

DUMONT

Reise-Taschenbuch

new york

A photograph of a person in silhouette looking out a window at a city street scene. The person is in the foreground, looking towards the right. The window shows a street with several people walking, a building, and a street sign. The scene is brightly lit, suggesting daytime. The overall color palette is dominated by the blue and purple tones of the person's silhouette and the bright light coming through the window.

Der Magen knurrt – aber wohin zum Essen?*

Die ganze Stadt ist ein Restaurantviertel, es ergibt deshalb wenig Sinn, einzelne Orte herauszupicken. Doch trotzdem existieren Gegenden, in denen man leichter und schneller das Richtige für den Appetit findet.

Roosevelt Avenue 📍 Karte 5, E4:

Wer sich einmal rund um die Welt futtern möchte, der wandelt in Queens an der Roosevelt Avenue entlang durch Jackson Heights und lässt sich von den vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Gerüchen betören.

East Village 📍 D–E 18: Im Südosten Manhattans findet sich die Avantgarde der Restaurantszene, hier sammelt sich alles, was cool und neu und hip ist.

Flatiron 📍 D 15/16: Seit Ankunft der Technologiebranche ist die Gegend eine kulinarische Edel-Destination geworden.

Smith Street 📍 Karte 3, B–D 23–26:

Entlang der Smith Street und der Court Street in Cobble Hill findet sich eine Ansammlung gemütlicher, leckerer und guter Restaurants, die Brooklyn auf die kulinarische Landkarte gesetzt haben.

Zentral Harlem 📍 Karte 2, H6:

Um die Kreuzung 125th Street und Lenox Avenue ist in den vergangenen Jahren eine überaus bunte Gastro-Szene entstanden mit einem Angebot von klassischem *soul food* über senegalesisch bis hin zu neapolitanischer Pizza.

* Wo Sie in den verschiedenen Stadtgegenden gut essen können, steht an Ort und Stelle im Buch.

TYPISCH NEW YORK

T

Jüdische Leckereien: Vieles, was als klassische New Yorker Küche gilt, stammt aus den Töpfen der jüdischen Einwanderer aus Osteuropa und Russland. Da ist das berühmte Pastrami-Sandwich, das keiner besser macht als das Katz's an der Houston Street, nicht zu vergessen auch das Reuben (Corned Beef, Schweizer Käse, Sauerkraut und russisches Dressing) und das Corned Beef Sandwich, die Geschwister des Pastrami. Dann der Bagel, das Allzeit-Allzweck-Gebäck, das sich sowohl bestens mit Süßem als auch Herzhaftem versteht. Oder die eingemachten Gewürzgurken, die früher auf der Lower East Side den Kunden aus Fässern gereicht wurden. Und schließlich gibt es auch noch die Kartoffel-*knishes*,

die früher auf der Straße verkauft wurden. Ironischerweise sind die alten jüdischen Delicatessen-Läden, wo all das zu haben ist, vom Aussterben bedroht. Ein guter Laden, wo es die Leckereien noch zu kaufen gibt, ist das 2nd Avenue Deli an der 34th Street (<http://2ndavedeli.com/locations/>).

Italienische Köstlichkeiten: Aber auch die italienischen Einwanderer haben ihre Spur hinterlassen. New Yorker nehmen ihre Pizza sehr ernst und sind stolz auf den New York Style – dünne Pizza mit dicker Kruste, die in breiten Einzelstücken verkauft wird. Das Format kommt New Yorker Lebensgewohnheiten entgegen, man kann sie mit einer Hand zusammenfalten und so im Gehen essen.

