Bigger. Better. Faster.

Nach eher ruhigen Jahren als Reaktion auf 9/11 ist New York nun wieder da: größer, besser und schneller als je zuvor. Neben Lokalmatadoren wie Anthony Bourdain halten die großen Systemer, aber auch die blühende Mini- und Micro-Gastronomie das System in Bewegung. Die Großen im Casual-Elegance-Bereich beeinflussen den Fast-Food-Markt wie z. B. Danny Meyer, der mit seinem neuen Konzept Marta und der kleineren Schwester Martina das Pizza-Segment aufmischt. Trendthemen sind Meatballs, Veggie, Organic und die neue mexikanische Küche. Pierre Nierhaus berichtet.

Der Aufreger. Geld, Macht, Einfluss. Keine Stadt spielt diesen Dreiklang so glorios wie New York. Prominente Gäste sorgen für Publicity wie z.B. die Obamas bei ihren Besuchen im Upland und Carbone. Celebrity Chefs sind gut für das Image. Auszeichnungen von Restaurantführern, eigene Kochshows oder Gastauftritte im Fernsehen, Kochbücher uvm. finden in der medien- und marketingfokussierten Großstadt nahrhaften Boden. Wenn jedoch der Präsident der Vereinigten Staaten selbst Hotels und Restaurants betreibt, dann ist es sogar den Amerikanern zu viel. Noch dazu wenn kein Geringerer als 3-Sterne-Koch Jean-Georges Vongerichten sein Flagship Restaurant Jean-Georges in einem dieser Betriebe, nämlich dem Trump International Hotel, führt.

Erst kürzlich haben die Gastronomen Danny Meyer, Tom Colicchio und James Mallios Amali eine von einem Arbeitnehmerverband gegen Präsident Donald Trump eingereichte Klage unterstützt. 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.

Das ist nicht das einzige heiße Eisen, bei dem Multi-Gastronom Danny Meyer federführend mit dabei ist. Nachdem er bereits zehn Jahre vor dem offiziellen Rauchverbot sein Union Square Cafe zum rauchfreien Restaurant machte, hat er mit seiner im November 2016 gestarteten No Tipps-Regelung in 13 seiner Restaurants eine landesweit gängige Praxis zum No go erklärt. Danny Meyer wird damit seiner ureigenen Philosophie 'Employees first' gerecht, indem er das Trinkgeld in die Preise inkludiert und so für eine gerechte Verteilung unter allen Mitarbeitern sorgt. Mut zur Veränderung zeigte Meyer auch mit der Schließung seines Flagship-Restaurants Union Square Cafe nach 30 Jahren und dem Umzug an die 101 East 19th Street weiter nördlich an der Park Avenue. Ihm erging es so wie vielen: Horrende Immobilienpreise und ständig steigende Mieten verdrängen Gastronomen, Einzelhändler und Bewohner aus ihren angestammten Vierteln.

Fotos: Vojtech Herout (Skyline), nerthuz (Liberty) stock.adobe.com und Pierre Nierhaus

Das Stadtgespräch

Fine Dining bleibt angesagt. 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. Umstritten ihr Entschluss, 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 neue Projekt mit dem vielversprechenden Namen The Landmark ist Stadtgespräch und verspricht die spektakulärste Eröffnung des Jahres, manche sagen, des Jahrzehnts zu werden und wird die MFG noch weiter an die Spitze katapultieren.

Der Foodmarket-Boom

Die genussfreudigen New Yorker, ohne Firmenkantinen und mit beengten Wohnverhältnissen, lieben ihre Foodmärkte als soziale Treffpunkte. Diese funktionieren indoor wie outdoor, begeistern durch ihre kulinarische Vielfalt und interessanten Locations. Manche sind auch als Erzeugermarkt angelegt.

Neu ist **DeKalb Market** am Albee Square in West Brooklyn. 40 Betriebe sind dort versammelt, darunter Aprea Lady, Bunker, Guss‘ Pickles und – eine kleine Sensation – der erste Ableger von Katz’s Delicatessen, dem ersten New Yorker Deli, gegründet 1888 an der Lower East Side.

