

# Reisebericht – Naschkatzen auf Roadtrip durch Frankreich

Ende September war ich mit meiner Brieffreundin und alten Reisegefährtin Anika zwei Wochen in Frankreich unterwegs. Wir fuhren mit meinem Autochen über Lyon bis in den Süden und entdeckten viele schöne Orte – und natürlich Genuss-Orte für Naschkatzen.

Heute will ich euch mit auf diese Reise nehmen und euch von den ersten Stationen erzählen.



## **Lyon**

Am Ufer der Rhône oder Saône findet ein **Markt** statt mit frischen, regionalen, oft sogar biologischen Produkten. Dort kann man wunderbar frisches Obst, Viennoiserien (Croissants, Schoko-Croissants etc.), Käse, Oliven und Baguettes kaufen und am Flussufer oder oberhalb der Stadt mit Ausblick auf Lyon ein Picknick machen.



Zufällig entdeckten wir das [Café MyArt](#), in dem wir eine Weile pausierten, Kaffee tranken und in Zeitschriften blätterten. Im MyArt gibt es viel Tee und leckeren Kuchen, aber auch der Kaffee ist sehr gut. Es hat auf jeden Fall gemütlichen Wohnzimmercharakter und man merkt, dass hier viele Stammkunden und Studenten herkommen, um eine Weile zu bleiben.



Für den kleinen Hunger zwischendurch kann man sich in Frankreich generell bei jedem Bäcker ein leckeres süßes Teilchen oder ein Sandwich kaufen. In Lyon stand vor der **Boulangerie** du Palais in der Rue Saint Jean eine besonders lange Schlange und da kauften wir uns dann auch leckere **Sandwiches** für den Mittag, die wir mit Blick auf die Stadt bei der Cathédrale Sain-Jean-Baptiste verzehrten. Eine **Spezialität** der Stadt sind **Brioches** mit einer rosa Süßigkeit, die in kleinen Stückchen hinein gebacken wird. Das Ganze sieht allerdings sehr pink und künstlich aus und ich fand, dass ich das nicht unbedingt probieren musste.



## Auf in den Süden!

Richtung Süden, wo unsere zweite Station **Orange** lautete, fuhren wir durchs Rhône-Tal und kamen an einigen Städtchen vorbei. Unter anderem befindet sich auf dieser Route **Montélimar**, das für sein Nougat bekannt ist. Dabei handelt es sich nicht um dunkles, cremig-schmelzendes **Nuss-Nougat**, sondern helles, festes Nougat aus Eimasse mit Mandeln oder Nüssen darin, wie es in vielen Mittelmeerländern üblich ist. Das helle Nougat kann auch „türkischer Honig“, „Torrone“ oder „Nougat-Montélimar“ heißen.

Leider waren wir an einem Montag dort und alle Geschäfte hatten geschlossen, sogar die Touristen-Nougat-Lädchen. Beim Verlassen der Stadt kamen wir dann aber noch an einer [Nougatfabrik](#) vorbei, die sogar eine gläserne Produktion mit kleiner Ausstellung hatte und vor allem ein offenes Geschäft mit großer Auswahl der Spezialität. Die ersten Mitbringsel waren  
gesichert!



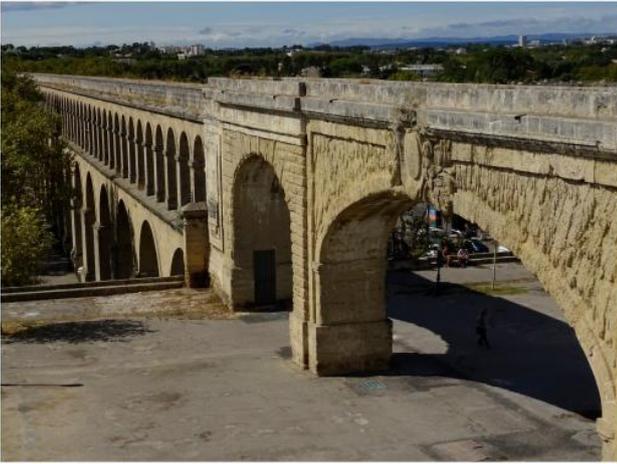
In **Orange** wohnten wir in einem [Chambre d'hôtes bei Myriam](#), das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel [über diese Seite](#) und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem Garten, Katzen und herrlichem Frühstück auf der Terrasse.



Unsere nächste Station war **Montpellier**, eine Stadt, die ich bisher nie für eine Reise auf dem Schirm gehabt hatte und von der ich dann sehr begeistert war. Montpellier hat eine junge, lebendige Atmosphäre und ist voller schöner Läden, Cafés und Bars. Abends kann man im Zentrum sehr gut ausgehen und hat eher das Problem, sich für ein Restaurant oder eine Bar zu entscheiden. Wir haben sehr lecker und typisch französisch zu Abend gegessen im **Café de la Mairie/ Le Bouchon Saint Roch**.



Samstags vormittags findet unter dem **Aquädukt** ein **Markt** statt, wo man nicht nur die üblichen Gemüse-, Obst- und Käsestände findet, sondern auch herzhaft warme Mahlzeiten kaufen kann. Zum Beispiel gibt es indisches Essen, vegane und vegetarische Bratlinge oder Paella aus riesigen Pfannen. Wir haben uns dort verschiedene Leckereien für einen Brunch gekauft und sie oben im Park beim Wasserschloss genossen.



