NEW YORK'S BIG 5

Eine der vielen gastronomischen Kassenschlager von US-Multi-Restaurateur Danny Meyer: die Burgerkette Shake Shack.

WER ES IN NEW YORK SCHAFFT, SCHAFFT ES ÜBERALL: AM **HARTEN GASTRONOMISCHEN PFLASTER DES BIG APPLE** ZU BESTEHEN, IST NICHT LEICHT. WER DIE SZENE GEHÖRIG AUFMISCHT UND IN DER **GASTRO-OBERLIGA** SPIELT, IM AKTUELLEN TRENDCHECK.

Text: Pierre Nierhaus

And if I can make it there, I'm gonna make it anywhere", so sang schon Frank Sinatra in seiner legendären Liebeserklärung an die Stadt, die niemals schläft und in der alles möglich zu sein scheint. Heute würde man sagen, New York ist die Metropole für Startups. Mit ihrer unbändigen Energie und der unstillbaren Sucht nach Neuem ist sie die Stadt für alle, die einen Neubeginn wagen und ihre Ziele verwirklichen wollen.

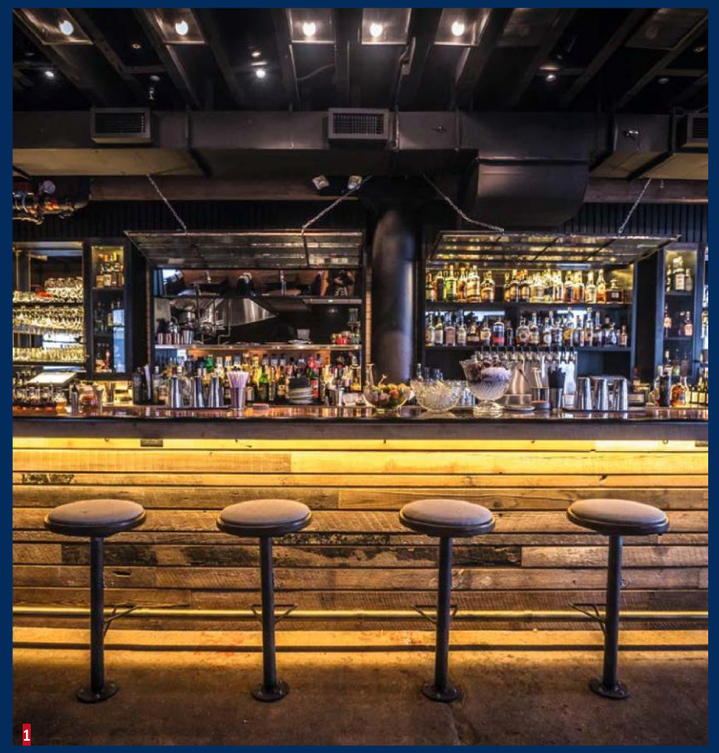
Aber in New York wird nicht gekuschelt, sondern hier geht es knallhart zur Sache. Der Big Apple ist ein Haifischbecken und wer sich hineintraut, muss wissen, worauf er sich einlässt. Die Konkurrenz ist hart. Hier sind Profis am Werk, hier tummelt sich die Elite und die Preise in allen Bereichen sind hoch. Informationen und Gerüchte verbreiten sich in Windeseile, es wird viel geredet, kritisiert und gebloggt. Sehr beliebt sind Foodportale wie Eater und Grub Street, auf denen sich Profis und Food-Amateure austauschen. Oder Blogger wie Restaurant Girl mit News und Restaurantempfehlungen, aber auch bezeichnenderweise einer eigenen Rubrik „Gourmet Gossip", mit von New Yorkern heiß geliebtem Klatsch und Tratsch über die Gastro-Szene.