Ebenfalls neu ist der UrbanSpace Vanderbilt nur einen Steinwurf von der Grand Central Station entfernt im Helmsley Building auf der Vanderbilt Avenue. Wirklich individuelle Einzelkonzepte, Street und Comfort Food, Bäckereien mit frisch gebackenen Waren, Coffeeshops und New Yorker Lieblingsmarken wie Roberta’s, Amali, Ovenly, Delany Chicken, The Red Hook, Lobster Pound usw. finden ein dankbares Publikum aus hungrigen Angestellten und Touristen.

Gleich nebenan ist die **Great Northern Food Hall** im Erdgeschoss der Grand Central Station zu finden. Dahinter steht als Unternehmen Meyers USA, mit dem der dänische Gastronom Claus Meyer sein New York-Debut gibt. Claus Meyer ist eine Institution: Er hat die Nordic Cuisine mitbegründet ebenso wie das Noma in Kopenhagen, einst eines der besten Restaurants der Welt. In der Grand Central Station versam-

Great Northern Food Hall

Foto: Melissa Hom

melt er eine Auswahl seiner Konzepte, alle mit dänischen Wurzeln wie das Sandwich-Konzept Open Rye, die Craft Bäckerei Bageri, die Grain Bar mit süßem und herzhaftem hausgemachtem Porridge in Kombination mit Bier und Whisky. Im Almanak stehen vegetarische Produkte im Mittelpunkt, die Brownsville Roasters gehen auf eine Kaffeerösterei in Dänemark zurück. Auch sehenswert in der Verbindungspassage um die Ecke: Great Northern Deli und Danish Dogs mit Hot Dogs und Toppings nach dänischer Rezeptur.

Eataly

Foto: Pablo Enriquez

Eataly

In der Pennsylvania Station hat mit **The Pennsy** ein innovativer Food Court mit Café und Bar (inklusive Terrasse) aufgemacht. Hier präsentieren sich ausschließlich bekannte New Yorker Gastronomen. Es gibt Outlets von Marc Forgione, Franklin Becker, Pat LaFrieda und dem Cinnamon Snail Team, plus Mario By Mary.

Jedes Stadtviertel hat seine eigenen Märkte und Besonderheiten: Ein angesagter Open-Air- Markt ist der **Smorgasburg Food Market** in Williamsburg mit Blick auf die Manhattan Skyline an der East River Waterfront. In Hell's Kitchen ist der **Gotham West Market** am nördlichen Ende der High Lane angesiedelt. Zentral in Midtown direkt am Times Square liegt die City Kitchen, die zum Hotel the Row gehört. Im Meatpacking District hat der **Gansevoort Market** in einer neuen Location eröffnet. Eine Vielzahl der Betreiber wechselte mit an den neuen Standort, andere sind neu dabei wie Big Gay Ice Cream, Luke's Lobster, The Truffleist, Luzzo's Gnoccheria. Empfehlenswert im Meatpacking District ist auch der **Chelsea Market** in einer ehemaligen Keksfabrik, in der die berühmten Oreo Kekse erfunden worden.

Im Premiumsegment angesiedelt sind die beiden **Eatalys**, Paradiese für die Liebhaber italienischer Küche und Lebensstils. Zum Eataly Flatiron gesellte sich das Eataly Downtown im dritten Stock des World Trade Center Tower 4 mit neuen Angeboten wie Frühstück und Blick auf das 9/11 Memorial. Das neue Eataly hat sich Brot zum Thema gewählt und stellt die Bäckerei in den Mittelpunkt, ergänzt durch fünf Restaurants, Mozzarella und Salatbar, Pasta und Dessertbuffets, Kaffeebars und einen Veggie Butcher.

Le District

Chelsea Market

Shake Shack

Die französische Antwort auf Eataly ist **Le District** im riesigen Retail- und Food-Komplex Brookfield Place in Battery Park City. Marktstände bieten französische Produkte und Lebensmittel an, es gibt Snack-Konzepte, Restaurants und Bars. Nur ein paar Schritte weiter findet man die besten Fast-Casual-Marken wie Mighty Quinn's (BBQ), Black Seed Bagel (Montreal-style Bagels), Dos Toros (Mexiko), Parm (Italienisch) und Num Pang (pulled pork banh mi Sandwich) in **Hudson Eat** vereint.

