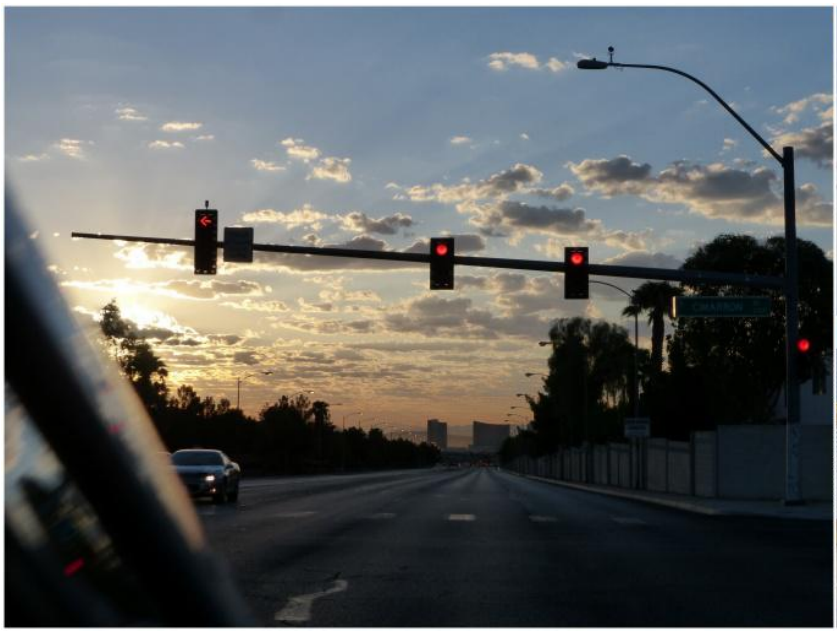
Gastblog: Heikes kulinarischer Streifzug in Las Vegas

Heute berichtet meine Freundin Heike von ihrem Las Vegas-Trip. Da sie dort häufiger Familie besucht, kennt sie Insidertipps abseits der Touristenpfade und verrät euch hier, wo ihr lecker essen gehen könnt. Danke liebe Heike für den Gast-Beitrag und alle, die du noch in Planung hast ! =) ♥



Jetlag-Frühstück

2:53 Uhr, morgens natürlich. So ein Mist, ich bin plötzlich hellwach. Der Jetlag lässt grüßen. Mein Freund ist auch schon auf. Nach einer kurzen Erfrischung im Pool machen wir uns auf den Weg zum Madhouse Coffee Café. Es hat 27°C bei ca. 25% Luftfeuchte und wir brausen mit offenen Fenstern die West Desert Inn Road runter, auf der sich das Café befindet. Das Madhouse ist eines der wenigen Cafés in Vegas, das abseits vom Strip 24 Stunden geöffnet hat.

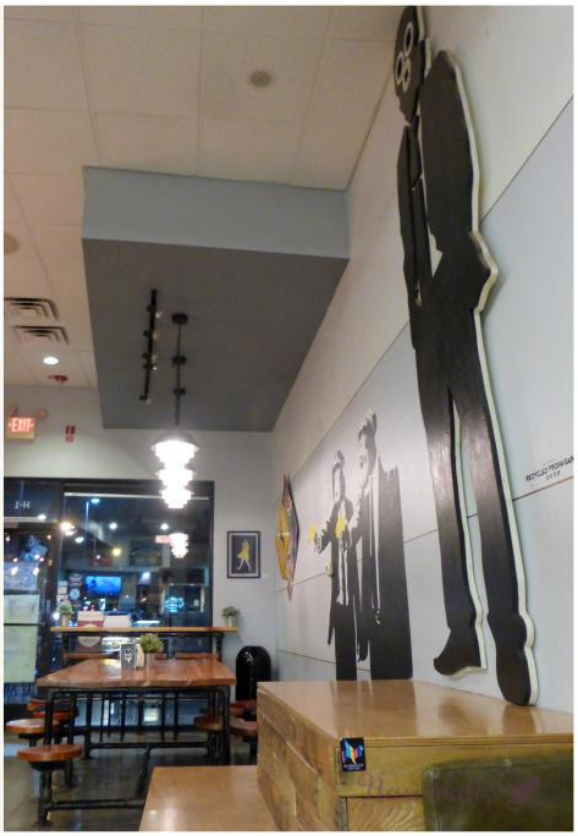
Der Strip ist DIE Touristenmeile schlechthin. Dort befinden sich die bekanntesten Casinos und Hotels wie das Mandaly Bay,

das Bellagio oder das Venetian und man findet zahlreiche Bars, Cafés, Restaurants und Fastfood-Schuppen, die rund um die Uhr auf haben. Für diesen Blogbeitrag möchte ich mich allerdings auf die weniger touristischen Attraktionen konzentrieren und euch ein paar Tipps für ein alternativ-individuelles Las-Vegas-Erlebnis geben.