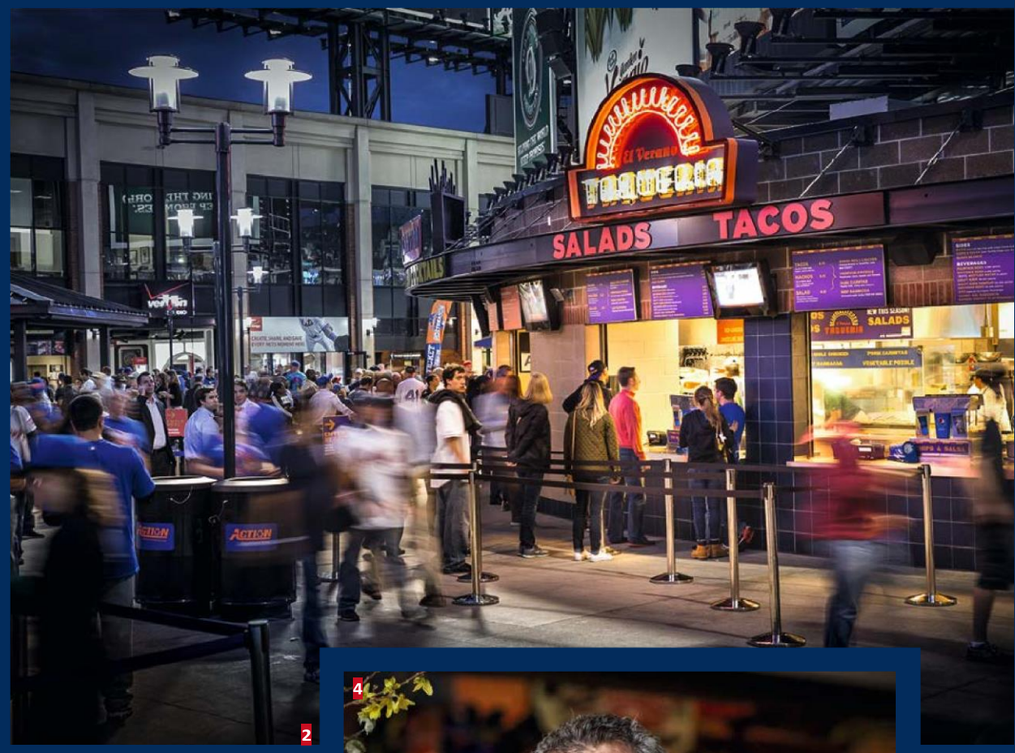
Wer sich Fehler erlaubt, muss sich warm anziehen. Nirgendwo ist man schneller wieder von der Bildfläche verschwunden als in New York. Nirgendwo wird man so schnell zum Superstar. Selbst die Systemer haben Respekt vor dem gnadenlosen Urteil der New Yorker Foodies. Lange Zeit haben sie das Feld den Individualgastronomen überlassen mit der Folge, dass die Gastro-Szene von unabhängigen Unternehmen aller Art und Größe beherrscht wird. Rund 22.000 Restaurants zählt die Metropole, täglich kommen neue dazu und andere verschwinden von der Bildfläche, neuerdings immer häufiger auch als Opfer astronomischer Mietpreiserhöhungen, die den Charakter ganzer Stadtviertel verändern.

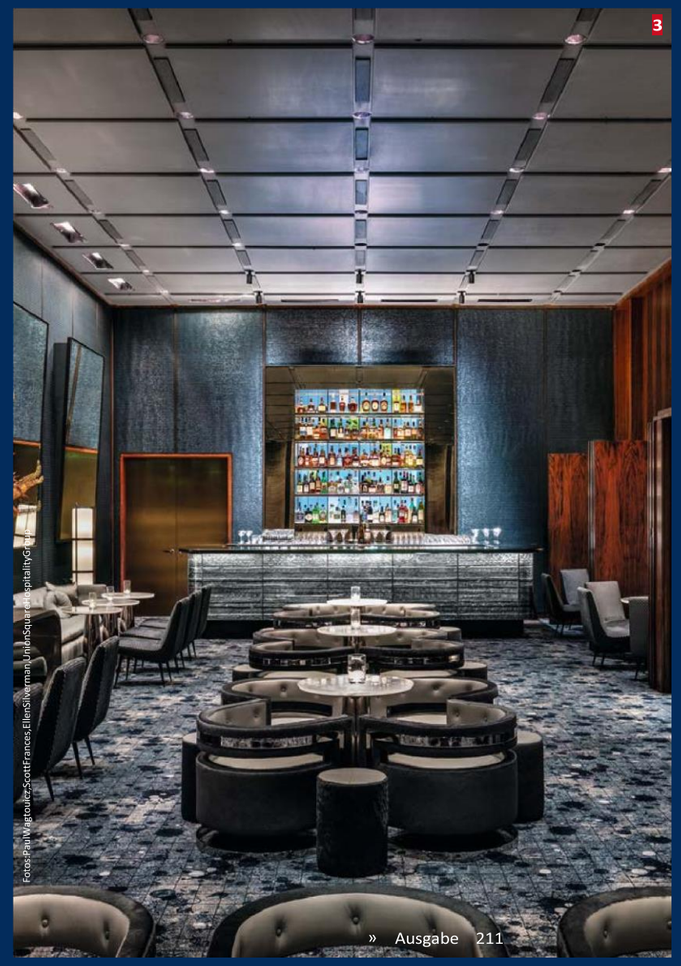
Einige der Newcomer schaffen es in kürzester Zeit nach oben, wie die Major Food Group mit Rich Torrisi und Mario Carbone plus ihrem Geschäftspartner Jeff Zalaznich. In nur fünf Jahren hat sich MFG an die Spitze katapultiert und ist mit ihrem neuen, im Mai eröffneten Restaurant Grill im ehemaligen Four Seasons Stadtgespräch. Zusammen mit den Lokalmatadoren Danny Meyer, Restaurant-Impressario Stephen Starr, Publikumsliebling Mario Batali mit Partner Joe Bastianich und dem schillernden Anthony Bourdain zählen sie aktuell zu den Big Five, den einflussreichsten Gastronomen in New York.

