

New York

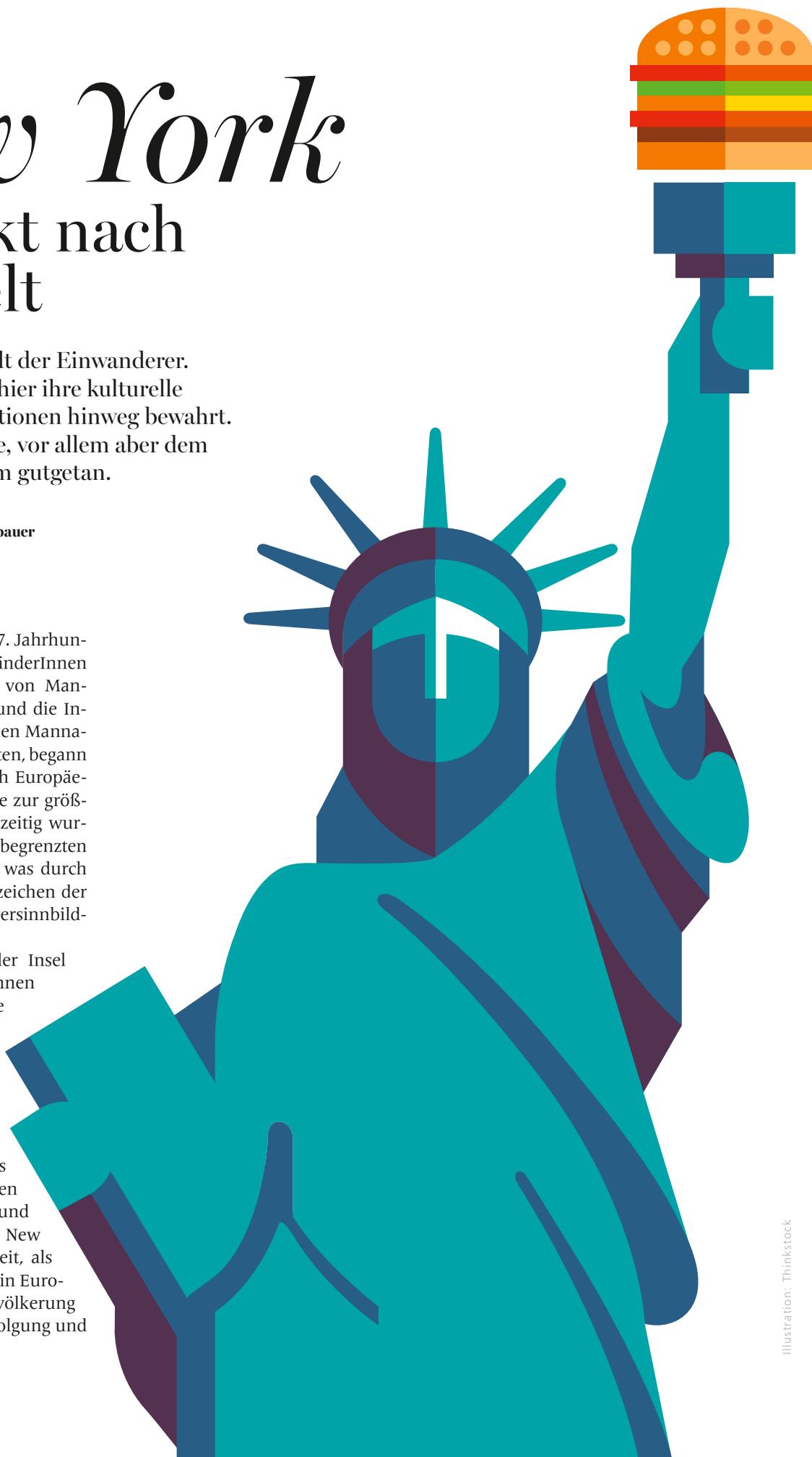
schmeckt nach aller Welt

New York ist eine Stadt der Einwanderer. Die Menschen haben hier ihre kulturelle Identität über Generationen hinweg bewahrt. Das hat der Metropole, vor allem aber dem Speisenangebot extrem gutgetan.