Es ist noch dunkel und wir treten von der trockenen Wärme draußen in das auf fast Kühlschranktemperatur klimatisierte Café. Das mit den Klimaanlagen ist hier fast überall so und bedeutet für empfindliche Leute, dass sie immer etwas Dünnes zum Überziehen mithaben sollten. Wir sind nicht die einzigen Gäste. Draußen sitzen ein paar junge Männer auf der Terrasse, trinken Cola und rauchen eine Shisha, die man sich im Café bestellen kann.
Wow, wir sind begeistert! Nicht von dem Shisha-Angebot, aber von der Tatsache, dass das Madhouse nicht nur Café ist, sondern auch eine kleine moderne Kunstgalerie. Ausgestellt wird Popart von einem Künstler (recycled propaganda) mit sozio-politischer Botschaft. Kein Café für Republikaner! Wir werden sehr freundlich vom Barista empfangen und bestellen erstmal einen Espresso und einen Cappuccino. Uns wird vorsichtshalber erklärt, dass das Madhouse seiner Kundschaft ein „authentisches Kaffeeerlebnis“ bieten möchte und dass deshalb die Portionsgrößen etwas kleiner sind als bei

Starbucks. Wir bekommen „normale“ Tassen, keine Eimer und stellen fest, dass der Kaffee sehr gut ist. Zu essen gibt es diverse Süßteile, wie Muffins, französische Macarons und Croissants, die in einer Glastheke sehr ansprechend präsentiert werden. Außerdem kann man Sandwiches bestellen; ein paar Pastagerichte und vegane Alternativen gibt es auch. Das Kaffe- und Teemenü ist so umfangreich wie das Essensmenü. Es gibt neben den normalen Sachen wie Filterkaffee oder Latte auch verschiedene aromatisierte Kaffees und Iced Coffee-Variationen. Kostenloses Wifi gibt es hier in Vegas sowieso fast überall, allerdings bietet das Madhouse seinen Kunden auch Steckdosen und sogar USB-Ports zum Aufladen ihre elektronischen Geräte.
Bewertung: Absolut empfehlenswert, kulturelles Angebot inklusive!

Achtung: Es gibt eine zweite Madhouse Coffee Filiale in der South Eastern Avenue, die aber erst um 7 Uhr öffnet. Es ist kleiner und die ausgestellte Kunst ist zwar nicht schlecht und schön bunt, wirkt aber etwas semiprofessionell. Dafür gibt es ein Regal mit Brettspielen und Puzzles. Der Service und das Angebot an Essen und Trinken ist aber genauso gut wie im Madhouse in der Desert Inn Road. Auf Tripadvisor findet man übrigens nur das kleine Madhouse in der Eastern mit falschen Infos zu den Öffnungszeiten.



Eine Alternative zum Madhouse Coffee ist das Sunrise Coffee auf dem East Sunset Boulevard, nahe dem Flughafen. Das Sunrise öffnet um 6 Uhr. Hier gibt es nur vegetarische und vegane Gerichte, aber die Burritos sind die besten, die ich je gegessen habe – absoluter Essensorgasmus! Mein Favorit, der Nom Nom Burrito, ist ein Kunstwerk aus folgenden Zutaten: Tomaten-Basilikum Tortilla gefüllt mit Omelette, mexikanischen Bohnen, Kartoffelwürfeln, frischem Blattspinat und Tomaten, Avocado und Frischkäse. Neben den Burritos stehen verschiedene Bagels und Sandwiches zur Auswahl. Für die, die zum Frühstück lieber Süßes genießen, gibt es Müsli mit Jogurt, Früchten und Nüssen oder diverse Süßteile wie Cookies, Scones und Muffins. Fazit: Ein absoluter Geheimtipp ganz ohne Tourismusfaktor!

