

In New York landet über kurz oder lang jedes Konzept, das in den USA oder weltweit Erfolg haben könnte.

Die Trendhauptstadt der Welt ist Magnet für neue Ideen und Motor für Visionen. Gastronomische Ideen finden dort ihre stärksten Kritiker.

Während die Konzepte wagemutiger Newcomer auf einen fantastischen Nährboden stoßen, trauen sich die Großen der Branche oft erst hierher, wenn sie sich 'ganz sicher' sind. 10 Gründe, warum Profis dringend (wieder) nach New York müssen: eine fachliche Entdeckungsreise durch aktuelle (gastronomische) Trendwelten der Metropole mit Pierre Nierhaus. [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)



# NYC – die Brainstorm-Stadt



**1 Tossed Salad.** Der Megaseller mittags ist in New York seit etwas über einem Jahr Tossed Salad (tossed = hochgeworfen). Der Gast nimmt eine kleine oder große Schale Basissalat, nennt dem Mitarbeiter

an der Salatbar seine Wunschzutaten. Das Ganze wird dann mit dem Dressing in einer Blechschüssel hin und her geschleudert. So ist der Salat optimal vermengt und trotz wenig Dressing gleich-

mäßig geschmacksintensiv. Vorläufer sind zwei kleine Individualkonzepte, mittlerweile mit einigen Filialen namens Pax und Tossed. Pax expandiert in New York unaufhörlich, hat dort derzeit 13 Betriebe und bietet alles an, was die eiligen Städter für ihre Zwischendurch-Verpflegung brauchen: Suppen, Salate, Panini, Sandwichs, Wraps etc. Verpackung und Design sind vorbildlich und innovativ. Alle New Yorker Deli-Konzepte scheinen das Vorbild zu kopieren. Besonders schön: das Dishes.

**2 Meatpackers District.** Mittlerweile ist der Meatpackers District zum Mainstream-Ausgeviertel geworden. Die kleinen Clubs – fast verblissend neben den großen Restaurants. Absolut sehenswert: Spice Market (Design eines asiatischen Gewürzhauses, Küche: Jean Georges Vongerichten), Pastis (von den Machern des Baltazar), Ono (asiatisches Fusion-Konzept mit großen Portionen zum Teilen von den China Grill-Machern). Gerade frisch



Ono



Dishes



**Pierre Nierhaus:**  
Trendanalyst im  
Westen – und  
Osten. Top-Ken-  
ner der New  
Yorker Szene.

eröffnet: die Mega-Betriebe Buddakan und Buddha Bar. Die beste Über- und Aussicht hat man von der Penthouse-Bar im 15. Stock des Gansevoort-Hotels.

**3 Wein.** Reinrassige Weinlokale haben es in New York immer noch schwer. Doch Wein als thematischer Mittelpunkt und/oder wertiger Referenzrahmen fürs Design schafft ein zusätzliches Upgrade in den Restaurants der Oberklasse. Besonders schöne Weindekorationen finden sich im brandneuen Alto, der Craftbar und dem Asiate (im Restaurant des Mandarin Oriental). Die beste Rotweinauswahl haben übrigens die Steakhäuser (s. Beschreibung 10).

**4 New Asian.** Asiatisches Dining ist zweifellos *das* Trend-Thema in town. Asiatische Küchen werden oft sehr intelligent vermischt, aber immer mehr mit einem starken japanischen Einfluss. Spektakulärste Neueröffnung: das Nobu 57 in der 57th Street und das Morimoto im Meatpackers District. Weitere Trendmacher der vergangenen zwei Jahre sind das Mega-Restaurant Megu und natürlich der Spice Market und das Ono im Meatpackers District. Die besten Restaurants im 'klassischen' Sushi-Markt: Bond Street, Sushi Yasuda, Sushi of Gari und Blue Ribbon Sushi.

