

Kulinarische Abenteuer in den USA: Teil 4, Kalifornien I

Meine Reiseberichterstattung hat leider eine Unterbrechung erfahren. Zurzeit stecke ich in Umzugsvorbereitungen, Renovierungsplanungen und bin viel unterwegs, weshalb neben dem üblichen Backen und Kochen für längere Texte oft keine Zeit blieb.

Aber nun geht es weiter mit Kalifornien, Teil I.

Nach drei intensiven Tagen in New York voller kulinarischer Eindrücke landete ich am 28. März gegen Abend in Los Angeles. Die schier endlose Ausdehnung der Stadt überwältigte mich schon im Landeanflug, als wir bei rosa Abendhimmel Richtung Pazifik tiefer sanken.



Am Flughafen erhielt ich schnell und unkompliziert meine Leihwagenunterlagen und stand gleich darauf im großen Parkhaus, wo ich ratlos auf eine Reihe Autos starrte und erst da merkte, dass ich weder Nummer noch Schlüssel zu meinem Auto hatte – welches war also meins? Die Aufklärung kam von einer jungen Frau, die mir ihrem Freund gerade das Auto belud: „*Just pick one*“ meinte sie auf meine Frage hin und erst da bemerkte ich, dass überall die Schlüssel steckten. Ich hatte freie Wahl. Alles riesig. Alles im Überangebot vorhanden. Wieder einmal hatte mir Amerika ein passendes Beispiel geliefert.

Mein Koffer passte gut in einen dunkelblauen Hyundai und so brauste ich los Richtung Hotel, das ich zu meiner Erleichterung sofort fand. Im 8. Stock hatte ich gerade den

Koffer in meinem Hotelzimmer abgestellt, als plötzlich alles schwankte! Da ich im Flur jedoch keinen Exodus trappelnder Füße hörte, bewahrte ich erstmal Ruhe. Trotzdem – kein sehr schönes Gefühl.

„Hab mich in eure Zeitzone vorgearbeitet“ schrieb ich meiner Freundin in San Francisco. *„Nur was ist das für ein Empfang? Kaum im Hotelzimmer bebt alles und das Hotel wackelt“.*

„Na du machst ja Sachen“, kam zurück. *„Habe in zwei Jahren hier kein Erdbeben gespürt und du schaffst es in der ersten Stunde...“*

Zum Glück war es ganz schnell vorbei und blieb die folgenden Tage ruhig.

Am nächsten Morgen besorgte ich mir bei Starbucks, der dem Hotel direkt gegenüber lag, einen Kaffee. Die netten Verkäufer dort wollen ja immer deinen Namen haben, den sie auf die Becher schreiben. Obwohl ich meinen immer brav direkt in englisch aussprach, kam nie das Richtige heraus. In LA wurde aus Judith Julie, weshalb ich mich die folgenden Tage so nannte. Der Kaffee- Fee sei angerechnet: sie wusste am dritten Morgen meinen Namen ohne zu fragen!

Im Supermarkt nebenan entdeckte ich zu meiner Verzückung ein reiches Angebot an Bio-Obst und deckte mich mit Frühstückäpfeln ein. Kalifornien ist der Staat des *organic foods* in Amerika, es gibt überall biologische Produkte und sogar riesige Bio-Supermärkte, in denen ich mich nicht sattsehen konnte am überwältigend vielfältigen Angebot.

Selbst das deutsche Albrecht- Unternehmen (besser bekannt als Aldi) führt dort eine Supermarktkette mit vielen Bioprodukten namens [*Trader Joe's*](#).

Auf dem Programm stand in LA neben den Universal Studios, die ich persönlich viel zu überlaufen fand, auch [*Santa Monica*](#), wo es mir gut gefiel. Viel Gastronomie und tolle Geschäfte, in denen man auch sonntags sein Geld ausgeben kann, boten einiges zum Entdecken an.



