

Best of New York

Nach wie vor setzt Amerika Maßstäbe, wenn es um Konzeptentwicklung, Marketing und Verkauf geht. Die Reisekombination der Gastro-Trendreise von Pierre Nierhaus im Mai verbindet das urbane, vielseitige Spektrum New Yorks mit Chicago als Stadt der „Systemer“. Zeitgleich findet in Chicago die NRA Show statt, die größte Messe für Gastronomie und Hotellerie in Amerika. Interessierte Reiseteilnehmer haben die Möglichkeit zur individuellen Kombination von Trendtour und Messebesuch.

Nischenkonzepte boomen in New York

Für uns Europäer ist New York nach wie vor eine aufregende Entdeckungsreise durch ein gastronomisches Universum, in dem vom Klassiker bis zum schrillen Newcomer alles anzutreffen ist. Auffällig ist – und dies mag eine Folge der Wirtschaftskrise sein – dass Nischenkonzepte sowie schnelle und preislich attraktive Konzepte boomen, während die Zahl der aufwändigen Prestigeprojekte abgenommen hat. Einer dieser Aufsteiger ist die Nudelbar Momofuku, übersetzt: „glücklicher Pfirsich“, mit vom Michelin anerkannten Qualitätsniveau. Schokolade ist zum Trendprodukt geworden. Viele der erlesenen Shops verbinden Verkauf mit dem Manufaktur-Erlebnis. Der israelische Schokoladenhersteller Max Brenner geht darüber hinaus und hat mit „Chocolate by the Bald Man“ ein eigenes Gastronomiekonzept entwickelt.

Schwerpunkte der NY-Trendtour 2010 sind Konzepte in den neuen Stadtteilen und im Trendviertel Lower Eastside. Das Programm führt bewusst auf Wege abseits des Mainstream und zeigt gastronomische Seiten, die auch vielen New York Kennern nicht bekannt sind. Kleine neue Konzepte, absolute Geheimtipps, aber auch der Besuch der Top- Sternerestaurants, wie dem unvergleichlichen Sternerestaurant Jean Georges, bei dem das Mittags-Menü (Schnäppchen-Preis 28 US Dollar für zwei Gänge) eingenommen wird.





and Chicago



Chicago – Stadt der „Systemer“

Charakteristisch für die drittgrößte Stadt der U.S.A. sind die erstklassigen Jazz- und Blues-Clubs, die Brew Pubs sowie Steakhäuser und italienische Restaurants. Klassiker sind Gino's East, Gene and Georgetti und Morton's. Angeseht sind das brasilianische Steakhouse Fogo de Chão sowie das neue ZED, dessen Konzept bestes Fleisch und edle Weine verbindet.

Chicago ist Heimatstadt von Konzept-Guru Richard Melman (u. a. Ed Debevic's, Wildfire Grill, Shaw's Crab House und Big Bowl) sowie von Jordan Mozer. Der Stararchitekt mit Vorliebe für weiche Formen, der von Christoph Strenger für das Herzblut und East nach Hamburg geholt wurde, hat seine Handschrift unter anderem beim Asia-Konzept Wow Bao und der Cheesecake Factory hinterlassen. Neues und auch bereits wieder äußerst erfolgreiches Konzept von Cheesecake Factory-Gründer David Overton ist das Grand Lux Cafe im Stil der europäischen Cafés aber mit dem Angebot eines gehobenen amerikanischen Restaurants.

Intensiv beschäftigt man sich auf der Gastro-Trendtour mit den Konzepten in River North, wo viele Melman-Konzepte zu finden sind. Teil des Programms bilden Besuche von Restaurants und Bars in den Luxushotels der Stadt unter anderem in dem neuen Trump Hotel & Tower.



21. bis 29.05.2010

Kombination New York und Chicago

Die Trendtour kostet je 1.090 € pro Teilnehmer im Doppelzimmer (Einzelzimmerzuschlag 270 €) im 3-Sterne-Hotel in New York (21.-24.05.2010) sowie im 4-Sterne-Hotel in Chicago (26.-29.05.2010). Die Bucher der Chicago und New York-Kombination erhalten 300 € Bonus auf den Reisepreis. Die Reisepreise gelten bei Selbstanreise und zuzüglich Mehrwertsteuer.



Pierre Nierhaus.

Gastro-Consulter, Vortragsredner, Autor und Gastronom. Der Experte für Trends und internationale Gastronomie organisiert weltweit Studienreisen mit Workshopcharakter.

Bereits in 3. Auflage erschienen ist sein Buch „Reich in der Gastronomie – Strategien für die Zukunft“, eine Co-Produktion mit Jean-Georges Ploner.

www.nierhaus.com

