

Derk Hoberg

SPREISE FÜHRER



NEW YORK

30 typische Speisen, ein Blick in die Töpfe und Tipps für
Märkte und Restaurants in der Stadt, die niemals schläft

CON
BOOK.

Hinweis: Die Inhalte des
Einbandes finden Sie am
Ende des Buches.

SPEISE FÜHRER

Die 30 authentischsten Speisen aus New York City

Fisch, Fleisch und mehr

| | | | |
|------------------------------------|----|---------------------------------|----|
| Pastrami Sandwich | 24 | Tacos | 52 |
| Hot Dog | 28 | Lobster Roll | 56 |
| Austern | 34 | Soul Food | 60 |
| Hamburger | 38 | Ramen | 64 |
| Steaks | 42 | Shepherd's Pie | 68 |
| Dim Sum | 48 | | |

Fisch, Fleisch und mehr

Gemüse und mehr

| | | | |
|---------------------------------------|-----|--|-----|
| New York Style Pizza | 84 | Spaghetti alla Napoletana | 104 |
| Waldorfsalat | 88 | Falafel | 110 |
| Eggs any style | 92 | Pickles | 114 |
| Mac and Cheese | 96 | Avocado Toast | 118 |
| Caesar Salad | 100 | | |

Gemüse und mehr

Gebäck, Dessert und mehr

| | | | |
|--------------------------------------|-----|----------------------------------|-----|
| Bagels | 138 | Cupcakes | 158 |
| New York Cheesecake | 142 | Red Velvet Cake | 162 |
| Cronut | 146 | Waffeln | 166 |
| Pancakes | 150 | Doughnuts | 170 |
| New Yorker Brot | 154 | Cookies | 174 |

Gebäck, Dessert und mehr

Rund um die Kulinarik New York Citys

| | |
|---|-----|
| Einige Worte vorab | 2 |
| Die Küche New York Citys | 6 |
| All das is(s)t New York | 12 |
| Märkte und Treffpunkte für Genießer | 16 |
| Getränke als passende Begleitung | 72 |
| Fine Dining in New York City | 78 |
| So gesund und Bio isst New York City | 122 |
| Ein kulinarischer Streifzug durch die Welt | 128 |
| Über den Dächern New Yorks | 178 |
| Sprachhilfe und Register | 184 |

Einige Worte vorab

The Big Apple: Einfach zum Anbeißen! An keinem anderen Ort vereinigen sich so viele Küchen aus aller Welt, werden kulinarische Traditionen gewahrt und gleichzeitig weiterentwickelt. Egal, ob beliebtes Street Food oder prachtvoller Gourmet-Tempel, amerikanisches Soul Food oder vegetarischer Trend, deftiges Pastrami Sandwich oder edles Dry Aged Steak – New York City bietet für jeden Geschmack genau das Richtige.

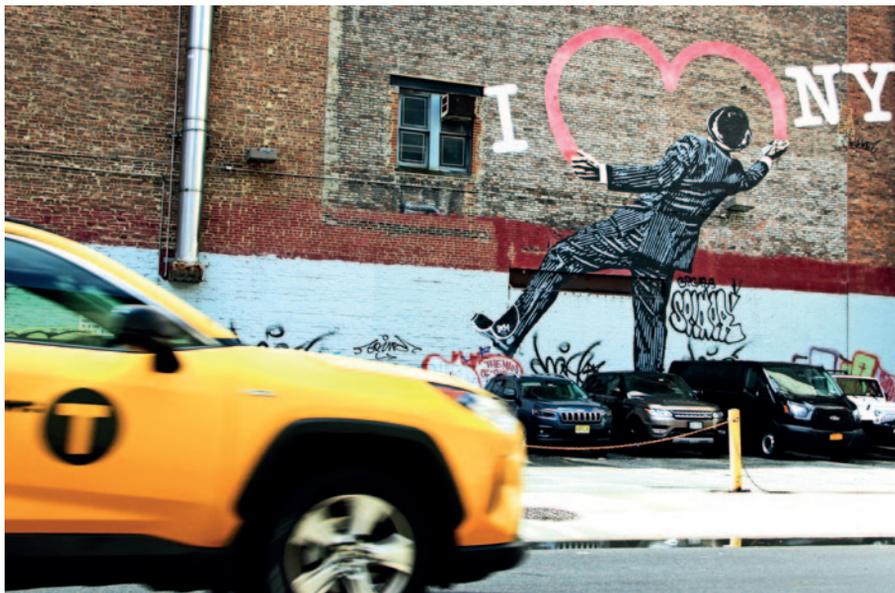
Die Stadt der unbegrenzten Köstlichkeiten