Ausgewählt

Dauerbrenner

Seite 59

10 Barbeta: Italienischer Klassiker, mit seinen 113 Jahren das älteste Restaurant New Yorks im Familienbesitz. 📍 Karte 7, D 13

Seite 143

3 Katz's Delicatessen: Eine Institution, nicht erst seit dem Film »When Harry met Sally«. Die Sandwiches sind dick belegt. 📍 D 18

Seite 60

11 Shake Shack: Burger frisch aus dem Kiosk herausgereicht – der vibrierende Buzzer gibt Bescheid, wenn Ihre bestellte Köstlichkeit fertig zubereitet ist. 📍 D 16

Seite 124

7 Old Homestead Steak House: Seit 1868 in Betrieb, ist das Old Homestead eines der ältesten und besten (Steak-)Restaurants Amerikas. 📍 B 16

Ungewöhnlich und szenig

Seite 105

2 Red Rooster: Jeden Abend drängelt sich die Szene rund um die Bar. New Yorker Klassiker

kombiniert mit *soul food* – wer kann's ihnen verübeln? 📍 Karte 2, H 6



Seite 124

8 Café Grumpy: Entgegen dem allgemeinen Weltbild will dieses Café Café bleiben. Deswegen: Laptops verboten! 📍 C 15

Seite 148

3 Mission Chinese Food: Traditionelle chinesische Gerichte in zeitgemäßer Interpretation, wie etwa Papaya- und Bananenblüten-Salat oder philippinisches Huhn. 📍 D 19

Seite 148


5 Cafe Gitane: Marokkanische Köstlichkeiten, die jeden Tag Hipster anziehen. Perfekt zum Leuteschauen. 📍 C 18

Seite 221


3 La Morada: Hervorragende mexikanische Küche, gekocht von politischen Widerständlern. 📍 Karte 5, D 3

Sattmacher

Seite 106

8 Sylvia's: Sylvia Woods bekoht ein immer volles Haus – mit Portionen, die locker für den ganzen Tag reichen. Besonders: Gospel-Brunch am Sonntag.  Karte 2, H 6

Seite 124

6 Raoul's: Verlässliche französische Küche wird hier Neugierigen und einem bunt gemischten Stammpublikum serviert.  B 18


Seite 81

5 Momofuku Milk Bar: »Wir verkaufen keine vegetarierfreundlichen Dinge«, heißt es auf der Speisekarte. Trotz Vegetariertrend hat dieses Konzept voll eingeschlagen. Kein Wunder, bei den leckeren Fleischgerichten.  D 17

Seite 58


6 The Breslin: Auf Kalorien zu achten ergibt hier keinen Sinn. Ob



Schwein, Lamm oder Ribeye, hier gibt es nur Deftiges. Die Kritiker stehen kopf – und die Gäste in endlosen Warteschlangen.  D 15

Local Heroes

Seite 124

5 Cookshop: Lokale Zutaten, moderne, offene Küche – und das in der Nähe der Top-Sehenswürdigkeit High Line.  B 15



Seite 195


2 Juliana's Pizza: Die Betreiber beziehen ihren (für Vegetarier geeigneten) Mozzarella direkt aus Brooklyn.  C 21

Seite 60

7 Union Square Greenmarket: Lebensmittel aus der Umgebung, frisch, knackig und gesund.  D 16


Seite 196

6 Roberta's Pizza: Zutaten, auf der eigenen Dachterrasse gezogen,


selbst gebackenes Brot und eine eigene Internet-Radio-Station. Coolness in Bushwick, die schmeckt.  östl. G 22

Zum Snacken


Seite 143

1 Russ & Daughters: Leckere Lachsbagels und anderen frischen Fisch zum Mitnehmen gibt es hier.  D 18

Seite 195


1 Brooklyn Ice Cream Factory: Zucker in der Hand – ein Eis von dieser Eisdieler muss sein.  C 21

Seite 58


4 Eatly: Italienische Köstlichkeiten zum Fingerablecken in Midtown.  D 15/16

Liebliche

Seite 197

10 Smorgasburg: Street Food Festival, das jedes Wochenende in Brooklyn zelebriert wird.  G 18 und südl. Karte 3, F 26

Seite 80

1 Barney Greengrass: 110 Jahre auf dem Buckel und eines der letzten authentischen jüdischen Lokale.  E 9

Flanieren

An Schaufenstern entlanglaufen — durch Märkte stöbern, das Besondere entdecken ...

