

Gourmet Seafood von Uri Buri in Akko

Uri Yeramias, ein Mann, ein Restaurant und ein Hotel. All das ist das Reich von Uri. Er betreibt ein bis weit über die Grenzen von Akko in ganz Israel bekanntes Restaurant. Fisch und Meeresfrüchte werden hier direkt im Hafen angeboten. Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude ganz im arabischen Stil mit hohen Decken und viel Charakter. Den Blick auf den Hafen können die Gäste durch die großen Fenster genießen



Uri Yeramias, ein Mann, ein Restaurant und ein Hotel. All das ist das Reich von Uri. Er betreibt ein bis weit über die Grenzen von Akko in ganz Israel bekanntes Restaurant. Fisch und Meeresfrüchte werden hier direkt im Hafen angeboten. Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude ganz im arabischen Stil mit hohen Decken und viel

Charakter. Den Blick auf den Hafen können die Gäste durch die großen Fenster genießen.





Uri Buri - Seafood einmal anders

Das Restaurant ist nach seinem Besitzer "Uri Buri" benannt. Den Besitzer zu erkennen ist recht einfach. Der Mann mit dem buschigen, grauen Bart und der wohl immer guten Laune. Das ist Uri. Wenn man ihn trifft, kann man etwas Besonderes spüren. Dieser Mann liebt von ganzem Herzen was er tut. Selten begegnet man wohl Menschen, die mit solcher Leidenschaft über Ihr Geschäft erzählen. Uri tut dies. Er schwärmt, übrigens in einem sehr guten Deutsch, seine Mutter kommt aus dem Nachkriegs-Berlin, von seinem Essen und den Weinen. Klar, die Nähe zum Meer macht es ihm leicht frischen Fisch und Meeresfrüchte anzubieten. Interessant war, dass er auch viel importiert. Auch das Meer rund um Akko ist



Ein außergewöhnliches Probiermenü

Uri hat es sich auch nicht nehmen lassen das „Probiermenü“ ganz persönlich zu präsentieren. Zu jedem Gericht konnte er eine Menge erzählen. Die Zubereitung war teils sehr fremdartig ,und anfangs wirkte alles sehr gewöhnungsbedürftig. Wenn man jedoch alle Vorurteile beiseite stellt, dann kommt man in den Genuss von

außerordentlich schmackhaften und sehr genüsslichen Gerichten.

In kleinen Portionen wurden viele verschiedene Fische und Meeresfrüchte kredenzt. Alles wird ganz unterschiedlich zubereitet. Teils roh, teils gekocht, und stets mit einer Vielzahl von verschiedenen sehr wohlschmeckenden Saucen. Mehr zu all den Zutaten und Gerichten findet Ihr auf der Webpage von Uri Buri. Eines sei hier an dieser Stelle erwähnt. Wer einmal das Roseneis und Kardamoneis zum Abschluss der Probiertour durch die kulinarischen Raffinessen des Restaurants „Uri Buri“ probieren durfte, der wird die Messlatte daheim in jeder Gelateria um einiges höher hängen. Versprochen.

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 | www.gourmet-magazin.de