**5 New York wird wieder verrückter.** Ex-Bürgermeister Giuliani hat die Stadt sauber und sicher gemacht, aber das ver-

rückte, kreative New York in seine Grenzen gewiesen. Die ersten kleinen subversiven Clubs auf temporärer Basis entstehen wieder. 'Burlesque' Shows spielen ohne große öffentliche Werbung in halb-offiziellen Gastronomieobjekten. Ganz offiziell, aber trotzdem eine geniale Idee ist das G Spa im Hotel Gansevoort. Tagsüber luxuriöses Spa mit Bar, und abends ein hipper Lounge-Club mit DJ. In den Boden eingelassene Bäder werden dann mit Glasplatten abgedeckt und sind begehbar. Die Behandlungskabinen verwandeln sich in loungeige Separées.

**6 Dumbo.** Down Under Brooklyn the Manhattan Bridge Overpass: Brooklyn entwickelt sich immer mehr zur Ausgefallenen dank vieler kleiner Restaurants und sehr innovativer Clubs. Das künftige Trendviertel heißt Dumbo. Bereits 15 Bars und Restaurants haben sich in diesem 'Quartier' unter der Brooklyn Bridge in den Gebäuden der alten Lagerhallen niedergelassen. Das Bubby's aus TriBeCa hat dort eine doppelt so große Filiale, in der es auch Barbecue nach traditionellen Rezepten gibt. Das beste selbstgemachte Eis mit sensationeller Sicht auf die Skyline von Manhattan kauft man in der Brooklyn Ice Cream Factory und bei Jacques Torres, eine kleinen Confiiserie/Schokoladenfabrik mit Coffeeshop. Altbekannt: das River Cafe.

**7 New Mexico.** Neue Mexikaner erfinden den Mexikotrend neu und läuten ein großes Comeback ein. Edelmexikaner katapultieren ihn in die Gegenwart, im Mittelpunkt immer der kreative Umgang mit den Original-Spices. Das frisch eröffnete Centrico von Restaurant-Mogul Drew Nieporent ist immer ausgebucht. Rosa Mexicano mit bereits drei Filialen ist bekannt für die beste Guacamole in town und berühmt für seine Magharitas. Auch exzellent: La Esquina, the Alamo, Mercadito, Taco Chulo.

**8 Neue Designhotels.** Die Leitfigur der Designhotelszene, Ian Schrader (bekannt für Royalton, Hudson, Mondrian, Sander-son etc.) ist aus seiner alten Firma ausgestiegen. Sein neues Projekt stemmt er, weniger abhängig von fremden Finanzgebern, fast allein. Das Gramercy Parkhotel mit vielen privaten Residenzen wird im Juni 2006 eröffnet und ist Symbol für eine neue Ära: Designhotels bewegen sich weg von kühler Architektur hin zu wohnlichem Wohlfühl-Look. Der Feng Shui-Berater lässt stets grüßen.

Zugleich nutzen etliche Besitzer abgewohnter 2-Sterne-Häuser die Chance, für ein vernünftiges Budget ihren Hotels wieder neuen Glanz und einen dritten Stern zu beschaffen (Dream Hotel, Thirty Thirty, Gershwin). In der 3- bis 4-Sterne-Liga finden sich viele Hotels, die einen guten Kompromiss zwischen Preis und Design

## NYC: Trendadressen

1 **Dishes.** 47 E, 44th St. Fon 212 687 55 11 ■ **Tossed.** 30 Rockefeller Plaza Concourse (between 49th & 50th St.), Fon 212 218 2525 ■ 295 Park Av. South (between 22nd & 23rd St.), Fon 212 674 6700 ■ **Pax.** 13 Filialen in hoch frequenten Businessareas

2 **Buddha Bar.** 25 Little W 12th St., Fon 212 647 7315 ■ **Buddakan.** 75 9th Av., Fon 212 989 6699 ■ **ONO.** 18 Ninth Av. (13th St.), Fon 212 660 6766 ■ **Pastis.** 9 Ninth Av. (Little West 12th St.), Fon 212 929 4844 ■ **Spice Market.** 403 W 13th St. (9th Ave), Fon 212 675 2322 ■ **Penthouse-Bar.** Hotel Gansevoort 18 9th Av. at 13th St., Fon 212 206 6700