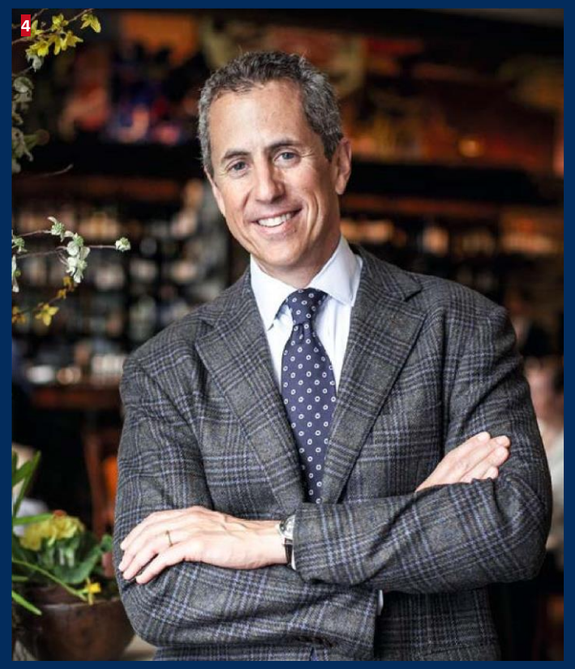
New York is back

Die Zurückhaltung der Jahre nach 9/11 ist einer neuen Tatkraft und Kreativität gewichen. New York ist wieder da: größer, besser und schneller als je zuvor. Fine Dining bleibt angesagt. Organic, also nachhaltig produzierte und verarbeitete Lebensmittel, gewinnt weiter an Bedeutung. Burger, Pizza und Fries erfreuen sich ungebrochener Beliebtheit, gourmettauglich gemacht durch Neuinterpretationen kreativer Gastronomen. Der Trend zu Quick Service und (Fast) Casual Dining in Restaurants, Foodcourts und Märkten ist ungebrochen. Die Foodcourts sind heute das öffentliche Wohnzimmer der New Yorker, die in kleinen Wohnungen oder weit außerhalb wohnen und sich täglich verpflegen müssen. Andererseits hat der Boom einen handfesten wirtschaftlichen Hintergrund, denn die Ansammlung vieler Foodstände auf begrenztem Raum bringt dem Vermieter einen hohen Mietertrag je Quadratmeter. Die Food Halls sind eine gute Chance für Newcomer und Neueinsteiger auf dem US-Markt wie zum Beispiel für den dänischen Gastronomen Claus Meyer, der die neue Great Northern Food Hall in der Central Station mit seinen Marken bespielt. Aber auch die großen Küchenchefs haben den Foodcourt-Trend erkannt und interpretieren ihn auf ihre Weise. Multitalent Todd English eröffnete eine gleichnamige Food Hall im Untergeschoss des Luxushotels The Plaza an der Fifth Avenue. Der Celebrity-Koch, zuständig für rund 20 Restaurants mit Gastauftritten auf den Kreuzfahrtschiffen „Queen Mary 2", und „Queen Victoria" ▸