New York City ist laut, die Meisten finden es hektisch, und unbestritten ist es schmutzig. Und dennoch weiß New York mehr zu glänzen als alle anderen Städte dieser Welt. Tagsüber pulsiert die Metropole wie keine zweite, nachts funkelt sie wie ein Diamant in der Dunkelheit. Zur Ruhe kommt sie nie und auch in den Restaurants und Imbissen wird immer gekocht. New York ist die Stadt, die niemals schläft und immer isst.



Sieben Mal war ich inzwischen auf kulinarischer Entdeckungsreise in den USA. Sieben Mal habe ich die Stadtgrenzen New York Citys dabei nicht verlassen. Warum auch? New York ist für mich auch die Stadt der unbegrenzten Köstlichkeiten. Ich möchte damit nicht sagen, dass mich der Rest der Vereinigten Staaten nicht interessiert, bisher habe ich mich am Big Apple aber einfach noch nicht satt gegessen.

Bei der schieren Anzahl an Restaurants und Cafés und der überwältigenden Auswahl an Street Food wird das auch so schnell nicht geschehen. Hinzu kommt das internationale Flair, das die Küchen hier aufgrund der unzähligen Einwanderer



so einzigartig macht. Menschen aus über 200 Ländern sind hier heimisch geworden. Daher kennt die Küche New Yorks keine Grenzen. Hier verschmelzen Kulturen und Aromen und die Stadt ist ein *Melting Pot* des guten Geschmacks. Und sie ist auch das Gegenteil eines *Melting Pots*, ermöglicht sie doch allen Einwanderern, ihre kulturellen Traditionen und Rezepte zu wahren.

Das gibt es zu entdecken

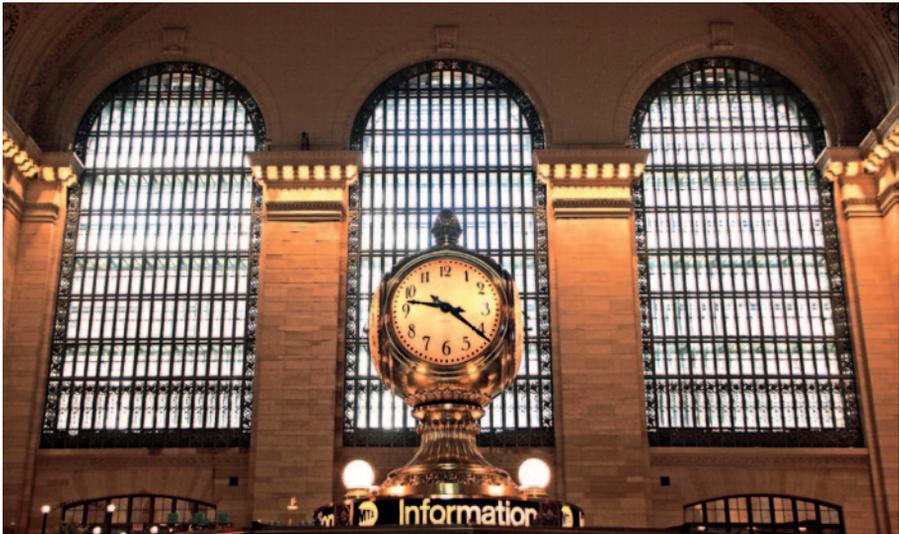
Egal ob karibisch oder indisch, ob China Town oder Little Italy, Himalaya Heights oder Koreatown. Egal ob koscher oder halal, ganz gleich, ob althergebracht oder der neueste Trend, ob kleiner Straßenimbiss oder Sterneküche, Kellerbar oder angesagter *Rooftop Club*. New York City hat alles im Überfluss im Angebot. In Zahlen ausgedrückt: über 23.600 Restaurants und Bars (Zählung von 2019), von denen ich Ihnen