Ein Zufallsfund war die kleine **Boulangerie Patisserie Artisanale** in der Rue Jean Jacques Rousseau 9-11 nahe dem Botanischen Garten (der einen kleinen Bummel auf jeden Fall wert ist!). Die alte **traditionelle Bäckerei** bietet neben dem obligatorischen Baguette köstliche Quiches, Tartes und süße Teilchen, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Gefüllte Taschen, Mandel-Schoko-Croissant (ein Traum!) oder Schweineohren (*palmiers*) – alles ist absolut fantastisch!



Von Montpellier aus machten wir einen Tagesausflug in die **Camargue**, wo wir weiße Pferde, Stiere, Flamingos und Salzfelder in rauen Mengen erwarteten. Leider wurden wir da etwas enttäuscht, denn die Salzfelder werden nicht mehr bewirtschaftet und versanden, wilde Pferde bekamen wir nicht zu Gesicht und lediglich scheue Flamingos sahen wir in größerer Anzahl. Das Landschaftsschutzgebiet soll allerdings toll zum Surfen und Campen sein und ist für Ruhesuchende nun sicher auch eine gute Adresse.

Auf dem Rückweg kamen wir an **Arles** vorbei, einem sehr schönen Städtchen, in dem Van Gogh zwei Jahre lang lebte und arbeitete. Die Ruinen einer römischen Arena sowie eines Theaters finden sich dort, aber auch das berühmte Café (Caféterrasse am Abend) und andere Bauten, die Van Gogh malte. Für Kunstinteressierte und Liebhaber der Antike lohnt sich das schöne Städtchen absolut!



## *Montpellier*

Soweit so gut. Jetzt habe ich euch von der ersten Hälfte unserer Reise erzählt und mache hier einen Punkt. Die (kulinarischen) Highlights der zweiten Woche gibt es in Kürze. Dann nehme ich euch mit nach Béziers an den Canal du Midi, nach Agde, Carcassone, Avignon, den Pont du Gard und Besancon. Vor allem in Avignon habe ich tolle Genuss-Orte und Geschäfte entdeckt, es wird also vor allem ein Avignon-Beitrag werden. =)

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, trotz des Herbst-Schmuddelwetters!

Eure Judith

---

# Gastblog: Heikes 2. kulinarischer Streifzug in Las Vegas - Ein Abend abseits vom Touristenrummel

*Heute gibt es den zweiten Gastbeitrag von Heike mit Tipps zu Las Vegas.*

In diesem Beitrag geht es um einen Vorschlag für einen kulinarischen Abend in und um den Las Vegas Arts District, abseits der Touristenfallen auf dem Strip – ein paar nicht-kulinarische Empfehlungen inklusive.



Wenn man in den USA ist, sollte man auf jeden Fall mexikanisch essen gehen, denn dort gibt es authentische mexikanische Küche, die ein bisschen anders ist als die bei uns übliche TexMex-Küche. Salatbeilagen, sowie Guacamole und Sourcream zu allen Gerichten bekommt man hier nicht, auch keine harten

Tacoschalen. Hingegen sind Reis, schwarze Bohnen oder refried Beans (Bohnenpüree) und Pico de Gallo (Tomatensalsa) fast immer mit dabei.

Auf der South Main Street gibt es das [Casa Don Juan Restaurant](#). Es handelt sich um einen Familienbetrieb, der alle Speisen frisch und nach traditionellen Rezepten herstellt. Selbst die Tortillas bzw. Tortillachips sind hausgemacht und man kann sogar dabei zusehen, wie sie hergestellt werden. Das Restaurant ist ab 7 Uhr morgens durchgehend bis 22 bzw. 23 Uhr geöffnet und bietet auch Frühstück und Gerichte für den kleinen Hunger an.

Ich empfehle die Tamales. Tamales wurden nachgewiesenermaßen schon von den Azteken hergestellt und bestehen aus Maisgries vermischt mit verschiedenen Zutaten wie Fleisch, roter oder grüner Salsa, Bohnen oder Käse. Das ganze ist in Maisblätter gewickelt und wird gedämpft. Wer noch nie mexikanische Mole-Sauce probiert hat, sollte Chicken Mole probieren. Für diese traditionelle Sauce gibt es viele Geheimrezepte, allerdings beinhaltet sie immer verschiedene Gewürze, etwas dunkle Schokolade, Chilis und Nüsse. Ich persönlich koche gerne Chicken Mole zuhause und finde das Rezept von Jamie Oliver ganz großartig! Für die experimentierfreudigen Fisch- und Sushi-Liebhaber gibt es auch Ceviche. Das ist roher Fisch, der in Zitronen- oder Limettensaft mit Gewürzen, Korianderkraut (Cilantro; mag nicht jeder) und rohen Zwiebeln mariniert wird. Das Eiweiß wird dadurch denaturiert und quasi ohne Hitze gegart. Durchaus mit bayrischem Wurstsalat vergleichbar, nur eben mit Fisch.



Wer noch keinen hausgemachten Margarita im Casa Don Juan getrunken hat, oder noch Cocktaildurst hat, der kann im [Velveteen Rabbit](#) diverse Craft-Cocktails probieren. Diese trendige Einheimischen-Bar ist nur einen Katzensprung vom Casa Don Juan entfernt und bietet qualitativ exzellente, sehr ausgefallene Cocktails in künstlerischem Ambiente an. Die Getränkekarte ist ein kleines Büchlein, das neben den Getränken auch Bilder und Gedichte von Künstlern aus Las Vegas enthält. Es ist für einen Dollar käuflich zu erwerben und das Geld kommt den Künstlern zugute.



