ZWISCHEN GRACHTEN

Statt für Käse und Tulpen sollten die Niederländer für ihre lässigen Cafés und Bars berühmt sein. Unsere Redakteurin hat sich einmal durch Amsterdam probiert und 22 Tipps mitgebracht

Text: Roxana Wellbrock

Ich war noch nie in Amsterdam. Dieses Geständnis hat bei meinen Freunden und Kollegen allgemeines Entsetzen ausgelöst. „Du musst dahin, du wirst diese Stadt lieben", sagte so ziemlich jeder zu mir. Meine Kollegen brachten mir stapelweise Reiseführer vorbei, druckten ihre Urlaubsfotos aus, kringelten auf Stadtkarten ihre Lieblingsplätze ein. Meine Stimmung ist dementsprechend euphorisch, als ich mich frühmorgens in den Zug setze. Am Centraal angekommen, laufe ich Richtung Innenstadt. Ein toller Shop neben dem nächsten, dazwischen ziehen die Grachten ihre Bahnen, an ihren Seiten stehen die Backsteinhäuser mit den verzierten Giebeln. Alle paar Hundert Meter zieht es mich in ein Café – irgendetwas gibt es immer, das mich reizt: die offene Kuchenbar, der Duft von Kaffee, die coole Einrichtung, Essen, das es so in meiner Heimat Hamburg noch gar nicht gibt. Und immer: diese Lässigkeit. Die Menschen wirken sehr entspannt (außer beim Fahrradfahren), viele sprechen mich einfach an.
An meinem ersten Abend treffe ich zufällig Rudolph, einen Touristenführer, der an der Bar gerade darauf wartet, dass seine Reisegruppe ihr Dinner beendet. „Du solltest nach Amsterdam Noord", sagt er. „Dort treffen sich die jungen Leute, da passiert richtig was." Tatsächlich zeigt sich die Stadt von einer ganz anderen Seite: Statt Grachtenidylle gibt es alte Industriehallen, in denen Restaurants untergebracht sind. In einer davon fahren Teenies in einer eingebauten Halfpipe Skateboard, während die anderen an Tischen sitzen und an ihrem Drink nippen. Eine Straße weiter finde ich den Ort, an dem ich mich endgültig in Amsterdam verliebe: eine Reihe großer Hallen, direkt am Wasser. Die Aussicht ist super, das Essen lecker, die Leute verdammt nett. Der Abend ist so besonders, dass ich beschließe: Amsterdam, ich komme wieder.

Gs Brunch Boat

Scandinavian Embassy

Coffee and Coconuts

FRÜHSTÜCK

Gs Brunch Boat

Pünktlich um 10 Uhr startet die Tour mit dem „Brunch Boat". Rund zwei Stunden schippere ich durch die Grachten und schlemme mich durch das Menü: Eggs Benedict mit Sauce hollandaise, Speck und Spinat, Sesam-Bagel mit Hähnchen, Salat mit Avocado und Himbeer-Vinaigrette und Hotdog mit Chorizo. Schon deftig, aber ich brauche ja auch eine Basis für die Bloody Mary, die ich mir bestellt habe, nachdem ich mit Neid ein paar Cocktails auf dem Nachbartisch gesehen hatte. Der Tabasco britzelt angenehm auf meiner Zunge, während ich beobachte, wie eine Familie von ihrem Hausboot aus Schwäne füttert. Eine Männerstimme und Worte wie „Nigger" holen mich wieder auf mein Schiff zurück – auf dem „Brunch Boat" läuft derber Hip-Hop, der zusammen mit den Comic-Tischdecken so gar nicht zur romantischen Aussicht passt. Aber gerade das macht die Tour so charmant. Für Gäste mit Allergien werden auf dem „Brunch Boat" übrigens Alternativen aufgetischt.