einige ausgewählte, besonders gute, ausgefallene oder traditionsreiche präsentieren darf. Die meisten davon natürlich in Manhattan – genau wie die unzähligen beeindruckenden Sehenswürdigkeiten, die Jahr für Jahr knapp 50 Millionen Touristen in die Ostküstenmetropole locken. Aber auch durch Brooklyn, Queens, die Bronx und Staten Island habe ich mich probiert, um alle fünf Stadtteile (*Boroughs*) für Sie zu entdecken, habe im Big Apple unter anderem Bagels, Brot und Pizza gebacken, Waffeln zubereitet und auf dem *Rooftop* gegärt.

Kommen Sie mit auf diese spannende Entdeckungsreise und erleben Sie die Kulinarik der ganzen Welt – in New York City.

Ihr
Derk Hoberg





Informationen zum Buchkonzept

Mit diesem Speiseführer möchte ich Ihren Appetit wecken, eine Stadt wie New York City, die so reich an interessanten Menschen, Kunst, Kultur und tollen Sehenswürdigkeiten ist, auch kulinarisch kennenzulernen. Eine Stadt, die alle Landesküchen dieser Erde zu bieten hat, die zum Probieren animiert und in der hinter jeder Straßenecke eine neue Welt auf Sie wartet.

Sie erfahren Wissenswertes über insgesamt dreißig typische New Yorker Klassiker, die fast ausnahmslos auf Einwanderer aus anderen Ecken der Welt zurückgehen. Sie lernen aber auch Gerichte kennen, die diese bunt-kreative Bevölkerung hier entwickelt hat, und natürlich wird verraten, in welchem Restaurant Sie Ihr persönliches New Yorker Leibgericht unbedingt essen sollten und welche Sehenswürdigkeiten dort in der Nähe sind. Ich berichte von den Menschen hinter Herd und Ladentheke, von ihren couragierten Vorfahren, die sich

einst aufmachten, ihr Glück in New York City zu suchen. Die sowohl die Stadt als auch ihre Küchen mit ihrem Wagemut – oftmals auch dem Mut der Verzweiflung – und ihren Rezepten bereicherten. Sie erfahren mehr über die Mythen, die sich um so manches New Yorker Gericht ranken, lernen die jeweils verwendeten Produkte kennen und bekommen praktische Do-It-Yourself-Anleitungen zum Nachkochen.

Dazu gibt es Empfehlungen für aufregende Märkte und Food-Halls mit Snacks für jeden Geschmack. Sie erhalten nützliche Informationen rund um Ihren Restaurantbesuch, Wissenswertes zu den typischen Getränken und spannende Reportagen von der Vielfalt, von speziellen Food-Touren und von den grünen Dächern der Stadt.

Zur Orientierung gebe ich bei den praktischen Tipps nicht nur den jeweiligen Stadtteil New Yorks (Manhattan, Brooklyn, Queens, Staten Island oder Bronx) an, sondern im Falle Manhattans immer auch noch das betreffende Viertel, in dem Sie ein Restaurant finden (z. B. Lower East Side,

Midtown oder Upper West Side). Sofern typische New Yorker und andere spezielle Produkte vorgestellt werden, gibt es hierfür auch die Bezugsquellen in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Einen wichtigen Tipp gibt es bereits an dieser Stelle: »Don't be scared of the surrounding!« Lassen Sie sich in New York City also niemals von dem Abschrecken, wie ein Restaurant oder Street-Food-Laden von außen – und manchmal auch innen – aussieht. Selbst die schäbige Garküche, und im Big Apple ist man sehr kreativ in dieser Hinsicht, überrascht einsteilen mit guten Gerichten.