Fotos: Paul Wagtouicz, Scott Frances, Ellen Silverman, UnionSquareHospitalityGroup

1+2 Verschiedene Gastro-Konzepte à la Danny Meyer: die Porchlight Bar und Fine-Casual-Eateries im Citi Field 3 Das stylish-edle Design ist eines der Markenzeichen der Major Food Group, hier: der Loungebereich des The Pool 4 Hat gut lachen: US-Multigastronom Danny Meyer in seinem Fine-Dining-Restaurant Gramercy Tavern.

1 Der Gründer der Myriad Restaurant Group: Drew Nieporent 2 Dick im Geschäft: Gemeinsam mit Sushimeister Nobu Matsuhisa und Robert De Niro betreibt Nieporent sämtliche Nobu-Dependancen in New York und weltweit.

erweitert hier seine mediterrane Küche um internationale Aspekte an neun Foodstationen. Nach erfolgreicher Premiere in New York eröffnete er die zweite Todd English Food Hall 2013 in Manila.

Danny Meyer: Der Vordenker

Der umtriebige Danny Meyer steht mit dem Union Square Café, der Gramercy Tavern und dem neu mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurant The Modern im MoMA (Museum of Modern Art) für Fine Dining. Auch das Eleven Madison Park (3 Sterne) gehörte einst zu Meyers Union Square Hospitality Group, bevor er es an den Küchenchef Daniel Humm und Front-of-House-Direktor Will Guidara verkaufte. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Neuinterpretation von amerikanischen Klassikern wie dem Burger bei seiner Burgerkette Shake Shack und dem BBQ im Blue Smoke. Jetzt ist die Pizza an der Reihe. Marta heißt sein Highclass-Pizza-Konzept, mit der er die Pizza-Welt ein wenig auf den Kopf stellt, indem die klassischen Toppings durch saisonale Komponenten und hochwertige Produkte wie Trüffelöl abgelöst werden. Gebacken wird bei Marta im Holzofen. Bei Martina, der kleineren Schwester im Restaurant des NoMad Hotels, gibt es die Pizzas à la Meyer aber ohne Holzkohleofen. Mit seinem neuesten Projekt will Meyer hoch hinaus. Im 60. Stockwerk der einstigen One Chase Manhattan Plaza, heute bekannt als 28 Liberty, im Financial District, wird Meyer ein Restaurant mit Bar sowie Eventflächen für bis zu 800 Personen betreiben. Dies ist bereits Meyers drittes Objekt in der sich entwickelnden Downtown-Restaurant-Szene, neben dem North End Grill und dem zweiten BBQ-Restaurant Blue Smoke, beide in Battery Park City.

Seine Restaurants sind es aber nicht alleine, die zur Größe und Reputation von Danny Meyer in und außerhalb der Branche beitragen. Vielmehr sind es auch seine visionäre Sichtweise und die Konsequenz seiner Handlungsweise. Er ist ein manchmal unbequemer Wegbereiter, aber sein Einsatz zielt auf das Wohl der Branche. Bereits zehn Jahre vor dem offiziellen Rauchverbot erklärte er sein Union Square Café zum rauchfreien Restaurant. Im November 2016 führte er die No-Tipps-Regelung in 13 seiner Restaurants ein. Er orientierte sich an der europäischen Praxis und erhöhte die Preise um den Trinkgeld-Betrag, um so für eine gerechte Verteilung unter allen Mitarbeitern zu sorgen. Erst kürzlich unterstützte Meyer zusammen mit Tom Colicchio und James Mallios Amali eine von einem Arbeitnehmerverband gegen Präsident Donald Trump eingereichte Klage. Aus ihrer Sicht ist es eine klare Benachteiligung, wenn der Präsident in seinen Restaurants Politiker trifft. Auch könnten sich Gesprächspartner Vorteile davon versprechen, die Hotels und Restaurants der Trump-Gruppe auszuwählen. ▶

Fotos: Henry Hargreaves

Über den Autor Pierre Nierhaus

Pierre Nierhaus ist Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche. Er berät Hotels, Einzelgastronomen, Systemer, Bäcker, Shopping Malls und die Gemeinschaftsverpflegung in Bezug auf Trends, Konzepte und Strategien. Seine langjährige Kompetenz, unter anderen als Gastronomieunternehmer, bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als Change-Experte, Konzeptentwickler und Keynote-Speaker.

