L.A. Love Affairs

PIERRE NIERHAUS

DER FRANKFURTER EXPERTE FÜR TRENDS UND INNOVATIONEN IN DER WELTWEITEN GASTRONOMIE, PRÄSENTIERT LOS ANGELES ALS AUSGEHSTADT MIT DEM HÖCHSTEN GLAMOUR-FAKTOR IN DEN USA.

Oliven als flüssiges Geschmacksfeuerwerk, ein Gänseleber-Lutscher in Zuckerwatte, unschuldig aussehende Kleinigkeiten mit Dragon-Effekt – mit derlei Kreationen und einer grandiosen Inszenierung der spanischen Küche überzeugte The Bazaar by José Andrés die gestrengen Kritiker der Los Angeles Times nach der Eröffnung im Herbst 2008. Als einziges L.A. Restaurant erhielt The Bazaar die Bewertung mit vier Sternen für ‚herausragend in jeder Beziehung' und gilt seither als unangefochtene Nummer eins in der Stadt der Engel.

The Bazaar ist sicher das Meisterstück von SBE-Entertainment Chef Sam Nazarian, der außer in Hotels, Clubs und Restaurants auch in die Filmindustrie investiert. Eine weitere Nazarian-Erfolgsformel ist Katsuya, trendige Sushi-Restaurants mit überdimensionalen Geisha-Wandmotiven. Sein neues Baby ist Cleo im Redbury Hotel at Hollywood & Vine mit orientalischer Küche von Daniel Elmaleh. Allein für diese Restaurants lohnt sich die Reise nach Los Angeles, das von einer Siedlung für Stars und Sternchen zu einer der einflussreichsten Gastro-Metropolen in den USA geworden ist. Selbst als bekennender New York-Fan und Insider für Gastronomietrends ist es für mich faszinierend, wie hier in wenigen Jahren eine überzeugende, neue Restaurantgeneration entstanden ist.

ALLGEGENWÄRTIGER CELEBRITY-FAKTOR

Bemerkenswert ist der Hauch von Glamour in der Traumstadt mit ihrer hohen Promi-Dichte. Allen Hotspots gelingt das Kunststück, das Restaurant zur Showbühne zu machen und damit genau den Nerv des Publikums zu treffen. Zugleich sorgen die Macher durch die Verpflichtung von großen Namen für Aufmerksamkeit in den Medien und beim Publikum. So holte Sam Nazarian den Sushi-Meister Katsuya Uechi für sein bahnbrechendes Katsuya-Label und den TV-Koch José Andrés für The Bazaar in sein Team. Zusätzlich versicherte er sich der Schöpfungskraft des französischen Designers Philippe Starck, bekannt geworden durch die Inneneinrichtung von Designhotels wie dem Mondrian in L.A. und dem Hudson in New York.

PIERRE NIERHAUS

ist Gastro-Consulter, Gastronom und Autor. Als Experte für Trends und Innovationen ist er weltweit unterwegs, um für seine Kunden aus Gastronomie und Hotellerie, für Immobilienentwickler und Großkunden neue relevante Entwicklungen für eine erfolgreiche strategische Ausrichtung auf die Zukunft aufzuspüren. Mehrmals im Jahr organisiert Pierre Nierhaus Trendreisen mit Workshopcharakter für Gastro-Profis in Amerika, Asien, dem Mittleren Osten und Europa. Bereits über 9.000 mal verkauft wurde sein Buch „Reich in der Gastronomie – Strategien für die Zukunft", eine Co-Produktion mit Jean-Georges Ploner.

www.nierhaus.com

The Bazaar

GROSSES KINO:
THE BAZAAR BY JOSÉ ANDRÉS

The Bazaar ist eine perfekte Symbiose aus Design und Kochkunst. Es besteht aus fünf unterschiedlichen, ineinander übergehenden Restaurantbereichen: die Pâtisserie in hellen Tönen, die Bar Centro mit Communal-Table, die Restaurants Blanca (comtemporary, charmant in Weiß gehalten) und Rojo (traditionell, in Rot-Schwarz-Tönen, mit Schachbrettmuster-Tischen und Matador-Motiven) sowie den Chef's Tasting Room SAAM. Über hundert verschiedene Stuhlmodelle und gut zwei Dutzend Glas- und Kristallleuchter hat Designer Starck auf die jeweilige Atmosphäre maßgeschneidert. Aber gleichgültig, ob man auf der Blanca oder Roja-Seite sitzt, man kann sämtliche Gerichte auf der Karte miteinander kombinieren oder dem Küchenchef die Auswahl für eine vorgegebene Preiskategorie überlassen. Ein Signature Gericht ist Andrés „Philly cheesecake": ein super dünnes Brot in Torpedoform mit dünnen Scheiben vom Kobe Beef, im Inneren ein Hauch von Käse. Klassisch ist die Schinkenplatte (Jamón plate) mit Serrano- und Ibero-Schinken und dem exklusiven Eichelschinken. Eine Sensation für Gaumen und Augen sind die Wassermelone-Stückchen garniert mit dem Inneren von Tomaten und einem weinintensiven Spritzer einer Pedro Ximénez-Reduktion.