Und so funktioniert der Speiseführer New York

Die 30 Speisen

-  **Fisch, Fleisch und mehr**
Hauptbestandteil der Speise ist tierischen Ursprungs, darunter sind aber auch für Vegetarier geeignete Anregungen.
-  **Gemüse und mehr**
Als bestimmende Zutat spielen pflanzliche Produkte eine Rolle, vereinzelt können die Speisen um nicht-vegetarische Zutaten ergänzt sein.
-  **Gebäck, Dessert und mehr**
Besondere Spezialitäten von Broten über herzhafte Backwaren bis hin zu Süßspeisen

Speisenkennzeichnungen

Die nachfolgenden Kennzeichnungen geben an, dass es die Speise standardmäßig zumindest als Variante in vegetarischer oder veganer Zubereitung gibt.

-  Vegetarische Speisen
-  Vegane Speisen

Hinweise

-  Besondere Empfehlung
-  Alkoholhaltiges Getränk
-  Gehobenerer Lokalität, exklusiveres Ambiente
-  Normale Lokalität, entspannte Atmosphäre

Faktensymbole

-  Adresse
-  Öffnungszeiten
-  Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln (in Städten und wo sinnvoll)
-  Hinweise und Tipps
-  Webseite

Rund um die Kulinarik New Yorks

In den Sonderteilen geben wir Tipps für Marktbesuche und Informationen rund um Erzeuger, biologische Landwirtschaft, Nachhaltigkeit uvm. Darüber hinaus gibt es Specials zu verschiedenen Themen rund um die typische Kulinarik der Stadt.

Die Küche New York Citys

Entstehungsgeschichte

Gibt es sie, die *eine* New Yorker Küche? Eine durchaus berechtigte Frage, sammeln sich hier doch seit der Entdeckung der hügeligen Insel, was der ursprüngliche Name Mannahatta in der Sprache der indigenen Einwohner bedeutete, kulinarische Einflüsse aus aller Welt. Mit Giovanni de Verazzano und Henry Hudson erforschten erste Europäer in den Jahren 1524 und 1609 die austern- und fischreiche Gegend an der Ostküste Nordamerikas. Erste niederländische Siedlungen folgten 1610 an der Südspitze des heutigen Manhattans. Mit der Eroberung durch die Briten im Jahr 1664 wurde die Stadt vom ehemaligen Niew Amsterdam schließlich in New York umbenannt. In den Jahrhunderten danach folgte ein bis heute nicht enden wollender Einwandererstrom aus aller Welt. Dessen kulturelle Vielfalt und Kenntnisreichtum wiederum begünstigte auch den Aufstieg New Yorks zur Weltstadt.

Für die allermeisten Europäer war und ist die Stadt der erste Anlaufpunkt in der Neuen Welt. Insgesamt siedelten sich bis heute aber über 200 Nationalitäten hier an. Alle brachten ihre Gerichte mit und bewahrten sich deren traditionelle Zubereitung. So kann man in verschiedenen Vierteln der Stadt bis heute authentische Küche aus aller Herren Länder probieren. Vor allem die großen Einflüsse jüdischer Kultur sind in einigen der ältesten Restaurants der Stadt heute noch prägend. Aber ebenso Iren, Italiener, Deutsche, Chinesen und inzwischen auch Lateinamerikaner, Ukrainer, Koreaner und viele weitere haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. Die Einwanderer mussten lernen, mit amerikanischen Zutaten zu kochen, und waren obendrein anderen Einflüssen offen gegenüber. So entstanden im Laufe der Zeit neue Gerichte, deren Ursprung auf die stetig und

in jeder Hinsicht wachsende Ostküstenmetropole zurückgeht.

