

# 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).

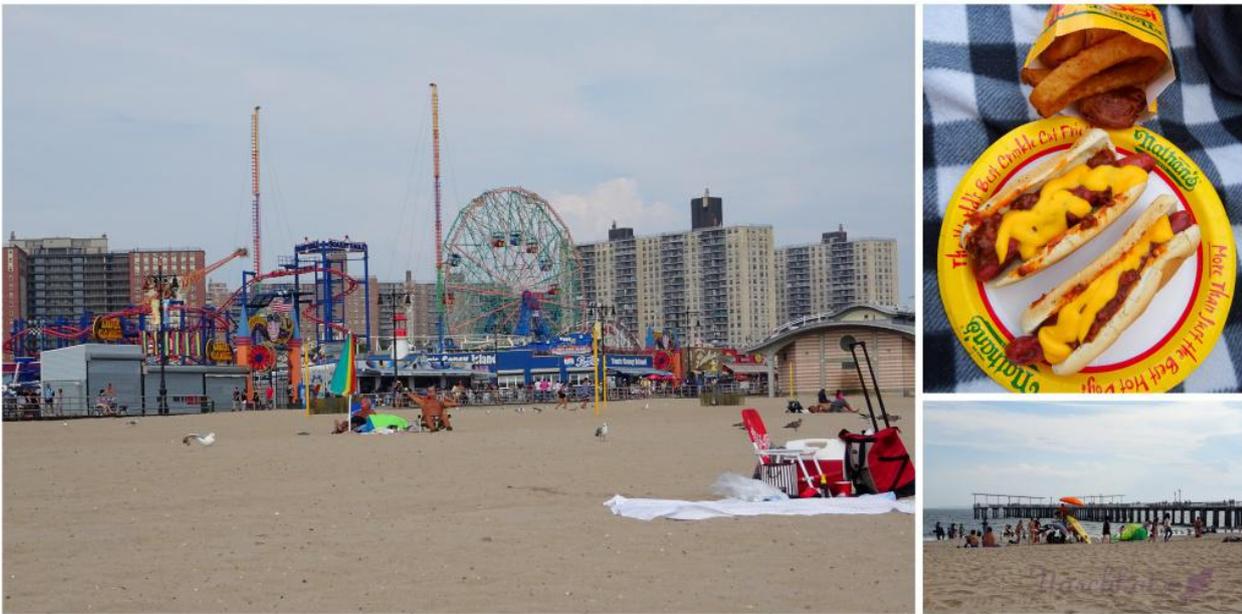
Aber was ist Pastrami überhaupt, fragen sich nun sicher viele! Pastrami kam aus dem Rumänischen über die jüdische Küche nach Amerika und ist ein stark gewürztes, gepökeltes und leicht geräuchertes Fleisch (Rind), das in dünne Scheiben geschnitten und in sagenhafter Höhe zwischen zwei Brotscheiben gestapelt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

---

## [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, Originellem 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