Für diejenigen von euch, die eher auf Bier stehen, gibt es gegenüber dem Velveteen Rabbit eine sehr ausgefallene Bar, die [ReBar](#). Der Laden ist eine Mischung aus Bar und Trödellden, d.h. man kann fast alles dort kaufen. Die Bar ähnelt tatsächlich eher einem Trödellden als einer Bar. Vielleicht findet ihr ja dort ein ungewöhnliches Souvenir... Neben einer großen Auswahl an Bier gibt es auch so genannte Charitable Cocktails und Hotdogs für den kleinen Hunger, deren Erlös an verschiedene wohltätige Organisationen gespendet wird.



Als letzte Station des Abends empfehle ich an Donnerstagen, Freitagen oder Samstagen [Dino's Lounge](#) in der South Las Vegas Boulevard (zu Fuß von der South Main Street in ca. 5 Minuten zu erreichen, in der Nähe vom Stratosphere Tower). Hier gibt es an den besagten Tagen ab 21 Uhr Karaoke und extrem günstige Drinks. Auch unter der Woche kann man natürlich hier abhängen, Billiard spielen und Einheimische gucken. Uns wurde die Bar bzw. die Karaokeveranstaltung von einem Freund aus LA empfohlen, der meinte, dass die meisten Sänger dort unglaublich gut seien. Und ja, das würde ich auf jeden Fall bestätigen; qualitätsmäßig eher Voice of Germany als DSDS.



Die South Main Street und Umgebung, also das Künstlerviertel von Las Vegas, möchte ich auch denjenigen von euch ans Herz legen, die gerne second hand und vintage Klamotten shoppen, Antiquitäten- und Kuriositätenläden lieben und sich für zeitgenössische Kunst interessieren. Man kann locker einen Tag damit verbringen durch diese Läden zu streifen und das ein oder andere Schnäppchen machen. Es gibt auch eine [Töpferwerkstatt mit Galerie und Kursen](#).

Klamottenmäßig empfehle ich das [Cleopatras Treasures](#), das von zwei sehr sympathischen Frauen geführt wird und neben dem üblichen Second Hand auch eine gute Auswahl an Vintage- und Designerkleidung bietet.



Wer sich für Kunst interessiert, sollte unbedingt auch die [Arts Factory](#) auf dem East Charleston Boulevard besuchen. Dort kann man kostenlos diverse Galerien und Shops besichtigen und auch kostengünstige, qualitativ hochwertige Kunst erwerben, die vielleicht mit der Zeit eine Wertsteigerung erfährt – wer weiß! An jedem ersten Freitag im Monat findet in der Nähe der Arts Factory am Abend ein Markt mit Streetfood, Kunsthandwerk und Streetperformances statt.

Zum Schluss noch ein paar Tipps bzw. Infos für Neulinge in Las Vegas:

- In allen Restaurants, Bars, Cafes etc. gibt es Wasser mit Eis umsonst. Meistens bekommt man es einfach so serviert, aber man muss danach fragen. Manchmal handelt es sich um Leitungswasser, das in Las Vegas gechlort ist und auch so schmeckt, aber immer häufiger wird gefiltertes Wasser serviert.

- In der Regel sind die Portionsgrößen in Amerika sehr groß. Wenn ich mit meinem Freund unterwegs bin, bestellen wir oft eine Vorspeise und ein Hauptgericht und können selbst dann

meist nicht alles aufessen! Man kann sich aber auch was einpacken lassen...

– In Amerika verdienen die Leute in der Gastronomie nicht besonders gut. Das Trinkgeld macht einen Teil ihres Gehalts aus. Angemessen sind 10 bis 20%!

– In den meisten Restaurants darf man sich nicht einfach irgendwo hinsetzen. Es gibt einen Empfangsservice, der einen zum Tisch begleitet. Wenn ihr aber lieber woanders sitzen möchtet, ist das in der Regel kein Problem.

– In Amerika und übrigens auch in einigen europäischen Ländern (z.B. Schweiz oder Spanien) gibt es inzwischen alternative Taxiunternehmen, die nicht mit Taxametern arbeiten. Zum Beispiel uber oder lyft. Um den Service zu nutzen, muss man eine App runterladen. Dann gibt man einfach Abholort und Destination ein und bekommt einen Festpreis genannt, allerdings benötigt man eine Kreditkarte. Bei uber ist das Trinkgeld enthalten, bei lyft kann man das Trinkgeld selber bestimmen. Die Fahrer sind oft nebenberufliche „Taxler“ und benutzen ihr eigenes Auto. Ich finde, dass diese alternativen Taxiunternehmen in Zeiten des Navigationssystems eine tolle Möglichkeit für Menschen bietet, sich einen guten Nebenverdienst oder sogar Lebensunterhalt zu verdienen. Diese Taxivarianten sind kostengünstiger und nach meinem Empfinden genauso gut und verlässlich wie normale Taxis; die Bestellung per App ist völlig unkompliziert und man weiß sofort, was eine Fahrt kostet. Erfahrungsgemäß sind die Autos stets gepflegt und die Fahrer/innen sehr freundlich.

