

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, ein Wahrzeichen der Stadt, an dem man bei genauerem Hinsehen auch die Wasserspeier 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 Wurstwaren-katalog 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. Mexikan 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! ♥