3 **Alto.** 520 Madison Av., Entrance on 53rd St., between 5th Av. + Madison Av., Fon 212 308 1099 ■ **Craftbar.** 900 Broadway, between 19th + 20th St. Fon 212461 300 ■ **Asiate.** Mandarin Oriental 80 Columbus Circle at 60th St., Fon 212 805 8800

4 **Morimoto.** 88 10th Av., betw. 15th + 16th St., Fon 212 989 8883 ■ **Nobu 57.** 40 W 57th St., betw. 5th and 6th Av., Fon 212 757 3000 ■ **Megu.** 62 Thomas St./Church St., Fon 212 964 7777 ■ **Sushi Yasunda.** 204 E. 43rd St. (betw. 2nd & 3rd Av.), Fon 212 972 1001 ■ **Sushi of Gari.** 402 E. 78th St. (betw. 1st & York Ave.), Fon 212 517 5340 ■ **Blue Ribbon Sushi.** 119 Sullivan St. (betw. Prince & Spring St.), Fon 212 343 0404 ■ 278 Fifth Av. (betw. 1st & Garfield Pl.), Fon 718 840 0408

5 **Hotel Gansevoort.** G Spa 18 9th Av. at 13th St., Fon 212 206 6700

6 **Bubby's.** 1 Main St., betw. Plymouth St. & Water St., Fon 718 222 0666 ■ **River Cafe.** 1 Water St., Old Fulton St., Fon 718 522 5200 ■ **Jacques Torres.** 66 Water St., Fon 718 875 9772 ■ **Brooklyn Ice Cream Factory.** Fulton Ferry Landing, betw. Old Fulton & Water St., Fon 212 718 246 3963

7 **Centrico.** TriBeCa 211 W. Broadway (Franklin St.), Fon 212 431 0700 ■ **Rosa Mexicano.** 9 E. 18 St., Fon 212 533 3350 ■ 1063 First Av. (58th St.), Fon 212 753 7407 ■ 61 Columbus Ave. (62nd Street), Fon 212 977 7700 ■ **The Almo.** 304 East 48th St, between 1st & 2nd Av., Fon 212 759 0590 ■ **Mercadito.** West Village, 00 Seventh Ave, S. Fon 212 647 0410 ■ East Village, 179 Av., betw 11th & 12th St., Fon 212 529 6490 ■ **Taco Chulo.** Williamsburg, 318 Grand St., Fon 718 302 2485 ■ **La Esquina.** 106 Kenmare/Lafayette St., Fon 646 613 7100

8 **Royalton.** 44W. 44th St., Fon 212 869 8965 ■ **Hudson.** 356W. 58th St., Fon 212 554 6001 ■ **Mondarin** 80 Columbus Circle, Fon 212 8058882 ■ **Gramercy Parkhotel.** 2 Lexington Av., Fon 212 201 2161 ■ **Dream Hotel.** 210 W. 55th St. (B'way), Fon 212 315 1700 ■ **Thirty Thirty.** 30 E 30th St., Fon 212 689 1900 ■ **Gershwin.** 7 E 27th St., Fon 212 545 8000 ■ **Shoreham.** 33 W 55th St., Fon 800 553 3347 ■ **The Muse Hotel.** 130W. 46th St., Fon 212 485 2400 ■ **Library Hotel.** 299 Madison Av., Fon 212 983 4500 ■ **Chambers.** 15 W. 56th St., Fon 212 974 5656 ■ **W-Hotel the Court.** 130 E. 39th St., Fon 212 685 1100 ■ **W-Hotel New York.** 541 Lexington Av., Fon 212 319 8344 ■ **W-Hotel Times Square.** 1567 Broadway, Fon 212 930750 ■ **W-Hotel Union Square.** 201 Park Av. South, Fon 212 253 9119