---

**Gastblog:** **Heikes**

# kulinarischer Streifzug in Las Vegas

*Heute berichtet meine Freundin Heike von ihrem Las Vegas-Trip. Da sie dort häufiger Familie besucht, kennt sie Insidertipps abseits der Touristenpfade und verrät euch hier, wo ihr lecker essen gehen könnt. Danke liebe Heike für den Gast-Beitrag und alle, die du noch in Planung hast ! =) ♥*



## **Jetlag-Frühstück**

2:53 Uhr, morgens natürlich. So ein Mist, ich bin plötzlich hellwach. Der Jetlag lässt grüßen. Mein Freund ist auch schon auf. Nach einer kurzen Erfrischung im Pool machen wir uns auf den Weg zum [Madhouse Coffee Café](#). Es hat 27°C bei ca. 25% Luftfeuchte und wir brausen mit offenen Fenstern die West Desert Inn Road runter, auf der sich das Café befindet. Das Madhouse ist eines der wenigen Cafés in Vegas, das abseits vom Strip 24 Stunden geöffnet hat.

Der Strip ist DIE Touristenmeile schlechthin. Dort befinden sich die bekanntesten Casinos und Hotels wie das Mandalay Bay, das Bellagio oder das Venetian und man findet zahlreiche Bars, Cafés, Restaurants und Fastfood-Schuppen, die rund um die Uhr

auf haben. Für diesen Blogbeitrag möchte ich mich allerdings auf die weniger touristischen Attraktionen konzentrieren und euch ein paar Tipps für ein alternativ-individuelles Las-Vegas-Erlebnis geben.



Es ist noch dunkel und wir treten von der trockenen Wärme draußen in das auf fast Kühlschranktemperatur klimatisierte Café. Das mit den Klimaanlage ist hier fast überall so und bedeutet für empfindliche Leute, dass sie immer etwas Dünnes zum Überziehen mithaben sollten. Wir sind nicht die einzigen Gäste. Draußen sitzen ein paar junge Männer auf der Terrasse, trinken Cola und rauchen eine Shisha, die man sich im Café bestellen kann.

Wow, wir sind begeistert! Nicht von dem Shisha-Angebot, aber von der Tatsache, dass das Madhouse nicht nur Café ist, sondern auch eine kleine moderne Kunstgalerie. Ausgestellt wird Popart von einem Künstler (recycled propaganda) mit sozio-politischer Botschaft. Kein Café für Republikaner! Wir werden sehr freundlich vom Barista empfangen und bestellen erstmal einen Espresso und einen Cappuccino. Uns wird vorsichtshalber erklärt, dass das Madhouse seiner Kundschaft ein „authentisches Kaffeeerlebnis“ bieten möchte und dass deshalb die Portionsgrößen etwas kleiner sind als bei Starbucks. Wir bekommen „normale“ Tassen, keine Eimer und stellen fest, dass der Kaffee sehr gut ist. Zu essen gibt es

diverse Süßteile, wie Muffins, französische Macarons und Croissants, die in einer Glastheke sehr ansprechend präsentiert werden. Außerdem kann man Sandwiches bestellen; ein paar Pastagerichte und vegane Alternativen gibt es auch. Das Kaffe- und Teemenü ist so umfangreich wie das Essensmenü. Es gibt neben den normalen Sachen wie Filterkaffee oder Latte auch verschiedene aromatisierte Kaffees und Iced Coffee-Variationen. Kostenloses Wifi gibt es hier in Vegas sowieso fast überall, allerdings bietet das Madhouse seinen Kunden auch Steckdosen und sogar USB-Ports zum Aufladen ihre elektronischen Geräte.

Bewertung: Absolut empfehlenswert, kulturelles Angebot inklusive!

**Achtung:** Es gibt eine zweite Madhouse Coffee Filiale in der South Eastern Avenue, die aber erst um 7 Uhr öffnet. Es ist kleiner und die ausgestellte Kunst ist zwar nicht schlecht und schön bunt, wirkt aber etwas semiprofessionell. Dafür gibt es ein Regal mit Brettspielen und Puzzles. Der Service und das Angebot an Essen und Trinken ist aber genauso gut wie im Madhouse in der Desert Inn Road. Auf Tripadvisor findet man übrigens nur das kleine Madhouse in der Eastern mit falschen Infos zu den Öffnungszeiten.



Eine Alternative zum Madhouse Coffee ist das [Sunrise Coffee](#) auf dem East Sunset Boulevard, nahe dem Flughafen. Das Sunrise öffnet um 6 Uhr. Hier gibt es nur vegetarische und vegane Gerichte, aber die Burritos sind die besten, die ich je gegessen habe – absoluter Essensorgasmus! Mein Favorit, der Nom Nom Burrito, ist ein Kunstwerk aus folgenden Zutaten: Tomaten-Basilikum Tortilla gefüllt mit Omelette, mexikanischen Bohnen, Kartoffelwürfeln, frischem Blattspinat und Tomaten, Avocado und Frischkäse. Neben den Burritos stehen verschiedene Bagels und Sandwiches zur Auswahl. Für die, die zum Frühstück lieber Süßes genießen, gibt es Müsli mit Jogurt, Früchten und Nüssen oder diverse Süßteile wie Cookies, Scones und Muffins. Fazit: Ein absoluter Geheimtipp ganz ohne Tourismusfaktor!

Auch hier muss man etwas aufpassen, dass man nicht im falschen Café landet. Ganz in der Nähe gibt es nämlich auch das [Sunrise Café](#) (nicht Coffee), das um 7 Uhr öffnet und etwas für diejenigen ist, die gerne so richtig amerikanisch frühstücken möchten. Hier gibt es riesige Portionen von Pancakes, French Toast, Bacon and Eggs usw. Es handelt sich nicht um eine

Fastfoodkette, sondern um einen Familienbetrieb und findet deshalb und wegen des leckeren, wenn auch sehr kalorienreichen Essens hier Erwähnung.