Schaufenstermeilen

Fifth Avenue: 📍 C 16–H 8

Die Flagship-Stores der großen Marken sind die Klassiker schlechthin. Die einen shoppen, während die anderen sehnsuchtsvoll seufzen. S. 50

Meatpacking District: 📍 B 16–17

New Yorker, die wissen, wohin mit ihrem Geld, lassen die Fifth Avenue links liegen und kommen in die neuen Luxusläden. S. 115

Elizabeth Street: 📍 C 18

Mitten in NoLIta sitzen junge Designer, die schöne Mode anbieten. S. 138

Bedford Avenue: 📍 F 20–G 19

Die Mode von morgen kauft man – wo wohl? Richtig, in Williamsburg. Design-



An die Stände, fertig, los! Jedes Wochenende kann beim Brooklyn Flea der Geldbeutel geleert werden.

ERLEBNIS STATT AKTIVITÄT

E

Shopping ist in New York weniger eine Aktivität als ein Erlebnis. Die Kunst des Einkaufens liegt deshalb darin, sich die richtige Art von Erlebnis auszusuchen. Folgen Sie dabei Ihrer Laune. Die Stadt wird Sie nicht enttäuschen. Der Weihnachtstrubel an der Fifth Avenue kann ebenso bezaubern wie ein Streifzug durch die Second-Hand-Läden in Brooklyn. Finden Sie die teuerste Handtasche der Welt oder das ausgeflippteste Kleidungsstück. New York macht's garantiert möglich.

gegenstände und Designermode gibt es hier wie Sand am Meer. S. 190

Marktschwärmerei

Brooklyn Flea: 📍 C 21, südl. von C 22

Zweimal gibt es diesen fantastischen Markt: in Dumbo und in Industry City. Die Fahrt nach Brooklyn lohnt sich also doppelt. Hier findet man Unikate, egal ob in Sachen Kleidung, Möbelstücke, bedruckte Leinentaschen oder Schmuck. Hergestellt werden die Sachen übrigens von lokalen Künstlern und Handwerkern. S. 198

&

Fundstücke

Seite 175

24 Bowne Printers: In einer alten Druckerei bietet der Laden selbstgemachtes Papier, Tagebücher und noch viel mehr an. **📍 B 21**

Seite 60

25 MoMA Store: Witzige Kunstgegenstände, ausgefallene Designs und somit auch Souvenirs. **📍 E 13**

Seite 125

3 McNally Jackson: Einer der letzten unabhängigen Buchläden der Stadt, mit abendlichen Lesungen. **📍 C 18**

Seite 197

5 Rough Trade: Riesig (zwei Stockwerke!) cooler Vinyl-Laden mitten in Williamsburg. **📍 G 18**

Märkte und Feinkost

Seite 126

7 Chelsea Market: In einer ehemaligen Keks-Fabrik kann man hervorragend schmausen. **📍 B 15**



Seite 149

4 Di Palo's: Ist nun schon in Urenkel-Hand und führt italienische Spezialitäten vom Feinsten – von Wein bis Käse gibt es alles, was das Herz begehrt. **📍 C 19**

Seite 125

4 Gansevoort Market: Ein Backsteinpalast voll mit Pizza, Tapas, Sushi, Nudelboxen, Eis und Kuchen ... **📍 B 16**

Von Kopf bis Fuß

Seite 126

5 New York Vintage: An New Yorks berühmtesten Second-Hand-Laden kam nicht mal Michelle Obama vorbei, ohne sich einen Schal zu kaufen. **📍 C 15**

Seite 125

2 Jeffrey: In diesem Schuhladen im Meatpacking District bekommt man die großen Modemarken – aber alles ist lässiger. **📍 B 16**

Seite 197

4 Brooklyn Industries: Für junge Leute, die nicht das tragen wollen, was Manhattan für schick hält. **📍 G 19**

Seite 60

3 Macy's: Mutter aller Kaufhäuser mit viel Gedränge und vielen Sales. **📍 D 14**



Seite 126

8 Screaming Mimis Vintage: Retro-Schick vom Feinsten, die Vintage-Fundstücke sind besser als sämtliche neue Industrieware. **📍 B 16**

stöbern