> Keizersgracht 198,
reallyniceplace.com

Scandinavian Embassy

Der kleine Laden im Wohnviertel De Pijp liegt direkt am Sarphatipark. Schnell einen Kaffee und ein Stück Hefezopf auf die Hand und dann ab ins Grüne, denke ich. Doch Nicolas, einer der Besitzer von „Scandinavian Embassy" will von „schnell, schnell" nichts wissen. In aller Ruhe gießt er nach und nach Wasser durch den Glasfilter mit Kaffeepulver (selbst gemahlen natürlich), schwenkt die Kanne, beobachtet, wie das Wasser runtertropft. Was an seinem Laden skandinavisch ist, kann er nicht recht beantworten. Aber dafür hält er einen spannenden Monolog über die Unterschiede von Kaffeebohnen und Filterprozessen, und dass guter Kaffee ähnlich komplex ist wie guter Wein. Wen so etwas nicht interessiert, der kann sich die schlichten Klamotten von einer der Inhaberinnen anschauen, die man hier kaufen kann. Ich bleibe aber lieber bei Nicolas, der mir etwas Durchsichtiges einschenkt: selbst gemachter Kaffee-Kombucha, der nach säuerlicher Limonade schmeckt. Und der Kaffee? Einer der leckersten, die ich je getrunken habe.

> Sarphatipark 34,
scandinavianembassy.nl

Coffee and Coconuts

Als ich morgens unterzuckert und unterkoffeiniert durch die Straßen gehe, fällt mir das braune Haus auf mit Lampen, die aussehen wie schicke Raketen beim Abheben. „Coffee and Coconuts" steht dran. Drinnen laufe ich erst einmal weiter, alle drei Etagen rauf und runter. Die Wände sind aus freigelegtem Backstein, die Tische aus hellem Holz werden von Seilen gehalten, die aus den gefühlt zehn Meter hohen Decken heruntergespannt sind. An der Bar komme ich gleich mit Arjen ins Gespräch, der hier kellnert. „Früher war das ein Kino aus den 20ern", sagt er und geht in die Mitte der großen Bar mit offener Küche, um mir auf dem Holzblock eine Kokosnuss aufzuhämmern. Hier ist das Kokosnusswasser nämlich richtig frisch. Meins mischt Arjen mit Mango, Banane, Gurke und Zitrone zum „Coconut Dream". Die Kombi schmeckt so abgefahren, wie sie klingt. Ich fühle mich aber schon nach drei Schlucken viel frischer und gesünder. Herrlich!

> Ceintuurbaan 282–284,
coffeeandcoconuts.com

ZWISCHEN-DURCH

Happyhappyjoyjoy

Bei dem Namen kann man nichts falsch machen. Die Idee dahinter: Hier findet man alles, was das asiatische Streetfood aus- und einen selbst glücklich macht. Die Einrichtung erinnert an den Trubel in Bangkok oder Hongkong. Überall ist es bunt, die Wände wurden mit Postern tapeziert, über mir hängen rote Schirme, rechts bereiten die Köche das Essen zu, und man kann ihnen dabei zuschauen. Das „Nyonya Chicken Curry" mit Kurkuma, Fenchel und Kokosnuss ist eine Wucht. Unbedingt probieren: die „Yuzu Soda" aus der Yuzu, einer zitronenähnlichen Frucht, die zurzeit wegen ihrer komplexen Aromen in der Sterneküche sehr angesagt ist.

> Bilderdijkstraat 158hs, **happyhappyjoyjoy.asia**

Happyhappyjoyjoy

Poké Perfect

Darauf, Poké (spricht man Poh-kay aus) zu probieren, war ich besonders gespannt. Das ist der neueste Foodtrend aus Haiwaii, bei dem auf Reis oder Glasnudeln marinierter roher Fisch kommt, dazu Nüsse, Kräuter oder Chili. Hiu, die den kleinen Laden leitet, empfiehlt mir „The Witzel". Kleingeschnittener Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Frühlingszwiebeln und Sesam. Es gibt zwar Sitzplätze, aber man merkt, dass „Poké Perfect" als Take-away gedacht ist. Deshalb ziehe ich mit meinem Schälchen ans Wasser. Mein erster Bissen: Reis, Fisch, Gurke. Mein erster Eindruck: alles sehr frisch, kühl, spannender Konsistenz-Mix. Mir schmeckt roher Lachs, aber für alle, die das nicht mögen, gibt es Varianten – vom gebratenen Huhn bis zum veganen Gericht.

