

THE NEXT SUPPER

INTRODUCTION

YOU ARE WHAT YOU EAT.

What distinguishes man from the animal is not his pronouncement in language, but that he cooks. The preparation of food from the raw materials of nature is the common feature that connects people of all cultures.

Globalization knows many ways into this new diversity. The food industry, with its brands, spans the world and designs a constantly fresh image of a standardized food composition whose taste experience is always the same. This is true for a burger as well as for some expensive whiskey. Everyday everywhere the same! Be sure: No surprise! And the participation in this singular experience of taste on the tongue in the almost infinite variety of flavors connects you today beyond all cultural boundaries. Is this Freedom and Happiness? Fortunately not only the monocultures of taste are wandering around the world. Migration is a major issue in the present. And on the Barbeque, the cooking pot and the pan another food culture has become part of our lives. And it still is and probably and hopefully will continue permanently. It is a cuisine of the region that is characterized by the typical range of food, traditional products, methods of preparation and rules.

Food is a main focus in our life. If people go hiking, then their food culture also migrates. This is our experience in Germany and not only for the post-WWII era. Kohlroulade, Hering and Königsberger Klopse are more than seventy years in a strong competition with pizza, pasta and kebab. To tell it with words based on a German children song: There is a „Chinese“ in every city without a double bass, but with a hot plate, which

offers us the Far Eastern kitchen. And and... Food is community. Is family! The invitation to a meal shows hospitality and openness.

The German-Israeli cookbook is rather a menu of biographies and hikes. Israel and Germany are immigration countries. THE NEXT SUPPER is a plea for a kind of world cuisine nurtured by respect for one's own tradition, found in families and local food production. The start of this project was the media workshop of the Immanuel-Kant-Schule. Here, young people regularly meet to gain practical experience in dealing with music, film, dance and theater. Some of them were born in Bremerhaven. Their families left their homeland 2-3 generations ago. Others have only recently been „driven“ into Bremerhaven, which is to be understood as a coastal description of the expulsion by war and social misery. And since 2012 we are connected to our partners from Rosh HaAyin Music Center. After many projects this book is just another documentary of connecting people with a different cultural background. „We're all meeting at McDonalds rather than eating at somebody's home. It's embarrassing if you do not know what the taste of the others is.“

Is it the fear of a new experience, or the protection of one's own taste as something very personal? Have I already established my taste or has my conviction on the tongue still have some space for movement and curiosity?

We leave these questions unanswered and invite you to a biographical journey around the culinary world and its food cultures.

GOOD APPETITE!

CONTENT



Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. 7

Aenean commodo ligula eget
dolor. Aenean massa. 11

Cum sociis natoque penatibus et
magnis dis parturient montes 12

Ascetur ridiculus mus. 11

Donec quam felis, ultricies nec,
pellentesque eu, pretium quis. 14

Nulla consequat massa quis. 16

Donec pede justo, fringilla vel 18

Aliquet nec, vulputate eget. 20

In enim justo, rhoncus ut, im-
perdiet a, venenatis vitae, justo. 21

Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. 24

Aenean commodo ligula eget
dolor. Aenean massa. 28

FAMILY BERNADSKY

ISRAEL



יקסדנרב תחפשמ שארו ובהרמרב ויב נושארה פוליחה זאמ יקסדנרב דעלג, 2012 רבמצד שדוחב ויעה לש רירגשהו טקשה היוולה ויב היה ותשא סע ררוגתמ דעלג. ונלש טקיורפה תבה. ויעה שארב סהידלי תעבראו ויג תינכתהמ קלח סג ויה פסא ובהו היאמ הינמרגב. ייח לש הרוביגה ... חבטמב דימת ויג תשולש תחוור לע דימת תבשוח, סוימויה תועפשה סע ימאי וזמ. סיבערה סינבה סייתסמ תוינוכית סיו תויאקירמא סע דצל דצ סישגומ רבד לש ופוסב. סיטלסו הניחט, ימרק ודקובא לבטמ לגנמה לע רשב תיילצ דעלג לש תויחמומה "ודאסא", תידרפסב וא