Auch zu empfehlen für Freunde von riesigen Portionen und des Real American Food ist das [Squeeze In](#). Das ist eine kleine Kette mit acht Restaurants in ganz Amerika, wovon zwei in Las Vegas sind. Die Spezialitäten dort sind Omelette und Eier Benedict in allen erdenklichen Variationen. Aber es gibt natürlich auch Pancakes, Burger, Sandwiches, Suppen, Salate und vegane Speisen. In beiden Restaurants kann man nicht nur frühstücken, sondern auch zu Mittag essen.

Bewertung: Für alle, die traditionell amerikanisch und inmitten von Einheimischen essen möchten, ein absolutes Muss!

---

## **Food and the City 2 - 2 Wochen in NY (Teil 2)**



Wie schon in [Teil 1](#) klar wurde, haben wir während der 2 Wochen New York fleißig gefuttert, denn man muss die Zeit ja nutzen und viel Neues probieren und kennen lernen. Schon zuhause freute ich mich auf den Besuch im [Katz's Deli](#), wo man wie Harry und Sally im gleichnamigen Film sitzen und ein Pastrami-Sandwich essen kann (was genau die beiden im Film essen, weiß ich gar nicht – kann da jemand helfen?). Beim Foodtruck-Fest in Freiburg kam ich bereits das erste Mal in den Genuss von Pastrami, nämlich bei "[Frachtgut Brooklyn](#)", die ganz hervorragendes Pastrami-Sandwich haben und dazu auch noch köstliche Kartoffelecken! Wir kamen zwei Mal an einem Tag zu diesem Truck, es schmeckte einfach zu genial.



Umso

gespannter war ich natürlich, das Original vor Ort zu kosten und so machten wir uns an einem Tag auf ins **Katz's Deli**. Der Laden ist innen überraschend groß und ganz offensichtlich ein Pilgerziel von Genussmenschen. Man sucht sich vielleicht am besten gleich einen Platz an den Tischen, die nicht zusätzlich bedient werden und stellt sich dann bei einem "Cutter" an, wo man ein Pastrami ordert. Wenn ihr zu zweit seid, teilt euch eins! Diese Dinger sind riesig und trotz großen Hungers schafften wir nur eine Hälfte! Man wird gefragt, ob man Roggenbrot haben möchte, das ist wohl das Klassische, und man bekommt immer Gewürzgurken dazu. Diese sind anders gewürzt als in Deutschland und man bekommt eine lang eingelegte, die sehr intensiv schmeckt, und eine intensiver grüne, die weniger intensiv schmeckt. Reste werden kommentarlos eingepackt, wenn man sie über die Theke links im Raum reicht, wo die Getränkekühlschränke stehen. Man hat also gleich noch den Snack für den nächsten Tag und verschwendet nichts – so was macht mich immer glücklich.



Noch ein **Tipp**: Man kann ja in Amerika jeden Minikram mit Kreditkarte zahlen und auch im Katz geht das natürlich – allerdings an der Einpacktheke, nicht am Ausgang, wo man sonst seinen Bestellzettel abgibt und bar zahlt. Außerdem schlug die Kartenzahlung mit einer extra Gebühr zu Buche! Es lohnt sich in diesem Fall also, etwas Kleingeld dabei zu haben (18 Dollar

für ein Pastrami sollte man einkalkulieren zuzüglich Geld für Getränke oder Pommes oder oder oder).

Aber was ist Pastrami überhaupt, fragen sich nun sicher viele! Pastrami kam aus dem Rumänischen über die jüdische Küche nach Amerika und ist ein stark gewürztes, gepökelt und leicht geräuchertes Fleisch (Rind), das in dünne Scheiben geschnitten und in sagenhafter Höhe zwischen zwei Brotscheiben gestapelt wird. Mit Senf und Gewürzgurken ein absoluter Genuss!