> Prinsengracht 502, **pokeperfect.nl**

Poké Perfect

Fou Fow Ramen

14 japanische Suppen stehen auf der Karte von „Fou Fow", verschiedenste Versionen mit Hühnchen-, Schweine- oder Veggie-Brühe. Nach langem Überlegen entscheide ich mich für „Shio Ramen Basic". Das Hühnchenfleisch zerfällt auf der Zunge, der Spinat knackt schön und verbreitet eine leichte Bitternote im Mund. Das Highlight ist aber der Fond, der einen halben Tag lang eingekocht wird und intensiv schmeckt, ohne die anderen Geschmäcker zu übertünchen. Kein Wunder, dass der schmale Schlauch rappelvoll ist und ich mich erst einmal auf der Warteliste eintragen muss, um einen Platz zu bekommen. Doch die zehn Minuten Draußenstehen haben sich mehr als gelohnt.

> Elandsgracht 2a, **foufow.nl**

Van Dobben

Typisch niederländisch sind Croquettes, panierte Röllchen, die mit Fleisch gefüllt sind. Die besten soll man bei „Van Dobben" bekommen. Als ich am frühen Abend den weiß gekachelten Imbiss betrete, blicken ein paar ältere Herrschaften irritiert auf. Jeder sitzt allein an einem Tisch, die meisten mit einer Zeitung in der einen, einem Glas Milch in der anderen Hand. Umso herzlicher begrüßen mich Joyce und ihre Kolleginnen, alle blond gefärbt, alle im weißen Kittel. „Ich möchte gern Croquettes essen. Was gehört klassischerweise dazu?", frage ich. „Senf aufs Brötchen und ein Glas Milch dazu", erklärt mir Joyce. Was in einer Croquette genau drin ist? Das ist ein Geheimnis, aber auf jeden Fall Mehl und Rinderhack. Die Beschreibung macht mir etwas Angst. Die Kombination aus Milch, Senf und intensivem Fleisch ist zunächst auch befremdlich. So richtig warm werde ich damit nicht. Vorbeischauen sollte ihr trotzdem, weil die Bedienung so wahnsinnig herzlich ist und die Alt-Amsterdamer so unterhaltsam.

> Korte Reguliersdwarsstraat 5–7–9, **eetsalonvandobben.nl**

Van Dobben

Lot Sixty One

SÜSS

Lot Sixty One

Oben trinken cool angezogene Leute feinen Kaffee, den ihnen noch cooler angezogene Baristas unter Einsatz unendlich vieler Hebel zubereiten. Unten steht eine große schwarze Maschine, die die Bohnen röstet. „Wenn sie in Betrieb ist, duftet die ganze Straße nach Kaffee", erzählt mir mein Sitznachbar. Wie schade, dass sie gerade nicht läuft! Klein, aber sehr fein ist die Auswahl an Naschereien: goldene Natas, Muffins mit Himbeeren und dunkle Brownies mit Pistazien, die im Mund eine Schoko-Explosion auslösen. Dazu der aus 35 Gramm Pulver und perfekt dosiertem Wasserdampf – die Hebel! – gezauberte Espresso. Schmeckt einfach nur gut.

> Kinkerstraat 112, **lotsixtyone.myshopify.com**

Bakers & Roasters

Bakers & Roasters

Die Geschichte von „Bakers & Roasters" geht so: Eine Neuseeländerin und ein Brasilianer unterhalten sich darüber, dass sie das Streetfood ihrer Heimat vermissen. Sie beschließen, eine Garage fernab von den Touri-Zonen in De Pijp zu einem Café umzubauen und dort Fusion-Gerichte aus ihren Ländern anzubieten. Dazu gehört zum Glück ein Kuchenbuffet, das sich sehen lassen kann. Es gibt „Rocky Road", fett getoppten Erdnussbutter-Schokoladen-Bananenkuchen und Kokosbananenbrot ohne Gluten und Zucker – alles selbst gemacht. Unter der Kuchenbar reihen sich Obstkisten voller Orangen und Äpfel. Gesund kann man hier nämlich auch haben. Außerdem Frühstück mit verschiedensten Variationen vom Ei sowie Salate und Sandwiches.