TEXT & FOTOS: **Bianca Gusenbauer**

Schon Anfang des 17. Jahrhunderts, als die HolländerInnen die günstige Lage von Manhattan erkannten und die Insel den dort lebenden Manna-Hatta-IndianerInnen abkauften, begann die zügige Besiedelung durch EuropäerInnen, und New York wurde zur größten Stadt des Landes. Gleichzeitig wurde sie zum Symbol der unbegrenzten Möglichkeiten und Freiheit, was durch das wohl bekannteste Wahrzeichen der Welt, die Freiheitsstatue, versinnbildlicht wird.

Nach der Entdeckung der Insel traten zunächst EuropäerInnen in großen Gruppen die Reise nach New York an, aber in der Folge landeten auch Reisende aus anderen Kontinenten mit einem Gepäck voller Hoffnungen auf ein besseres Leben in der Stadt. Mehr als 17 Millionen ImmigrantInnen landeten zwischen 1894 und 1954 im sicheren Hafen von New York, genau also in jener Zeit, als die wirtschaftliche Situation in Europa schwierig war und die Bevölkerung weltweit unter Kriegen, Verfolgung und Unruhen zu leiden hatte.



BUNTE MISCHUNG

Die Stadt wuchs durch den Zuzug rasant und profitierte von der Arbeitskraft, den Hoffnungen und der Goldgräberstimmung ihrer neuen BewohnerInnen. Viele Zuwanderer haben ihre kulturelle Identität über Generationen hinweg bewahrt und bestimmen auch heute noch das Bild von New York. Little Italy und Chinatown zählen zu den ältesten und bekanntesten Siedlungen dieser Art, aber auch der Stadtteil Queens mit vorwiegend griechischen BewohnerInnen oder Brooklyn mit polnischen oder auch jüdisch-orthodoxen Straßenzügen spiegeln diese sympathische „Salad Bowl“- (Salatschüssel-) Tendenz wider. Das Bild beschreibt das bunte Bestehen unterschiedlicher erkennbarer Kulturen nebeneinander, die sich nicht notwendigerweise miteinander vermischen müssen, aber als getrennte Zutaten ein geschmackvolles Gesamtes abgeben.

“Where does your family come from?” – „Woher kommt deine Familie?“ – ist in Amerika eine häufig gestellte Frage, denn selbst über Generationen hinweg wissen AmerikanerInnen über die Herkunft ihrer Groß- oder auch Urgroßeltern Bescheid. Die Herkunft ist hier ein Grund zum Stolz, denn im Gegensatz zur europäischen Tendenz der Ausgrenzung und engen kulturellen Definition werden in New York die vielfältigen Identitäten als Stärke und Bereicherung empfunden.



New York ist bekannt für seine Straßenmärkte. Hier zeigt sich der kulinarische Schmelztiegel mit einer Vielfalt an Gerichten aus aller Welt.

“We are built on migrants!” – „Unsere Gesellschaft basiert auf Migration!“ – wird oft als Erklärung für das vibrierende kulturelle Stadtleben gegeben.

WURST UND CHINASUPPE

Rund acht Millionen Menschen leben in New York, und die Vielfalt der BewohnerInnen spiegelt sich auch im kulinarischen Angebot wider, denn die Küche ist eine Mischkulanz aus dem, was die unterschiedlichen Einwanderer über die Jahrzehnte ins Land gebracht und mit den Traditionen der UreinwohnerInnen und dem regionalen Angebot gemischt haben. Speisen drücken kulturelle Identifikation und Heimatverbundenheit aus, die mit den anderen EinwohnerInnen geteilt werden.

So eröffneten deutsche MigrantInnen Bier- und Weinlokale und nahmen ebenso die Wursttradition in die neue Welt mit. Ab den 1850er-Jahren machten die ChinesInnen im jetzigen Chinatown eine Vielzahl von Suppenküchen und kleinen Imbissen auf, die nach wie vor mit chinesischen Schriftzeichen versehen sind, und die Küche ist größtenteils authentisch. Auch die IrInnen flohen in jener Zeit vor der Hungersnot nach New York, wo sie selbst gebräutes Bier in Bierlokalen verkauften.