Er ist Autor der Bestseller „Reich in der Gastronomie“ und „TraditionsReich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe.“ Als Experte für die internationale Hospitality-Branche bietet Pierre Nierhaus jährlich sechs offene Trendworkshops für Individualteilnehmer sowie exklusive Workshop für Unternehmen zur Konzepterstellung/-überprüfung an. Die Pierre Nierhaus Consulting mit Sitz in Dreieich bei Frankfurt wurde mit dem internationalen Beraterpreis „Excellence in Management Advisory Services“ der International Society of Foodservice Consultants ausgezeichnet.

Gastro Expeditionen Pierre Nierhaus 2017

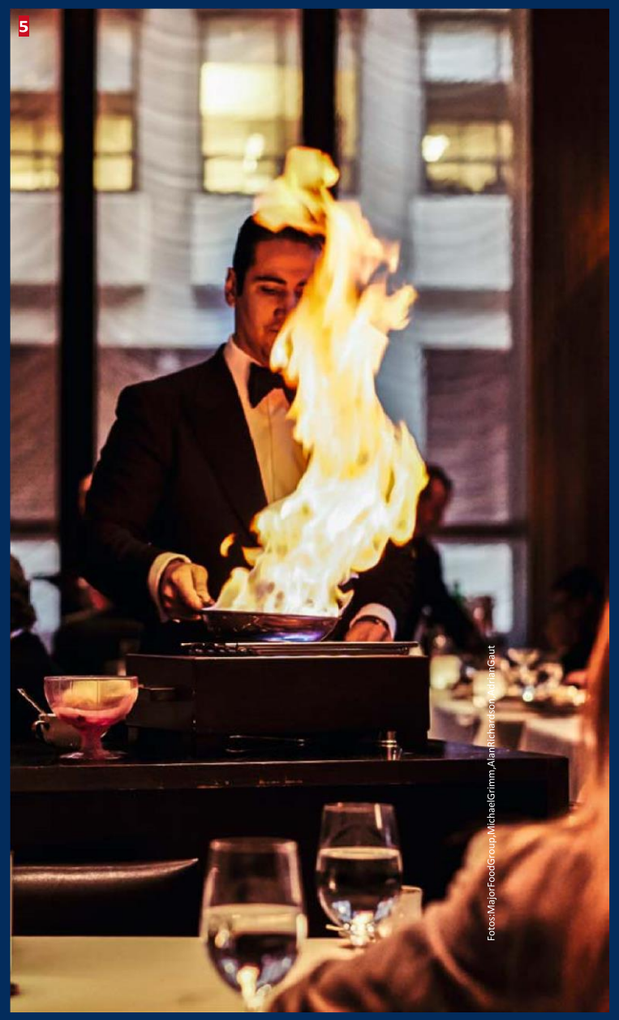
Miami 12.-15.10.2017
Hong Kong 23.-26.11.2017

Gastro Expeditionen Pierre Nierhaus 2018

London 23. – 25.02.2018
New York 29.03 – 01.04.2018
Kopenhagen 09. – 11.05.2018
Chicago 01. 04.09.2018
London 05.-07.10.2018
Bangkok 06.-09.11.2018

Vorschau 2019

London / New York / Las Vegas
Stockholm / Wien / Shanghai oder Singapore



Fotos: MajorFoodGroup, MichaelGrimm, Alain Michaud, Thomas Gaut

1+5 Sorgte für ordentlich Gesprächsstoff: die Major Food Group mit ihrem Restaurant Grill im ehemaligen Four Seasons 2 Die Macher der Major Food Group: Mario Carbone, Jeff Zalaznick und Rich Torrisi (v. li. n. re.) 3 Karotte, Ochsenschwanz und Hibiskus: Gericht von Momofuku-Mastermind David Chang 4 Keith McNally gehört zur etablierten Garde der New Yorker Gastronomen, hier: seine französische Brasserie Balthazar.