Ein spannender Neuzugang wird 2019 erwartet: der **Bourdain Market**. Namensgeber ist Anthony Bourdain, vielseitig aktiv als Celebrity Chef, Autor, Reisender in Sachen Food. Der Start seines neuen Projekts hat sich immer wieder verschoben. Nun soll es im nächsten Jahr endlich soweit 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 u.a. Google als Mieter gewonnen werden konnte. Bourdain will dort einen Bauernmarkt, Bäckerei und Oysterbar einrichten und als Herzstück einen authentischen asiatischen Foodmarkt. Neu einführen will Bourdain die bisher 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.

Pizza deluxe

Einer der wichtigsten New Yorker Impulsgeber ist **Danny Meyer**. Der Multi-Gastronom beherrscht die komplette Klaviatur von Fine Dining bis System und hat ein Händchen dafür, Klassiker erfolgreich neu zu interpretieren. Mit der Burgerkette **Shake Shack** expandiert er international, sein BBQ-Konzept **Blue Smoke** gehört zu den Top-Locations in New York. Jetzt ist Pizza an der Reihe. **Marta** heißt Meyers Pizza-Konzept, mit dem er die Pizza-Welt ein wenig auf den Kopf stellt, indem die geläufigen Toppings durch saisonale Komponenten und hochwertige Produkte wie Trüffelöl abgelöst werden. Gebacken wird bei Marta im Holzofen. Ein reduziertes Konzeptformat – ohne Holzofen – namens Martina gibt es im angesagten NoMad Hotel.

Inspirationsquelle 'alte' Welt

(Fast) alles Neue und Spannende kam bisher aus den USA. Inzwischen dreht sich die Richtung um. Konzepte aus Europa fassen erfolgreich Fuß, darunter Yo! Sushi, Pret A Manger, Zuma, Hakkasan und demnächst itsu aus London, Joe & The Juice aus Dänemark, Exki Nature's Kitchen aus Belgien und die Kayser Bäckerei aus Frankreich.

Mexiko is back

Lange hieß es, dass die mexikanische Küche in New York der an der Westküste nicht das Wasser reichen kann. Mit **The Black Ant** in East Village, **El Atoradero** in Central Brooklyn und dem Fine Dining Restaurant **Cosme** in Flatiron wandelt sich das Bild. Ein moderner, anspruchsvoller Stil sorgt für ein Revival dieser Ethno-Küche. Im Restaurant Cosme steht an der Seite von Enrique Olvera mit Daniela Soto-Innes übrigens einer der einflussreichsten weiblichen Küchenchefs. Sie war die Hauptfigur in dem beim Tribeca Film Festival 2016 gezeigten Kurzfilm La Cocinera.

Frauenpower

Junge Frauen sind als Unternehmerinnen auf dem Vormarsch. Im hart umkämpften Cupcake-Markt hat sich Melissa Ben-Ishay mit ihrem Konzept **Baked by Melissa** erfolgreich positioniert. 2008 hat die einstige Angestellte einer Werbeagentur ihre Leidenschaft fürs Backen zum Beruf erklärt. Heute betreibt sie 13 Läden und einen Online-Shop. Ihr Erfolgsrezept: Mini-Cupcakes, die mit einem einzigen Biss genossen werden können. Melissa vergleicht ihre Back-Kunstwerke mit der Mode und kreiert Cupcakes für spezielle Anlässe wie z.B. die New York Fashion Week oder zur Einführung eines neuen Parfüms. Die Celebrity-Chefin Chloe Cascarelli gründete die vegane Fast-Casual-Kette **By Chloé** zusammen mit der Hospitality Group ESquared und steht auch für ein All-dessert-Restaurant in der Bleecker Street, das **Sweets by Chloe**.