> Eerste Jacob van Campenstraat 54, **bakersandroasters.com**

Winkel 43

Im Viertel Jordaan, direkt am Noordermarkt, liegt das Café. Als ich mittags daran vorbeigehe, sehe ich eine lange Schlange bis nach draußen. Kein Wunder, schließlich soll es hier den besten Apfelkuchen in ganz Amsterdam geben. Und die Niederländer lieben ihren „Appeltaart", der immer mit Zimt und einem Schlag Sahne daherkommt. Wer ganz viel Glück hat, ergattert einen Platz vor dem Eck-Café und kann dem Treiben auf dem Markt zuschauen.

> Noordermarkt 43, **winkel43.nl**

Hotel de Goudfazant

Hangar

Moeders

ABENDS

Hotel de Goudfazant

Was für ein netter Ort! Der Ausblick aufs Wasser und auf die Häuser am anderen Ufer, die offene Küche in der großen Werkstatthalle, daneben die Hebebühne, auf der ein alter Citroën geparkt ist. Darunter steht ein Kicker, davor ein Klavier, auf dem jeder spielen darf. Ein bisschen fahren muss man schon, um das Restaurant im Stadtteil Amsterdam Noord zu erreichen, aber der kleine Ausflug lohnt sich. Ein Drei-Gänge-Menü wird für rund 32 Euro angeboten. Pro Gang kann man zwischen sieben Gerichten wählen, darunter Wildschweinwurst mit Kichererbsensalat, Seebarsch mit Petersilienwurzelschaum und Aniscreme mit Beeren. Saugut!

> Aambeeldstraat 10, **hoteldegoudfazant.nl**

Hangar

Direkt neben dem „Hotel de Goudfazant" ist das „Hangar". Lage und Aussicht nehmen sich nichts, das „Hangar" ist durchgestylter und mit dem runden Dach von der Atmosphäre her etwas gemütlicher. Auch hier bekommt man abends ein Drei-Gänge-Menü, für 35 Euro. Tagsüber kann man lunchen oder ein Stück leckeren Kuchen essen. Später einen Drink aus der recht großen Auswahl bestellen. Wer möglichst nur auf Einheimische treffen möchte, ist im Hanger gut aufgehoben. Hier essen junge Amsterdamer oder Eltern mit ihren erwachsenen Kindern. Sehr einladend wirkt auch der Außenbereich direkt am Wasser, leider ist es aber an diesem Abend noch nicht richtig warm.

> Aambeeldstraat 36, **hangar.amsterdam**

Pazzi

„Willst du wissen, wo es die leckersten Pizzas in Amsterdam gibt?", hat mich ein Angestellter morgens im Hotel gefragt, mit dem ich ins Gespräch gekommen war. Na logo! Das „Pazzi" muss noch am selben Abend besucht werden. Och nö, denke ich, das ist ja hier nur zum Wegholen. Der kleine Laden sieht unspektakulär aus, aber der Geruch von warmem Käse und Teig zieht mich rein. Als ich zur Kasse marschiere, tun sich links in der Ecke plötzlich zwei lange Bänke und Tische auf. Auf der Karte locken Tartofu-Pizza mit Trüffelsauce und Mascarpone und Pizza Calabrese mit Fenchelsalami. Ich entscheide mich trotzdem für die Margherita. Der dünne Teig knuspert perfekt, der Käse zieht schön lange Fäden, das Tomatensugo breitet sich intensiv auf der Zunge aus – der nette Herr von heute Morgen hat nicht zu viel versprochen.

> 1e Looiersdwararsstraat 4, **pazziamsterdam.nl**

Moeders

Bei Mutti schmeckt's ja am besten. Wie gut muss das Essen erst sein, wenn man zwischen geschätzten 1000 Müttern sitzt und isst? Im „Moeders" (niederländisch für „Mütter") hängen und stehen überall Fotos von Mamas herum – jeder Gast kann ein Bild mitbringen. Serviert werden internationale und heimische Gerichte mit modernem Dreh auf Tellern und Platten, die die Gäste vor 26 Jahren zur Eröffnungsparty geschenkt haben. Wer ein traditionell holländisches Essen haben möchte, sollte ein „Dutch Ricedish", ein holländisches Reisgericht, ordern.

