

Die Wirtschaft wächst – die sozialen Unterschiede auch

Ein neuer Bericht der OECD zeigt, dass während Israels Wirtschaft weiterhin stark ist und wächst, die sozialen Unterschiede bisher leider nicht genügend abgebaut werden konnten. Massnahmen, die hierbei helfen könnten, seien laut des Berichts noch mehr Investitionen in den arabischen und ultraorthodoxen Sektor. Auch Reformen, die das System der Berufsausbildung weiter vorantreiben und Produktivität in benachteiligten Branchen erhöhen, seien nötig. Darüber hinaus empfiehlt die OECD Investitionen in Bildung, Sozialhilfen, Gesundheitssystem und Nahverkehr.

Der Bericht hebt aber auch das weiterhin steigende BIP Israels hervor (um 4,25 Prozent im 4. Quartal 2017 und 1. Quartal 2018) sowie ein weiteres Sinken der Arbeitslosenrate auf 3,6 Prozent. Ausserdem werde ein Wirtschaftswachstum von 3,5 Prozent in diesem und kommenden Jahr erwartet.



Weitere Investitionen in Sozialhilfen und Gesundheitssystem sind einige der OECD-Empfehlungen für mehr soziale Gerechtigkeit in Israel (Bild: KHC)

Weitere Informationen:

OECD-Bericht zeigt Stärken und Schwächen (eng), Ynet
<https://www.ynetnews.com/articles/0,7340,L-5274949,00.html>

Tel Aviv als eine der grünsten Städte weltweit gekürt

Tel Aviv hat das unglaubliche Glück, eine pulsierende Grosstadt am Mittelmeer zu sein – was aber viele nicht wissen: die israelische Metropole ist darüber hinaus auch durch und durch mit grünen Oasen versetzt. Das hat jetzt auch das Portal „Treepedia“ der MIT (Massachusetts Institute of Technology) festgestellt, auf dem man überprüfen kann, wie „grün“ verschiedene Weltstädte sind. Mit einem Anteil von 17,5 Prozent liegt Tel Aviv unter den 20 grünsten Städten in der Datenbank, noch vor New York, London, Kapstadt oder Sao Paolo.



Tel Aviv hat einige grüne Lungen wie den Unabhängigkeits-Park direkt am Mittelmeer (Bild: KHC).

Im oftmals heißen Tel Aviv sind die rund 260.000 Bäume, die es im Stadtgebiet gibt, natürlich vor allem als Schattenspender dringend nötig. Aber viele Häuser der Stadt, die ursprünglich als „Gartenstadt“ geplant war, verfügen bis heute über kleine Dschungel-artige Vorgärten.



Vorgarten eines Tel Aviver Bauhaus-Gebäudes (Bild: KHC).

Am häufigsten sieht man in Tel Aviv übrigens laut einer Studie der Tel Aviver Uni gemeinsam mit dem Technion Ficus-Bäume, Tipubäume und Dattelpalmen.



Ein Tipubaum in Tel Avivs Zentrum (Bild: KHC).

Weitere Informationen:

Tel Aviv gehört zu 20 grünsten Metropolen (eng), From The Grapewine

<https://www.fromthegrapevine.com/photos/nature/tel-aviv-earns-global-recognition-tree-density>

GESCHICHTEN AUS DEM HOLY LAND

Das Gold der Irakis

Ech ha amba shelachem - was für den nicht hebräisch sprechenden Leser klingen mag, wie eine Kriegserklärung, ist in Wahrheit die Frage, mit der sich im Schawarma-Laden die Spreu vom Weizen trennt: „Wie ist eure Amba?“ Seit etwa einem Jahr stelle ich die Frage. Das war nicht immer so. Jahrelang habe ich Amba, eine Art Mango-Chutney nicht einmal probiert, weil mein israelischer Mann stets behauptete, dass man daran dann den ganzen Tag ässe. Und das klang nicht so attraktiv. Aber der Mann ist halb Iraki und ein Iraki ohne Amba, das ist wie ein Fisch ohne Wasser. Irgendwann warf er die Bedenken über Board und stieg wieder voll ins Amba-Geschäft ein. Und ich mit ihm. Anfangs zögerlich. Schmeckt mir das überhaupt?-denkend. Denn eigentlich bin ich kein grosser Mango-Fan.

