

BROOKLYN NYC

It's up to you

KTC citytrip

Tekst en fotografie Charlotte Leemans en Anne van den Heuvel

VOOR EEN CITYTRIP NEW YORK KUN JE RUSTIG WEKEN UITTREKKEN. DUS BEPERKT KTC-REDACTEUR CHARLOTTE ZICH TOT EEN STADSDEEL DAT BEKEND STAAT ALS KOPLOPER OP HET GEBIED VAN NIEUWE ONTWIKKELINGEN EN INITIATIEVEN. SAMEN MET NEW YORK-BASED VRIENDIN ANNE VAN DEN HEUVEL, ONTDEKT ZE THE KTC PLACE TO BE: BROOKLYN, NYC!

Als echte *dutchies* verkennen we Brooklyn op de fiets. Anne heeft als fietstourguide bij Rolling Orange Bikes gewerkt, een Nederlandse fietswinkel die fietstours organiseert door Brooklyn, Manhattan en Central Park. Brooklyn is, zeker in vergelijking met Manhattan, een redelijk veilig stadsdeel voor fietsers. Onlangs is het fietshuursysteem Citybike geïntroduceerd en er komen steeds meer fietspaden.

Dominicaanse Sinterklaas

Uitgerust met oranje(!) fietsen mét fietsmand, fietsen we naar het afgelegen Red Hook, een voormalig havengebied. Ruig en industrieel, maar in ontwikkeling en met verrassingen. Zoals het adembenemende Cacao Prieto. Hier zie je waarom het loont om je in een opkomend gebied te vestigen: ruimte! In dit industriële, lichte pand verkoopt en produceert Prieto sinds vier »



Brooklyn flea, goods & food



» jaar chocolade. We kijken onze ogen uit, het is net een museum. Een hoog plafond, veel glas, industriële kettingen en haken, een binnentuintje mét kippen, allerlei machines en vitrines vol chocolade. Elk uur is er een rondleiding en alles wordt gemaakt met 100% *single dominican origine* cacao en rietsuiker. Beiden afkomstig van de plantages van de Spaanse familie Prieto die honderd jaar geleden naar de Dominicaanse Republiek verhuisde. De Dominican Spiced Hot Chocolate is tongstrelend. Volle cacao met iets wat zich niet anders laat beschrijven dan een 'Sinterklaaskruiden-touch'; Anne heeft acuut heimwee naar Nederland. We proberen ook de Criollo 72% single origin. Een gladde, romige structuur en een zachte smaak met perzik, koekkruiden op de achtergrond een diepe cacaosmaak, een vleugje citrus. *Fine chocolate!*



Airbnb adresje



Cacao Prieto

Verstopt tussen opslag en industrie vinden we om de hoek Steve's Authentic Key Lime Pie. Hier eten we onder toezicht oog van Lady Liberty een tongstrelende *mini-pie* met 'bastogne' bodem en een romige, friszoete vulling. Er komt een vrouw binnen die ruim een uur om heeft gereden voor deze Key Lime Pie. Steve snapt dat wel: "*There's only two places in the states who use fresh key limes*". Toevallig ontmoeten we een paar dagen later een Floridase schone die dit volledige ontkracht: "*He played y'all, lot's of 'em use fresh limes!*". Hoe dan ook, een must taste.

Verzonken Strada

Fietsend door downtown Brooklyn bereiken we de wijk Park Slope. Van industrieel terug naar idyllisch New York; groene straten met *brownstone* huizen met karakteristieke trappen die je veel



Gorilla Coffee

“Coffee is a welcoming thing, like beer”

in series en films ziet. In deze populaire wijk vestigen zich steeds meer jonge, hippe gezinnen en knusse café's en restaurants, veelal van het type *home made en organic*.

In Park Slope bevinden zich op steenworp afstand van elkaar twee locaties van Gorilla Coffee. Beiden strak en licht met een verzonken La Marzocco Strada. In Gorilla op Bergen Street ontmoeten we Carol McLaughlin. In 2003 startte ze samen met haar vrouw Darleen Gorilla Coffee. “*Coffee is a welcoming thing, like beer*. Als je nieuw bent in een buurt is een koffiebar een van de eerste plekken waar je je thuis voelt.” Carol en Darleen branden hun koffie zelf en kopen in via een inkoper. “Die hebben we nodig om het risico te verlagen. Moeilijk om verschillende petten op te hebben; importeur, eigenaar, werkgever, retailer. Al die dingen moet je goed doen, anders is het klaar.” De *pour-over* Colombiaanse La Falda, zevende in de Cup of Excellence in 2013, maakt indruk. Opvallend is dat Gorilla's prijzen van de single origins flink variëren. Carol: “Dit is in New York steeds gebruikelijker, net als in Scandinavië bijvoorbeeld. Consumenten snappen het product koffie beter. Het is zoals bij wijn; er zijn grote verschillen in kwaliteit en dus ook in prijs.”

