

## New Yorker Geschmack (Fortsetzung)

Es ist lustig im down town district während der Lunchstunde die Tausende von jungen Leuten zu beobachten. Die Mädchen gehen window shopping und die jungen Männer stehen in der Sonne und klatschen. Ich nenne sie die „Stützen der Finanzwelt“, weil sie reihenweise an die Häuser gelehnt stehen.

Nun noch einige Einzelheiten über die Zusammensetzung amerikanischer Standard-Speisen:

Die Grundlage eines jeden Fruchtsalates, ob frisch oder aus Konserven, sind Orangen, die es hier das ganze Jahr hindurch gibt. Dazu kommen je nach Güte des Lokals oder Generosität der Hausfrau und Saison Äpfel-, Birnen-, Aprikosen-, Pfirsich-, Melonen- (Cantaloupe, Honey Dew-) Scheiben oder Weintrauben. Die Hauptzutaten anderer amerikanischer Standard-Salate sind kleingehäckselter Staudensellerie, grüner Pfeffer und Mayonnaise. Amerikanische Standard-Salate sind in erster Linie der Hühnersalat (kein Wunder bei dem Verbrauch an Hühnergerichten und wo keiner Knochen knabbern will), zweitens Salmon-Salat, zu dem Konservenlachs zerpfückt wird, drittens Thunfisch, ähnlich wie Lachs, viertens Egg-Salat (aus kleingehackten, hartgekochten Eiern), fünftens Shrimp-Salat (Shrimps sind im Aussehen und Geschmack eine Kreuzung zwischen unseren Krabben (größer) und Hummerschwänzchen). Die ersteren vier Salate sind außerdem das feste Repertoire eines jeden Schnell-Lunch-Ladens (für Sandwich-Füllungen von morgens bis Mitternacht).

Drei Hauptbrotarten gibt es: Das Weißbrot schmeckt nach gar nichts und wird am meisten gegessen; Wholewheat — dunkel, weich, süßlich, wird aus Gesundheitsrücksichten gegessen; Rhye (Roggen) — sieht aus wie unser Brot und kommt ihm im Geschmack am nächsten.

Als „Dressings“ — so heißen die Verschönerungssaucen — gibt es in der Hauptsache Mayonnaise, wie sie aus der Fabrik kommt. French Dressing: Essig, Öl, Gewürz, Bouillon; Russian Dressing: ehrlich gestanden, weiß ich die Zusammensetzung nicht genau, es scheint mir zusammengesetzt aus Mayonnaise mit French Dressing gewürzt, dazu saure Sahne, geschabtes Gemüse und Zucker. (Laut Kochbuch beinahe richtig.) Schmeckt ausgezeichnet mir grünem Kopfsalat.

Typisch amerikanische Spezialitäten sind „Combination Sandwiches“, z. B. Tomatenscheiben mit gebratenem Speck und Russian Dressing; gekochter Schinken und Schweizerkäse; Sahnenkäse mit Fruchtgelee und verschiedene andere Zusammenstellungen. Sie werden lachen, aber diese Dinger schmecken sehr gut.

Alle Sandwiches werden mit grünen Salatblättern belegt — Butter ist nur angedeutet — und je nach Personalität des Ladens längs, quer, oder kreuzweise in handgerechte Stücke zerschnitten. (Man ißt natürlich mit den Fingern — außer im Ritz!)

Na, und haben Sie schon mal ein Gemisch von Gurken-, Kopfsalat, Radieschen und Sellerie probiert? Es lohnt sich.

Sie haben vielleicht schon von der amerikanischen Nationalspeise gehört: Frankfurter Würstchen, die der hiesige Volksmund „Hot Dogs“ nennt. Sie sind nicht in heißem Wasser gebrüht, sondern auf einer Platte geröstet. In einer aufgeschnittenen, länglichen, pappigen Milchsemmel werden sie dem Hungrigen in die Hand gedrückt.