Auch hier muss man etwas aufpassen, dass man nicht im falschen Café landet. Ganz in der Nähe gibt es nämlich auch das Sunrise Café (nicht Coffee), das um 7 Uhr öffnet und etwas für diejenigen ist, die gerne so richtig amerikanisch frühstücken möchten. Hier gibt es riesige Portionen von Pancakes, French Toast, Bacon and Eggs usw. Es handelt sich nicht um eine

Fastfoodkette, sondern um einen Familienbetrieb und findet deshalb und wegen des leckeren, wenn auch sehr kalorienreichen Essens hier Erwähnung.

Auch zu empfehlen für Freunde von riesigen Portionen und des Real American Food ist das Squeeze In. Das ist eine kleine Kette mit acht Restaurants in ganz Amerika, wovon zwei in Las Vegas sind. Die Spezialitäten dort sind Omelette und Eier Benedict in allen erdenklichen Variationen. Aber es gibt natürlich auch Pancakes, Burger, Sandwiches, Suppen, Salate und vegane Speisen. In beiden Restaurants kann man nicht nur frühstücken, sondern auch zu Mittag essen.

Bewertung: Für alle, die traditionell amerikanisch und inmitten von Einheimischen essen möchten, ein absolutes Muss!

Kulinarischer Kreta-Streifzug & Baklava ohne Kristallzucker

Ein bisschen hatte ich euch ja schon von unseren Kreta-Highlights erzählt. Aber von Leckereien oder typischen kretischen Gerichten noch nicht so viel. Deswegen gibt es heute, neben einem (gesünderen) Baklava-Rezept auch ein paar kulinarische Erinnerungen.

Kreta hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich, war bereits italienisch (venezianisch und römisch, um genau zu sein), türkisch, deutsch, … Vor allem die Türken scheinen kulinarisch Einfluss gehabt zu haben, obwohl die türkische und griechische Küche ja tendenziell Ähnlichkeiten hat und ich nicht sagen könnte, wer denn nun was erfunden oder übernommen hat.
Auf jeden Fall wusste ich nicht, dass es auch auf Kreta Baklava gibt, was ich aber wirklich toll fand. Eine andere, baklavaähnliche Süßspeise heißt Kataifi und wird aus dünnsten Teigfäden gemacht.
Ebenfalls typisch sind Kräuter, die gedünstet und mit Olivenöl und Zitronensaft serviert werden (Wlita). Leider konnten wir diese Spezialität nicht probieren, da die meisten Tavernen sie nicht auf der regulären Karte haben.

Frischen Fisch gibt es überall und diese Gelegenheit sollte man auf jeden Fall nutzen. In der Nähe unseres Hotels in Skaleta an der Nordküste gibt es eine schöne Taverne direkt am Meer namens Pasithea. Dort kann man den kleinen Strand mit gratis Liegestühlen und Schirmen nutzen, kann mit Blick aufs Meer wunderbar speisen oder abends bei Sonnenuntergang Cocktails trinken. Wir haben mehrmals da gegessen und hatten einen Fisch auf dem Teller, der selbst gefangen war und sicher zwei Stunden vorher noch geschwommen ist.
Dessert gab es mit der Rechnung aufs Haus und einen Raki noch hinterher – ebenfalls ein typisch kretisches Produkt, das oft mit Honig und Zimt verfeinert ist.

Taverna Pasithea in Skaleta mit Meerblick, Dessert Kataifi mit Cocktails

Auf jeden Fall essen sollte man auch selbst gemachte gefüllte Weinblätter, denn die schmecken völlig anders als die gekauften! Gefüllte Tomaten sind eine Spezialität auf Kreta, wie auch Lamm und Moussaka, der herzhafte Auflauf aus Hack, Kartoffeln und Auberginen.
Ein griechischer Salat ist immer eine gute Idee, denn die Tomaten schmecken viel reifer und intensiver als bei uns und der Schafskäse ist ein Gedicht.
Wer Kaffee mag, muss natürlich den griechischen Kaffee mit

Bodensatz probieren, der immer ein bisschen gesüßt wird, und im Sommer ist ein Frappé immer eine gute Erfrischung. Im Stadtgarten von **Chania** gibt es ein wunderschönes **Kaffeehaus** namens „O Kipos“, in dem der griechische Kaffee noch ganz traditionell im Kupferkännchen serviert wird. Wir haben ihn draußen im Schatten genossen, aber ein Blick ins Innere lohnt sich!