Dieser kreative Mix aus Tradition und Avant-Garde Küche garantiert auch im mehrfachen Wiederholungsfall ein Essvergnügen der Sonderklasse mit hohem Überraschungs- und Entertainmentfaktor. Getopt wird dieses Erlebnis nur noch durch den Ritterschlag, wenn sich die unscheinbare Türe für SAAM öffnet, dem Chef's Tasting Room, in dem Andrés für bis zu acht Personen ein 20 Gänge Tapas Menü kredenzt. Reservierungen für SAAM sind nur unter einer Geheimnummer möglich!

www.thebazaar.com

Pâtisserie

Blanca

Rojo

Katsuya

BEAUTIFUL KATSUYA

Sehr anders, aber ebenfalls meisterlich, sind die Katsuya Restaurants. Vier davon hat Sam Nazarian seit dem Jahr 2007 eröffnet, das letzte davon im L.A. Live-Komplex mit der Oscarlocation Nokia-Theater. Obwohl vom Konzept identisch – Robata-Grill, Sushi-Bar, Dragon Lounge, Innenhof und Valet-Parking –, ist doch jedes der vier Katsuya erfrischend anders. Die japanische Kultur und Mystik bringt Designer Philippe Stark durch wenige, sehr gezielt eingesetzte Motive in den weiß dominierten Räumen zum Ausdruck. Markenzeichen sind die großformatigen Geisha-Motive an den Wänden: Hier ein leuchtend roter Kussmund, dort ein flirtendes Augenpaar, an anderer Stelle ein Drache. Obligatorisch auch der schwarze Vorhang oberhalb der Sushi-Bar mit dem Kanji-Zeichen für Katsuya. Neben den innovativen Sushis und Robata-Gerichten von Meister Katsuya Uechi sind es vor allem die Cocktails aus frischen Säften und Zutaten, die ausschließlich ‚organic', sprich Bio sind, die bei Katsuya für Umsatz sorgen. Katsuya gibt es gleich viermal: Brentwood, Downtown, Glendale und Hollywood. Tipp: Celebrities trifft man ehesten wochentags von Montag bis Donnerstagabend.

www.sbe.com/katsuya

Dragon Lounge

AUSGEHTIPPS VON PIERRE NIERHAUS

Zum großen Glück für alle Reisenden befinden sich etliche der neuen Vorzeigerestaurants in Hotels. Statt sich abends in den Verkehr durch die endlosen Straßen von L.A. einzufädeln oder sein Glück in der Nachbarschaft zu versuchen, kann man bequem im eigenen Hotel vorzüglich essen z.B. im Montagne Beverly Hills im Scarpetta (italienisch) von Scott Conant, im London West Hollywood bei Starkoch Gordon Ramsay oder im Ritz Carlton im WP24 – WP steht für den legendären Wolfgang Puck. Mit seiner Kombination Food und Entertainment überzeugt das W Hollywood Hotel: Im Erdgeschoss serviert Sascha Lyon im Delphine eine leichte Côte d'Azur-Küche, auf der Dachterrasse lockt der Beach Club, der sich abends in den Nachtclub Drai's verwandelt. Einen Besuch wert ist das Klassiker-Designhotel Mondrian, das mit seiner spektakulären Sky Bar und Poolterrasse sowie den bis ins I-Tüpfelchen durchgestylten Zimmern auch heute noch zu den Top-Adressen zählt. Die Meisterküche von The Bazaar by José Andrés befindet sich im SLS Hotel nahe Rodeo Drive. Wer das elegante SLS Hotel als Domizil gewählt hat, sollte unbedingt den Rooftop Pool ausprobieren. Das ultimative Hideaway ist das Chateau Marmont mit seinen Gästevillen. So diskret und luxuriös, dass manche Promis hier gerne überwintern. Wem nach soviel Glamour der Sinn nach Bodenständigem steht, dem empfehle ich das neue Lokal RockSugar der Restaurantkette Cheesecake Factory. RockSugar bietet, auch wenn der Name es nicht vermuten lässt, pan-asiatische Küche von Chef Mohan Ismail und ein beeindruckendes opulentes Interior.

Apropos Promis: Auf sie übt die Gastronomie eine bemerkenswerte Faszination aus. Nicht damit genug, dass sie als Aushängeschild dienen, wagen einige den Schritt, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen – mit unterschiedlichem Erfolg. Zu ihnen gehört neben Justin Timberlake, Cameron Diaz und der Desperate Housewife-Frontfrau Eva Longoria auch Ashton Kutcher, der mit dem Dolce und dem Geisha House gleich zwei Restaurants in L.A. betreibt. Sehr erfolgreich war Robert de Niro in New York mit dem Edel-Japaner Nobu, einer der erfolgreichsten internationalen Restaurantketten. Ursprünglich aus London kommend, ist Nobu inzwischen überall dort auf der Welt anzutreffen, wo die Reichen und Schönen zu Hause sind. Im Jahr 2008 eröffnete das Nobu Los Angeles und belegt seither – ganz ohne die Mithilfe von Promi-Seite – konstant Spitzenplätze in diversen Gastro-Rankings.