

## Craft Beer aus Tel Aviv - Israel

"Unser Ziel ist es", so David Cohen Gründer und Geschäftsführer der Dancing Camel Brewing Company, Ltd. spannende Biere zu machen. Biere die Menschen zum Nachdenken und Lächeln bringen. Sicher brauen wir unser Bier im traditionellen Stil, variieren jedoch in der Weise, die typisch für Israel ist.



"Unser Ziel ist es", so David Cohen Gründer und Geschäftsführer der Dancing Camel Brewing Company, Ltd. spannende Biere zu machen. Biere die Menschen zum Nachdenken und Lächeln bringen. Sicher brauen wir unser Bier im traditionellen Stil, variieren jedoch in der Weise, die typisch für Israel ist. Das Land ist reich an Kräutern, Früchten und vor allem auch Gewürzen. All dies kann man in einem Bier mischen. Das hatte, bis wir kamen, nur noch keiner versucht. Ich möchte dabei helfen, zu definieren, was ein typisches israelisches Bier

---

ausmacht. Viele Menschen fragen mich, wann ich denn einmal zufrieden sein werde. Wenn, dann, wenn ich höre, dass die Menschen in London, Brüssel und Seattle davon sprechen, wie spannend die israelischen Biere doch sind.







## Die Brauerei und der Brauer

Getroffen haben wir David während einer Gourmet-Reise durch Israel. Es war im November 2014 und das Wetter war noch richtig sommerlich warm.

Die Brauerei "Dancing Camel" befindet sich in einem ehemaligen Getreidespeicher von 1930 mitten im Herzen von Tel Aviv. Das Gebäude ähnelt von außen noch heute eher einem großen Lagerkomplex. Alles wirkt fast wie eine Filmkulisse, irgendwie ein bisschen nostalgisch. Der Schankraum, der Raum in dem das Bier von Dancing Camel ausgeschenkt wird, ist schlicht und könnte auch ein schottischer Pub sein. Überall hängen Bilder und stehen Erinnerungsstücke aus dem Leben von David Cohen.

David selber ist ein bärtiger Typ mit einem offenen und sehr sympathischen Wesen. Wenn er von seinen Bieren spricht, spürt man deutlich die Leidenschaft und Hingabe mit der er seine Brauerei betreibt.

## Craft Beer etwas völlig anderes


Mit jedem Schluck Bier fühle man sich mehr und mehr dazugehörig. David hat zu jeder Biersorte eine kleine Story parat. Man muss das einfach selber erleben. So klangvolle Namen wie "Golem, Patriot, Midnight, Olde Papa" machen neugierig das Bier zu probieren. Für uns Deutsche ist das Bier eine komplett andere Welt. Die ersten Schlucke sind überraschend, verwundernd und auch etwas gewöhnungsbedürftig. Solch exotische Zutaten wie ChiliPepper in der Sorte mit dem klangvollen Namen "Lecce del Diablo" verführen (verwirren ihn auch etwas) den Geschmacksinn. Für jemanden der sich mit Bieren auskennt, es schmeckt etwa wie das irische Bier "Guinness". Was David braut ist Craft Beer. Die US-Amerikanische Brauereivereinigung definiert "Craft Beer" als ein Bier, was von einem eigenständigen Brauer in nur kleinen Mengen und in traditioneller Weise gebraut wird. Der Brauer ist völlig unabhängig von großen Konzernen. Um eine Vorstellung zu bekommen, wie groß so eine Brauerei in etwa ist, so kann man hier als Vergleich ein typisches deutsches Brauhaus sehen. Eine kleiner Anmerkung zum Schluss. Entgegen vieler Meinungen hat der Begriff Craft Beer nichts mit den teils exotischen Zutaten der Biere zu tun.

**דנסינג קאמל "לצ'ה דל דיאבלו"**  
בירת חיטה עם פלפל חריף

רכיבים: מים, לתת שעורה, חיטה, כשות, תבליני כוסברה ותפוזים, פלפל חריף ושמרים

**סימון תזונתי ב-100 מ"ל משקה:**  
אנרגיה (קלוריות): 45  
אלכוהול: 5% בנפח

**יצרן:**  
דנסינג קמל ברוינג קומפני בע"מ  
התעשייה 12, תל אביב  
טל: 03-624-2783



330 ml      5% abv

**"לצ'ה דל דיאבלו"** היא בירת חיטה בסגנון בלגי, מבושלת עם חיטה ישראלית ותבליני כוסברה ותפוזים. זאת לא סתם בירת חיטה מרעננת, ל"לצ'ה דל דיאבלו" יש צד נסתר ושובב שמגלים רק בסוף השלוק: פלפל שאטה ישראלי שמדגדג בעדינות את הגרון ולאט לאט כובש את הלשון, השפתיים, הפה... ולבסוף את הלב. ממכר בצורה מסוכנת ביותר.

**טמפרטורת הגשה מומלצת: 2°C**

עדיף לשימוש לפני התאריך המופיע בתחנית הבקבוק

Brewed and Bottled by  
**The Dancing Camel  
Brewing Company, Ltd.**  
Tel Aviv, Israel  
[www.dancingcamel.com](http://www.dancingcamel.com)

Best served at 2° C

**Fine Handcrafted Beers**  
Made In Israel

**חייב בפיקדון 30 אג'**

7 290012 433054

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)