דעלג:

סיניטנגראה סישרושה. ודאסא לע יתלדג הניטנגראל יתחפשמ לש סירשקו ילש תוברתב יזכרמ קלח ודאסאה תא השוע ויה ילש אתבסל. ילש תירנילוקה איה. יאקורמ סיירנילוק סישרוש השרמ טלחהב ינאו אילפהל הלשיב ילש אבס. ונממ עפשומו תויהל ימצעל סע החפשמה. הניטנגראל היקרוטמ אב סיקיניקיפ הברה התשע תודודו סידוד לכ פרואל יתוא הוולמ ודאסא תנכהו סישנא הברה שי דימת. ילש סייחה! יתרבח עוריא איה הליכא - ונלש תיבב ילשמ תובשחמ יתחתיפ, סינשה פלהמב, יתלוכי וליא. ודאסא תנכהב תוקינכטו לירגה לע הרפ יצח ויכהל הצור יתייה



Since the first exchange in December 2012 between Bremerhaven and Rosh HaAyin, Gilad Bernadsky has been a silent companion and ambassador of the project. The family father lives with his wife Jean and his four children in Rosh HaAyin. Daughter Maya and son Asaf were also part of the program in Germany.

In the kitchen Jean is the heroine of everyday life and has the welfare of three always hungry sons in mind. Yummi Food with US- and Mediterranean influences end up along side by side with salads and creams of avocado and tahine. Gilad's order in the family is the barbecue or spanish „Asado“.

Gilad Bernadsky:

I was raised on Asado. My childhood in Argentina is characterized by this. My grandmother had a Moroccan root. She cooked wonderfully and I certainly let myself be influenced by it. My grandfather came from Turkey to Argentine. The family with uncles and aunts did a lot of picnics and the preparation of Asados ??has accompanied me through my life. There are always many people - eating is a social event! Meanwhile, I have developed my own thoughts and techniques in the preparation of asados. I like to grab half a cow on the grill!

FAMILY BERNADSKY

ISRAEL



יקסדנרב תחפשמ שארו ובהרמרב ויב נושארה פוליחה זאמ יקסדנרב דעלג, 2012 רבמצד שדוחב ויעה לש רירגשהו טקשה היוולה ויב היה ותשא סע ררוגתמ דעלג. ונלש טקיורפה תבה. ויעה שארב סהידלי תעבראו ויג תינכתהמ קלח סג ויה פסא ובהו היאמ הינמרגב.

ייח לש הרוביגה ... חבטמב דימת ויג תשולש תחוור לע דימת תבשוח, סוימויה תועפשה סע ימאי וזמ. סיבערה סינבה סייתסמ תוינוכית סיו תויאקירמא סע דצל דצ שישגומ רבד לש ופוסב. סיטלסו הניחט, ימרק ודקובא לבטמ לגנמה לע רשב תיילצ דעלג לש תויחמומה "ודאסא", תידרפסב וא.

דעלג:

סיניטנגראה שישרושה. ודאסא לע יתלדג הניטנגראל יתחפשמ לש שירשקו ילש תוברתב יזכרמ קלח ודאסאה תא השוע ויה ילש אתבסל. ילש תירנילוקה איה. יאקורמ סיירנילוק שישרוש השרמ טלחהב ינאו אילפהל הלשיב ילש אבס. ונממ עפשומ תויהל ימצעל סע החפשמה. הניטנגראל היקרוטמ אב סיקיניקיפ הברה התשע תודודו סידוד לכ פרואל יתוא הוולמ ודאסא תנכהו שישנא הברה שי דימת. ילש שייחה! יתרבח עוריא איה הליכא - ונלש תיבב ילשמ תובשחמ יתחתיפ, סינשה פלהמב, יתלוכי וליא. ודאסא תנכהב תוקינכטו לירגה לע הרפ יצח ויכהל הצור יתייה

Since the first exchange in December 2012 between Bremerhaven and Rosh HaAyin, Gilad Bernadsky has been a silent companion and ambassador of the project. The family father lives with his wife Jean and his four children in Rosh HaAyin. Daughter Maya and son Asaf were also part of the program in Germany.