Stephen Starr: der Stratege

Stephen Starr gilt als Gastronom, der die Gesetze des Theaters auf seine Gastro-Konzepte anwendet. Mit aktuell 31 Betrieben ist Starr einer der größten Multi-Konzept-Gastronomen, der für seine richtungsweisenden Konzepte mehrfach ausgezeichnet wurde, unter anderem von Zagat Surveys's als „Restaurateur of the Year". Mit 21 Jahren eröffnete Starr seinen ersten Club in seiner Heimatstadt Philadelphia, gefolgt von einem Cabaret-Restaurant und der Ripley Music Hall. Als Konzertveranstalter kennt er viele Pop-Größen wie U2, Bruce Springsteen, Madonna oder Lionel Richie persönlich. 1990 verkaufte er sein Unternehmen und wandte sich komplett der Gastro-Branche zu. Mit seinen Restaurantkonzepten krempelte Starr die Gastro-Szene in Philadelphia vollständig um und exportierte einige seiner erfolgreichen Marken nach Atlantic City, Washington, D.C. und New York. Hier ist er mit Morimoto und Buddakan im Meatpacking District vertreten, El Vez in Battery Park City und dem Upland an der Park Avenue South. Das Upland, das er in Zusammenarbeit mit Chef Justin Smile betreibt, ist ein Publikumsdarling. Die kalifornische Küche des hippen Restaurants hat es unter anderem der Obama-Familie angetan, die dort mehrfach zu Gast war. 2015 gelang Starr ein weiterer Coup mit dem Restaurant Clocktower im New York EDITION Hotel im Flatiron District am Madison Square Park in Zusammenarbeit mit dem britischen Chef Jason Atherton. Die Krönung seiner Laufbahn erreichte Starr im Mai 2017, als er den „Outstanding Restaurateur Award" und den Preis „Best New Restaurant" für seinen New Yorker Hotspot Le Coucou von der renommierten James Beard Foundation erhielt. Auch beim Le Coucou ging Starr eine Partnerschaft ein, dieses Mal mit Daniel Rose, einem Amerikaner mit zwei erfolgreichen Restaurants in Paris.

Mario Batali: der Herzensgastronom

Dritter im Bunde großer Namen ist Mario Batali, Spitzname „Molto Mario" nach einer seiner TV-Shows. Sein Markenzeichen: preisgekrönte italienische Küche und Crocs in fröhlich-lautem Orange. Dieses Schuhwerk trug er selbst bei Obamas letztem Staatsdinner zu Ehren des italienischen Ministerpräsidenten Matteo Renzi mit rund weiteren 500 Gästen. Überhaupt hat Mario Batali engen Kontakt zum Weißen Haus und begleitete Michele Obama zu einem Event über Ernährung auf der Milan Expo.

Zusammen mit Joe Bastianich eröffnete Batali eine Reihe äußerst erfolgreicher italienischer Restaurants wie das Babbo Ristorante e Enoteca sowie das von der New York Times hochgelobt glamouröse Del Posto und exportiert erfolgreich seine Konzepte innerhalb der USA sowie nach Singapur und Hongkong. Ein wahrer Geniestreich glückte dem Dream-Team mit dem Eataly New York. Zwei Jahre nach der Eröffnung des Eataly Turin ging die B&B Hospitality Group eine Zusammenarbeit mit Oscar Farinetti ein und startete mit dem Eataly New York im Flatiron District, gefolgt von Eataly Boston und Chicago. In puncto Vermarktung gehört Mario Batali zu den ganz Großen. Er hat eigene Koch-Shows und ist gern gesehener Gast unter anderem bei seinem Freund Jimmy Fallon von der „Tonight Show". Er ist Autor vieler Kochbücher. Sein neuestes Werk ist „American Farm to Table" mit realem Hintergrund: 14 seiner Betriebe sind als Green Restaurants zertifiziert.

