

Liebe Genuss- Freunde!

Wie versprochen möchte ich euch an meinen kulinarischen Abenteuern, die ich in Amerika erfahren habe, teilhaben lassen. Anfangen werde ich mit New York, der ersten Station meiner Reise.

Zwar hatte ich im Hostel die Möglichkeit zu frühstücken, aber jeden Tag ein Bagel mit Frischkäse?



Da nahm ich lieber nur den Kaffee und einen Apfel und suchte mir in der Stadt der unbegrenzten Möglichkeiten ein schönes Frühstück. Dabei etwas individuelleres und originelleres als Starbucks zu finden, erwies sich als Herausforderung. Irgendeiner Art von Kaffee- Kette konnte man fast nicht entkommen, denn selbst wenn es Läden sind, die aus NY kommen, gibt es natürlich immer mehrere davon über die Stadt verteilt.

Am zweiten Morgen stießen wir auf [Paris Baguette](#), was zwar auch wieder eine Coffeeshop-Kette ist, wo es aber auf drei Etagen viel Platz zum Sitzen gab und wo man eine herrliche Sicht auf eine große Straße in Midtown hatte. Es gab dort das übliche Angebot an Kaffeegetränken, aber auch eine riesige Auswahl an französischer Pâtisserie wie Brioches, Croissants, Pain au chocolat und auch einige herzhaftes Sandwiches oder Obstbecher. An diesem Morgen hatten wir also Brioche, Milchkaffee und einen griechischen Joghurt mit Beeren, sowie zwei Franzosen aus Paris am Nachbartisch, wodurch fast authentisches Frankreich-feeling aufkam. Nach einem netten Plausch auf Französisch und dem herrlich befriedigenden Frühstück starteten wir gestärkt in den Tag.



Neben den typischen Highlights, die man beim Sightseeing eben besuchen muss, steuerten wir natürlich gezielt alles an, was nach Essen aussah.

Somit war der [Chelsea Market](#) Pflicht. In der ehemaligen Fabrik der National Biscuit Company aus rotem Backstein wurde nicht nur der Oreo Cookie erfunden. Dort gibt es Geschäfte mit Schönerem, Originellerem und Leckerem und vor allem jede Menge Restaurants

und Gourmetmärkte, in denen der Genießer alles findet, was sein Herz begehrt.



Wer gerne Hummer ist, der kann im seafood market lobster place frischen bekommen und auch sonst ist im Chelsea Market von Crêpes, über Donuts bis hin zu Pizza und Sushi alles geboten. (hier alle [shops](#))



In dem großen Feinkostmarkt liegen Türme von herrlichem Gemüse so schön angeordnet nebeneinander, dass jeder alte Meister sofort versucht wäre, ein Stilleben zu malen und staunend geht man hindurch, weiß nicht wohin zuerst schauen vor lauter Überfluss an Farben, Formen und Gerüchen.



Nebenan gibt es bei [spices and tease](#) eine reiche und exotische Welt der würzigen Düfte zu erkunden und ein Stück weiter locken im [Eleni's](#) handbemalte Cookies zu allen Themenbereichen den Besucher zum Kauf - man braucht doch auch noch ein Mitbringsel, oder nicht?



Da

Sightseeing und - ja ich gebe es zu - auch ein wenig Shopping (man kommt ja eher selten mal in **Macy's**, oder?) bekanntermaßen anstrengend sind, mussten wir uns natürlich immer mal wieder kurz ausruhen und mit einem kleinen Kaffeinnachschub stärken.

Bei der ständigen Suche nach einer Anlaufstelle für unser Suchtmittel entdeckten wir **Gregorys Coffee**. Ein coffee shop born in New York, heißt es da auf einem Schild, mit "super baristas who treat coffee like an art". Diesen kunstvoll zubereiteten Kaffee wollten wir natürlich testen und fanden ihn auch wirklich lecker und mit mehr Charakter als der Starbucks- Kaffee aufweisen kann.



Erfrischend kurz ist die Karte und das Angebot an Kaffeespezialitäten. Der Fokus liegt auf dem Bohnengetränk, merkt man, und nicht auf Sirups, Sahnetürmen und Sonstigem, das oft amerikanische Kaffeegetränke ziert (oder verunziert?). Auch guten alten Filterkaffee gibt es frisch gebrüht und für Kaffeeverweigerer natürlich auch Schokolade, Chais und Smoothies.



Leider war es für einen cold brew iced coffee zu kalt und um die angebotenen pastries zu versuchen, waren wir nicht hungrig genug. Verlockend sahen sie dennoch aus, die verschiedenen cookies, cakes und muffins. Beim nächsten Mal!



Abends führte uns eine Bekannte, die zurzeit in NY wohnt, zur [Highline](#), einer alten Hochbahnlinie, die zu einer Spaziermeile ausgebaut wurde samt grünem Bewuchs am Wegrand und netten Sitzgelegenheiten für warme Tage. Von dort kann man auf die Straßen und Häuserschluchten der Stadt schauen und auch als Ort für ein Picknick ist die Highline sehr schön geeignet. In unserem Fall war es bei fast Null Grad Celcius etwas kalt...



Dafür peilten wir danach zur Stärkung ein Burger- Abendessen an. Unsere Insiderin führte uns schnurstracks in die Lobby des [Parker Meridien Hotels](#). Verwirrt blickte ich durch die riesige Halle auf der Suche nach einem Schild, fand jedoch keinerlei Spur, wohin es gehen sollte. Zielstrebig lief unsere Führerin jedoch an der Rezeptionstheke vorbei und bog links ab in einen kleinen Gang. Dort leuchtete dann ein bunter Burger aus Neonröhren den Weg und ein weiteres Mal rechts abgebogen landeten wir in einem kleinen, etwas schummrigen Raum mit vollgekritzelten Wänden und Burger- Duft: das [Burger Joint](#).



Der kleine Laden ist wirklich eine Location, die man in so einer Umgebung ganz sicher nicht erwartet hätte und auf die man niemals zufällig stoßen würde. Ein echter Insider- Tipp also. Im Burger Joint bekommt man sehr gute Burger, kann entscheiden ob man sie rare, medium oder well möchte und welche Zutaten sonst so hinein oder nicht hinein sollen. Das Publikum

Kulinarische Abenteuer in den USA, Teil 1: New York

ist bunt gemischt und der Raum geizt nicht mit Blickfängen, sondern ist genauso bunt gestaltet mit alten Filmplakaten an den Wänden und Nachrichten früherer Gäste. Wer also einmal echtes und originelles Burger- Feeling in New York erleben möchte, der sollte beim Parker Meridien vorbei spazieren! So viel zum ersten Teil New York, natürlich war das noch nicht alles, was ich Naschkatze dort verputzt habe, also heißt es...

...to be continued/ Fortsetzung folgt... ganz bald! =)

Bis dahin habt genussvolle Vor-Oster-Tage!

eure

Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email