In the kitchen Jean is the heroine of everyday life and has the welfare of three always hungry sons in mind. Yummi Food with US- and Mediterranean influences end up along side by side with salads and creams of avocado and tahine. Gilad's order in the family is the barbecue or spanish „Asado“.

Gilad Bernadsky:

I was raised on Asado. My childhood in Argentina is characterized by this. My grandmother had a Moroccan root. She cooked wonderfully and I certainly let myself be influenced by it. My grandfather came from Turkey to Argentine. The family with uncles and aunts did a lot of picnics and the preparation of Asados ??has accompanied me through my life. There are always many people - eating is a social event! Meanwhile, I have developed my own thoughts and techniques in the preparation of asados. I like to grab half a cow on the grill!

ןוכתמ

החורמ רשב עלצ לש המיאתמ הכיתח
 יטנלטא חלמו תיז נמש לש הנידע הבכשב
 סוינומולא ריינב המיטאל הפוטע, סג
 כ-8 דשמל רונתב תויטיאב לשובמו
 .סויזלצ תולעמ 100- ל תחתמ תועש
 דירצ אוה זא. דרל רשבה תא דפוה הז
 רשב לש סימעט ובש, סחה לגנמל רובעל
 ,וזה הנמה .לומרק סירבוע סינילבתו
 תשגומ, רוחש לפלפב סעטה יפל תלבוטמ
 תתוקריה.... לירגב תוקריו בבק תפסותב
 לפלפ, חלמ, תיז נמשב תוטשפב סילפוטמ
 .סישובכ סינומיל חרממל שי סאו

recipe

A suitable piece of beef rib is covered lightly with olive oil and coarse Atlantic salt, sealed by wrapping in aluminum foil and cooked slowly in the oven for approx. 8 hours at below 100 degrees Celsius. This makes the meat tender. Then it has to go on the hot barbeque, where the flavors of meat and spices caramelize. The dish, seasoned with pepper to taste, is served supplemented by kebabs and grilled vegetables... The vegetables are simply marinated with olive oil, salt, pepper and if available a paste of pickled lemons.





MS SHAABALI

ISRAEL



יחסדנרב תחפשמ

שאר ובהרמרב יב ושארה פולחה זאמ יחסדנרב דעלג, 2012 רבמצד שדוחב ויעה לש רירגשהו טקשה היוולה וב היה ותשא סע ררוגתמ דעלג. ונלש טקירפה תבה. ויעה שארב שהידלי תעבראו ויג תינכתהמ קלח סג ויה פסא ובהו היאמ ההנמרגב.

יח לש הרוביגה ... הבטמב דימת ויג תשולש תחוור לע דימת תבשוה, סוימויה תועפשה סע ימאי וזמ. יבערה סינבה סייתסמ תוינוכית סיו תויאקירמא סע דצל דצ שישגומ רבד לש ופוסב. סיטלסו הניחט, ימרק ודקובא לבטמ לגנמה לע רשב תילצ דעלג לש תויחמומה "ודאסא", תידרפסב וא

דעלג:

סיניטנגררה שישרושה. ודאסא לע יתלדג הניטנגררל יתחפשמ לש סירשקו ילש תוברתב יזכרמ קלח ודאסאה תא השוע ויה ילש אתבסל. ילש תירנילוקה איה. יאקורמ סיירנילוק שישרוש השרמ טלחהב ינאו אילפהל הלשיב ילש אבס. ונממ עפשומו תויהל ימצעל סע החפשמה. הניטנגררל היקרוטמ אב סיסקיניפ הברה התשע תודודו סידוד לכ פרואל יתוא הוולמ ודאסא תנכהו שישנא הברה שי דימת. ילש סיחה !יתרבח עוריא איה הליכא - ונלש תיבב ילשמ תובשחמ יתחתיפ, סינשה פלהמב, יתלוכי וליא. ודאסא תנכהב תוקינכטו לירגה לע הרפ יצח ויכהל הצור יתייה

Ms Shaabali:

Nyla and her mother Esther are cooking a traditional Yemenite chicken soup. The serve it together with cubaniot, typical Yemenite bread and hilba. Nyla learned cooking and the recipe from her mother. Esther always made it for Nyla's family, and they cook it to keep the tradition alive. Esther came to Israel from Yemen in 1949. She came through N'shemel/Marbara and from there she entered in a kibbutz. Nyla was born in Rosh ha'ayin. During the time Esther came to Rosh ha'ayin there have been a lot of Yemen people there. But it changed today: the people who are living in Rosh ha'ayin now are coming from everywhere to live there.

chicken soup yemenite style and hubaniot

Chicken: pieces of chicken. They prepare the chicken by burning of the last hair of the chicken by holding them over an open flame. Then put the chicken into a big pot with water and let it cook for a few minutes till the water boils. Then add to this mixture potatoes, carrots, garlic, onions, green coriander and let it steer for a while.



MS SHAABALI

ISRAEL



יקסדנרב תחפשמ
 שארו ובהרמרב ינב וושארה פולחה זאמ
 יקסדנרב דעלג, 2012 רבמצד שדוחב ויעה
 לש רירגשהו טקשה היוולה וב היה
 ותשא סע ררוגתמ דעלג. ונלש טקוירפה
 תבה. ויעה שארב שהידלי תעבראו ויג
 תינכתהמ קלח סג ויה פסא ובהו היאמ
 .הינמרגב

ייח לש הרוביגה ... הבטמב דימת ויג
 תשולש תחוור לע דימת תבשוה, סוימויה
 תועפשה סע ימאי וזמ. סיבערה סינבה
 סייתסמ תוינוכית סיו תויאקירמא
 סע דצל דצ שישגומ רבד לש ופוסב
 .סיטלסו הניחט, ימרק ודקואב לבטמ
 לגנמה לע רשב תילצ דעלג לש תויחמומה
 „ודאסא, תידרפסב וא

דעלג:

סיניטנגראה שישרושה. ודאסא לע יתלדג
 הניטנגראל יתחפשמ לש סירשקו ילש
 תוברתב יזכרמ קלח ודאסאה תא השוע
 ויה ילש אתבסל. ילש תירנילוקה
 איה. יאקורמ סיירנילוק שישרוש
 השרמ טלחהב ינאו אילפהל הלשיב
 ילש אבס. ונממ עפשומו תויהל ימצעל
 סע החפשמה. הניטנגראל היקרוטמ אב
 סיקינקיפ הברה התשע תודודו סידוד
 לכ פרואל יתוא הוולמ ודאסא תנכהו
 שישנא הברה שי דימת. ילש סיחה
 !יתרבח עוריא איה הליכא - ונלש תיבב
 ילשמ תובשחמ יתחתיפ, סינשה פלהמב
 ,יתלוכי וליא. ודאסא תנכהב תוקינכטו
 לירגה לע הרפ יצח ויכהל הצור יתייה

Ms Shaabali:

Nyla and her mother Esther are cooking a traditional Yemenite chicken soup. The serve it together with cubaniot, typical Yemenite bread and hilba. Nyla learned cooking and the recipe from her mother. Esther always made it for Nyla's family, and they cook it to keep the tradition alive. Esther came to Israel from Yemen in 1949. She came through N'shemel/Marbara and from there she entered in a kibbutz. Nyla was born in Rosh ha'ayin. During the time Esther came to Rosh ha'ayin there have been a lot of Yemen people there. But it changed today: the people who are living in Rosh ha'ayin now are coming from everywhere to live there.

chicken soup yemenite style and hubaniot

Chicken: pieces of chicken. They prepare the chicken by burning of the last hair of the chicken by holding them over an open flame. Then put the chicken into a big pot with water and let it cook for a few minutes till the water boils. Then add to this mixture potatoes, carrots, garlic, onions, green coriander and let it steer for a while.