Kaffeehaus im Stadtgarten von Chani mit Kupferkännchen, oben rechts Auberginen“salat“

In **Rethymno** gibt es mitten in der Altstadt, in der Gasse Nikiforou Foka, eine kleine **Bäckere**i, die köstliche süße Teilchen herstellt, aber auch Tiere und traditionelle Kränze aus Teig. Der Bäcker stand am kleinen Fenster und schaute auf die Gasse, als wir vorbei liefen und zeigte mir dann stolz seine Produkte. Ich war begeistert und kaufte zum Schluss ein Teilchen mit einer Cremefüllung und Zimt-Zucker.

Sehr gut gegessen haben wir, abgesehen von der **Taverna Pasithea** (wo man auch jederzeit freies Wifi hat), in der Taverne am Parkplatz zum Preveli-Strand und in der **Taverne Rousios** in Agia Roumeli, dem Endpunkt der Wanderung durch die Samaria-Schlucht. Man sitzt auf einer wunderschönen Terrasse, direkt am Fußweg zwischen Schlucht und Dorf. Naschkater hatte dort geschmortes Lamm und ich habe meine erste Moussaka gegessen, die grandios lecker war.

Taverna Rousios, Lamm mit Kartoffeln, Moussaka, griechischer Salat

Auf jeden Fall sollte man auf Kreta den griechischen Joghurt

mit **Honig** probieren und sich auch Honig mitnehmen, den es überall zu kaufen gibt. In den Bergen haben wir zahllose Bienenstöcke gesehen und auch am Straßenrand Honig direkt vom Imker gekauft.

Neu war für uns, dass es **Avocado**-Plantagen auf Kreta gibt. Der Familienbetrieb Lappa Avocado aus dem Dorf Argiroupoli mitten in den Bergen stellt seit über 30 Jahren Bio-**Kosmetik** und **Öl** aus der Frucht her und versendet in die ganze Welt. Avocadoöl ist super gesund, lässt sich hoch erhitzen und schmeckt ungewohnt, aber sehr lecker.
Aber nun habe ich euch sicher genug den Mund wässrig gemacht und stelle euch noch meine Variante der Baklava vor. =)

Ich habe eine runde Form genommen, dafür muss man die Form auf

den Teig legen und diesen dann mit einer Schere rund ausschneiden.
Wer es sich einfacher machen und keine Reste haben will, nimmt eine rechteckige Form oder ein passend großes Blech.
Eigentlich hatte ich 300 g Nüsse gehackt, aber das fand ich viel zu viel, obwohl die Baklava schon wirklich voll gestopft war mit Nüssen. Im Rezept habe ich sie dann reduziert und empfehle auch, nicht zwischen alle Teigschichten Nüsse zu geben, wie ich es getan habe.

Für 1 Blech:
2 Packungen Filoteig
150 g fein gehackte Walnüsse
200 g Butter

100 ml Wasser
100 ml Honig (oder Ahornsirup)
1-2 EL Zitronensaft

optional 2 Handvoll fein gehackte Pistazien zum Dekorieren
evtl. zusätzlicher Ahornsirup

Die Butter schmelzen lassen.
Eine runde oder viereckige Backform mit Backpapier auslegen, zwei Teigblätter einlegen und dünn mit Butter bestreichen. Drei weitere Blätter einlegen und bestreichen. Nüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf drei weitere Blätter legen und einstreichen. Dann wieder Nüsse verteilen und nochmals drei gebutterte Teigblätter auflegen. So weiter verfahren bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt noch mal mit Butter bestreichen.
Die Baklava dann vorsichtig mit einem spitzen, scharfen Messer in kleinere Drei- oder Vierecke schneiden. (Ich habe mir bei einer Bloggerkollegin ein tolles Muster abgeschaut).
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf ca. 150 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.
In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Zitronensaft leicht

erwärmen und den Honig oder den Ahornsirup darin auflösen.
Die Baklava nach dem Backen sofort gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Zur Verzierung fein gehackte Pistazien darüber streuen.

