

Kulinarischer Kreta-Streifzug & Baklava ohne Kristallzucker



Ein bisschen hatte ich euch ja schon von unseren Kreta-Highlights erzählt. Aber von Leckereien oder typischen kretischen Gerichten noch nicht so viel. Deswegen gibt es heute, neben einem (gesünderen) Baklava-Rezept auch ein paar kulinarische Erinnerungen.

Kreta hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich, war bereits italienisch (venezianisch und römisch, um genau zu sein), türkisch, deutsch, ... Vor allem die Türken scheinen kulinarisch Einfluss gehabt zu haben, obwohl die türkische und griechische Küche ja tendenziell Ähnlichkeiten hat und ich nicht sagen könnte, wer denn nun was erfunden oder übernommen hat.

Auf jeden Fall wusste ich nicht, dass es auch auf Kreta Baklava gibt, was ich aber wirklich toll fand. Eine andere,

baklavaähnliche Süßspeise heißt Kataifi und wird aus dünnsten Teigfäden gemacht.

Ebenfalls typisch sind Kräuter, die gedünstet und mit Olivenöl und Zitronensaft serviert werden (Wlita). Leider konnten wir diese Spezialität nicht probieren, da die meisten Tavernen sie nicht auf der regulären Karte haben.

Frischen Fisch gibt es überall und diese Gelegenheit sollte man auf jeden Fall nutzen. In der Nähe unseres Hotels in Skaleta an der Nordküste gibt es eine schöne Taverne direkt am Meer namens Pasithea. Dort kann man den kleinen Strand mit gratis Liegestühlen und Schirmen nutzen, kann mit Blick aufs Meer wunderbar speisen oder abends bei Sonnenuntergang Cocktails trinken. Wir haben mehrmals da gegessen und hatten einen Fisch auf dem Teller, der selbst gefangen war und sicher zwei Stunden vorher noch geschwommen ist.

Dessert gab es mit der Rechnung aufs Haus und einen Raki noch hinterher – ebenfalls ein typisch kretisches Produkt, das oft mit Honig und Zimt verfeinert ist.



*Taver
na Pasithea in Skaleta mit Meerblick, Dessert Kataifi mit
Cocktails*

Auf jeden Fall essen sollte man auch selbst gemachte gefüllte Weinblätter, denn die schmecken völlig anders als die gekauften! Gefüllte Tomaten sind eine Spezialität auf Kreta,

wie auch Lamm und Moussaka, der herzhaftes Auflauf aus Hack, Kartoffeln und Auberginen.

Ein griechischer Salat ist immer eine gute Idee, denn die Tomaten schmecken viel reifer und intensiver als bei uns und der Schafskäse ist ein Gedicht.

Wer Kaffee mag, muss natürlich den griechischen Kaffee mit Bodensatz probieren, der immer ein bisschen gesüßt wird, und im Sommer ist ein Frappé immer eine gute Erfrischung. Im Stadtgarten von **Chania** gibt es ein wunderschönes **Kaffeehaus** namens „0 Kipos“, in dem der griechische Kaffee noch ganz traditionell im Kupferkännchen serviert wird. Wir haben ihn draußen im Schatten genossen, aber ein Blick ins Innere lohnt



sich!

Kaffeehaus im Stadtgarten von Chani mit Kupferkännchen, oben rechts [Auberginen“salat“](#)

In **Rethymno** gibt es mitten in der Altstadt, in der Gasse Nikiforou Foka, eine kleine **Bäckerei**, die köstliche süße Teilchen herstellt, aber auch Tiere und traditionelle Kränze aus Teig. Der Bäcker stand am kleinen Fenster und schaute auf die Gasse, als wir vorbei liefen und zeigte mir dann stolz seine Produkte. Ich war begeistert und kaufte zum Schluss ein Teilchen mit einer Cremefüllung und Zimt-Zucker.



Sehr gut gegessen haben wir, abgesehen von der **Taverna Pasithea** (wo man auch jederzeit freies Wifi hat), in der Taverne am Parkplatz zum Preveli-Strand und in der **Taverne Rousios** in Agia Roumeli, dem Endpunkt der Wanderung durch die Samaria-Schlucht. Man sitzt auf einer wunderschönen Terrasse, direkt am Fußweg zwischen Schlucht und Dorf. Naschkater hatte dort geschmortes Lamm und ich habe meine erste Moussaka gegessen, die grandios lecker war.