Ja, es gibt sie also, die *eine* New Yorker Küche. Sie ist mehr als eine bloße Ansammlung an internationalen Rezepten und klassischen Gerichten. Sie ist gewissermaßen die erste Fusionsküche der Welt. Sie ist Ausdruck der Vielfalt New Yorks, ist immerfort und überall Gesprächsthema unter den New Yorkern. Die New Yorker Küche und ihre Gerichte sind längst Kult. War die neapolitanische Pizza Ende des 19. Jahrhunderts in Italien erfunden worden, entwickelte sich im New York der letzten 120 Jahre ein regelrechter Hype um sie. Kamen Frankfurter Würstchen mit deutschen Einwanderern in den Big Apple, wurden sie dort zum Hot Dog, der heutzutage an jeder Straßenecke zu haben ist. Brachten die Holländer schon früh frittierte, nussgroße Teiglinge nach New York, wuchsen sie dort zu den wesentlich größeren Doughnuts über sich hinaus. Diese Aufzählung könnte man beliebig fortsetzen, sie würde damit allerdings den folgenden Kapiteln vorgreifen. Widmen wir uns an dieser Stelle eini-

gen nützlichen Tipps, wo Sie überall in New York City essen können und was Sie bei Ihrem Restaurantbesuch beachten müssen.

Hier können Sie in New York überall essen

Die Bedingungen, unter denen viele Restaurants und Imbisse im beengten New York arbeiten müssen, machen erfindereich, und es wird das Bestmögliche aus jeder noch so kleinen Fläche herausgeholt. Und das gilt für alle Küchenrichtungen dieser Stadt. Angefangen beim überwiegend chinesisch und lateinamerikanisch geprägten Queens bis zu den neueren Einwanderern aus Korea, die es mit ihren boomenden Kimchi- und Barbecue-Gerichten ganz knapp nicht unter die 30 Klassiker in diesem Buch geschafft haben. Sowohl in Queens als auch in Koreatown in Manhattan, nur zwei Blocks vom Empire State Building entfernt, bieten sie absolut authentische Küche in ihren oft winzigen Restaurants und *Food Halls* an.



Deli

Der Begriff *Deli* stammt von *Delicatessen* (in New York tatsächlich noch mit C geschrieben) und beschreibt vor allem traditionelle jüdische Feinkostgeschäfte wie Russ and Daughters, die oft auch über ein Restaurant oder einen integrierten Imbiss verfügen. Überwiegend aus dem deutschsprachigen Raum stammende Auswanderer haben die *Delis* Ende des 19. Jahrhunderts in New York City etabliert. Inzwischen gibt es sie an unzähligen Straßenecken, und viele davon verkaufen neben Kaffee, Getränken und Snacks auch weitere Dinge des täglichen Bedarfs.



Diner

Ein *Diner* ist ein typisch amerikanisches Restaurant, in dem zumeist einfache Speisen wie Sandwiches, Eierspeisen und Pancakes serviert werden. Häufig steht es an US-Fernstraßen, aber auch in New York City gibt es zahlreiche davon. *Diners* wurden früher in ausrangierte Speisewagen der Eisenbahn, die auf Englisch *Dining Cars* hei-

ßen, eingebaut. Das erklärt den Ursprung des Namens und ihre typische Innenausstattung.

Food Cart

Food Carts, auch *Push Carts* genannt, sind kleine mobile Straßenverkaufsstände, die Sie in New York City beinahe an jeder Ecke finden. Angeboten werden meist Hot Dogs, Backwaren, Falafel oder andere einfache Speisen wie Hühnchen auf Reis für unterwegs. Meist wird das Essen vor den Augen der Kunden zubereitet.



Food Court

Bei den *Food Courts*, hier und da auch *Food Halls* genannt, handelt es sich um Bereiche in öffentlichen Gebäuden wie Einkaufszentren, Bahnhöfen wie dem Grand Central oder Sehenswürdigkeiten wie dem Empire State Building. Hier wird Essen jeglicher Couleur angeboten, oft auch von Filialen erfolgreicher New Yorker Restaurants, Burger-Läden oder Backshops.

Food Market

Food Markets sind Essensmärkte mit allerlei internationalen Spezialitäten. Dabei ist zwischen sogenannten Pop-Up-Märkten, die temporär auf einem bestimmten Platz stattfinden, und regelmäßig stattfindenden *Food Markets* wie dem berühmten Smorgasburg Food Market mit um die 100 Essensständen zu unterscheiden.