Een van de drie

Op weg naar onze volgende locatie fietsen we langs de branderij van Stumptown. Een van de ‘*Big Three*’ naast Intelligentsia en Counter Culture Coffee in specialty coffee. Op Manhattan hebben ze twee bars, maar ook daarbuiten komen we hun bonen én *cold brew* overal tegen. De branderij is niet open voor publiek, maar een brutaal mens... We stappen naar binnen en staan oog in oog met een 35 kilo Probat in actie.



Uit flinke speakers aan het plafond klinkt bitse hardrock. We schreeuwen een lieflijk “*Hi, how are you?*” naar de brander en dat werkt. Hij wil ons wel even rondleiden. Al is rondleiden een groot woord, want deze Stumptown branderij is veel kleiner dan we hadden verwacht. “We branden hier 24/7 om het allemaal voor elkaar te krijgen, het is hard werken, maar de muziek helpt.” We krijgen een zak versgebrande Kenya Kamunyaka mee waar een visitekaartje in zit met informatie over de plantage, verwerkingsmethode en smaakprofiel. “*Let me know if y’all taste the rhubarb!*”

Purists. Sort of.

Onze eerste hippe, getatoeëerde barista treffen we bij WTF Coffee Laboratory in het mooie Fort Greene. Op zijn ene pols staat *Carpe*, op de andere *Diem*. Daar komt niet iedereen mee weg, maar deze jongen heeft ons binnen tien minuten overtuigd van de rechtmatigheid. Deze John Hrabec plukt de dag. WTF staat voor *We Think Freely* en John en zijn collega Tony blijken echte *free spirits* als het op koffie aankomt. “We experimenteren constant, elke dag. We willen de beste espresso en filterkoffie zetten, maar willen ook originele dingen

bedenken. Laatst stonden we een tijdje naar een espresso te kijken roept Tony opeens: “*Let’s add bacon!*”

De Guatemala Flor de Concepcion die hij zet in een Hermiston met een heel fijn, roestvrijstalen filter doet ons stijl achterover slaan. Die geur, die smaak. Amandel, framboos... “Koffie betekent alles voor ons, maar iedereen brandt hetzelfde. Wij willen anders zijn, we zullen ook nooit Stumptown serveren. *We’re purists! Sort of.*”

Cocktails en eieren

Anne woont op Manhattan en voor de *full Brooklyn experience* besluiten we de laatste dagen een Airbnb-accommodatie te boeken. Een fijne manier om je echt New Yorker te voelen en minder toerist. Onze Airbnb-host Alyssa bruncht bijna elk weekend bij Isa op Wythe Avenue, vlakbij de Williamsburg Bridge. Zondagochtend verlaten we dus ons tweekamerappartement in Williamsburg voor brunch. Als echte New Yorkers pakken we zonder blikken of blozen de cocktailkaart: Mimosa en een Bloody Mary. Ook de *breakfast pizza* met verse pesto, pancetta en twee eieren uit de houtoven maakt ons erg gelukkig. Bedankt Alyssa! »



“We zijn gecharmeerd
van het kaboutervrouwkje achter
de toonbank”

Ovenly

» **Artiestenbuurt**

Williamsburg is een van de eerste buurten die de inmiddels klassieke transformatie van Brooklynwijken heeft doorlopen. Het begon met artiesten die Manhattan ontvluchtten door de torenhoge huurprijzen. Deze creatievelingen vestigden zich noodgedwongen in deze - destijds arme en onveilige - buurt. Zij werden gevolgd door een tweede golf van studenten en innovatieve ondernemers. Binnen enkele jaren was de buurt de nieuwste, hipste place-to-be, nam de veiligheid toe en nu wil iedereen er wonen. De vroege bewoners vinden Williamsburg anno 2014 dan ook volledig *past its prime*...