Reizüberflutet von den Filmstudios und hungrig nach etwas Frischem, Gesundem stolperte ich dort über [Tender Greens](#). Das kalifornische Unternehmen mit zahlreichen Niederlassungen schreibt sich eine bewusste Verbindung zwischen Konsumenten und Produzenten von Nahrung auf die Fahnen. Man sollte wissen, was man auf dem Teller habe, weshalb der Großteil der verwendeten Produkte frisch von regionalen Farmen komme, biologisch soweit möglich. Die Karte richtet sich am saisonalen Angebot aus, das verwendete Fleisch soll frei von Hormonen und Antibiotika sein, Verpackungen sind recycelt...

Soweit las sich die Philosophie also gut. Die Karte ebenfalls, fand ich. Übersichtlich und viel Frisches, eine kleine Auswahl Fleisch, zu dem man Brot, Salat oder Kartoffelpüree wählen konnte; eine Reihe kleiner und großer Salate mit Gemüse, Tofu, Fleisch oder Fisch, sogar eine ausgewiesene vegane Kreation. Zwei, drei Suppen und süße Backwaren und Dessert. Unter den Getränken hausgemachte Eis-Tees.

Man bestellt am Eingang und bekommt Getränk und Essen ein Stück weiter die Theke entlang bei freundlichem Personal; während des Wartens kann man den Köchen zuschauen, die direkt hinter einer Glasscheibe die Gerichte auf die Teller zaubern. Gekostet habe ich einen Salat „*Mediterranean Spinach*“ mit viel frischem Spinat, Gurke, Feta, Kalamata- Oliven, grüner Paprika, marinierten Tomaten und Zitronen- Oregano- Dressing, dazu ein geröstetes Knoblauchbrot. Lecker war auch das Steak in feinen Scheiben mit cremigem Kartoffelpüree (wie bei Oma) und Romanasalatherzen mit Parmesan und Croutons.



Wer nach etwas Frischem und Gesundem sucht, das schmeckt wie zu Hause, der sollte in Kalifornien bei Tender Greens vorbei schauen.

Ein Nachtisch musste natürlich auch noch her und ich entdeckte ihn beim Verdauungsbummel durch die Straßen: [Yogurtland](#), das Paradies für Frozen-Joghurt-Fans.

„Real global flavors“ steht auf dem Schild. Und tatsächlich werden da locker 10 Geschmackssorten, von Natur über Mango bis hin zu Schweizer Schokolade und Macha Green Tea angeboten. Man kann an einer Art Zapfhahn alles selbst portionieren, also theoretisch von allem einen Zipfel kosten und dann an einer Theke aus zahllosen Toppings wählen, die man sich drüber schaufeln kann, wie es das Herz oder Auge begehrt. Am Ende hat man wahrscheinlich immer mehr Eis als man eigentlich wollte und eine kunterbunte Mischung aus Geschmäckern, Obst, Kekskrümel, Nüsschen und Drops als bunte Haube oben drauf, die kalte Leckerei völlig bedeckend... Das Ganze wird gewogen und nach Gewicht berechnet und wenn man das umlegt und die große Auswahl bedenkt, ist es um einiges günstiger als in Deutschland, wo man meist viel unflexibler nur bestimmte Größen mit je ein, zwei oder drei Toppings wählen kann.

Mit meinem randvollen Becher genoss ich dann meinen letzten Abend in LA an der belebten Promenade mit Blick auf den Pazifik, den endlosen Sandstrand und den Pier von Santa Monica mit seiner Achterbahn und dem Riesenrad.



Am folgenden Morgen ging es auf dem Highway 1 los Richtung Norden, unter blauem Himmel, wie es sich für Kalifornien gehört...

Aber darüber dann im nächsten Teil der [kulinarischen Abenteuer in den USA, Kalifornien II](#).

