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