Verderop in de straat van Isa vinden we Dépanneur, een buurtwinkel naar ons hart; rethip en bewust. Tot in elke hoek gevuld met organic en lokale producten. Maaltijden, chocolade van Mast Brothers, koek en snoep van Ovenly, koffie van Intelligentsia, thee, zelfs *refills* voor je recycleflessen organic schoonmaakmiddel. Je kunt er heerlijk buiten zitten en onder het genot van je koffie de diversiteit aan inwoners van Williamsburg bestuderen. Onze verwachting was een wijk vol hipsters, waar we over de baarden zouden struikelen. Dat viel mee en stiekem een beetje tegen.

Roebing 'Tea' Room

The Roebing Tea Room geeft ons een nietig gevoel als we ervoor staan. Een fantastisch pand met Roebing op de eerste verdieping. Binnen treffen we een grand café *meets* bruine kroeg *meets* hippe pub. Grote plafonds met donkerhouten balken, hoge plafonds met donkerhouten balken, een indrukwekkende dubbelzijdige bar en de grootste stamtafel die wij ooit zagen. Op de begane grond is een oefenruimte voor bands die je dankzij flinke versterkers letterlijk voelt. Onze Mountain Water oolong is niet indrukwekkend. Wel een leuke ervaring, omdat je het in een pul krijgt, maar aan temperatuur of zettijd wordt geen aandacht besteed. Als we aan de knappe barman vragen of de eigenaar een groot theefan is, krijgen we de verklaring: *"Nah, not really."* Van *regulars* aan de bar begrijpen we dat de Tea Room vooral



bekend staat om haar fantastische keuken, van burgers tot *"very excellent high end food"*. Dus toch een bezoek waard.

In de wijk Greenpoint, ten noorden van Williamsburg, vind je Ovenly: de beste bakkerij in New York volgens de Time Out New York Food & Drink Awards 2013. Ogenscheinlijk in *the middle of nowhere* ligt een klein, knus winkeltje, met een flinke bakkerij erachter. Je kunt hier terecht voor een Stumptown (cold) drip, maar verder ligt de focus op de patisserie. We zijn gecharmeerd van het kaboutervrouwje dat achter de toonbank staat. Compleet met rode muts, 'doc bril' en tatoeages. Na lang twijfelen, gaan wij voor een *vegan chocolate chip salted cookie* en een tijmaardbeiscone. *Delish'!*

Voor nog meer zoet; Van Leeuwen Artisan Ice Cream is hier niet ver vandaan. Deze ambachtelijke ijssalon heeft meerdere zaken en trucks. Wij bezoeken de eerste zaak die de Van Leeuwen broers openden, op Manhattan Avenue. Een ieniemienie zaak met een nis met ronde, houten boog waaronder een Kees van der Westen Mirage en een glazen toonbank met een platenspeler prijken. Smaken als Columbian

coffee en Vegan 99% Michel Cluizel chocolate maken meteen duidelijk dat ijs hier serieus wordt genomen. We proeven het Earl Grey ijs. Perfect. Niet te zoet, topstructuur en precies wat je van Earl Grey verwacht; het pit van zwarte thee met het frisse van bergamot. De thee komt van Rishi. Het meisje achter de toonbank vertelt ons: *"De Vèn Loewen brothers willen hun klanten graag bewust maken van voeding. Daarom vind je op onze site van alle ingrediënten de oorsprong."*

Marketing Masters

De Mast Brothers, de eerste bean-to-bar-chocolademakers van Brooklyn, hebben enkele jaren terug een juweeltje op de kop getikt middenin Williamsburg. In hun pand hebben zij hun fabriek én de ruimste chocoladewinkel ooit. Hoog, houten balken, een immense Amerikaanse vlag van 'sloophout' aan de muur, betonnen vloer, roestvrijstalen accenten, zakken rietsuiker en cacaobonen van over de hele wereld, deels open keuken en een geur om U tegen te zeggen. De broers Rick en Michael produceren sinds 2007 single origin en single estate chocolade, hun *origin collection*. Daarnaast hebben ze een *artisan collection* waarin ze »

“Iedere koffietent die een level hoger wil komen, start een branderij”



Person of Interest

» samenwerkingen aangaan met bijvoorbeeld Stumptown Coffee en Crown Maple Syrup voor “chocolate pairings”.