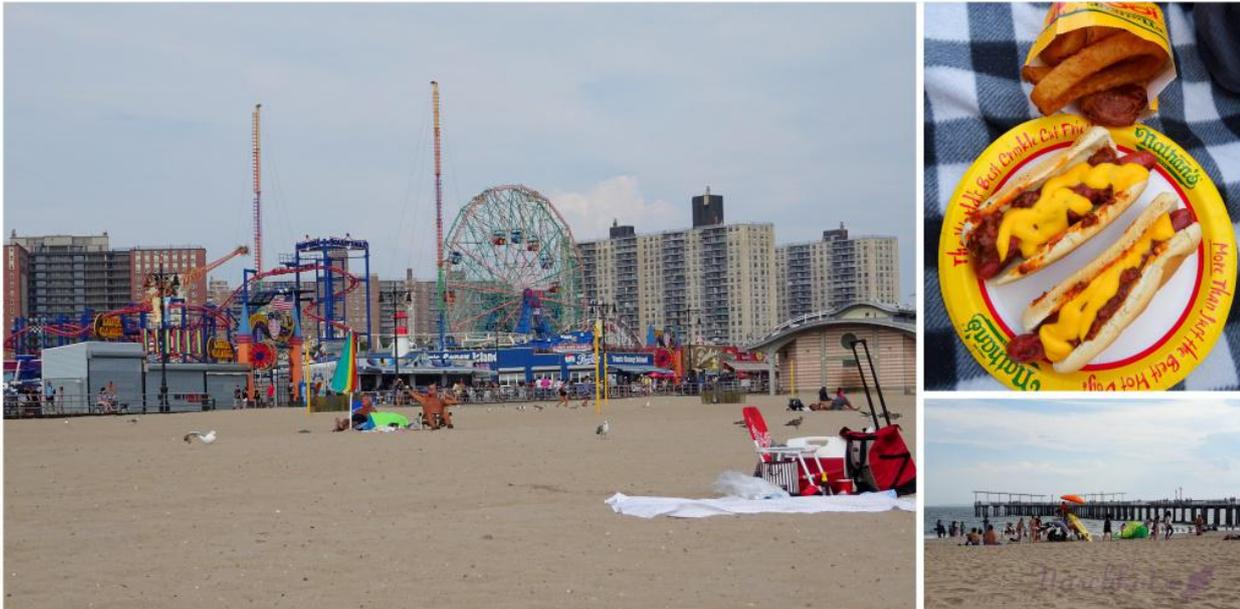


Mit unseren Gastgebern, die uns zwei Wochen bei sich aufnahmen, wollten wir diesen Klassiker natürlich auch einmal teilen und holten uns zum Mittagessen bei [Pastrami Queen](#) zwei Sandwiches und Pommes frites. Dieses Mal waren wir schlauer und nahmen ein Sandwich für 2 Personen, was völlig ausreichend war, zumal wir die French fries hatten – die man sich auch besser zu zweit teilt. =)

Bei der **Pastrami Queen** schmeckte mir persönlich das Pastrami noch besser! Es war noch dünner geschnitten und saftiger. Man erreicht diesen Laden auch etwas leichter, denn er liegt ganz nahe einer U-Bahn-Station, direkt auf der Lexington Avenue. Auch die anderen Sachen, die dort in der Auslage zu sehen waren und auf der Karte standen, sahen sehr lecker aus – ein Besuch lohnt sich also sicher nicht nur einmal.

Wie beim [letzten Mal](#), als ich in New York war, kam ich auch

wieder am Le Parker Meridien Hotel vorbei. Wenn man dort ist, sollte man unbedingt in die große, schlichte Empfangshalle hinein laufen! Geht man an der Rezeption vorbei, die sich links an der Wand befindet und biegt direkt dahinter links ab, dann sieht man den [Burger Joint](#), wo man in einem kleinen, urigen Raum sehr gute Burger essen kann – ein wahrer **Geheimtipp**, denn ohne davon zu wissen, würde man diesen Laden niemals finden!



Eine weitere Institution, die es nun schon seit über 100 Jahren gibt, ist [Nathan's](#) auf **Coney Island**. Dorthin fahren die New Yorker, wenn sie sich an den Strand legen oder Achterbahn fahren wollen, denn sowohl Sandstrand als auch Vergnügungspark finden sich dort direkt nebeneinander. Sobald man aus der U-Bahn-Station tritt, sieht man an der Ecke gegenüber das **Nathan's**, wo von Anfang an die Badegäste mit **Hot dogs** versorgt wurden. Die Dogs sind Frankfurter Würstchen und ich war angenehm überrascht. Die rote Wurst ist herzhaft und würzig und mit etwas Senf oder Sauerkraut schmeckt sie sicher großartig. Der Klassiker bei Nathan's ist offenbar Hot dog mit Hackfleischsoße und einer gelben "Käsesoße", die den Namen nicht verdient und aus der Tube kommt (Was drin ist, will ich besser nicht wissen). Mein Naschkater hielt diese beim Kauf für Senf, was es leider nicht war. Wer solch künstliche Soßen auch nicht mag, sei somit vorgewarnt und nehme lieber einen

klassischeren Hot dog mit Senf oder Pickles oder was es dort auch immer gibt. Die Würstchen selbst kann ich jedoch sehr empfehlen, wie auch die frittierten Zwiebelringe, die wir ebenfalls getestet haben.



Am zweiten Wochenende fuhren wir nicht nur zum zweiten Mal an den Strand (diesmal mit unseren Gastgebern samt Nachwuchs, den wir mit diesem Ausflug sehr glücklich machten), sondern auch zum **Flushing Meadows Corona Park**, wo gerade die US Open ausgetragen wurden. Der Park liegt direkt neben dem Tennis-Gelände und nachdem wir den Trubel hinter uns gelassen hatten, entdeckten wir den großen Park, der offenbar gerne von Einheimischen genutzt wird – und einen wunderschönen Weltkugelbrunnen aus Zeiten der Weltausstellung. Unsere Gastgeberin wünschte sich schöne Fotos von diesem Monument und so knipste ich munter drauf los.

In diesem Park snackten wir zur Mittagszeit bei einem kleinen mexikanischen Foodtruck, von dessen Sorte es dort mehrere gibt. Naschkater und ich probierten frittierte Teigtaschen eine gebackene Kochbanane mit Käse. Kochbananen findet man in New York häufiger als bei uns, zum Beispiel in Form von Chips im Supermarkt (Plantane Chips) oder eben als Gericht. Es lohnt sich, sie mal zu probieren, es ist einfach mal eine neue und andere Erfahrung für den Gaumen und gleichzeitig Kartoffeln gar nicht soo unähnlich.