Food Truck

Die luxuriösere Variante der *Food Carts* liefert gewissermaßen Essen auf Rädern. Die *Food Trucks* spiegeln zudem die Vielfalt New York Citys wider: von südamerikanischer bis hin zu asiatischer und von Fleischspezialitäten bis hin zu vegetarischer und veganer Ernährung ist alles dabei. Die zu rollenden Küchen umgebauten Lieferwagen sind häufig in Gegenden mit vielen Bürogebäuden anzutreffen, um die Angestellten dort mit frisch zubereiteten Speisen zur Mittagszeit zu versorgen.

Gut zu wissen – Ihr Restaurant-Besuch in New York

Die Preise

Geben Sie sich vorab keinerlei Illusionen hin, New York ist in jeder Hinsicht teuer. Gerade in den vergangenen Jahren und durch die Corona-Pandemie weiter befeuert, hat sich diese Situation noch verschärft. Das spiegelt sich für Sie nicht nur in etwaigen Eintrittspreisen für Sehenswürdigkeiten oder Hotelkosten wider, sondern auch beim Lebensmitteleinkauf und dem Restaurantbesuch. Gerade hier haben die Preise leider enorm angezogen.

Wann wird in New York gegessen

Die allgemeinen Essenszeiten in New Yorker Restaurants unterscheiden sich nicht

großartig von denen in Europa. Natürlich gibt es in New York aber auch unzählige Restaurants, die tagsüber durchgehend und auch später in der Nacht noch Essen servieren. Das sollte man zuvor abklären, um keinen Reinfall zu erleben.

Einen Tisch reservieren

Infos zur Reservierung in den gewünschten Restaurants finden Sie auf den jeweiligen Homepages der Restaurants. Natürlich kann man hier aber auch auf verschiedene Onlinedienste zurückgreifen. In beliebten und gut bewerteten Restaurants sollten Sie unbedingt vorab reservieren – je früher, desto besser. Vor allem, wenn Sie abends oder am Wochenende essen gehen wollen. Achtung: Spitzenrestaurants wie das Per se oder das Le Bernardin sind gerne mal auf Monate hinweg ausgebucht. Da die Auswahl an sehr guten Restaurants in New York immens ist, bekommt man nach einigen Reservierungsversuchen im Normalfall aber meist doch irgendwo einen Platz und somit in den Genuss eines Mahls bei einem Spitzenkoch.

Dress Code

In *Fine Dining Restaurants* wie dem Jean Georges oder dem Daniel ist zumeist ein Sakko beim Herrn oder etwas formellere Kleidung bei der Dame zumindest gerne gesehen. Insgesamt aber ist der Dress Code in den letzten Jahren deutlich lockerer geworden, sodass das heute oft verwendete »Smart Casual« wohl ausreicht. Häufig wird man bei einer Onlinebuchung auch nochmals per E-Mail kontaktiert, um die Reservierung zu bestätigen. In dieser wird man auf den Dress Code für den anstehenden Restaurantbesuch hingewiesen, sofern einer bestehen sollte.

Ankommen im Restaurant

Im Restaurant angekommen, wartet man nach dem Prinzip »Wait to be seated«, bis



ELEVEN
BOUTIQUE



man zu seinem reservierten oder einem freien Tisch geführt wird. Haben Sie nicht reserviert, müssen Sie hier je nach Restaurant womöglich längere Wartezeiten in Kauf nehmen. Die meisten Restaurants servieren zum Ankommen übrigens kostenloses *Tap Water* (Leitungswasser), das auch jederzeit nachgefüllt wird.