Wem es jetzt noch nicht süß genug ist, denn Baklava ist im Original eine unglaublich zuckrige Angelegenheit, der kann noch mehr Ahornsirup drüber gießen. Das haben Naschkater und ich auch gemacht und es schmeckt einfach nur köstlich!

Ich hoffe, ich konnte euch ein paar Einblicke in die

kulinarische Welt Kretas geben und vielleicht schaut ihr ja bei der einen oder anderen Location vorbei, wenn ihr mal in Kreta seid. Es lohnt sich auf jeden Fall, diese schöne Insel zu bereisen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith

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

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 Doller 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 Mokkacup) 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 vorbei gehen 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 Cappucino 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.

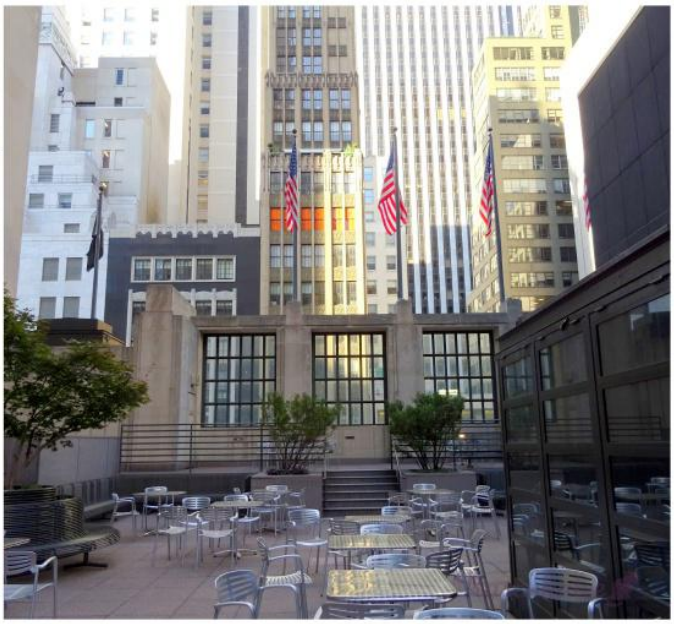
Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „**Two Boots Pizza**“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich 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

von unserer Dachterrasse auf Manhattan

Blauer Himmel, blaues Meer: Streifzug entlang der Côte d´Azur durch Nizza und Cannes

Es waren paradiesische Tage. Blau wohin man blickte, der Himmel, das Meer. Die Sonne schien auf kleine Küstenorte mit ockergelben Häusern und glitzernden Buchten. Bougainvillea tupfte pinke Farbkleckse in pittoreske Straßenzüge.
Nach vielen Jahren hatten meine Brieffreundin Anika und ich es endlich geschafft, einmal wieder gemeinsam wegzufahren. Früher hatten wir das einmal im Jahr getan, es war sozusagen unser Jahrestreffen, während wir uns die restliche Zeit über nur schrieben. Dieses Jahr wollten wir es nicht nur schaffen, sondern auch ein Ziel mit Schönwettergarantie. Mit Nizza lagen wir da goldrichtig.

Vier ganze Tage hatten wir Zeit, um zum ersten Mal die Côte d´Azur zu erkunden. Bisher hatte ich zum Land Frankreich lediglich Paris, die Bretagne, die Normandie und das Elsass im Kopf, nun kam ich endlich in den ersehnten Süden.
Schon nach zwei Tagen wussten wir, hierher fahren wir noch einmal! Die Küste, die Örtchen, das Klima – alles ist wunderschön! Nicht zu vergessen das Essen!

In Frankreich kann man generell sehr gut essen, egal in welcher Region und welche Spezialitäten. Nizza war früher italienisch und ich finde, das merkt man der Region an. Erstaunlich viele Restaurants sind italienisch oder bieten Pasta und Pizza an. Auch Eis gibt es reichlich. Wenn ihr in Nizza seid, müsst ihr unbedingt bei Fenocchio ein Eis essen! Diese Eisdiele hat eine unvorstellbar große Eistheke mit den verrücktesten und spannnendsten Sorten, die ich je auf einem Haufen gesehen habe. Da gibt es Klatschmohn, Rosmarin, Salzkaramell, Schoko-Ingwer (sehr empfehlenswert), Avocado (nicht sonderlich aromatisch, aber mal was anderes), Schwarze Olive, Tomate Basilikum, Lavendel, Rose, Jasmin,… ich könnte ewig weitermachen.