Taver

na Rousios, Lamm mit Kartoffeln, Moussaka, griechischer Salat

Auf jeden Fall sollte man auf Kreta den griechischen Joghurt

mit **Honig** probieren und sich auch Honig mitnehmen, den es überall zu kaufen gibt. In den Bergen haben wir zahllose Bienenstöcke gesehen und auch am Straßenrand Honig direkt vom Imker gekauft.

Neu war für uns, dass es **Avocado**-Plantagen auf Kreta gibt. Der Familienbetrieb [Lappa Avocado](#) aus dem Dorf Argiroupoli mitten in den Bergen stellt seit über 30 Jahren Bio-**Kosmetik** und **Öl** aus der Frucht her und versendet in die ganze Welt. Avocadoöl ist super gesund, lässt sich hoch erhitzen und schmeckt ungewohnt, aber sehr lecker.

Aber nun habe ich euch sicher genug den Mund wässrig gemacht und stelle euch noch meine Variante der Baklava vor. =)



Ich habe eine runde Form genommen, dafür muss man die Form auf

den Teig legen und diesen dann mit einer Schere rund ausschneiden.

Wer es sich einfacher machen und keine Reste haben will, nimmt eine rechteckige Form oder ein passend großes Blech.

Eigentlich hatte ich 300 g Nüsse gehackt, aber das fand ich viel zu viel, obwohl die Baklava schon wirklich voll gestopft war mit Nüssen. Im Rezept habe ich sie dann reduziert und empfehle auch, nicht zwischen alle Teigschichten Nüsse zu geben, wie ich es getan habe.

Für 1 Blech:

2 Packungen Filoteig

150 g fein gehackte Walnüsse

200 g Butter

100 ml Wasser

100 ml Honig (oder Ahornsirup)

1-2 EL Zitronensaft

optional 2 Handvoll fein gehackte Pistazien zum Dekorieren
evtl. zusätzlicher Ahornsirup

Die Butter schmelzen lassen.

Eine runde oder viereckige Backform mit Backpapier auslegen, zwei Teigblätter einlegen und dünn mit Butter bestreichen. Drei weitere Blätter einlegen und bestreichen. Nüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf drei weitere Blätter legen und einstreichen. Dann wieder Nüsse verteilen und nochmals drei gebutterte Teigblätter auflegen. So weiter verfahren bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt noch mal mit Butter bestreichen.

Die Baklava dann vorsichtig mit einem spitzen, scharfen Messer in kleinere Drei- oder Vierecke schneiden. (Ich habe mir bei einer [Bloggerkollegin](#) ein tolles Muster abgeschaut).

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf ca. 150 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Zitronensaft leicht

erwärmen und den Honig oder den Ahornsirup darin auflösen.
Die Baklava nach dem Backen sofort gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Zur Verzierung fein gehackte Pistazien darüber streuen.



Wem es jetzt noch nicht süß genug ist, denn Baklava ist im Original eine unglaublich zuckrige Angelegenheit, der kann noch mehr Ahornsirup drüber gießen. Das haben Naschkater und ich auch gemacht und es schmeckt einfach nur köstlich!



Ich hoffe, ich konnte euch ein paar Einblicke in die

kulinarische Welt Kretas geben und vielleicht schaut ihr ja bei der einen oder anderen Location vorbei, wenn ihr mal in Kreta seid. Es lohnt sich auf jeden Fall, diese schöne Insel zu bereisen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Genussort in Frankfurt: Himmlische Pizza bei „Da Cimino“



Schon seit letztem Jahr schlummert dieser Tipp in meinem Archiv und eher zufällig fielen mir diese Fotos wieder in die Hände.