Anthony Bourdain: der Provokateur

Ein intensives Marketing rund um die eigene Person betreibt auch Anthony Bourdain, vielseitig aktiv als Celebrity Chef, Autor, TV-Produzent und Reisender in Sachen Food. Im Jahr 2000 brachte er sein schonungslos offenes Buch „Kitchen confidential", auf Deutsch „Geständnisse eines Küchenchefs. Was Sie über Restaurants nie wissen wollten" auf den Markt, das ihn auf einen Schlag berühmt machte. Sein neues Projekt ist der heiß erwartete Bourdain-Markt, dessen Start sich immer wieder verschoben hat. Nun soll es in zwei Jahren endlich so weit sein. Der riesige neue Markt soll doppelt so groß werden wie das Eataly am Madison Square Park und den gesamten Chelsea Pier 57 einnehmen. Das gesamte Development umfasst neben Shops und dem Foodmarket auch Büroflächen, für die unter anderem Google als Mieter gewonnen werden konnte. Bourdain will dort einen Bauernmarkt, eine Bäcke- ▸

MEERFORELLE

mit Kohl, Radieschen und Speck | Gramercy Tavern, New York

Foto: Signe Birck

rei sowie eine Oysterbar einrichten und als Herzstück einen authentischen asiatischen Foodmarkt, keinen „Bullshit", keine Disneyland-Version eines Hawker Centers: „We're looking for a sense of controlled chaos. We're creating a living, breathing, stinking market", so O-Ton Bourdain. Noch läuft die Suche nach den Partnern, denn seine Idee ist, nur solche Betreiber aufzunehmen, die neben ihrem zweiten Stand in New York weiterhin ihren Original-Stand in Asien führen. Neu einführen will Bourdain die bisher in New York noch wenig bekannte philippinische Küche mit dem Nationalgericht Sisig, bestehend aus klein geschnittenen Schweinefleischstücken, die gekocht, gegrillt und mit Ananassaft, Gewürzen und Gemüse gebraten werden.

MFG: die Senkrechtstarter

In der oberen Liga ist die Major Food Group (nomen est omen) mit Rich Torrisi, Mario Carbone und Jeff Zalaznich ein bedeutender Mitspieler mit Restaurants wie dem Carbone. Ende 2009 starteten die beiden Boulud-Zöglinge Rich Torrisi und Mario Carbone ihr erstes Restaurant namens Torrisi Italian Specialties mit 18 Plätzen und Counter-Service Lunch. Im Juni 2010 erweiterte Jeff Zalaznich das Trio. Zalaznich verfügt als gebürtiger New Yorker und Absolvent der Cornell School of Hotel Administration über die notwendigen Kontakte und zieht die Fäden. Mit der neu gegründeten MFG und beflügelt von positiven Restaurantkritiken entwickelte sich das Unternehmen rasant mit Neueröffnungen wie Parm, ZZ's Clam Bar, Dirty French sowie Carbone (New York, Hongkong und Las Vegas). Im Juli 2015 wählte der damalige US-Präsident Barack Obama das Carbone für ein Dinner mit seinen Töchtern. Sehr umstritten war der Entschluss der MFG, viel, sehr viel Geld in den Umbau des ehemaligen Four Seasons zu investieren. Die Schließung des legendären Restaurants nach über 50 Jahren war die Sensation des Jahres 2016. Das Four Seasons im Seagram Building war eine Institution. Hier trafen sich Politiker und Wirtschaftsbosse. Hier wurde Politik gemacht und über Finanzgeschäfte gesprochen. Laut Eater war Hausbesitzer Aby Rosen im Gespräch mit einer ganzen Reihe führender Gastronomen, bevor er die MFG als Partner wählte. Offensichtlich stimmte die Chemie zwischen Immobilien-Mogul Rosen und Zalaznich und auch ihr Restaurantgeschmack. Wie Eater berichtete, stimmten die Listen der Lieblingsrestaurants der ▸

1 New Yorker Foodies haben die Qual der Wahl: Rund 22.000 Restaurants zählt die Metropole 2 Mit Leidenschaft bei der Sache: Der Gründer und Chef des Momofuku, David Chang, behauptet sein Gastro-Imperium rund um den Globus 3 Bekannt für seinen schicken Stil: Jean-Georges Vongerichtens 3-Sterne-Tempel Jean-Georges 4 Grund zur Freude: Daniel Humm (li.) und Will Guidara (re.) führen mit ihrem Eleven Madison Park die The World's 50 Best Restaurants an.