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!
eure Judith

Kulinarische Abenteuer in den USA, Teil 3: New York

Wie schnell doch Tage vergehen, wenn es so viel zu entdecken und zu sehen gibt! Meine ersten beiden Tage in New York waren wie im Flug vergangen und schon stand der letzte an und die Weiterreise nach Kalifornien rückte ins Bewusstsein. Es galt also noch einmal so viel wie möglich zu sehen und alle Unbedingt- Ziele, die bis jetzt noch nicht geschafft waren, in einen Tag zu packen.

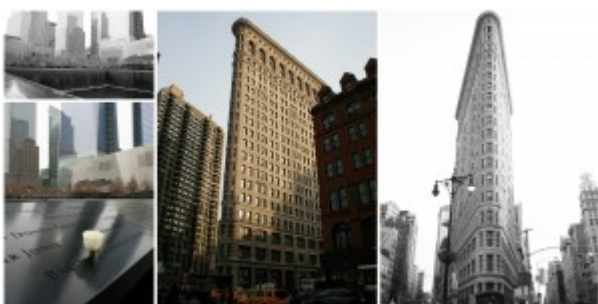


Eine Fahrt aufs Dach des Empire

State Buildings kann ich euch nur empfehlen, denn man hat von dort oben eine atemberaubende Aussicht auf den Großstadtdschungel. Die Ausdehnung dieser Hochhäuserschluchten ist schier endlos und absolut beeindruckend!

Von dort sieht man die schlanke und elegant gedrehte Gestalt des neuen One World Trade Centers in der Skyline und auf einer anderen Seite das Art déco- Dach des Chrysler Buildings, eins der Wahrzeichen der Stadt, an dem man bei genauerem Hinsehen auch die Wasserspeiher erkennen kann.

Auch das Memorial des World Trade Centers lag auf unserer Route und so nahmen wir mehr als einmal die langwierigen Sicherheitskontrollen auf uns und sahen uns den Ort an, an dem vor 2001 zwei Türme standen und an dem tausende Menschen gestorben sind. Die Vorstellung ist fast unmöglich, selbst wenn man die vielen Namen der Opfer auf den Schildern liest, die die zwei Wasserbecken rahmen. Sie sind die größten von Menschen geschaffenen Wasserfälle der USA und in ihrer Mitte fällt das Wasser in ein Untergeschoss, dem Blick entzogen. Dafür spiegeln sich jedoch in der Wasserfläche die Gebäude der Umgebung und ein weiteres davon möchten wir auf jeden Fall noch aus der Nähe sehen: das Flatiron- Building, übersetzt das Bügeleisen-Gebäude.



Das ungewöhnliche keilförmige Gebäude an der Ecke Fifth Avenue/ Broadway und 23th Street sollte die Form des Grundstückes voll ausnutzen und ist an der Schmalseite nur 2 Meter breit. Nur von dieser Seite sieht man die Besonderheit des Hauses, geht man weiter die Straße hinunter, wirkt es wie ein ganz normales Hochhaus, auch wenn uns die Fassade besonders gut gefiel, vor allem mit dem frühen Abendlicht...

Als wir uns nach letzten bewundernden Blicken umdrehten, standen wir vor einer Kochschule mit höchst originellem Namen:



[Eataly](#). Der Name ist Programm und nicht nur für die Kochschule, sondern auch die anschließende Markthalle, in der man alles findet, was mit Italien und kulinarischem Genuss zu tun hat. Insgesamt nimmt Eataly gefühlt einen Block New Yorks ein und in diesem Genuss-Land kann man stundenlang wandeln, staunen und seinen Appetit steigern. Herrlichstes mediterranes Gemüse in der einen Ecke, riesige Käseläibe in der anderen. Eine Theke wartet mit feinsten *salumeria* auf, man kann sich dort durch den kompletten Wurstwarenkatalog Italiens kosten.



