Ausgabe
2015/2016
8,90 Euro

ZITTY
SPEZIAL

ESSEN GEHEN

RESTAURANTS, BARS, CAFÉS – ÜBER 500 ADRESSEN

BERLINS BESTE
Mittagstische, Weinbars, Lokale mit Aussicht, Burger

Street Food für Feinschmecker

Die heißesten Märkte, Stände und Trucks

Guter Start
Orte für das perfekte Frühstück

Top Ten
Die spannendsten neuen Restaurants

Bar-Trend
Berlins aufregende Cocktailkultur

4 198818 508903 02

Yemen Express

Wenn es ums Essen geht, erweisen sich Kindheitserinnerungen oft als besonders prägend. So auch bei den beiden Israelis Gil Levi und Gal Lotan. Malawach, ihr Lieblingsessen von früher, steht im Mittelpunkt des Street-Food-Stands Yemen Express. Malawach stammt ursprünglich aus dem Jemen und kam von dort nach Israel. In den 80er-Jahren wurde es dort zu einem der beliebtesten Essen. „Wir sind damit aufgewachsen“, erzählt Gal. Malawach sind Blätterteigfladen, die traditionell mit Tomatenpaste und einem hart gekochten Ei belegt werden, dazu gibt es eine S-chug genannte, scharfe Würzsoße. Gil und Gal backen ihre Fladen selbst aus Mehl, Salz, Zuckerwasser und Margarine und füllen sie für jeden Kunden frisch in verschiedenen Varianten. Gals Favorit nennt sich Sabich. Neben Ei und Tomaten kommen hier noch frittierte Auberginen, die Sesampaste Tahini und die Gewürzmischung Za’atar auf die heißen, mit Öl bestrichenen Fladen. Daneben gibt es auch eine vegane Version ohne Ei und zwei süße Varianten mit Banane und Kokosnussflocken oder Nutella. Neben verschiedenen Berliner Street-Food-Märkten zieht es den Yemen Express im Sommer vor allem auf Musikfestivals in ganz Europa. „Wir lieben das Reisen, Musik und Essen“, so Gal Lotan. „Und mit unserem Street-Food-Stand lassen sich all diese drei Lieben miteinander verbinden!“

Street Food Thursday, Markthalle Neun, S. 89, Street Food auf Achse, Kulturbrauerei, Schönhauser Allee 36, Prenzlauer Berg, So 11–17 Uhr, Village Market, Neue Heimat, Revaler Str. 99, Friedrichshain, So ab 12 Uhr