> Rozengracht 251, **moeders.com**

Glouglou

Kanarie Club

Café Thijssen

NACHTS

Kanarie Club (Foodhallen)

Am Ende der Foodhallen in Amsterdam West wurde vor wenigen Monaten eine Lagerhalle für Straßenbahnen zum Bar-/Café-/Restaurant-Betrieb umgebaut. Das Ergebnis ist echt schick. Unten lockt die mintfarbene Bar. Das Highlight ist aber oben: ein Poolbecken ohne Wasser, in dem man auf Kissen sitzt, die wie Schwimmringe aussehen. Die gut gemixten Cocktails werden donnerstags, freitags und samstags an der Poolbar serviert. Weiter vorne findet man viele Foodstände: Von italienischer Küche über Hotdogs bis zu mexikanischen Tapas wird alles angeboten. Wenn ihr mit vielen Freunden unterwegs seid, solltet ihr hier zum Essen einkehren, denn hier findet jeder sein Lieblingsessen.

> Bellamyplein 51, **kanarieclub.nl**

Tales & Spirits

Drei Einheimische haben mir gesagt, das sei die beste Cocktailbar der Stadt. Beim Reinkommen erst einmal Ernüchterung: Ein Mann mit Hut kommt auf mich zugestürmt, fragt unfreundlich, wo ich denn sitzen wolle. Als ich die Karte aufschlage, begegnen mir die Hausregeln: „Der Gastgeber entscheidet, ob du reinkommst." Na, das habe ich gemerkt. Dafür sind die Getränkenamen umso netter: „From whoo...?", „Passion Flower" und „Floats like a butterfly...". Der letzte kommt mit goldener Schmetterlingsdeko und einer Haube aus Zitronensorbet daher, das großartig zum süffigen Getränk aus Wodka und Zitronensaft passt. Die Barkeeper sind überraschend nett, die anderen Gäste auch. Und als ich die Bar verlassen will, weiß der Mann mit Hut sofort, welche Jacke mir gehört, und reicht sie mir. Ein paar Regeln können vielleicht doch nicht schaden.

> Lijnbaanssteeg 5–7, **talesandspirits.com**

Café Papeneiland

Diese Kneipe läuft mit Sicherheit nicht unter Geheimtipp, immerhin war Bill Clinton schon einmal hier. Sie ist eher eine richtige Institution, quasi eine Ur-Version der typischen „bruine bars" in Amsterdam. „Braune Bar", weil alles mit Holz vertäfelt ist. Unter dem monströsen Kronleuchter treffen sich zumindest an dem Abend, an dem ich da bin, ältere Amsterdamer zum Feierabendbier und halten einen kleinen Schnack.

> Prinsengracht 2, **papeneiland.nl**

Café Thijssen

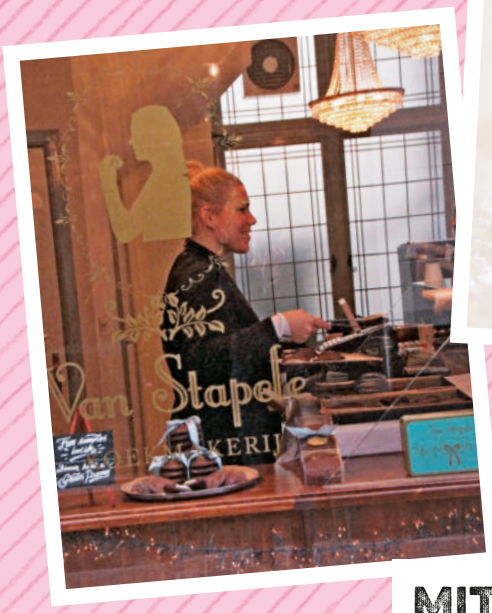
Nur eine Kreuzung vom „Café Papeneiland" entfernt ist das „Café Thijssen", quasi die braune Bar für junge Leute. Hier verabredet man sich auf ein Amstel, ein niederländisches Bier, erzählen mir drei Frauen. Essen solle man lieber woanders, aber als Kneipe sei das „Thijssen" ganz wunderbar, sagen sie. Draußen sitzt man an der Brouwersgracht, drinnen wie in einer der alteingesessenen braunen Kneipen. Zwischen den vielen durchgestylten Cafés und Bars ist das eine echte Abwechslung. Und drumherum gibt es mehr als genug Restaurants, in denen man vorher eine Kleinigkeit essen kann.