Abends haben wir gerne einen Salat gegessen und natürlich musste auch mal ein Nizza-Salat sein. Einen sehr guten bekamen wir in der Brasserie Le Gambetta. Auch der Italienische Salat mit Antipasti und Melone war sehr lecker und ebenso der

Nachtisch. Wir wollten Crème brûlée haben, es gab jedoch nur Crème brûlée- Eis. Es war köstlich.

Eine weitere Spezialität der Region ist das Pan bagnat, was man wohl als „nasses/aufgeweichtes Brötchen“ übersetzen könnte. Es ist rund und mit Nizzasalat gefüllt. Wir haben uns eins mitgenommen für den Trip ans Cap Ferrat und es am Strand gegessen. Leider ist es eine leicht fettige Angelegenheit, so dass ans Fotografieren nach dem Auspacken nicht zu denken war.

Einen Tag fuhren wir mit dem Zug nach Cannes. Die Stadt eignet sich gut zum Shoppen und essen gehen, große Attraktivitäten, die man sich ansehen kann, bietet sie jedoch nicht.

Der überdachte Markt ist sehr schön und dort gibt es auch Socca, eine Spezialität aus Kichererbsenmehl. Daraus wird auf einer großen Metallplatte eine Art Crêpe gebacken, der in Stücke geschnitten wird. Leider haben wir es nicht geschafft, Socca zu probieren. Aber wir werden ja wieder kommen. =)
Unser Marco Polo Reiseführer empfahl eine kleine Crêperie im Zentrum, wo es auch Galettes, also Buchweizencrêpes, gibt. Dort aßen wir zu Mittag und ich kann La Galette de Marie sehr empfehlen. Diverse herzhaft gefüllte Galettes erschweren die Wahl und wer zum Dessert noch einen süßen Crêpe möchte, hat es nicht leichter. Dazu ist natürlich eine Karaffe Cidre ein Muss, der in den traditionellen Tassen serviert wird. In französischen Restaurants kann man übrigens immer eine kostenlose Karaffe stilles Wasser (une caraffe d´eau) bestellen! Dann kann man sich ein Weinchen oder ein bisschen Cidre zum Essen gleich nochmal so gut gönnen! ;)

Vor Cannes liegt die Insel Sainte Marguerite, die auf jeden Fall einen Besuch wert ist. Sie ist unbewohnt und die vielen Touristen und Einheimischen, die jeden Tag mit der Fähre übersetzen, verlaufen sich in den Kiefernwäldern, so dass man dort Ruhe abseits des Trubels finden kann. Außerdem gibt es zauberhafte Badebuchten mit Felsen, Kiefern und sogar Versorgung: Ein kleines Bötchen fährt die Küste entlang und verkauft vom Boot aus Eis, Getränke und Kaffee an die

Badenden.

Ein Higlight war für uns auch der letzte Tag, an dem wir noch einmal zum Cap Ferrat fuhren. Dort liegt die Villa Ephrussi de Rothschild auf einem Hügel mit Rundumblick aufs Meer und umgeben von einem der schönsten Gärten, die ich je gesehen habe. Neun Gärten vereint dieser Park, darunter ein japanischer, ein florentinischer und ein spanischer Teil. Im Wasserbecken vor dem Haus gibt es musikbegleitete Wasserspiele und das Haus selbst platzt fast vor lauter Kunstwerken, Möbeln verschiedener Epochen und Sammlungen von Porzellan, chinesischer Seide und Wandteppichen. Die Baroness Béatrice de Rothschild ließ dieses Anwesen als Sommerresidenz erbauen und brachte darin viele Kunstwerke unter, die sie während diverser Reisen erwarb. Wer sich für Architektur, Stilepochen, Kunst und Gärten interessiert, muss dieses Anwesen einmal gesehen haben! Ich werde auf jeden Fall noch einmal hinfahren.

Mit diesen Eindrücken aus Südfrankreich konnte ich euch hoffentlich etwas über diese Region erzählen, das ihr noch nicht wusstet oder kanntet und ordentlich Reiselust und Appetit auf Südfrankreich machen. Als Reiseziel lohnt sie sich!
Habt eine genussvolle Zeit, ihr Lieben,
eure Judith