Aber seit etwa einem Jahr bin ich endgültig unter die Liebhaber der Mangosauce gegangen, die sonst im Land vor allem Einwanderern aus dem Irak oder generell eher orientalisch aussehenden Juden vorbehalten ist. Nun sehe ich nicht gerade aus, als entstamme ich einer irakisch-jüdischen Familie (geline gesagt) und dementsprechend schauen mich die sonst nicht so leicht aus dem Konzept zu bringenden Schawarma-Verkäufer immer überrascht an, wenn ich sie nach der Qualität ihrer Amba befrage. Überrascht im ersten Moment, voller Respekt im zweiten.

Denn Amba mag nicht jeder. Also eigentlich die wenigsten. Also eigentlich nur die Irakis. Aber für die ist Amba wie Gold. Diese besondere Sosse mit ihrer riesigen Intensität aus Senf, Mango, Zitrone und Knoblauch.

Meist nicken die Schawarma-Männer mir anerkennend zu, bevor sie mir - immer ehrlich, denn mit Amba spasst man nicht – antworten: „Unsere Amba ist me'ule“ (das ist gut) oder „Nimm lieber deine eigene.“ Denn Amba zu lieben ist das eine, die perfekte Amba zu finden das andere.

Seitdem irakische Einwanderer Amba-Sauce erst aus Indien in den Irak und dann in den 50ern von dort nach Israel gebracht haben, um sie zu ihrem traditionellen Schabbat-Frühstück zu servieren (über Nacht gekochte Eier mit Aubergine), hat Amba seinen Weg in die israelische und palästinensische Küche gefunden. Man isst es vor allem zu Fleisch, aber auch zu Falafel oder Sabich (einer Art Pita-Sandwich mit Ei, Kartoffel und Aubergine). Mittlerweile wird sie sogar in einigen Chefresteraurants genutzt und zu Pommes gegessen – was ich verstehen kann, denn einmal auf das Amba gekommen, kann man eigentlich nicht mehr aufhören das Sösschen zu verputzen. Umso wichtiger ist es, eine Quelle für hervorragendes und nicht nur mittelmässiges Amba aufzutun. Denn an mittelmässigem Amba isst man wirklich den ganzen Tag, da hatte der Mann recht.

Zum Glück ist nicht nur meine Schwiegermutter irakisch-jüdischer Herkunft sondern auch die Frau meines Schwagers. Die ist zwar eigentlich in England geboren worden, aber zum Glück sind die Wege des Herrn unergründlich. Denn ihre Tante in Raanana macht eine Ambasauce, die ihresgleichen sucht. Mit grossen Mangostücken und der perfekten Mischung aus samtig und geschmacksintensiv. Falls sie jetzt denken, dass ich Ihnen das Rezept

verrate, dann muss ich sie enttäuschen. Denn sowas nimmt man wohl mit ins Grab. Ich habe auch keine Ahnung, was da genau drin ist.

Eines kann ich aber mit Sicherheit sagen, ein Leben ohne Amba ist möglich, aber sinnlos. Plus: Das überraschte Gesicht des Schawarma-Mannes ist es wert. Jedes einzelne Mal.



Das Gold in unserem Haus: Der Ambatopf (Bild: KHC).

Weitere Informationen:

Amba in Chefrestaurants (eng), Haaretz

<https://www.haaretz.com/food/.premium.MAGAZINE-the-delicious-sauce-connecting-indians-israelis-and-palestinians-1.6136021>

Ihre Ansprechpartner

Redaktion: Katharina Höftmann; E-Mail: hoeftmann.k@gmail.com

Projektverantwortlicher für den GIS-Vorstand: Jacques Korolnyk; E-Mail: jacques.korolnyk@israel-schweiz.org.il

Spenden ermöglichen die wöchentliche Publikation der ZWISCHENZEILEN.

Wir hoffen, auch Sie bald zu unseren Gönnern zählen zu dürfen. Hier die Kontoangaben in der Schweiz (Überweisung zu lokalen Bedingungen):

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1 - Kontoinhaber: AMUTA*, CH-8702 Zollikon

Bank: Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - SWIFT/BIC: LINSCH23XXX