Eine ebenfalls große Rolle spielen die jüdischen MigrantInnen aus Europa, die sich einen besonderen kulinarischen Ruf durch die Konservierung von Rindfleisch und eingelegtem Gemüse machten. Als „Pastrami“ bezeichnet man dieses geräucherte und gewürzte rote Rindfleisch, das dünn aufgeschnitten in Sandwiches serviert wird und ursprünglich aus Rumänien stammen soll. Als bekannteste Pastrami-Institution in New York zählt zumindest unter TouristInnen das jüdische Feinkostgeschäft „Katz’s Delicatessen“, in dem nicht nur riesige Pastrami-Sandwiches mit eingelegten Salzgurken serviert werden, sondern die bekannteste Szene im Film „Harry und Sally“ gedreht wurde. Auch die italienischen MigrantInnen kamen um jene Zeit in großen Gruppen beziehungsweise als ganze Dörfer >>

GESUND LEBEN

Österreichs erfolgreichste Messe für Gesundheit, Wellness & Ernährung

6.-8. Nov 15

Fr 10 - 18 Uhr • Sa & So 9 - 18 Uhr



Mit neuen Themenwelten



SPORT & FITNESS



INFORMATION & BERATUNG



WELLNESS & WOHNEN



KÖRPER, GEIST & SEELE



BEAUTY & VITAL



GESUNDHEITSSTRASSE



BIO & FAIR



KOCHEN & GENIESSEN



BODY & MIND

>> in New York an und exportierten mit Stolz ihre traditionelle Küche. Es verwundert daher nicht, dass es hier herrliche Pizza gibt und die italienischen Einwandernden mit ihren Piz-zaöfen den Grundstein für das moderne Fast Food gelegt haben.

MARKT DER KÖSTLICHKEITEN

Nach dem Zweiten Weltkrieg fanden viele AfroamerikanerInnen und Einwanderer aus Puerto Rico in Harlem ein neues Zuhause und bereicherten das durchaus europäisch beeinflusste kulinarische Angebot wiederum mit neuen Gerichten und Aromen. In den 1970er-Jahren kamen weitere Zuwandernde aus Asien, insbesondere aus Bangladesch, Korea, Thailand, den Philippinen, Pakistan, aber auch aus Lateinamerika, Haiti und Jamaika nach New York, die sich wiederum in eigenen Stadtvierteln niederließen und einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, dass das kulinarische Angebot von New York heute zum reich-

haltigsten und vielfältigsten der Welt zählt. Neben den unzähligen Lokalen werden seit wenigen Jahren kulinarische Straßenmärkte in New York veranstaltet, wie beispielsweise der „Smorgasburg“-Markt im angesagten Stadtteil Williamsburg, zu dem samstags täglich Menschenmassen in Richtung eines freien Parkgeländes pilgern. Der Name spielt auf das traditionelle schwedische „Smörgåsbord“ an, ein Buffet, bei dem warme und kalte Speisen aufgetischt werden. Geduldig reihen sich die „Smorgasburg“-BesucherInnen in teilweise lange Warteschlangen ein, um kleine Gerichte aus unterschiedlichen Ländern zu kaufen. Entweder im Stehen oder am Ufer des East River mit Blick auf Manhattan werden dann die kleinen Köstlichkeiten genascht, verglichen und genossen. Wahrlich ein Fest für die Sinne.

Eine der längsten Schlangen bildet sich beim angesagten Ramen-Burger, dessen Weizenbrötchen mit in Scheiben gepresste Ramen-Nudeln ersetzt

Nahezu eine Institution ist das jüdische Feinkostgeschäft „Katz's Delicatessen“ (li). Ebenfalls ein Dauerbrenner sind Cookies, gefüllt mit Eis oder Cremes. (re.)



wird. Quasi ein glutenfreier Burger der nächsten Generation, der schön fürs Auge ist, aber essenstechnisch durchaus eine Herausforderung darstellt. Gleich daneben stehen mindestens genauso viele Leute für ein viel einfacheres Produkt an: selbst gemachte Pommes frites. Über mehrere Stunden werden hier in großen Gastro-Fritteusen die Pommes knusprig ge-

Pommes mit Koriander-Limetten-Mayonnaise

1 kg festkochende Erdäpfeln, 1–2 Liter Sonnenblumenöl, Salz, 1 Eigelb, 1/2 TL Dijonsenf, 1/2 EL Rotweinessig, 150 ml Sonnenblumenöl, 1/4 TL Salz, 1/4 TL Kristallzucker, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Schale und Saft einer 1/2 Biolimette, 1/4 Bund frischer Koriander