9 **Guy + Gallard.** 245 West 38th St., Fon 212 221 8087 ■ **Pinch.** 416 Park Av. South (betw. 28th & 29th St.), Fon 212 686 5222 ■ **Burger & Co** 303 Park Av. South (betw. 23rd & 24th St.), Fon 212 254 2727 ■ **Les Halles.** 411 Park Av. South, Fon 212 679 4111 ■ 15 John Street, Fon 212 285 8585 ■ **Gramercy Tavern.** 42 E. 20th St., Fon 212 477 0777 ■ **Barbounia.** 250 Park Av. South ( 20th St.), Fon 212 995 0242 ■ **Sushi Samba.** 245 Park Av. South (Barrow St.), Fon 212 475 9377 ■ 87 7th Av. South (Barrow St.), Fon 212 691 7885 ■ **Sugarcane.** 243 Park Av., Fon 212 475 9377 ■ **Le Pain Quotidien.** 38 E. 19th St., Fon 212 673 7900 ■ **Barca 18.** 225 Park Av. South, Fon 212 533 25000.

10 **Michael Jordan.** West Balcony (42nd St. & Vanderbilt Av.), Fon 212 655 2300 ■ **Strip House.** 13E. 12th St. (betw. 5th Av. & University Pl.), Fon 212 328 0000 ■ **Monkey Bar.** 60 E. 54th St. (betw. Madison & Park Av.), Fon 212 838 2600 ■ **Smith & Wolenski** 797 Third Av. (49th St.) Fon 212 753 1530 ■ **Keens Steakhouse.** 72 W. 36th St. (betw. 5th & 6th Av.), Fon 212 947 3636 ■ **Wolfgang's Steakhouse.** 4 Park Av. (33rd St.), Fon 212 889 3369 ■ **Peter Lunger's Steakhouse.** 178 B'way (Driggs Av.), Fon 718 387 7400.

bieten (Shoreham, The Muse Hotel, Library Hotel). 4-Sterne-Hotels wie das Chambers, The Hotel on Rivington, das Gansevoort sowie die W-Hotels bieten ihren Gästen statt dumpfer schwarzgekleideter Design-Modell-Mitarbeiter exzellenten Service auf 5-Sterne-Niveau dank einer freundlichen und gut geschulten Crew. Die meisten Designhotels haben natürlich tolle Restaurants: Das Erfolgsgeheimnis ist meist die Verpachtung an einen erfahrenen innovativen Gastronomen.

9 **Park Avenue South.** Die kompakteste Gastronomiemeile, für alle, die nur ein paar Stunden Zeit haben für ihr fachliches Sightseeing. An der Ecke 31. Straße gibt es ein *così*, gegenüber der supermoderne deli Guy + Gallard. Vier Straßen weiter unten das Pinch (Pizza by the inch). Wenige Ecken entfernt das Burger & Co und an der Ecke 23. Straße ein großes Pax. Zwischen 22. und 23. Straße ein Tossed.

Zwischen 17. und 29. Straße (auch an den Seitenstraßen) liegen sicher an die 40 Restaurants, die man automatisch entdeckt. Einige Namen von 'oben nach unten': Les Halles (von Antony Bourdain: Geheimnisse eines Küchenchefs), Barca 18, Gramercy Tavern, Barbounia. Gegenüber ein Sushi Samba, noch ganz frisch: Sugarcane. Seitlich in der 19. Straße befinden sich Le Pain Quotidien und Tapas y mas.

10 **Steaks sind wieder da.** Neue Chefs haben das Steakhaus-Thema wieder belebt. Allen voran David Walzog, in New York verantwortlich für das Michael Jordan, Strip House und das Steakhouse für Monkey Bar. Sehenswert ist das Mutterhaus des Multi-Unit-Players Smith & Wolenski, genauso das modern gestylte Craftsteak. Der Geheimtipp unter den Klassikern heißt Keens Steakhouse. Shootingstar ist Wolfgang's Steakhouse auf der Park Avenue South; Wolfgang Zwiener, ein ehemaliger Mitarbeiter von Peter Luger's Steakhouse, macht den Besuch des Originals in Brooklyn eigentlich überflüssig. ■

so backen Meister

Discover America –  
Enjoy A New World Of Taste!

BESTELL-HOTLINE 06 152 803-351 UND -371

ERLENBACHER BACKWAREN GMBH  
WWW.ERLENBACHER.DE