

Sleepless in Seattle – Part III

ZENO KOLLER – NICHT MÜDE VON SEATTLE, MUSSTE ABER LEIDER TROTZDEM GEHEN

Während ich diese Zeilen schreibe, kratzt das Thermometer wieder mal an der 30 °C- bzw. 86 °F-Marke. Eine Hitzewelle hält die Stadt seit Tagen in Bann – nicht gerade typisch für die Stadt, die als «Emerald City» bekannt ist. Die Rasenflächen sind braun, und wie sich Regen anfühlt, habe ich längst vergessen. Es ist meine letzte Woche in Seattle – das eigentliche Studium hat vor 3 Wochen aufgehört – vor dem Rückflug in die Schweiz werde ich noch 2 Wochen in Kanada verbringen. In diesem Beitrag berichte ich vom Essen in Seattle.

Wegen deren Vielfalt ist es kein leichtes Unterfangen, die hiesige Küche vollständig zu beschreiben. Sie ist ein Schmelztiegel aus Fremdem und Lokalem, Althergebrachtem und Modernem. In allen Stadtteilen gibt's eine Vielzahl von Restaurants jeglicher Couleur. Da es hier im

Gegensatz zur Schweiz (insbesondere zu Zürich) viel günstiger ist, auswärts zu essen, tun die Leute dies auch häufiger.

Seafood ist traditionell und repräsentativ für Seattle: Krabben, Austern, Jakobsmuscheln et cetera. Vergleiche mit Analoga aus Louisiana mit seinen Kreolischen Fischgerichten, Japan mit Sushi oder wo auch immer will ich hier nicht anstellen – sicher ist, dass die hiesigen Austern was vom Feinsten sind. Sich die noch lebendigen Tiere mit einem Spritzer Zitrone und Tabasco den Hals runterzustürzen, ist sicher nicht jedermanns/fraus Sache. Mir jedenfalls sagte es zu, sowohl in Bars, wo Austern als Shots serviert werden oder aber frisch von der Austernfarm und selbst aufgehebelt. Wer etwas zartbesaiteter ist, kann sich stattdessen am Lachs göttlich tun, den man hier in Massen isst.





Auch wer sich vegetarisch oder vegan ernährt, muss in Seattle nicht hungern. Eine grosse Auswahl an Restaurants, die sich der Nachhaltigkeit verpflichten, wirkt Wunder mit Bioprodukten von Farmen aus der Region. Auch wer asiatisches Essen mag, wird Seattle lieben. Dass ein beachtlicher Teil von Seattles Bevölkerung asiatischer Herkunft ist, hat natürlich Einfluss auf das kulinarische Angebot. Esse ich heute Chinesisch, Taiwanesisch, Japanisch, Koreanisch, Thai, Vietnamesisch oder Indisch? Das Überangebot ist manchmal eher ein Fluch als ein Segen, Yelp & Co machen das ganze nur noch schlimmer. Aus diesem Dilemma rettet sich, wer sich stattdessen einfach etwas Schokolade genehmigt, und zwar von «Theo's», einem lokalen Produzenten. Ein Geheimtipp! Mittlerweile mag ich sie fast lieber als Schweizer Schoggi. Stockholm-Syndrom oder wahre Liebe?

Zu Schokolade passt am besten Kaffee. Den hiesigen Drip Coffee mag ich nicht besonders. Obschon schwächer als ein echter Espresso, ist die kleinste Portion (zwei Dezi) eine wahre Koffeinbombe. Das Getränk darf aber im kulinarischen Bericht nicht fehlen; Seattle ist ja der Geburtsort von Starbucks. Die Marke steht zwar inzwischen nur noch für Mainstream, und Se-

attle ist nicht arm an Alternativen.[1] Dass Starbucks sich aber mit sozialem Engagement profiliert, beispielsweise Veteranen einstellt oder es Angestellten ermöglicht, sich ausserhalb des Barista-Berufs weiterzubilden, soll aber nicht unerwähnt bleiben.

Besser als der Kaffee schmeckte mir dafür das Bier des Pacific Northwest. Washington und Oregon sind Hotspots der amerikanischen Craft-Beer-Revolution, dessen Ausläufer allmählich Europa erreichen. Alleine Washington hat über 200 Microbreweries. Typisch für die Region ist das bitter-frische IPA, ein Bier mit einem hohen Hopfengehalt. Das liegt sicher auch daran, dass Washington State einer der weltgrössten Produzenten ebendieser Pflanze ist.