Regale voller Pasta säumten unsere Wege, weiter hinten befindet sich eine Bar mit silberner fast futuristischer Espressomaschine und himmlischem Kaffeeduft. Woanders kann man in einem kleinen Restaurant frische Pasta genießen oder an hohen Bistrotischen Weine testen oder Antipasti zu sich nehmen, als Einstimmung auf den Feierabend.



Hätten wir nicht noch vorgehabt uns

das Szeneviertel East village anzusehen, wären wir noch ewig in Eataly geblieben. So aber ging es weiter durch die eiskalte Stadt ins Viertel der Hippies, Musiker und Künstler, wo es uns deutlich ruhiger vorkam, was aber auch am fortschreitenden Abend liegen könnte. Die Häuser sind dort jedoch auch nicht so hoch und alles wirkt etwas freier und nicht so einengend, passend zur freiheitlichen Atmosphäre, die dort vor allem in den 60er Jahren geherrscht haben muss.

Dort fanden wir auch viele kleine Restaurants und Cafés, die nicht nach riesigen Ketten aussahen, sondern individuellen Charme versprühten und um uns kurz aufzuwärmen betraten wir das [Think Coffee](#), ein kleiner gemütlicher Laden an der Ecke Bowery/ Bleeker Street, wo uns ein netter Kerl mit Rastazöpfen geduldig unsere Bio-Teesorte aussuchen ließ, um uns dann zwei Tees zum Preis von einem zu verkaufen – warum auch immer, wir wissen es bis heute nicht.

Im Think Coffee verkehrt Jung und Alt, hip, ethno oder einfach nur individuell gekleidet und genießt dort breakfast (es gibt dort Nutella zum Bagel – eine Seltenheit!), Suppen, grilled cheese verschiedenster Art oder Tee und Kaffee und dazu vielfältige amerikanische Backwaren. Vieles ist organic, also bio und 10 % des Gewinns aus dem Kaffeeverkauf geht an das [GrandStreet Settlement](#), einer Organisation, die seit 1916 Familien und sozial oder finanziell Schwache in bestimmten Vierteln der Stadt durch Programme und Angebote unterstützt. Von Think Coffee gibt es 5 Läden in der Stadt und einen in Korea, habe ich auf der Homepage festgestellt und der Betrieb legt Wert auf nicht nur guten, sondern auch fairen Kaffee, bei dem auch die Kaffeebauern profitieren, indem deren Arbeit gewertschätzt und entsprechend entlohnt wird.



Nachdem wir noch eine Weile mit unserem leckeren Tee als wärmende Rettung für unsere eisigen Finger durch das dunkelnde Viertel gestreift waren, meldete sich unser Appetit und wir begannen ernsthaft mit der Suche nach einem letzten schönen Abendessen.

Leider war es schon recht spät und alle Lokale gut gefüllt. Aber nach längerer Suche fanden wir durch Zufall in einer Seitenstraße unsere Rettung: „[Trece. Mexican cuisine. Tequila bar](#)“ leuchtete uns in Neonröhren entgegen und darüber (fragt mich nicht warum) in Leuchtbuchstaben: Nemo. Wir hatten also Nemo, ach quatsch, unser Abendessen gefunden! ^^



Im angenehm ruhigen Inneren des Restaurants waren nur zwei Tische besetzt, was uns im Nachhinein umso mehr erstaunte, denn das Essen war sehr lecker! Die Karte bot reichhaltige Auswahl an frischer, authentischer Küche und wir entschieden uns nach anfänglicher Überforderung durch all die tollen Angebote für Tortilla-Chips mit frischem Tomatensugo zum Knabbern vorweg und als Hauptgericht nahm ich Fajitas vegetables, mariniertes gedünstetes Gemüse, dazu mexikanischen Reis, schwarze Bohnen, *sour cream*, Guacamole und Weizen- Tortillas, in die man alles hineinrollen konnte.