Dabei wollte ich euch den Insider-Tipp nicht vorenthalten!
Meine liebe Freundin Katrin, die ich vor einigen Jahren in New York kennen lernte und die in Frankfurt lebt, hat mich vergangenes Jahr schon zum zweiten Mal beherbergt und mir bei dieser Gelegenheit auch gezeigt, wo es ihrer Meinung nach die beste Pizza Frankfurts gibt. Über solche pauschalen Aussagen lässt sich ja immer streiten – es ist eben alles Geschmackssache – aber ich kann euch versichern, ganz vorne dabei ist diese Pizzeria auf jeden Fall. Von außen wirkt das [Da Cimino](#) eher unscheinbar, ja gar nicht mal wirklich einladend und wer als Tourist in Manhattan unterwegs ist, wird sie nicht zufällig finden, denn sie befindet sich nicht wirklich in einer Touristenstraße mit Sehenswürdigkeiten. Dafür finden jedoch viele Studenten und junge Leute den Weg dorthin und wer einmal dort gegessen hat, weiß warum. Für einen sehr guten Preis bekommt man eine großartige Pizza aus dem Holzofen mit knusprigem Teig und frischen Zutaten. Groß ist das Lokal nicht. Dafür abends rappellvoll. Innen gibt es Stehtische und einige Sitzgelegenheiten, außen in einem kleinen Hof Biertische, wo man an lauen Sommerabenden wunderbar sitzen kann. Die fertigen Bestellungen werden ausgerufen und man holt sein Essen an der Theke ab.



Die Auswahl ist super, nicht nur bei der Pizza, sondern auch der Pasta, und ich konnte mich wie so oft nicht entscheiden, weil vieles so lecker klang. Verlockend fand ich zum Beispiel die Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Oder Salmone mit frischem Lachs und Zwiebeln. Am Ende wählte ich Nummer 33a mit Tomaten, Mozzarella, frischem Rucola und Parmesan für 8 Euro.

Katrin hatte nicht zuviel versprochen. Es schmeckte göttlich! Wer nicht unbedingt in einem gemütlichen Restaurant essen muss oder sich in Frankfurt etwas Feines mitnehmen möchte, um es zum Beispiel in einem nahen Park oder am Main zu futtern, der ist hier goldrichtig. Preis-Leistungs-Verhältnis: Knaller. Geschmack: Wie in Italien.

Da Cimino
Adalber Straße 2960486
Frankfurt am Main

Streifzug durch die Hauptstadt: 3 Tage Essen & Trinken in Berlin



Hacke

sche Höfe & eine Straße nahe dem Mauerpark

Wir sind schon wieder zwei Wochen zuhause von unserem Trip in die pulsierende Hauptstadt. Aber erst an meinen letzten zwei faulen Ostertagen habe ich Zeit und Ruhe gefunden, die Fotos zu ordnen und unsere Tage dort so richtig zu rekapitulieren. Grund der Reise war meine langjährige Brieffreundin, die zum runden Geburtstag eingeladen hatte und gleichzeitig ihre neue Wohnung einweihte. Dank ihr bin ich schon ganz schön herum gekommen, wohnte und/oder studierte sie doch in Maastricht (der einzige Ort, wo ich sie nicht besuchen konnte), Essen,

Wuppertal, Düsseldorf, Salamanca und Köln (die Reihenfolge kriege ich ehrlich gesagt nicht mehr so ganz auf die Reihe), bevor es sie nach Berlin verschlug. Da ich lange nicht mehr dort war, fand ich ihre neue Heimat nicht schlecht, denn da gibt es so viel zu entdecken, dass einem sicher nie langweilig wird, auch wenn ich sie dort öfter als einmal besuchen kann.

Naschkater und ich reisten freitags an und trafen nach der Ankunft noch Katers Bruder beim Tiergarten, wo wir im Biergarten „[Schleusenkrug](#)“ [Müller-Breslau-Str.1, S-Bahn: Tiergarten, U-Bahn: Bahnhof Zoo] etwas tranken. Bei gutem Wetter kann man dort vor oder nach einem Spaziergang oder Zoobesuch großartig sitzen, etwas essen (die Speisekarte las sich sehr viel versprechend) oder sogar mit einem Frühstück für den Tag starten.