Ein sehr schöner Ausflug war unser Besuch im **Café Astor**, das im ruhigeren **Astoria** etwas abseits und östlich von Manhattan liegt. Hier geht alles gelassen zu, leider auch in der Küche. Wir warteten seeehr lange auf unser Essen – waren jedoch schon vorgewarnt und somit vorbereitet. Ich muss aber sagen: Es lohnte sich. Wir orderten Burger Astor und Süßkartoffelpommes und beides war sagenhaft gut. Das Burgerfleisch war belegt mit köstlichem Schweizer Käse, den man sonst in New York lange suchen muss, und herrlich frischem Pflücksalat, den ich bisher ebenso wenig gesichtet hatte. Die Sweet Potatoe Fries waren ebenso großartig. Leider waren wir danach auch gut satt und konnten von der schönen Kuchenauswahl in der Vitrine nichts mehr probieren. Dort standen Carrot Cakes, Red Velvet Cakes und weitere amerikanische Klassiker – ich hätte mich schwer entscheiden können.

Ist man etwas länger in NY oder wohnt in der Nähe von Astoria, lohnt sich ein Ausflug in dieses Café auf jeden Fall. Nur Zeit und etwas zu lesen sollte man mitbringen – und keinen Riesenhunger bei Ankunft – dann wird es ein entspannter und vor allem leckerer Besuch, bei dem man sich unter all den Anwohnern, die dort herein schneien, für eine Weile wie ein New Yorker fühlen kann.



Ein bisschen durften wir das in unseren zwei Wochen dort auch, denn wir wohnten ja bei (zumindest 3-Jahres-)New Yorkern, gingen in Supermärkten einkaufen und bekamen kleine Einblicke ins Alltagsleben dieser überwältigenden Stadt. Es war ein großartiger Besuch und wir kommen gerne wieder, wenn wir dürfen!

Falls ihr noch Tipps oder Vorschläge für einen weiteren New York-Besuch habt oder auch nur Fragen für eine eigene Reise, dann schreibt mir einfach! Ich freue mich über eure Kommentare!

Eure Judith

---

**Blauer Himmel, blaues Meer:  
Streifzug entlang der Côte  
d'Azur durch Nizza und Cannes**



Es

waren paradiesische Tage. Blau wohin man blickte, der Himmel, das Meer. Die Sonne schien auf kleine Küstenorte mit ockergelben Häusern und glitzernden Buchten. Bougainvillea tupfte pinke Farbkleckse in pittoreske Straßenzüge.

Nach vielen Jahren hatten meine Brieffreundin Anika und ich es endlich geschafft, einmal wieder gemeinsam wegzufahren. Früher hatten wir das einmal im Jahr getan, es war sozusagen unser Jahrestreffen, während wir uns die restliche Zeit über nur schrieben. Dieses Jahr wollten wir es nicht nur schaffen, sondern auch ein Ziel mit Schönwettergarantie. Mit Nizza lagen wir da goldrichtig.

Vier ganze Tage hatten wir Zeit, um zum ersten Mal die Côte d'Azur zu erkunden. Bisher hatte ich zum Land Frankreich lediglich Paris, die Bretagne, die Normandie und das Elsass im Kopf, nun kam ich endlich in den ersehnten Süden.

Schon nach zwei Tagen wussten wir, hierher fahren wir noch einmal! Die Küste, die Örtchen, das Klima – alles ist wunderschön! Nicht zu vergessen das Essen!



In

Frankreich kann man generell sehr gut essen, egal in welcher Region und welche Spezialitäten. Nizza war früher italienisch und ich finde, das merkt man der Region an. Erstaunlich viele Restaurants sind italienisch oder bieten Pasta und Pizza an. Auch Eis gibt es reichlich. Wenn ihr in Nizza seid, müsst ihr unbedingt bei [Fenocchio](#) ein Eis essen! Diese Eisdiele hat eine unvorstellbar große Eistheke mit den verrücktesten und spannendsten Sorten, die ich je auf einem Haufen gesehen habe. Da gibt es Klatschmohn, Rosmarin, Salzkaramell, Schoko-Ingwer (sehr empfehlenswert), Avocado (nicht sonderlich aromatisch, aber mal was anderes), Schwarze Olive, Tomate Basilikum, Lavendel, Rose, Jasmin,... ich könnte ewig weitermachen.

Abends haben wir gerne einen Salat gegessen und natürlich musste auch mal ein Nizza-Salat sein. Einen sehr guten bekamen wir in der [Brasserie Le Gambetta](#). Auch der Italienische Salat mit Antipasti und Melone war sehr lecker und ebenso der Nachtisch. Wir wollten Crème brûlée haben, es gab jedoch nur Crème brûlée- Eis. Es war köstlich.



Eine weitere Spezialität der Region ist das Pan bagnat, was man wohl als „nasses/aufgeweichtes Brötchen“ übersetzen könnte. Es ist rund und mit Nizzasalat gefüllt. Wir haben uns eins mitgenommen für den Trip ans Cap Ferrat und es am Strand gegessen. Leider ist es eine leicht fettige Angelegenheit, so dass ans Fotografieren nach dem Auspacken nicht zu denken war.



