

Banana Pudding New York Style



Von der [Magnolia Bakery](#) und ihrem berühmten Banana Pudding hatte ich euch ja schon berichtet. Von vielen anderen kulinarischen Streifzügen im Big Apple auch. ([KLICK](#) & [KLICK](#)) Man könnte fast meinen, Naschkater und ich haben 14 Tage lang non-stop gefuttert. Nein, haben wir nicht. Jedenfalls fast nicht. Wir verbrachten allerdings auch viele Stunden in den großartigen Buchläden der Stadt: [Barnes & Noble](#) und [Strand Book Store](#). Beide sind riesig und echte New Yorker Traditionsgeschäfte mit Nostalgiefaktor. Vor allem der Strand Book Store atmet Geschichte und auch viele Bücher, die man dort erwerben kann, denn es gibt neben neuen auch gebrauchte Exemplare. In diesem Laden hätte ich noch viele Stunden mehr verbringen können, denn allein die Koch- und Backbuchabteilung war sagenhaft. Und so schleppte ich auch 5 Neuerwerbungen heraus und danach durch die Stadt... ok, nach kurzer Zeit schleppte Naschkater die meisten in seinem Rucksack...



Im Strand Book Store stieß ich auch auf ein Backbuch der Magnolia Bakery, in dem diverse Cupcake-Kreationen, Kuchen – und der Banana Pudding zu finden waren, den ich schon gekostet

hatte. Natürlich werden irgendwelche amerikanischen Waffeln verwendet, die ich nicht mal kenne und ein Puddingpulver, das mir ebenso wenig bekannt ist. Beides dürfte man hier eh nicht bekommen. Ansonsten war das Rezept von den Zutaten her recht einfach und so habe ich diese Woche gleich mal aus dem Gedächtnis und nach Gefühl einen Versuch gewagt.

Fazit: Lecker! Geht auch mit deutschen Zutaten. =)

Die Neapolitaner waren eine Notlösung, eigentlich wollte ich Waffeln mit heller Vanillefüllung. Andererseits sorgen sie für eine Schoko-Nuss-Note, die gut zu den Bananen passt... Wer es lieber klassischer mag, sollte helle und im Geschmack eher neutrale Waffeln nehmen oder Scheiben von Löffelbiskuits.



Für 6 Portionen:
1 Packung Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{2}$ L Milch

2 EL Zucker
3 Bananen
 $\frac{1}{2}$ Becher Schlagsahne
2-3 EL Puderzucker
2 Packungen Neapolitaner (oder Ähnliches)

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Waffeln oder Kekse in Stückchen brechen oder schneiden.

Die Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, mit dem Pudding mischen und dann alle Zutaten schichten. Mit Waffelstückchen beginnen, dann Creme und Bananen und immer so weiter. Mit Creme abschließen und zwei oder drei Bananenscheiben zur Verzierung oben drauf setzen. Im Kühlschrank ein paar Stunden durchziehen lassen oder zumindest eine Weile stehen lassen, damit die Waffeln/Kekse weich werden.[nurkochen]



Das Original war etwas fester, vielleicht waren die Verhältnisse der Zutaten anders oder der Pudding ist dort

allgemein fester...wer weiß. Dieser Pudding ist jedenfalls umso luftiger und cremiger und mit Sicherheit genauso sündig wie sein New Yorker Vorbild. =)

Lasst ihn euch schmecken und habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)



Am

Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch – Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren

Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am [SprinklesATM](#) vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Dollar pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It's worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.



Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten [Magnolia Bakery](#), die etwas schwierig zu finden ist, denn sie ist im Kaufhaus Bloomingdale's untergebracht. Bekannt wurde die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im

Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red Velvet, Carrot und Schoko mit Mokka) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.