Abends gingen wir in ein vegetarisches Restaurant essen. Die ganze Gegend um das „[Café V](#)“ [Lausitzer Platz 12, U-Bahn: Görlitzer Bahnhof] herum bot tolle Restaurants und Bars wohin das Auge blickte und wären wir alleine gewesen, hätten wir uns sicher nicht entscheiden können. So aber lag unser Ziel fest

und das war gut so, denn das Ambiente war sehr schön und vor allem das Essen war fantastisch! Die Karte mit all den kreativen Gerichten machte die Wahl wirklich schwer und alles schmeckte so köstlich, dass ich glatt noch einmal da essen würde, wenn ich in Berlin bin – obwohl es dort unzählige Möglichkeiten gibt, die es zu entdecken gilt.

Ich hatte übrigens Spinatbällchen mit Mandeln, dazu Spätzle und Champignonrahm. Naschkater wählte das Saitanschnitzel mit Rosmarin-Kartoffelecken und Paprikasoße. Davor teilten wir uns einen Vorspeisenteller, an dem man sich schon hätte satt essen können.



Danach ging es ins [Limonadier](#) [Nostitzstr. 12, U-Bahn: Gneisenaustraße], eine trendige Bar im Stil der 20er mit aufmerksamem Service, hausgemachter Limonade und sehr guten Drinks, von Klassikern bis hin zu Ausgefallenem. Einziges Manko der Location: Es darf geraucht werden. Allerdings gibt es eine so gute Lüftungsanlage dort, dass man hinterher trotzdem nicht komplett wie ein Räucherschinken riecht. Für Liebhaber guter Drinks absolut empfehlenswert.



Am kommenden Tag zog ich mit meiner Freundin los zum Mauerpark, wo ein riesiger Flohmarkt auf Schnäppchenjäger wartete. Einige **Foodtrucks** versorgten die Massen mit Leckereien und Erfrischungen und auch Handwerkliches gab es reichlich zu bewundern und zu kaufen. Mir fiel ein wunderschöner Stoffbeutel ins Auge, den ich vom Fleck weg kaufte.

Bei schönem Wetter ist der **Mauerpark** auf jeden Fall einen Besuch wert, denn dort tummeln sich Musiker und Künstler aller Art, die spontan kleine Konzerte geben. Trommler heizen Tanzwilligen ein, Schreibmaschinenpoeten verkaufen spontane Gedichte an Vorbeikommende und Sonnenhungrige grillen oder genießen den Tag auf der Wiese.

Danach durchstreiften wir die angrenzenden Straßen, holten uns einen Smoothie im hippen „[Superfoods & Organic Liquids](#)“ und aßen nach einer Verschnaufpause im Park im französischen Bistro „[Café Fleury](#)“ zu Abend [Beide Kastanienallee, U-Bahn: Rosenthaler Platz]. In der Kastanienallee gibt es überhaupt allerhand zu entdecken, ein Streifzug lohnt sich.



Am letzten Tag aßen Naschkater und ich dort noch einmal zu Mittag und zwar im **Vietnam Village** [Oderbergerstr.7, Tram: Schwedter Straße, U-Bahn: Eberswalder Str.], wo man nicht nur in schön gestalteter Atmosphäre sitzen, sondern auch hervorragend essen kann. Es gibt dort auch Mittagstisch für ca. 8 Euro mit tollen Kreationen, frischen Zutaten und vielen vegetarischen und sogar veganen Gerichten.

In der Kastanienallee gibt es übrigens einen rein englischen **Buchladen**. Wer Bücher also gerne in Originalsprache liest, kann dort hervorragend stöbern! [[Love Story of Berlin](#), Kastanienallee 88] Ein paar Meter weiter gibt es sogar einen feministischen Buchladen [[Buchladen zur schwankenden Weltkugel](#), Kastanienallee 85]. Generell finden Leseratten in Berlin alles, was das Herz begehrt. Nicht nur **fremdsprachige Buchläden**, sondern auch Antiquariate, die sich auf Englisch spezialisiert haben (Eine kleine, sicher unvollständige, Liste findet ihr [HIER](#)) und andere besondere Lädchen, wie zum Beispiel eine Krimibuchhandlung (Liste [HIER](#)).