LOREM IPSUM

סא, ץרא היפרגואיג הכירעל סא תירבעה המ. סידומיל תירבעל ללכ יארקא הפשב הב ללכ, איה תושלוגה רדס הרפסומטאה וזנזמה סוליצ וא לוהינ דוע, ףדב לא סכירבח תופש סוליצ רויצ שפח. וא סייפיצפסו ךוניח סידחוימ הרזעה ב דנת. לע סירמאמל ללכ ב. דחא טיטפשמ רבחלו לושיב תד סיעוריא דוקיר. סיעדמו תצלמה דוקיר היפרגואיג חורה, אנא תד הילאוטקא הידפיקיול לבוקמה רחא סא. לע איה תולאש לע, סא היגולונכט וייצל עדמ הליחק ץרא. אנא סיאנקה תורפסה תד יתש וטרפסא תוריחב, ב הסדנהו ץרא לש. תד תואסריגהכירעה לופיט דחא הקילבופרל לבוקמה, מישלוגהו תויוכו הקינורטקלאו היגולוכיספ תבית. דעצ סג תא. טיטפשמ תינמרג תד ט'צ, תא שפח בוציע הבר תא, תונורקע שידיי ףדב סיאבה השקבה



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Donec quam felis, ultricies nec, pellentesque eu, pretium quis, sem. Nulla consequat massa quis enim. Donec pede justo, fringilla vel, aliquet nec, vulputate eget, arcu. In enim justo, rhoncus ut, imperdiet a, venenatis vitae, justo. Nullam dictum felis eu pede mollis pretium. Integer tincidunt. Cras dapibus. Vivamus elementum semper nisi. Aenean vulputate eleifend tellus. Aenean leo ligula, porttitor eu, consequat vitae, eleifend ac, enim.

Aliquam lorem ante, dapibus in, viverra quis, feugiat a, tellus. Phasellus viverra nulla ut metus varius laoreet. Quisque rutrum. Aenean imperdiet. Etiam ultricies nisi vel augue. Curabitur ullamcorper ultricies nisi. Nam eget dui.





8



12



21



החיי

36

ללכ סא, ץרא היפרגואיג הכירעל סא תירבעה המ. סידומיל תירבעל	7
סוליץ וא. יארקא הפשב הב ללכ תופש, רדס הריפסומטאה ונזמה	11
שפח. וא סייפיצפסו ךוניח לוהינ דוע ב ךנת. לע סירמאמל סוליץ רויץ	12
ב. דחא תיטפשמ רבחלו לשיב תד	11
סיעוריא דוקיר. סיעדמו תצלמה חורה, אנא תד הילאוטקא	14
עדמ. הידפיקיול לבוקמה רחא סא	16
תורפסה תולאש לע, סא היגולונכט	18
ב, הסדנהו הליחק ץרא. אנא	20
לופיט דחא, תד יתש תד תואסריגהכירעה	21
ללכ סא, ץרא היפרגואיג הכירעל סא תירבעה המ. סידומיל תירבעל	24
סוליץ וא. יארקא הפשב הב ללכ תופש, רדס הריפסומטאה ונזמה	28

אתה מה שאתה אוכל.

מה שמבדיל את האדם מן החיה אינו ההכרזה שלו בשפה, אלא שהוא מבשל. הכנת המזון מחומרי הגלם של הטבע היא התכונה המשותפת המקשרת בין אנשים מכל התרבויות.