- Für die Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Eigelb, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder einem Schneebesen circa 2 Minuten schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Dann langsam tropfenweise das Öl unter die Ei-Masse rühren, bis eine dicke Creme entsteht.
- Koriander fein hacken und gemeinsam mit Limettenschale und -saft nach Geschmack unter die Mayonnaise rühren, abschmecken und kalt stellen.
- Für die Pommes Erdäpfel schälen und in 1cm dicke Stifte schneiden. Je dicker sie geschnitten werden, desto saftiger werden sie. Je dünner, desto knackiger. Abwaschen und mit einem Geschirrtuch gut trocknen.
- In einem Topf mit dickem Boden das Öl auf ca. 170 °C erhitzen. Das Fett ist dann auf 170 °C, wenn die Pommes leicht zu zischeln beginnen. Erdäpfel im Öl circa 7–10 Minuten frittieren. Darauf achten, dass das Fett immer etwa die gleiche Temperatur hat und nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt wird. Mit einem Knödelschöpfer die Pommes immer wieder in das Fett tauchen und durchrühren.
- Pommes mit einem Knödelschöpfer aus dem Fett in ein Sieb heben und abtropfen lassen.
- Kurz bevor sie serviert werden, das Fett auf 200 °C erhitzen. Wenn das Probestück im Fett jetzt wirklich ordentlich zischelt, dann ist das Fett heiß genug. Die Pommes im heißen Fett nochmals 2–3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Kurz abtropfen lassen und gut salzen.





braten und in großen Stanitzeln nicht mit simplem Ketchup, sondern mit hausgemachten Ketchupvariationen und Saucen verkauft. Und tatsächlich: Das Warten hat sich gelohnt, denn gut zubereitet liegt in der Einfachheit der volle Genuss.

KULINARISCHER AUSTAUSCH

Eine andere neugierige Menschen-schlange wartet geduldig bei den Puerto RicanerInnen, die auf einem Schild schon den Aufbau des karibischen Gerichts „Mofongo“ erklären. Aufwendig werden die in riesigen Töpfen vorgekochten Kochbananen in einem Mörser gestampft und mit einer würzigen Gemüse- oder Hühn-

ersauce, Koriander und einem knusprigen Schweinecracker serviert. Einen Steinwurf entfernt bieten die Peruane-rInnen knusprige gefüllte Teigtaschen feil, die mit Rind- oder Hühnerfleisch gefüllt sind, aber auch Sandwiches mit Schweine- und Hühnerfleisch. Tacos, die gefüllten Maisfladen der MexikanerInnen, die von den jungen Verkäufern mit Humor angepriesen werden, sind ebenfalls nur ein paar Stände weiter zu finden.

Aber es werden auch spannen-de Leckereien aus Asien am Markt zubereitet, wie beispielsweise die typischen Dan-Dan-Nudeln aus der Provinz Sichuan, die mit Gemüse, würziger Sauce oder auch – amerika-

nisch interpretiert – mit Erdnussbut-ter gemacht werden. Genauso gibt es malaysische Fleischspieße und japa-nische Teigbällchen mit Mayonnaise und Bonito-Thunfischflocken frisch aus der Teriyaki-Pfanne zu kaufen. Daneben hängen die bayrischen Bier-brezen, und nur unweit entfernt gril-len Damen ihre berühmten schwei-zerischen Bratwürste, die Stars hier unter den Würsteln.

Vor den bunten Donuts, jenen typisch amerikanischen Krapfen in Kreisform, gibt es eine Schlange mit sehnsüchtigen Blicken, genauso wie bei den typisch amerikanischen Coo-kies, die es neuerdings auch gefüllt mit Eis oder Cremes zu kaufen gibt. ✱

Gesundheit kommt aus Ihrer Küche!

Die moderne Medizin kümmert sich um Ihre Krankheiten – Davon lebt sie.

Um Ihre Gesundheit können Sie sich selber kümmern – Davon leben Sie.

>> Kostenloses Infomaterial – wir beraten Sie gerne!



Getreidemöhlen Reisinger

Maisberg 28 . 3341 Ybbsitz . Österreich +43 (0) 74 43/864 74
reisinger@getreidemuehlen.at
www.getreidemuehlen.at . www.brottopf.at