Organic Food

Eine neue Generation von Gastronomen verändert das Verständnis von Fast Food. Vorzeigebeispiel sind die Macher von

Fette Sau

Websites New York

Big Names
www.ushgnyc.com
www.majorfood.com
www.anthonybourdain.net

Food Markets
www.bourdainmarket.com
www.chelseamarket.com
citykitchen.rownyc.com
www.dekalbmarket.com
www.eathudson.com
www.eataly.com
www.gansmarket.com
www.gothamwestmarket.com
www.greatnorthernfood.com/
www.ledistrict.com
www.smorgasburg.com/about/
www.thepennsy.nyc
www.urbanspacenyc.com
www.toddenglish.com/the_plaza/

Organic
www.sweetgreen.com
www.theorganicgrill.com

Women Power
https://www.bakedbymelissa.com/
www.EatByChloe.com

Mexico
www.cosmenyc.com
www.elatoraderobrooklyn.com
www.theblackantnyc.com

Ghost Restaurans
www.butchersblock22.com

Sweetgreen, die eine klare Mission verfolgen: gesunde Ernährung, ein lebenswertes Leben und eine Win-Win-Situation für Gäste, Gemeinschaft und Unternehmen. Das 2007 gestartete Konzept ist heute an der Ost- und Westküste vertreten und steht für in den Vierteln integrierte Nachbarschaftsrestaurants mit frisch gekochten Gerichten aus nachhaltig hergestellten Lebensmitteln. Gastronom Danny Meyer war davon so begeistert, dass er privat Kapital beisteuerte. Eine weitere Erfolgsmarke ist das 2001 gegründete Unternehmen **Organic Grill** mit vegetarischen, veganen und Bio-Gerichten.

Autor Pierre Nierhaus, hier im berühmten Katz's Delicatessen: Der Trendexperte und Berater für die Foodservice- und Hospitality-Branche ist international gefragter Vortragsredner und Verfasser diverser Fachbücher. Seine Gastro-Expeditionen für Profis führen in Metropolen wie Bangkok, Chicago oder NYC. Der nächste New York-Workshop findet vom 29. März bis 1. April 2018 statt. www.nierhaus.com

Virtuelle Restaurants

In den USA mega-angesagt sind virtuelle Restaurants, auch 'Ghost Restaurants' genannt. Sie sind Restaurants ohne Gastraum, also reine Produktionsräume, und vertreiben ihre Speisen nur über Lieferdienste. In New York sehr populär sind Anbieter wie *butcherblock22.com*, die in Midtown Manhattan und Brooklyn ausliefern. Aus einer Speisekarte wählt der Gast wie in einem klassischen Restaurant zwischen verschiedenen Gerichten. Der gesamte Bestellvorgang erfolgt per Telefon oder über die Internetseite des Restaurants. Die Herausforderung besteht darin, das Essen so zu Hause bei den Gästen ankommen zu lassen wie im Restaurant, was Temperatur, Anrichteweise usw. angeht. Systematisierung der neuen Art!

In-Viertel

Williamsburg im Stadtviertel Brooklyn ist groß im Kommen. Der East River trennt Williamsburg von der Lower Eastside und dem East Village in Manhattan. Das Viertel erlebt eine Aufwertung durch eine jüngere und deutlich finanzstärkere Bevölkerung. Als Konsequenz ist Bio ein wichtiges Thema, auch uriges BBQ wie im Hinterhof-Konzept **Fette Sau**. Zu den Klassikern zählt Peter Luger mit seinem Steakhouse. Die Restaurant- und Musikszene ist ausgesprochen lebendig und macht Williamsburg attraktiv zum Ausgehen für die immer an Neuem interessierten New Yorker.

Auch in **Lower Manhattan** entwickelt sich ein reges gastronomisches Leben rund um den World Trade Center Komplex, erbaut an der Stelle der einstigen Twin Towers in Lower Manhattan. Der Komplex ist in Spiralform angelegt und besteht aus sechs Gebäuden, darunter das One World Trade Center als höchstes Gebäude New Yorks. Im One World Trade Center mit seinen insgesamt 104 Etagen befinden sich auf 69 Etagen Büros, ganz oben die Aussichtsplattform, ferner Restaurants und ein großes Einkaufszentrum im Untergeschoss. Im Tower 4 hat das neue Eataly Downtown seine Heimat gefunden. ▮