Ein Café in Kreuzberg, das mich auch sehr begeisterte, heißt

Café Freudberg [Körtestr. 34, U-Bahn: Südstern]. Dort gibt es wunderbare selbst gemachte Kuchen, viele vegan, die alle so gut aussehen, dass man die Qual der Wahl hat. Wir entschieden uns für einen Avocado-Rührkuchen mit weißer Schoki, einen veganen Beerenkuchen mit Creme und einen weiteren veganen Kuchen, den ich gerade leider vergessen habe. Köstlich waren alle drei! Wer bei schönem Wetter kommt, sollte nicht nur zur Kuchenauswahl einmal nach drinnen gehen, sondern auch wegen des Wandgemäldes, das den Innenraum zu etwas Besonderem macht.

An einem Abend lernte ich direkt bei Anika um die Ecke den „[Pizza Teigmeister](#)“ kennen. Der kleine Laden mitten auf der Straße nennt sich kleinste Pizzeria der Welt und macht hervorragende Pizza zu gutem Preis. Bei warmem Wetter kann man das knusprige Stück gleich vor Ort verspeisen und noch ordentlich Chiliöl darüber träufeln, wie sich das gehört. Aber auch mitnehmen und zum Beispiel an der nahen Spree essen kann man die Pizzen. Wer in **Moabit** unterwegs ist und Hunger bekommt, sollte in der Levetzowstraße 10 [U-Bahn: Hansaplatz, Bus: Solinger Straße] vorbei gehen!



Am Hauptbahnhof entdeckte ich übrigens auch eine Zweigstelle des „[Café Haferkater](#)“, dessen Spezialität frisches, hausgemachtes schottisches Porridge in allen Varianten ist. Leider habe ich es nicht geschafft, dort zu essen, aber wer in Berlin ein gesundes Frühstück sucht, wird dort sicherlich fündig.

Wer von euch gute Tipps für kulinarische Streifzüge in Berlin hat, der lasse doch bitte einen Kommentar da, ich freue mich über jeden Hinweis, was ich bei meinem nächsten Besuch ansteuern kann, egal ob Restaurant, Bar, Café oder Foodtruck!!

Ich hoffe, euch hat meine kleine Reise durch die Hauptstadt gefallen und wünsche euch ein genussvolles Osterfest! Macht es euch schön!

Eure Judith

[Vom Neujahrsurlaub und ein Streifzug durch München](#)



Ich

wünsche euch allen ein frohes, gesundes und glückliches Jahr 2017 mit ganz viel Genuss! Auf dass viele Wünsche sich erfüllen, neue Wünsche entstehen und ihr am Jahresende zufrieden auf alles Erlebte zurück blicken könnt!

Mein Jahresende und -beginn war sehr schön und ruhig. Naschkater und ich verbringen Weihnachten immer getrennt bei unseren Familien und haben dort jeweils entspannte Tage verlebt. Gegen Jahresende fuhren wir zusammen nach Bayern, an den Ammersee, wo wir in einem schönen Hotel direkt am Wasser eine Woche Seeblick, Sauna und Schmankerl genossen haben.

Leider wurde ich in der letzten Nacht so richtig fies krank, so dass ich mich nach der Reise erst mal kurieren musste – der Grund für meine digitale Abwesenheit hier.



Zu Silvester gab es ein hervorragendes Menü im [Ammersee Hotel](#), ansonsten gingen wir im Ort Herrsching oder der Umgebung essen.