Wie fast überall in den USA (eine der Ausnahmen ist New Orleans) ist es verboten, im Freien Alkohol zu konsumieren. Das Gesetz, welches das Tragen eines offenen Behältnisses mit Alkohol verbietet, wird in Seattle nicht so streng ausgelegt, sodass man ab und zu jemanden draussen ein Bier trinken sieht. Im Supermarkt, Restaurants und Bars wird beim Kauf von Alkohol üblicherweise jeder, der jünger als 30 Jahre aussieht, nach dem Ausweis gefragt.





Noch eine kleine Notiz zum Kellnerberuf: In den USA ist es üblich, dem Servicepersonal 15-20% Trinkgeld zu geben. Im Gegensatz zu anderen Staaten erhalten Servicemitarbeiter in Washington aber auch ohne Tips einen Mindestlohn von \$9.47. Die «federal tipped minimum wage»[2] beträgt im Gegensatz jedoch \$2.13! Interessanterweise war Trinkgeld bis in die Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts verpönt. Es galt als eine Form der Bestechung. Mit der Prohibition von 1919 verloren die Restaurants jedoch eine wichtige Einnahmequelle. Sie sahen sich gezwungen, die Löhne der Mitarbeiter durch Trinkgeld mitzufinanzieren.

Trotz des riesigen kulinarischen Angebots koche ich seit meiner Ankunft häufig selber; es ist für mich (auch) kreative, händische Betätigung und damit Ausgleich zum Studium. Glücklicherweise kann ich in einer bestens ausgestatteten Küche handwerkeln. Auch bezüglich Zutaten habe ich keinen Anlass zu klagen. In Laufweite befinden sich mehrere Supermärkte. Obwohl Safeway näher ist, kaufe ich meistens bei Trader Joe's ein. Der Safeway hier ist ein ziemlich trister Laden. Trader Joe's hingegen ist

etwas freundlicher: Er führt mehr Bio-Produkte, die Angestellten tragen Hawaii-Hemden und auch hier sind die vom Coop Hönninger bekannten Kuhglocken im Einsatz. Preislich sind beide etwa gleich. Das Happy-Go-Lucky Marketing von TJ, der übrigens dem Aldi-Konglomerat gehört, zieht also durchaus – denn im Grunde genommen handelt es sich dabei vor allem um schöne Verpackung.


Hier in Seattle ist das Angebot an Früchten und Gemüse ähnlich (eher etwas grösser) wie in der Schweiz. Ich bezweifle, dass dies für viele Regionen der USA der Fall ist. Einige Produkte fehlen jedoch im Angebot, frische Hefe beispielsweise. Auswählen kann man dafür aus überraschend vielen Sorten Käse. Abgesehen vom lokalen Cheddar ist der importierte Käse aber ziemlich teuer. Gruyère beispielsweise ist fast dreimal so teuer wie im Herkunftsland. Vom Cheddar gibt es glücklicherweise eine Sorte, der zumindest ähnlich schmeckt. :-)

Übers Ganze gesehen gleicht das Preisniveau in den Supermärkten jenem der Schweiz. Vereinzelt gibt es aber grosse Unterschiede: Fleisch etwa ist spottbillig, Milchprodukte und

Gemüse sind dagegen eher teuer. Das war am Anfang eine ziemliche Überraschung für mich, da ich zuvor im Ausland allzu oft die Erfahrung gemacht hatte, dass fast alles preisgünstiger ist.

Zum Schluss noch ein Geheimtipp für zukünftige Seattle-Besucher: Am meisten beeindruckt hat mich ein äthiopisches Restaurant[3]. Dort teilt man sich als Gruppe einen grossen Teller, beladen mit interessant gewürztem Fleisch unterschiedlichster Zubereitung und ebensol-

chem Gemüse. In beides tunkt man «Injera», eine Art Fladenbrot mit der Konsistenz einer Omelette.

Seattles reiches und erschwingliches Essensangebot ist eines der Dinge, die ich in der Schweiz vermissen werde. Gleichzeitig freue ich mich auf einfache, aber gute Gerichte: allerlei Pasta, Züri-Gschnätzlets mit Rösti und Grill-Cervelats. 

References

- [1] Noch besseren Kaffee gibts weiter südlich in Portland!
- [2] Äquivalent zu einem Gesetz auf Bundesebene
- [3] <http://jebenacafe.com>