Passend dazu bestellten wir zwei mexikanische Biere zum Testen. Meins, das *negra modelo* (aus dem Hause modelo stammt übrigens auch das Corona) entpuppte sich als süffiges Dunkelbier und passte wunderbar zu den herzhaften mexikanischen Spezialitäten.

Das komplette Mahl entschädigte uns absolut für den langen Marsch des Tages, die Kälte und die schmerzenden Füße und stellte einen würdigen Abschluss für unsere gemeinsamen Tage in New York dar, mit vielen Eindrücken, gemeinsamen Kaffees, unzähligen Fotos und viel Spaß.

Am nächsten Morgen verließ ich New York in Richtung sonniges Kalifornien. L.A. wartete und ein Roadtrip entlang der Küste Richtung San Francisco. Aber davon nächstes Mal, in den „kulinarischen Abenteuern in den USA, Teil 4: Kalifornien“.

Genussvolle Grüße an alle fernweh- geplagten Naschkatzen!

eure

Judith

An dieser Stelle: Danke Katrin, dass ich diese Tage mit jemandem teilen konnte und jemanden zum Frieren, Erkunden, Lachen – und vor allem Genießen hatte! ♥

Kulinarische Abenteuer in den

USA, Teil 2: New York

So, ihr Lieben!

Wie versprochen geht es weiter mit meinem Reisebericht! New York ist noch nicht erschöpft, ich habe noch ein paar weitere kulinarische Entdeckungen zu bieten.



Vielleicht kennt ihr „Crocodile Dundee“ mit Paul Hogan? Zwei Filme aus den 80ern, einen dritten etwas neueren Datums gab es später auch noch. Die beiden älteren sind herrlich abenteuerliche Komödien mit wenig Tiefgang aber umso mehr Unterhaltungswert und wenn Mick „Crocodile“ Dundee aus dem australischen Nirgendwo in die Metropole NY kommt, lässt ihn die weltgewandte Reporterin Sue Hot Dog essen, als Rache für den ihr im Outback vorgesetzten gegrillten Leguan. Wie ihr Begleiter damals kommentiert sie nach seinem ersten Bissen: „Man kann davon leben- aber es schmeckt beschissen“.

Fragt mich nicht warum, aber diese kleine Szene hat sich mir eingeprägt und so stand am nächsten Tag auf unserer To-do-Liste: unbedingt einen Hot Dog probieren. Wenn man schon einmal in NY ist, muss das ja auch einfach sein, fanden wir. Es gibt überall kleine fahrbare Buden am Straßenrand, die Hot Dogs, Bagels, Kaffee oder Obst anbieten und schnell hatten wir unser „Mittagessen“ gefunden. Der Hund wurde garniert mit Zwiebeln und Sauerkraut, welches einer Pfälzerin jetzt zwar wirklich nicht fremd ist, mir in dieser Kombination jedoch fragwürdig vorkam.

Wie es mir dann schmeckte? Wir hatten Hunger, das kam dem Dog bei der Beurteilung sicher zugute. Das Filmzitat musste ich

nicht bemühen, aber es war doch weit entfernt von umwerfend. Einmal im Leben reicht, entschied ich jedenfalls nach dieser Kostprobe amerikanischer Esskultur.



Ein richtiges Essen musste also auch noch her und wir machten uns auf nach China Town, wo wir hofften, etwas frischeres und gesünderes zu finden, nachdem der Heiße Hund uns frozen cats/ durchgefrorene Naschkatzen ^^ (dieses Wortspiel konnte ich mir jetzt nicht verkeifen/ es war sooo kalt!) nicht überzeugt hatte.

Entweder liefen wir durch die falschen Straßen oder China Town entsprach einfach nicht unseren Erwartungen, jedenfalls fanden wir keine Unmengen roter Lampions oder Straßenzüge voller bunter, kitschiger Geschäfte, unterbrochen von chinesischen Garküchen. Nur wenige asiatische Spuren in Architektur und Verzierung kamen uns unter die Näsen.