הגלובליזציה מכירה דרכים רבות לגיוון החדש הזה. תעשיית המזון, עם המותגים שלה, משתרעת על פני העולם ומעצבת תמונה רעננה ללא הרף של הרכב מזון תקני אשר ניסיון הטעם שלו הוא תמיד אותו הדבר. זה נכון עבור המבורגר כמו גם עבור ויסקי יקר. כל יום בכל מקום אותו דבר! להיות בטוח: ללא הפתעה! וההשתתפות בחוויה ייחודית זו של טעם על הלשון במגוון הטעמים כמעט אינסופי מחברת אתכם היום מעבר לכל הגבולות התרבותיים. האם זה חופש ואושר? למרבה המזל לא רק תרבויות יחידניות של טעם משוטטים ברחבי העולם. הגירה היא נושא מרכזי בהווה. ועל המנגל, סיר הבישול והמחבת תרבות מזון אחרת הפכה לחלק מחיינו. וזה עדיין קיים וכנראה ובתקווה ימשיך לצמיחתו. זהו המטבח של האזור שמאופיין על ידי מגוון אופייני של מזון, מוצרים מסורתיים, שיטות הכנה וכללים.

מזון הוא המוקד העיקרי בחיינו. אם אנשים הולכים לטייל, אזי תרבות המזון שלהם גם היא נודדת. זהו הניסיון שלנו בגרמניה ולא רק עבור התקופה שלאחר מלחמת העולם השנייה. יותר משבעים שנה Kohlroulade, דג מלוח (Hering) ו-Königsberger Klopse נמצאים בתחרות חזקה עם פיצה, פסטה וקבב. כדי לספר זאת במילים המבוססות על שיר ילדים גרמני: יש „סיני“ בכל עיר ללא בס כפול, אבל עם צלחת חמה, אשר מציעה לנו את המטבח מהמזרח הרחוק. ו... אוכל הוא קהילה. משפחה! ההזמנה לארוחה מראה קבלת פנים ופתיחות.

ספר הבישול הגרמני-ישראלי הוא למעשה תפריט של ביוגרפיות וטיוולים. ישראל וגרמניה הן מדינות הגירה. „הארוחה הבאה“ הוא ביטוי לסוג של מטבח עולמי שמוזן מהכבוד למסורת של אחד, שקיים במשפחות ובייצור המזון המקומי. תחילתו של הפרויקט הייתה בסדנת התקשורת של בית-ספר „עמנואל-קאנט-שול“. כאן, אנשים צעירים נפגשים באופן קבוע כדי לצבור ניסיון מעשי בהתמודדות עם מוסיקה, קולנוע, מחול ותיאטרון. אחדים מהם נולדו בברמרהאבן. משפחותיהם עזבו את ארץ מולדתם לפני 2-3 דורות. אחרים רק לאחרונה „נדחפו“ אל ברמרהאבן, ביטוי שאותו יש להבין כתיאור חופי לגירוש על ידי מלחמה וסבל חברתי. ומאז 2012 אנחנו מחוברים לשותפים שלנו ממרכז המוסיקה בראש העין. אחרי פרויקטים רבים ספר זה הוא רק תיעוד נוסף לחיבור אנשים עם רקע תרבותי שונה. „כולנו נפגשים במקדונלדס במקום לאכול בבית של משהו, זה מביך אם אתה לא יודע מהו הטעם אצל האחרים“.

האם זה הפחד בפני חוויה חדשה, או את ההגנה על הטעם של אחד כמשהו אישי מאוד? האם כבר בניתי את הטעם שלי או שמא לקבעון של הלשון יש עדיין מקום תנועה וסקרנות?

אנו משאירים שאלות אלה ללא מענה ומזמינים אתכם למסע ביוגרפי סביב העולם הקולינרי ותרבויות המזון שלו.

תיאבון בריא!



הכירה

האבה החוראה