definities. Vaak zijn dit pop-ups, die zijn opgericht door jonge mensen



die geen geld hebben voor de renovatie en het onderhoud van grote ruimtes en soms simpelweg niet bereid zijn om hun privé- en gezinsleven ondergeschikt te maken aan de harde eisen die het restaurantwezen stelt. In plaats daarvan openen ze tijdelijke restaurants in hun eigen woning, als deel van een cultureel evenement of als een samenwerkingsproject met andere koks. Soms groeit zo'n initiatief uit tot een duurzaam en meer traditioneel restaurant en soms besluiten de initiatiefnemers verder te gaan met een nieuw project. Allen delen de passie en totale overgave voor het koken. Ook wij mochten even deel uitmaken van deze wereld en in het Burek (blz. 24) ons pop-uprestaurant openen.

Nadat alle gerechten gekookt en gefotografeerd, alle interviews gevoerd en alle locaties bezocht waren, hebben we als dankbetuiging de mensen die aan dit boek hebben meegewerkt uitgenodigd om feest met ons te vieren. Op deze avond barstte het

Burek uit zijn voegen; er was volop eten, mensen leerden elkaar kennen, nieuwe ideeën kregen vorm en tot diep in de nacht was er muziek en drank. De toeloop was groot, van vrienden, familieleden en al die mensen die zo bereidwillig hun gerechten en verhalen met ons deelden, de tijd voor ons namen en die wij voor dit boek hebben mogen portretteren.

De overeenkomsten tussen NENI en de mensen uit Tel Aviv waar we over schrijven zijn legio. Onze werkwijze is spontaan; we schuwen de risico's niet, improviseren veel en maken graag gebruik van nieuwe ervaringen. Het NENI is een familieonderneming. In 2009 opende ons eerste restaurant op de Naschmarkt in Wenen zijn deuren; de eerste letter van elk van de voornamen van Haya's vier zonen – Nuriel, Elijor, Nadiiv en Ilan – vormen het woord NENI. Met NENI werd aan Wenen een bijzondere en onvergelyklijke keuken toegevoegd, die een



onbevangen mix van de mediterrane en Levantijnse eetcultuur biedt. Elk van ons brengt zijn eigen talenten mee naar het restaurant en we wisselen constant ideeën met elkaar uit. Inmiddels is NENI uitgegroeid tot een Europabreed merk met eigen restaurants, een kookschool, een productlijn én kookboeken. Ondanks deze groei zijn we gewoon dezelfde ongedwongen groep mensen gebleven, die veel waarde hecht aan samenwerking en aan de suggesties van andere mensen.

Tel Aviv en NENI passen goed bij elkaar. Voor dit boek werd gekookt, gebakken, geproefd en vol humor over het leven gedacht en gepraat. In Tel Aviv hoefden we niemand tot praten aan te sporen. Zodra mensen samen aan een tafel belandden, deelden ze niet alleen een maaltijd, maar ook hun ideeën, verhalen, meningen en recepten. In dit boek hebben we voor je dat levensgevoel willen

vangen. We denken dat Tel Aviv, deze zich continu ontwikkelende stad, op unieke wijze doorschemert in de recepten, verhalen en herinneringen van haar bewoners.

Eet smakelijk! B'tai Avon!

HAYA, NURIEL,
NADIV, ILAN
& ELIOR



A close-up photograph of several green vegetable stalks, likely asparagus or green beans, being grilled on a black metal grill. The vegetables are arranged diagonally across the frame. The grill is positioned over a bed of grey charcoal, which is visible in the background. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the vegetables and the metallic sheen of the grill.

**GROENTE,
GRAAN &
PEULVRUCHTEN**

SABICH, SARMA EN MEER

AVOCADOSANDWICH MET INGEMAAKTE WORTELS

Ontbijt of lichte maaltijd
voor 4 personen

Voor de ingemaakte wortels:

- 10 wortels (ca. 500 g)
- 2 takjes dille
- 1 takje koriander
- 2 tenen knoflook
- 300 ml azijn
- 1 gedroogde rode chilipeper,
of anders 1 handje chilivlokken
- 50 g suiker
- 1 tl zeezout
- ½ tl zwarte peperkorrels
- 6 kardemompeulen
- ½ tl korianderzaadjes

Voor de knoflookroom:

- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 100 g crème fraîche
- 1 el citroensap
- ½ tl zeezout

Voor de avocado's:

- 2 avocado's
- 1 el limoensap
- ½ tl zeezout
- 1 el olijfolie

- 2 el pompoenpitten
- 4 sneetjes zuurdesembrood

Rasp de wortels. Snij ze met een dunschiller in dunne reepjes. Stop ze in een grote weckpot en voeg daar de dille- en korianderblaadjes aan toe.