De marketing van de broers is indrukwekkend. De repen zijn verpakt in goudfolie en dik, Italiaans papier met vintage printjes en worden gepresenteerd als ware kunstwerkjes in een *art gallery*. De Maine Sea Salt reep is het meest populair. Ons valt hij een beetje tegen. Het vele zout zit alleen aan de onderkant, waardoor je eerst amper chocolade proeft. De cacao is behoorlijk donker geroosterd en heeft een branderige nasmaak. We missen de mooie fruitaroma's en de structuur van de chocolade is grof en schurend. Geen verfijnde chocolade dus. Op de toonbank staat een glazen bokaal vol *salted chocolate caramels*, *Chocotoff goes haute cuisine*. Die gaan wel mee naar huis. Allemaal.

Mainstream: de grote vijand

Onze laatste koffiestop in Brooklyn ligt ook in Williamsburg en is de jongste microbrander die we treffen: Parlor Coffee. Oprichter Dillion Edwards startte anderhalf jaar geleden met een Kees van der Westen Speedster achterin barbershop Person of Interest. Hij kreeg snel bekendheid door



deze bijzondere plek, maar ook vanwege het feit dat deze oud-Stumptown medewerker zelf aan het branden was geslagen. Deze zomer opende Parlor haar nieuwe Roastery & Tasting Room voor het publiek.

De barista die wij bij Person of Interest achter de Speedster treffen is Bryce. Een twintiger met een asymmetrisch springkapsel en een overhemd dat een apotheker niet zou misstaan. De San Sebastian Colombian espresso is erg smaakvol en belandt in onze top drie. We praten met Bryce over de explosie aan microbranders in Brooklyn. “Iedereen die een koffiezaak heeft en een level hoger wil komen, start een branderij. Dat is echt de trend. Zaken als Stumptown zijn te groot en mainstream geworden.” Dat is de grote vijand in Brooklyn: mainstream. Stumptown is niet exclusief genoeg meer. Net als Intelligentsia en Blue Bottle. Bryce kijkt er zelfs een beetje vies bij. Als we vertellen dat we net in Williamsburg een Starbucks zagen, kan hij zijn afgrijzen niet verbergen. Op Manhattan (59 km²) vind je minstens vijftig Starbucks zaken. In Brooklyn (82 km²) dertien, waarvan één in Williamsburg. “Williamsburg is niet meer wat het was. De ketens nemen het langzaam over. Mijn buurtsuper is onlangs al opgedoekt. Iedereen probeert hier een zaak te starten, dus er komen mensen met geld. Mensen die hier al jaren wonen vertrekken.”

Als je naar New York gaat, mag je Brooklyn niet missen; van koffie experimenten tot de nieuwste micro brewers, van de fijnste



Mast Brothers



chocolade verstopt in havenbuurten tot earl grey ice cream. Hier worden ontdekkingen tot tradities gemaakt en dat trekt innovatie, talent en de nodige portie waaghalzen. De fiets biedt je een uniek perspectief en de mogelijkheid meerdere buurten te bezoeken; een tour is een aanrader! Het leukste van Brooklyn is misschien wel dat er nog veel rauw, misschien zelfs lelijk is. Daar zit voor het geoefende oog veel schoonheid in. Er zijn nog veel gedeeltes waarvan wij ons niet kunnen voorstellen dat je ze al te mainstream vindt. Er lijkt nog voldoende te winnen op ‘lelijkheid’ en er zijn genoeg kneuterige buurtwinkels.

Ga je de ene straat in, dan struikel je over de hippe jonge gezinnen, een blok verder wandel je door een grimmige achterstands-buurt waar je zomaar een paar meter verwijderd kan zijn van de beste koffie, thee en cacao van de stad. *It's up to you, New York, New York...* <>

Stadsgids

Koffie

Parlor Coffee
82-84 Havemeyer St. - Pop-up espresso bar in Persons of Interest barbershop
11 Vanderbilt Av. - Roastery & Tasting Room
parlorcoffee.com

Caffe Bar Blok
Blue Bottle
Meerdere zaken op Manhattan, waaronder een op de High Line. In Brooklyn: 85 Dean St. (Cobble Hill) en 160 Berry St. (Williamsburg)
Om de hoek van de Mast Brothers.
bluebottlecoffee.com
Op de bar (Williamsburg) een Faema Urania uit 1958, een La Marzocco, Kyoto-style iced coffee drippers en een drip bar met op elke druppel de kenmerkende blauwe fles.