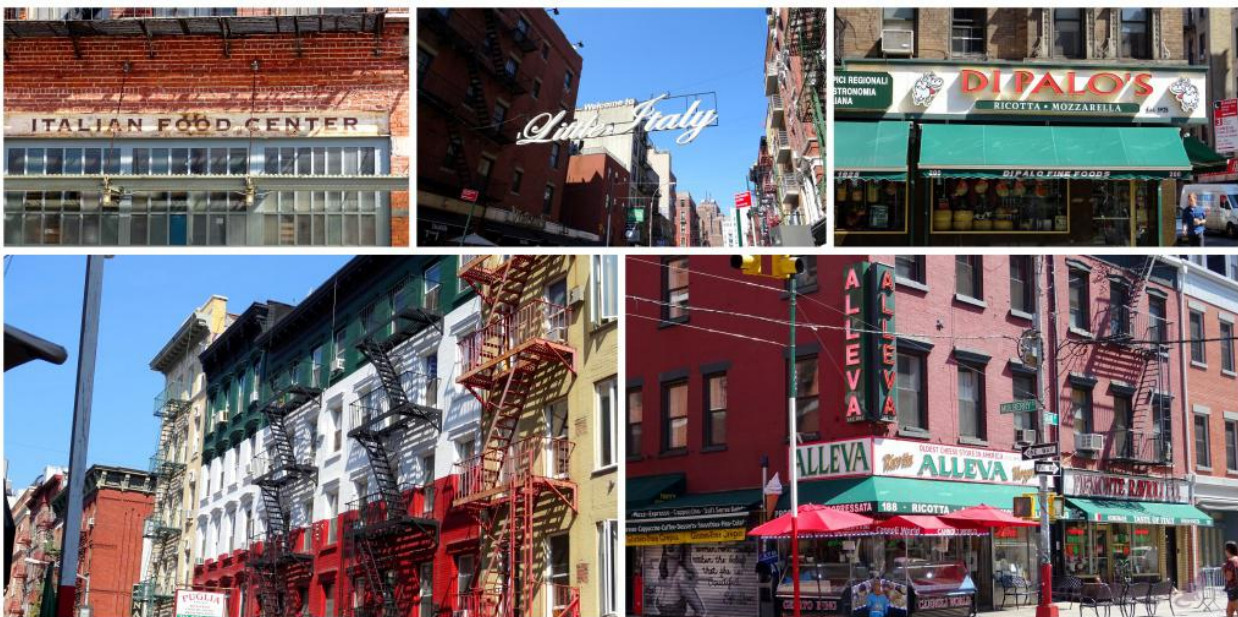


Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbeigehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im [Chelsea Market](#), wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es [Ninth Street Espresso](#) und absolut empfehlenswerten Cappuccino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!

Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei [Roasting Plant](#) in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch gemahlen und zu wunderbaren Espressi oder Capuccini verarbeitet.



Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „[Two Boots Pizza](#)“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.



Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift –

es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterlädchen, Marktstände mit exotischen, uns unbekannten Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.



Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war allerdings gesperrt... Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen

space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)

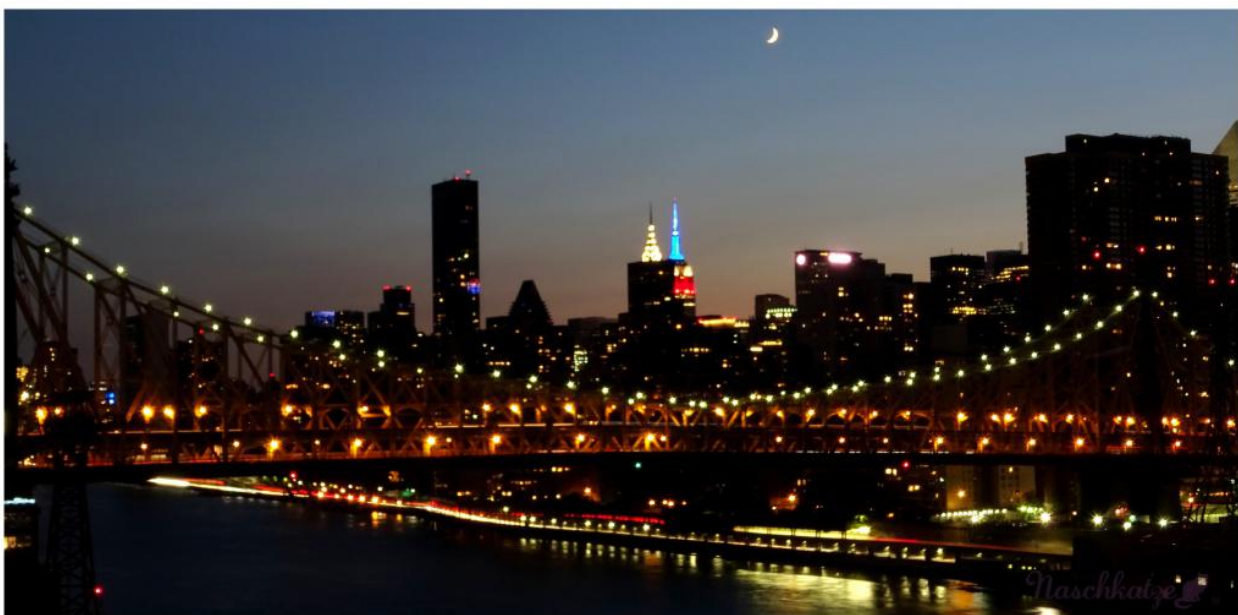


Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.

Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!

Eure Judith



Blick

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 Wasserspeicher 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

geföhlt 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 Käselaike 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 Näschen.

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, 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