Schil de knoflooktenen en hak ze fijn. Kook de azijn, de chilipeper (of chilivlokken), de suiker, het zout, de peperkorrels, de kardemom, de korianderzaadjes en de knoflook in 250 ml water in een kleine pan. Laat het even doorkoken, totdat de suiker is opgelost. Giet het hete kooksel over de wortels. Sluit de weckpot en laat hem bij kamertemperatuur een nacht staan.

Schil de volgende dag, voor de knoflookroom, de knoflook en de sjalot. Hak ze in kleine stukjes. Mix de ingrediënten en breng de saus op smaak.

Halveer de avocado's en haal de pitten eruit. Schep met een lepel halvemaanvormige stukken uit het vruchtvlees. Marineer de avocado's met limoensap, zout en olijfolie.

Bak de pompoenpitten knapperig in een pannetje zonder vet. Doe de sneetjes zuurdesembrood in de broodrooster en bestrijk ze daarna met de knoflookroom. Beleg het brood met de stukken avocado en de wortelreepjes en strooi de pompoenpitten eroverheen.



HAYA'S TIPS:
IN EEN AFGESLOTEN GLAS ZIJN DE INGEMAAKTE WORTELS
IN DE KOELKAST EEN MAAND HOUDBAAR. ZE GAAN GOED
SAMEN MET ALLE SOORTEN GERECHTEN WAAR EEN
ZOETZURE SMAAK BIJ PAST.

Tot de dag van vandaag bestaat het ontbijt van Haya en haar man Samy uit avocado en zuurdesembrood. Voor Haya is de smaak van de avocado die van haar Israëlische kindertijd. De ingemaakte groente en de knoflook doen haar daarentegen aan Roemenië denken. Ieder jaar weer maakte Haya's Roemeense grootmoeder vele augurken, paprika's, bloemkolen, rapen en kolen in: bij elke maaltijd werden de grote weckpotten op tafel gezet.

Deze sandwich verenigt texturen (romig en knapperig), smaken (het lichtzoete van de avocado's, het zure van de wortels en het pittige van de knoflook) en Haya's Israëlische herinneringen met haar Roemeense wortels. Het broodje prijkt op de ontbijtkaart van het NENI en is ongekend populair.



GEGRILDE MAÏS MET CHILIBOTER

Voorgerecht voor 4 personen
voor op de barbecue

Voor de chiliboter:

○ 125 g boter

○ 1 grote, scherpe rode (chili)peper

○ 25 g muscovado-rietsuiker

○ 4 maïskolven met bladeren

○ 1 handje basilicum

In Tel Aviv wordt maïs – *tiras* in het Hebreeuws – vaak op het strand in grote, brede pannen boven open vuur bereid. De bladeren zitten dan nog aan de kolven, en worden pas na het koken verwijderd. Dat is het geheim achter de ontzettend goede smaak van de maïs. En ook de geur is uniek! Nadat Haya's familie naar Bremen was verhuisd, had ze niet alleen heimwee naar de mensen, maar ook naar veel van de producten uit Israël – waaronder de maïs. Daarom werd Haya bij ieder bezoek dat ze aan Tel Aviv bracht op het vliegveld opgewacht door familieleden en vrienden met maïs en met de eveneens door haar geliefde cactusvruchten.

Ondertussen zijn de gegrilde maïskolven ook op Tel Aviv Beach in Wenen te krijgen. En ook daar worden ze op oorspronkelijke wijze boven het vuur geroosterd.

Verhit boter in een kleine pan. Haal de pitten uit de pepers en bewerk ze met de staafmixer samen met de suiker tot een pasta. Voeg er de gesmolten boter aan toe en mix net zo lang tot er een romige, gladde brei is ontstaan.

Leg de maïskolven met bladeren in een grote pan en giet er ruim water overheen. Voeg zout toe, breng het water aan de kook en laat de maïskolven ca. 30 min. in de pan koken.

Haal de maïskolven uit het water en laat ze droog worden. Rooster ze dan op een barbecue of boven een open vuur donkerbruin.

Ontdoe de maïs van het blad en bestrijk de kolven met de chiliboter. Snij de basilicum in fijne strookjes en strooi die over de maïs.

IK SERVEER DE CHILIBOTER
OOK GRAAG BIJ BIEFSTUK.
SOMS VOEG IK ZELFS EEN
BEETJE CHILIBOTER TOE
AAN CHOCOLADEKOEKEN
- VOOR EEN EXTRA KICK!