Nach kurzem Suchen in ein paar Seitenstraßen entdeckten wir aber ein vietnamesisches Restaurant das uns ansprach und gleich darauf konnten wir uns an heißem Tee aufwärmen, der ungefragt serviert wurde und bekamen herrliche Sommerrollen mit Gemüse, Shrimps und Erdnusssauce und danach eine Schale herzhaften Gemüse- Tofu- Eintopf. Danach war die Welt wieder in Ordnung.

Obwohl wir gehört hatten, dass man in China Town nicht gut essen kann, haben wir also das Gegenteil erfahren (zwar beim Vietnamesen, aber was soll's!?) und können diese Information so nicht bestätigen. Und wenn ihr mal nach New York kommt, habt ihr ja vielleicht mehr Glück und entdeckt das „typische“ China Town mit bunten Klischeestraßen- sofern es existiert.



Eigentlich wollten wir nur zu einer bestimmten Ecke des Central Parks in der Upper West Side und von dort aus auf die Suche nach den Figuren aus Alice im Wunderland gehen. Wir stiefelten jedoch auf der falschen Seite aus der U-Bahnstation und unsere suchend umherschweifenden Blicke fanden – Two boots Pizza!

Die bunte Fassade des Ladens war unübersehbar und so standen wir gleich darauf verzückt inmitten knalliger Farbigkeit im Stil der 60er Jahre. Türkis und Rot dominieren den Raum, aber insgesamt ist einfach alles fröhlich bunt. An der Wand hängen John Lennon und Yoko Ono, neben der Theke steht ein Sessel mit Kuhfellbezug.

Und erst der Inhalt der Theke! Große dünne Pizzen mit knusprigem Boden und vielfältigem Belag wecken Verlangen! Glaubt mir, wir waren satt! Aber da konnten wir noch so satt sein – man muss dort einfach probieren. Wir entschieden uns für eine vegane Pizza „V for Vegan with daiya non dairy-cheese, artichokes, shiitakes, red onions“ und einem „criss-cross of basil and red pepper pestos“. Der Boden war so knusprig, wie er aussah (ich vermute Gries war im Spiel) und der Belag göttlich. Meine erste vegane Pizza war also ein umwerfendes Erlebnis, das mir eine dickbödige amerikanische Pizza sicher nicht beschert hätte.



Two boots pizza entstand übrigens 1987 in NYs East village. Zwei *indie filmmakers* liebten Pizza,

Bier und New Orleans und so wurde ihre Geschäftsidee geboren. Der Name beziehungsweise die zwei Schuhe stehen für die geografischen Formen von Italien und Louisiana. Den Pizzagenuss gibt es mittlerweile an vielen Orten der USA und wenn alle Läden so farbenfroh gestaltet sind, dürften sie für euch auch gut zu finden sein, wenn ihr danach sucht.

Soviel zum 2. Teil New York. Einen Tag kulinarischer Erlebnisse in der großen Stadt gibt es noch in Teil 3, dann geht es weiter ins sonnige Kalifornien...

Bis dahin wünsche ich euch eine genussvolle Zeit!
eure Judith

Kulinarische Abenteuer in den USA, Teil 1: New York

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 herzhafte 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 herrlichstem 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 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

Wieblingen: Olympia



Bei ganz vielen griechischen Restaurants tritt oft ein Phänomen auf, das sich so beschreiben lässt: Kennt man eine Speisekarte, kennt man alle. Es gibt immer die gleichen vermeintlich typisch griechischen Gerichte: Grillspieß, Souflaki oder Gyros, mit Pommes frites, Zaziki und trockenem Tomatenreis; die Portionen überwältigend und der Geschmack, nun ja, das Übliche eben, keine große Überraschung. Vegetarier suchen oft vergeblich Hauptgerichte in der oft endlos scheinenden Karte, haben höchstens mit einem Vorspeisenteller Glück.