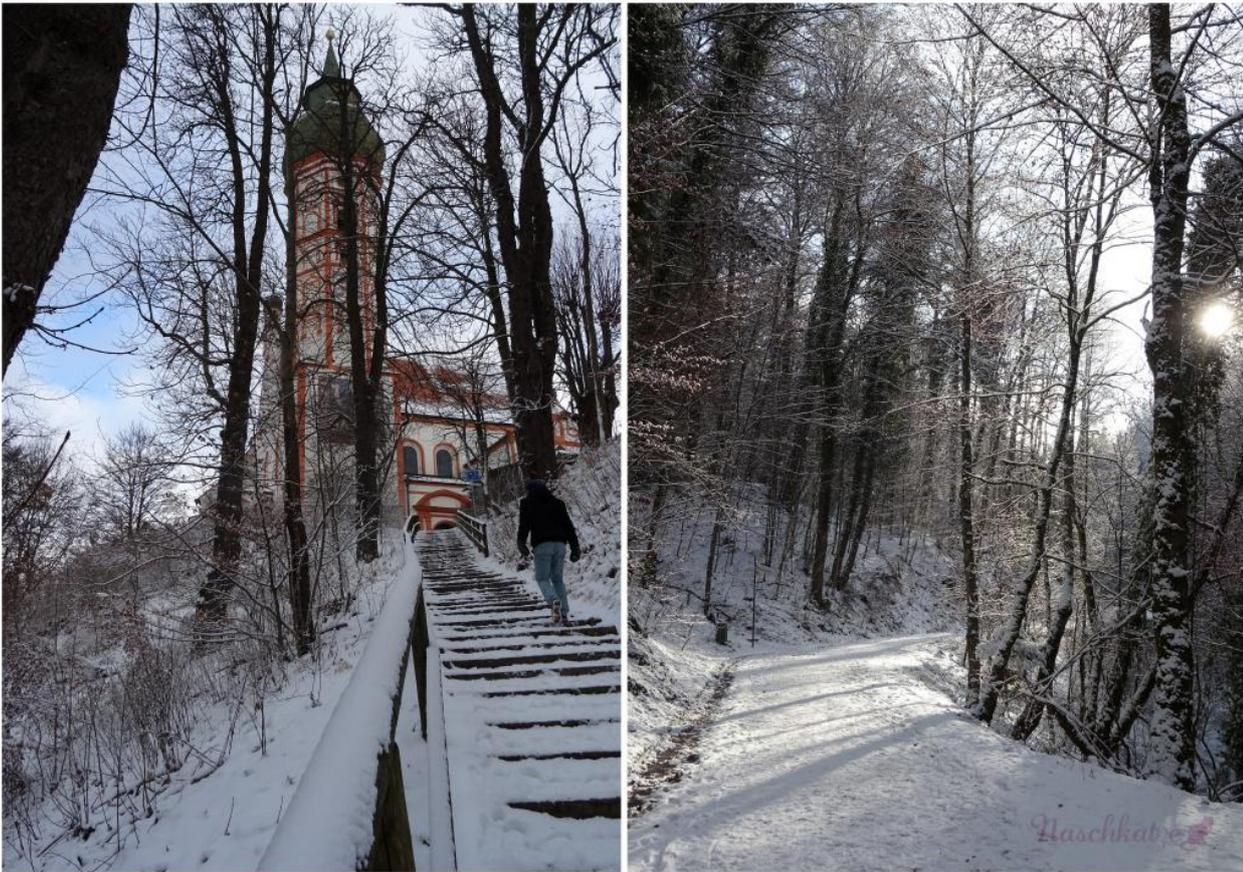
Sehr zu empfehlen ist in **Herrsching** der [Seehof](#), ein Hotel am Dampfersteg, wo man gute bayerische Hausmannskost, aber auch leichtere Sachen und Salate bekommt. Im Winter gibt es vor dem Hotel sogar Eisstockschießen.

Gleich daneben liegt die [Pizzeria La dolce vita](#), wo wir einen typisch italienischen Vorspeisensalat und gute Pizzen bekamen. Es gab sogar Pizzen mit ungewöhnlichem Belag, von denen ich eine probierte: Crème fraîche, Birne, Gorgonzola, rote Zwiebel bzw. Crème fraîche, Apfel, Walnüsse, rote Zwiebel. Mal was ganz anderes und sehr lecker. Auch die Tagesangebote auf der Karte sollte man beachten, alles las sich sehr viel versprechend.



Nur ein Stück von Herrsching entfernt, am Pilsensee, liegt das [Schloss Seefeld](#). Dort findet man nicht nur kleine Läden mit allerhand Kunsthandwerk sowie ein kleines Kino, sondern auch das [Schloss Seefeld](#), in dem man hervorragend essen kann. Jedes Mal, wenn wir am See sind, fahren wir dorthin und können uns jedes Mal nicht entscheiden, weil die gesamte Karte so gut klingt. Dieses Mal hatte ich nach einem Vorspeisensalat einen Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat (einmal muss es dann doch sein) und Naschkater wählte Ochsenbraten mit Semmelknödel und Rotkraut. Da ich klugerweise eine kleine Portion bestellte, schaffte ich noch Quarkknockerl zum Nachtisch. Alles war wie immer köstlich!