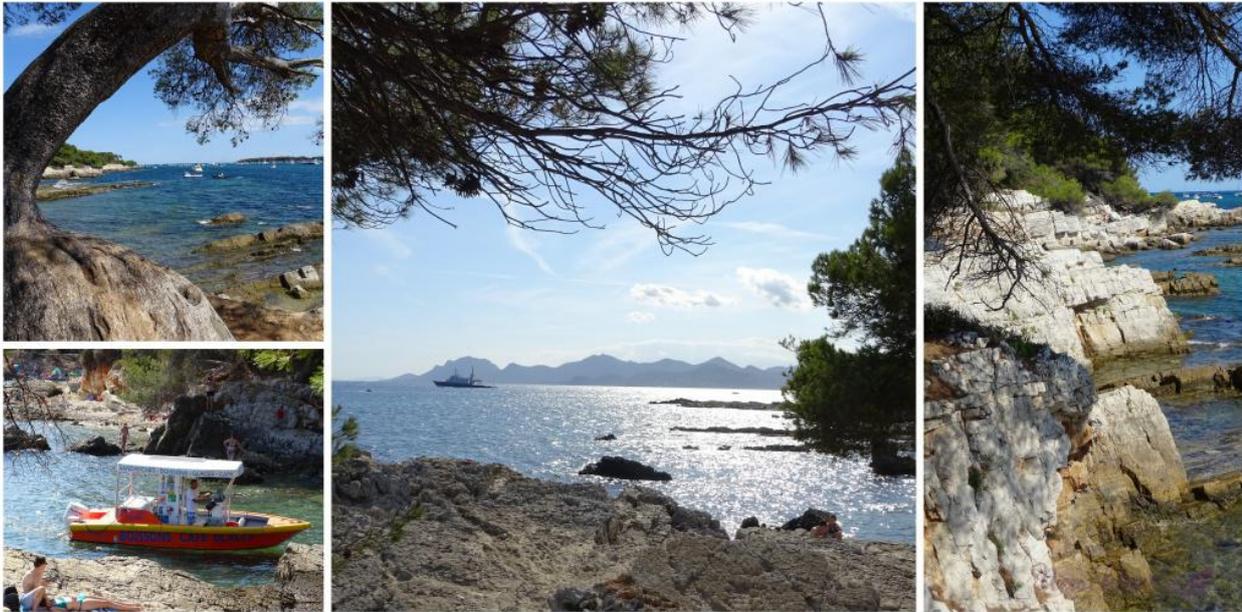
Einen Tag fuhren wir mit dem Zug nach Cannes. Die Stadt eignet sich gut zum Shoppen und essen gehen, große Attraktivitäten, die man sich ansehen kann, bietet sie jedoch nicht. Der überdachte Markt ist sehr schön und dort gibt es auch Socca, eine Spezialität aus Kichererbsenmehl. Daraus wird auf

einer großen Metallplatte eine Art Crêpe gebacken, der in Stücke geschnitten wird. Leider haben wir es nicht geschafft, Socca zu probieren. Aber wir werden ja wieder kommen. =)

Unser Marco Polo Reiseführer empfahl eine kleine Crêperie im Zentrum, wo es auch Galettes, also Buchweizencrêpes, gibt. Dort aßen wir zu Mittag und ich kann La Galette de Marie sehr empfehlen. Diverse herzhaft gefüllte Galettes erschweren die Wahl und wer zum Dessert noch einen süßen Crêpe möchte, hat es nicht leichter. Dazu ist natürlich eine Karaffe Cidre ein Muss, der in den traditionellen Tassen serviert wird. In französischen Restaurants kann man übrigens immer eine kostenlose Karaffe stilles Wasser (une caraffe d'eau) bestellen! Dann kann man sich ein Weinchen oder ein bisschen Cidre zum Essen gleich nochmal so gut gönnen! ;)



Vor Cannes liegt die [Insel Sainte Marguerite](#), die auf jeden Fall einen Besuch wert ist. Sie ist unbewohnt und die vielen Touristen und Einheimischen, die jeden Tag mit der Fähre übersetzen, verlaufen sich in den Kiefernwäldern, so dass man dort Ruhe abseits des Trubels finden kann. Außerdem gibt es zauberhafte Badebuchten mit Felsen, Kiefern und sogar Versorgung: Ein kleines Bötchen fährt die Küste entlang und verkauft vom Boot aus Eis, Getränke und Kaffee an die Badenden.



Ein Highlight war für uns auch der letzte Tag, an dem wir noch einmal zum Cap Ferrat fahren. Dort liegt die [Villa Ephrussi de Rothschild](#) auf einem Hügel mit Rundumblick aufs Meer und umgeben von einem der schönsten Gärten, die ich je gesehen habe. Neun Gärten vereint dieser Park, darunter ein japanischer, ein florentinischer und ein spanischer Teil. Im Wasserbecken vor dem Haus gibt es musikbegleitete Wasserspiele und das Haus selbst platzt fast vor lauter Kunstwerken, Möbeln verschiedener Epochen und Sammlungen von Porzellan, chinesischer Seide und Wandteppichen. Die Baroness Béatrice de Rothschild ließ dieses Anwesen als Sommerresidenz erbauen und brachte darin viele Kunstwerke unter, die sie während diverser Reisen erwarb. Wer sich für Architektur, Stilepochen, Kunst und Gärten interessiert, muss dieses Anwesen einmal gesehen haben! Ich werde auf jeden Fall noch einmal hinfahren.

Mit diesen Eindrücken aus Südfrankreich konnte ich euch hoffentlich etwas über diese Region erzählen, das ihr noch nicht wusstet oder kanntet und ordentlich Reiselust und Appetit auf Südfrankreich machen. Als Reiseziel lohnt sie sich!

Habt eine genussvolle Zeit, ihr Lieben,  
eure Judith