Und das Gefühl, bei dem Besuch nun wirklich ein Stück authentische Landesküche kennen gelernt zu haben – das kannte ich bis vor kurzem noch bei keinem griechischen Restaurant. Umso begeisterter war ich also neulich, als ich mit meiner

Singlelehrerin Barbara bei ihrem Lieblingsgriechen einkehrte, von dem sie mir mehr als einmal vorgeschwärmt hatte.

Wir wurden herzlich begrüßt und während meiner zwei Besuche dort, die diesem Eintrag voraus gehen, habe ich gemerkt, dass das nicht nur daran lag, dass Barbara dort ein und aus geht und auf griechisch ein Schwätzchen hält, sondern der Besitzer ist wirklich das, was ich einen Gastronomen aus Leidenschaft nenne. Jeder Gast wird freundlich begrüßt und verabschiedet, in ruhigeren Momenten lässt sich der Chef auch mal an den Tischen blicken, pflegt die Kontakte zu seinen (Stamm-) Kunden oder trinkt auch mal einen Ouzo mit ihnen. Die verkehren dort zahlreich, man fühlt sich willkommen und wohl und wird als neuer Besucher schnell zu einem treuen Stammgast werden.

Was auch an den Räumlichkeiten liegen mag. Die sind recht schlicht aber, mit einer Prise Rustikalität durch dunkle Holzbalken, trotzdem gemütlich und vor allem sind sie nicht überdekoriert mit Amphoren, Götterfiguren und Ähnlichem, wie man es häufig erlebt.

Schaut man in die Karte, bleibt der positive Eindruck erhalten. Sie ist nicht überwältigend groß, dennoch ist von allem etwas dabei und auch eine Sparte „Vegetarisches“ gibt es, was für mich immer ein wichtiger Aspekt ist und sehr für die Küche spricht. Eine weitere erfreuliche Kategorie: „griechische Gerichte“. Es gibt also nicht nur das, was wir hier unter griechischer Küche verstehen, kennen und ja auch gerne essen, sondern landestypische Sachen, die es normalerweise nicht in deutsche Restaurants schaffen, wie beispielsweise überbackene Gerichte mit *kritharaki*, den reisförmigen Nudeln, oder Desserts wie *Halva* oder *Galaktoboureko*.



Wir

haben also gleich einiges davon ausprobiert. Der vegetarische Genießerteller bot eine große Auswahl kleiner warmer und kalter Köstlichkeiten, der Gemüsespieß war vielfältig bunt und lecker, mit Schafskäse überbacken und mit gar nicht trockenem Tomatenreis. Alles zudem liebevoll angerichtet und schon optisch ein Genuss. Ebenfalls sehr gut war der Grillspieß und hinterließ nicht wie sonst oft eine drittel Portion als Rest, sondern noch eine klitzekleine Lücke für ein Dessert. (Übergroße Fleischportionen sprechen für mich auch eher gegen eine gute qualitätvolle Küche.)

Zum Abschluss gab es dann noch einen griechischen Mokka, zwischen den Jahren mit wunderbaren dazu *Kourabiedes* (typisch griechisches Weihnachtsgebäck, vergleichbar mit deutschen Kipferln), dazu *Galaktoboureko* (Vanille- Gries- Creme in Filoteig, gebacken) und *Halva*, eine Süßspeise aus Sesam. Beides recht mächtig, aber lecker und vor allem galakto- ist sehr zu empfehlen, wenn man es noch nicht kennt!

Den Ouzo aufs Haus haben wir nach dem Essen dringend gebraucht, aber dieses Mal nicht, weil es zu viel und zu

schwer, sondern weil es so lecker und...griechisch war!

Wer also einmal gut griechisch essen gehen möchte, in angenehmer Atmosphäre und im Sommer mit Sitz auf der Terrasse und mit Blick auf den Neckar, der schaue im Olympia vorbei. Göttlicher Genuss garantiert.

Eure Judith