Gorilla Coffee
472 Bergen St. (Park Slope)
97 5th Av. (Park Slope)
gorillacoffee.com

Brooklyn Roasting Company
25 Jay St. (Dumbo)
200 Flushing Av.
brooklynroasting.com
Je kunt niet om de kleurrijke labels op de koffie heen en de opvallende BRC-stijl vind je op shirts, truien, mokken en zelfs badhanddoeken.

Jane
161 Grand St.
janemotorcycles.com
Een ideale combi van koffie en motoren.
Ducati voor het raam en Parlor Coffee op de La Marzocco. "Come in for a cup of Jane."

Dépanneur
242 Wythe Av. (Williamsburg)
depanneurbklyn.com

Thee

Roebeling Tea Room
143 Roebeling St. (Williamsburg)
roebelingtearoom.com

Cacao

Mast Brothers
111 N 3rd St (Williamsburg)
mastbrothers.com

Cacao Prieto
218 Conover Street (Red Hook)
cacaoprieto.com

Ovenly
31 Greenpoint Av. (Greenpoint)
oven.ly

Van Leeuwen Artisan Ice Cream
632 Manhattan Av. (Greenpoint)
254 South 2nd St. (Williamsburg)
81 Bergen St. (Boerum Hill)
vanleeuwenicecream.com

Eten

Bagel Smith
566 Lorimer St. (Williamsburg)
Een must voor echt goeie bagels
www.bagelsmith.com

Pazzi Pasta
227 Smith St. (Cobble Hill)
pazzipasta.com
In oktober 2013 opgericht door een eerste generatie Italiaan die mensen bewuster wil maken van de invloed van voeding op de gezondheid. De homemade pasta is dan ook laag in koolhydraten. Keuze uit negen soorten pasta, tien sauzen en vier toppings, alles organic. *Delizioso!*

Bare Burger
149 Court St. (Cobble Hill)
bareburger.com
Ook een goede optie na een flinke fietstocht.
Organic burgers met de lekkerste toppings: van avocado en bacon tot jalapeno-mayonaise.

Bark Hot Dogs
74 Bergen St. (Park Slope)
barkhotdogs.com
Great fast food! Eigenaar en chefkok Josh Sharkey heeft als missie om de visie op fast food in de VS te veranderen; voedzamer én lekkerder.

Shopping

Brooklyn Flea, goods & food
Fort Green Flea, zaterdag 10-17, 176 Lafayette Av. Williamsburg Flea, zondag 10-17, 50 Kent Av.
brooklynflea.com

About Glamour
107A North 3rd St.
aboutglamour.net
Vintage kledingwinkel met een overzichtelijke inrichting en unieke *pieces of clothing* van grote en kleine merken. Naast Mast Brothers.

Fietsverhuur & tours

Rolling Orange Bikes
269 Baltic Street
rollingorganebikes.com/rentabike

Websites

Airbnb
Voor een unieke slaapplek in de stad die nooit slaapt.
airbnb.com

Brownstoner
Brooklyn inside and out met bijvoorbeeld het gebouw van de dag
brownstoner.com

Gothamist
New York insider nieuws en events
gothamist.com

Manhattan highlights

Intelligentsia Coffee
In High Line Hotel, in zomer ook buiten vanuit een verbouwd busje - 180 10th Av. In Urban Outfitters - 1333 Broadway
intelligentsiacoffee.com

Levain Bakery
167 W 74th St
levainbakery.com
Dit verstopte zaakje is de populairste bakkerij van Manhattan en heeft de beste cookies van New York. Onze bescheiden mening. Volgens de eigenaar: *real sugar, real butter, real dark chocolate and real nuts - not for those scared of gluten* Daar hebben we niets aan toe te voegen. Geniet ervan in Central Park met koffie van Fika, 2211 Broadway.

Stumptown Coffee Roasters
Espresso bar in lobby Ace Hotel - W. 29th St.
Brew bar - W. 8th St. met dagelijks om 14 uur tastings
stumptowncoffee.com

The High Line
thehighline.org
Verlaten treinspoor omgebouwd tot lang stadspark. Loopt van Gansevoort St. in het Meatpacking District tot West 34th St., tussen 10th en 11th Av. Je vindt er ook een Blue Bottle Coffee ter hoogte van W. 15th St.

Alle adressen
bij de hand