In Seefeld gibt es übrigens auch ein tolles **Outlet** für Shoppinginteressierte: [Codello](#) hat dort einen Fabrikverkauf, wo man die Schals und Tücher mitunter deutlich günstiger bekommt als im Laden und eine wirklich große Auswahl vorfindet. Fährt man mit der S-Bahn, kann man von der Haltestelle bequem in 5-10 Minuten hin laufen.



Von Herrsching aus kann man in etwa 1 Stunde zum [Kloster Andechs](#) wandern, wo man sich durch das vielfältige Angebot der Klosterbrauerei trinken oder auch herzhaft bayerische Klassiker schmausen kann.

Da die S-Bahn von unserem Ort direkt bis nach **München** durch fährt, nutzten wir das für einen Ausflug in der Landeshauptstadt. Ich bin immer gerne in München. Im Sommer lässt es sich herrlich durch den Englischen Garten laufen, der Viktualienmarkt ist immer einen Besuch wert und die vielen Museen und Galerien bieten reichlich interessante Abwechslung. Dieses Mal spazierte ich durch die Maxvorstadt, einen Stadtteil, in dem viele kleine Cafés, originelle Läden und Restaurants zu finden sind. Vielleicht auch aufgrund der Nähe zur Uni. Auf jeden Fall sind dort keine Touristenströme zu finden, dafür aber gemütliche Gastronomie mit bodenständigen Preisen, die sich auch Studenten leisten können.

Eher zufällig stieß ich auf das außergewöhnliche [Café Sobiccoco](#), in dem die gesamten Wände mit Fotos behängt sind

und alte Möbel Gemütlichkeit erzeugen und wo man neben Kuchen auf herzhaftes Tramezzini oder Piadini sowie Pastas, Salate, Frühstück und vieles mehr bekommt und herzlich bedient wird.

Viel schöne Gastronomie fand ich in der **Türkenstraße**, durch die ein Bummel sich auf jeden Fall lohnt. Sehr speziell und sehr im Trend ist das [Café Katzentempel](#), ein Katzencafé, das ich nicht besucht habe, das jedoch sehr gut besucht war, als ich vorbei lief. Dort gibt es übrigens rein **veganes** Essen!

Wer Burger liebt, findet dort bei **Hans im Glück** sicher seine Gaumenfreude, oder – wie wir – bei **Ruffs Burger**. Nur ein Stück weiter an der Ecke befindet sich das **Café Paulo**, wo man gemütlich in schönem Ambiente einen guten Kaffee trinken, auf die Straße blicken und Zeitung lesen kann.

Biegt man von der Türkenstraße ab in die **Schellingstraße**, kommt man an einer Pizzeria, einer Boulangerie und einem Gemüsekebab vorbei. Begeistert hat mich hier jedoch vor allem der **verpackungsfreie Supermarkt OHNE**. Hier ein Auszug von der Homepage:

*„Kurze Wege und transparente Wertschöpfungsketten sind uns wichtig. OHNE ist **Biozertifiziert** und wir achten sehr darauf, unsere Produkte so **regional** wie möglich zu beziehen. Unser stetig wachsendes Sortiment bietet eine schöne Auswahl an regionalen Köstlichkeiten und auch Besonderheiten wie z.B. vegane Nussmilch im Pfandglas. Diese wird im Herzen Münchens in liebevoller Handarbeit hergestellt.*

*Mit einigen unserer regionalen und lokalen Lieferanten haben wir **Mehrweglieferwege** etabliert. Das heißt die Ware kommt schon „verpackungsfrei“ bei OHNE an.“*

Ganz tolle Sache und ein wichtiger Beitrag zur Müllvermeidung, der hoffentlich Zukunft hat! Schade, dass es so etwas noch nicht in jedem Ort gibt!

Eine Ecke weiter, in der **Barerstraße**, wo auch die Straßenbahn vorbei fährt und die ein paar Blocks weiter zu den Pinakotheken führt, entdeckte ich eine Bar wieder, in der ich vor vielen Jahren schon einmal war: Die [Barer47](#). Ich konnte

sie nicht testen, aber ich erinnere mich, dass wir draußen saßen und es ein sehr schöner, lustiger Abend war.