beiden in neun von zehn Punkten überein. Wie beim urspünglichen Four Seasons wird das neue Restaurantkonzept The Landmark eine Aufteilung in mehrere Räume beibehalten. Bereits im Mai 2017 eröffnete das Grill Restaurant, das Seafood Restaurant Pool und die Brasserie werden folgen. Das eine Großprojekt ist noch am Laufen, aber schon arbeitet die MFG emsig am weiteren Ausbau ihres Gastro-Imperiums. Im August gab die Gruppe eine neue Partnerschaft mit den Pod Hotels bekannt, die mit mehreren Häusern in New York vertreten sind. MFG wird die Gastronomie im neuen Pod Hotel übernehmen. Die Pläne sehen das italienisch-amerikanische Konzept Parm für das Erdgeschoss vor und für die Lobby in der dritten Etage eine Tiki Bar.

Was tut sich sonst noch in der Branche?

Trotz aller Konzentration auf die globale Expansion hat der umtriebige Jean-Georges Vongerichten ein neues Projekt angenommen: das Public, ein hippes Hotel von dem Vordenker der Designhotels, Ian Schrager. Hier betreut Vongerichten mehrere F&B-Outlets und verbindet die gesundheitsorientierte Linie aus seiner angesagten abcV Public Kitchen für Frühstück und Lunch mit seiner Vorliebe für asiatische Aromen beim Dinner.

Der große Inszenierer der Branche, Keith McNally, ist wieder da mit seinem neuen Restaurant Augustine. Seit 1980 gehört McNally zur etablierten Garde der New Yorker Gastronomen mit Konzepten wie Odeon, Pastis, Pravda Bar oder dem erst kürzlich geschlossenen Schiller's. In letzter Zeit hatte er mit seinen Immobilien Pech gehabt und war von den Veränderungen der Stadtviertel direkt betroffen. Mit dem Augustine im Erdgeschoss des Beekman Hotels im Financial District kehrt er jetzt zurück. Fans von McNally werden nicht enttäuscht: Hier wird Paris zelebriert, wie die Amerikaner es sich vorstellen. Dazu gibt es die McNally-Klassiker und alles in einem charmanten Vintage-Design.

Erstmals in ein Bürogebäude wird Superstar Daniel Boulud mit einem Restaurant und der Epicerie Boulud einziehen. Allerdings erst 2020, wenn das Bürohochhaus nahe der Grand Central Station fertiggestellt sein wird. Das Restaurant wird über 100 Sitze verfügen sowie über 50 Plätze für private Events. Die Investitionssumme für den gesamten Komplex beläuft sich auf 3,14 Mrd. US-Dollar. Daniel Boulud ist als Partner von SL Green an dem Projekt beteiligt.

Etwas ruhiger geworden ist es um Drew Nieporent, den Gründer der Myriad Group. Der Gastro-Tycoon hat in den 30 Jahren seiner Unternehmerlaufbahn 39 Restaurants weltweit eröffnet und betrieben; darunter das legendäre Nobu und das Tribeca Grill. Mit seinem Montrachet erhielt er 21 Jahre lang die begehrten drei Sterne der New York Times. Nachfolger war das Corton (zwei Michelin-Sterne) und seit 2014 das Bâtard. Das Restaurant Bâtard setzte die Tradition fort, errang im ersten Jahr einen Michelin-Stern und im Mai 2015 den Ritterschlag mit der James-Beard-Auszeichnung als Best New Restaurant. Nieporent hat ein Händchen dafür, Hollywood-Promis als Partner zu gewinnen, darunter Robert De Niro, Bill Murray, Sean Penn, Robin Williams und Mikhail Baryshnikov. Außer für Gourmet steht Myriad für Weinkompetenz mit einem preisgekrönten eigenen Weinshop Crush Wine & Spirits.

David Chang, Gründer und Chef von Momofuku, hat seine kreative Restaurantgruppe mittlerweile international aufgestellt mit Restaurants in New York, Toronto, Washington, D.C., Las Vegas und Sydney. Zur Gruppe gehören eine Bäckereikette unter der Leitung von Christina Tosi sowie eine Bar. Das Erfolgsrezept von Momofuku sind kleine, außergewöhnliche Konzepte.

Fotos: Pierre Nerfin, Donelli, Momofuku, TheWorld'sBest50Restaurants 2017

WER SICH IN NEW YORK FEHLER ERLAUBT, MUSS SICH WARM ANZIEHEN.