> Brouwersgracht 107, **cafethijssen.nl**

Glouglou

Bei „Glouglou" gibt es „vins naturels", Weine, die biodynamisch angebaut werden. Ganz ohne Konservierungs- und andere Zusatzstoffe. Den Unterschied zu anderen Tropfen schmeckt man sofort. Wer sich – wie ich – nur halbwegs gut mit Weinen auskennt, kann einfach einen der netten Kellner fragen, der einen ganz ohne Gehabe berät. Ebenso unprätentiös ist die Location, die wie die Getränke ganz ohne Schickimicki auskommt und wie ein Mix aus Pariser Bistro und Londoner Pup wirkt.

> 2e van der Helststraat 3, **glouglou.nl**



Van Stapele Koekmakerij

Abraham Kef

MITBRINGEN

Van Stapele Koekmakerij

Als ich in die winzige Straße einbiege, kommt mir der Duft von warmer Schokolade entgegen. Die Tür von dem ebenso winzigen Laden steht offen. Drinnen sieht's aus wie im wahr gewordenen „Alice im Wunderland": Alles ist in Mint gehalten, eine Eisenbahn fährt im Kreis, drei Frauen stehen rechts und drücken weiße Schokolade in dunkle. Im Ofen hinter ihnen schmelzen fertige Kugeln zu flachen Cookies. Ich kaufe sechs – und bevor ich am selben Abend im Zug die deutsche Grenze erreiche, habe ich bereits drei verputzt. Die intensive dunkle Hülle, der Kern aus süßer, geschmolzener Schokolade, die perfekte Dosis an Buttrigkeit! Die Besitzer behaupten, ihre Cookies seien die besten. Ich ziehe ernsthaft in Erwägung, dass sie recht haben.

> Heisteeg 4, **vanstapele.com**

Noordermarkt

Auf dem Bauernmarkt ist alles bio und handgemacht. Selbst die Eier von hier sollen besser schmecken als sonstwo in Amsterdam, erzählt mir ein Einheimischer. Man kann an fast jedem Stand etwas probieren, den supercremigen Ziegenkäse mit Kräuterkruste zum Beispiel, den ich gleich für eine Freundin einpacke. Danach zieht es mich zu „Le Perron", einem Bäckerwagen, vor dem die Leute in drei Reihen hintereinander anstehen. Das Kürbisbrot, das ich für meine kürbisverrückte Freundin mitbringe, kommt sehr gut an und hält sich lange. Der Abstecher direkt vor der Abreise war eine echt gute Idee.

> Gouden Leeuw 423, **noordermarkt-amsterdam.nl**

3 FRAGEN

an Femke van den Buuse, 30, die in der Fromagerie Abraham Kef den vielleicht besten Käse Amsterdams verkauft

1 Stimmt eigentlich das Klischee, dass Holländer ständig Käse essen?

Ja, das ist absolut wahr. Ich würde sagen, dass wir das täglich tun. Die Leute kommen aus der ganzen Stadt hergefahren, um sich bei uns damit einzudecken, meistens an den Samstagen. Und um das nächste Klischee zu bestätigen: Gouda liegt ganz weit vorn.

2 Wie sollte denn der ultimative Gouda schmecken?

Die beste Sorte ist meiner Meinung nach der Stolkse Boeren – sehr cremig, sehr zart. Der gehört unbedingt aufs Sandwich, ist aber nicht wirklich das Richtige für einen Weinabend mit Freunden. Dieser Laden wurde vor einigen Jahrzehnten eröffnet, um den Amsterdamern französischen Käse näherzubringen. Den kaufen unsere Kunden eher für besondere Anlässe.

3 Welchen niederländischen Käse empfiehlst du als Mitbringsel?

Den Boeren Goudse Oplegkaas. Der reift sehr lange, ohne trocken zu werden, ist schön intensiv im Geschmack und geschmeidig in der Konsistenz. Käse hält sich übrigens einige Stunden unterwegs in der Bahn oder im Flugzeug.

> **Marnixstraat 192**, **abrahamkef.nl**

Fotos: David de Jong/ Davidfotografie (1), iStockphoto (3), Jesaja (1), Marcus Koppen (6), Pim Rinkes (1), Wouter van der Sar Photography (1)