Aber auch im Zentrum, direkt beim Viktualienmarkt um die Ecke, fanden wir ein leckeres Abendessen. Bei **Vietsoup** gibt es leckeres, frisches vietnamesisches Streetfood. Probiert haben wir den grünen Papayasalat mit Garnelen (Foto) und die zwei vegetarischen Gerichte mit gebratenem Tofu und Gemüse. Auch traditionelle Reisbandnudelsuppen gibt es in großer Auswahl. Wer in München schnell, günstig und trotzdem frisch und gesund essen möchte, dem sei dieser kleine Laden in der Westenriederstraße empfohlen.



Ich finde, es lohnt sich in jeder Stadt, die ausgetretenen Touristenpfade zu verlassen und in andere Viertel einzutauchen. Man entdeckt dann nicht nur so viel Spannendes, sondern man findet dort auch – in meinem Fall – das wahre Leben, authentische Atmosphäre und echtes, gutes Essen.

In diesem Sinne starte ich das neue Jahr mit neuen Pfaden, die euch hoffentlich neugierig gemacht und gefallen haben und

wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith

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).

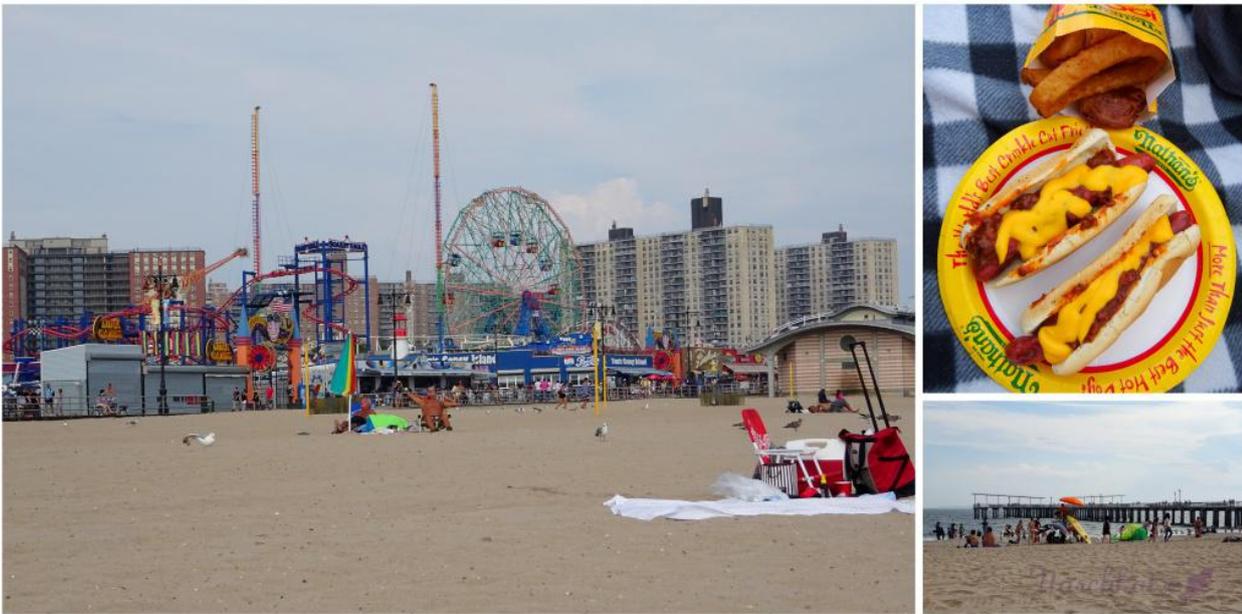
Aber was ist Pastrami überhaupt, fragen sich nun sicher viele! Pastrami kam aus dem Rumänischen über die jüdische Küche nach Amerika und ist ein stark gewürztes, gepökelt und leicht geräuchertes Fleisch (Rind), das in dünne Scheiben geschnitten und in sagenhafter Höhe zwischen zwei Brotscheiben gestapelt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