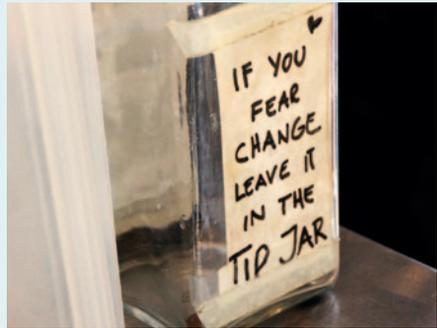
Bezahlen

New Yorker zahlen zumeist mit ihrer Kreditkarte, und es wird nicht wie hierzulande am Tisch kassiert. Der Kellner kommt stattdessen mit einem Etui und der Rechnung zur Prüfung. Sie geben die Kreditkarte hinein und der Kellner nimmt es zur Zahlung mit. Im Anschluss kommt er mit zwei Belegen (einen für Sie, einen fürs Restaurant) und Ihrer Kreditkarte zurück, die Sie nun wieder an sich nehmen können. Auf dem Beleg für das Restaurant geben Sie nun noch an, wie viel Trinkgeld Sie geben wollen.

Sollten Sie in bar bezahlen, bekommen Sie zunächst Ihr Wechselgeld wieder und lassen danach das Trinkgeld auf dem Tisch liegen. Einen Haufen Münzen auf dem Tisch als Trinkgeld zurückzulassen, wird in New York gar nicht gerne gesehen. Hier sollte man das berechnete Trinkgeld in Scheinen auf dem Tisch liegen lassen.

Trinkgeld (Tip)

Als akzeptabel gilt ein *Tip* von etwa 15 bis 20 Prozent des Rechnungsbetrags. In New York gilt die Faustregel: »*Double the Tax*« (»Verdoppeln Sie die Steuer«). Bei 8,375 Prozent Umsatzsteuer macht das knapp 17 Prozent des Rechnungsbetrages. Das Trinkgeld ist in New York übrigens keine Aufmerksamkeit an die Servicekräfte, sondern wird als Teil ihres Gehalts angesehen. Ihr Grundgehalt ist so niedrig, dass sie auf ein Trinkgeld in dieser Höhe angewiesen sind.



Trinkgeld in Bar und Taxi

Besucht man eine Bar, ist es üblich, pro Getränk einen oder zwei Dollar als Trinkgeld zu geben. Auf der anschließenden Taxifahrt nach Hause gelten wieder die 15 bis 20 Prozent.

Sonderfall »Tip included«

Inzwischen geht der Trend in New York City aber sogar dahin, dass manche Restaurants das Trinkgeld bereits im Menüpreis inkludieren. Daher bitte darauf achten, ob auf der Rechnung der Hinweis »*Tip included*« (»Trinkgeld inklusive«) vermerkt ist.

Tax / Umsatzsteuer

Nicht, dass Sie sich wundern, wenn die Rechnung kommt: Die Umsatzsteuer ist üblicherweise nicht in die Preise der Speisekarten eingerechnet. Die Steuer von 8,375 Prozent muss man folglich dazurechnen, um den endgültigen Preis zu erfahren.

NYC Restaurant Week

Zweimal im Jahr findet die sogenannte NYC Restaurant Week statt. Sowohl im Sommer als auch im Winter bieten teilnehmende Restaurants während dieser Woche vergünstigte Drei-Gang-Menüs zu *Lunch* und *Dinner* an. Natürlich empfiehlt es sich, gerade in diesem Zeitraum rechtzeitig vorab zu reservieren. Weitere Informationen: www.nycgo.com/restaurant-week

All das is(s)t New York

Ganz hinten in der bereits in die Jahre gekommenen Markthalle in der Lower East Side liegt ein kleines Restaurant, dessen zweifelhafter Ruf ihm vorausseilt. Gerade mal sechs Tische entdecke ich, dazu eine kurze Theke und eine winzige Küche, in der im Höchstfall zwei Köche nebeneinander arbeiten können. In den Regalen stapeln sich dafür jede Menge Andenken aus der seit 1973 andauernden Geschichte des **Shopsin's General Stores** und alles wirkt irgendwie unaufgeräumt. Kaum zu glauben, dass die Speisekarte des Restaurants hier an die 1.000 Gerichte zu bieten hat, die allesamt aus dieser kleinen Küche kommen sollen. Unzählige Variationen an Eier-Speisen, Suppen, Sandwiches, Burgern und Salaten werden angeboten, frisch zubereitet und serviert – wenn man sich denn an die wichtigsten Regeln hält.

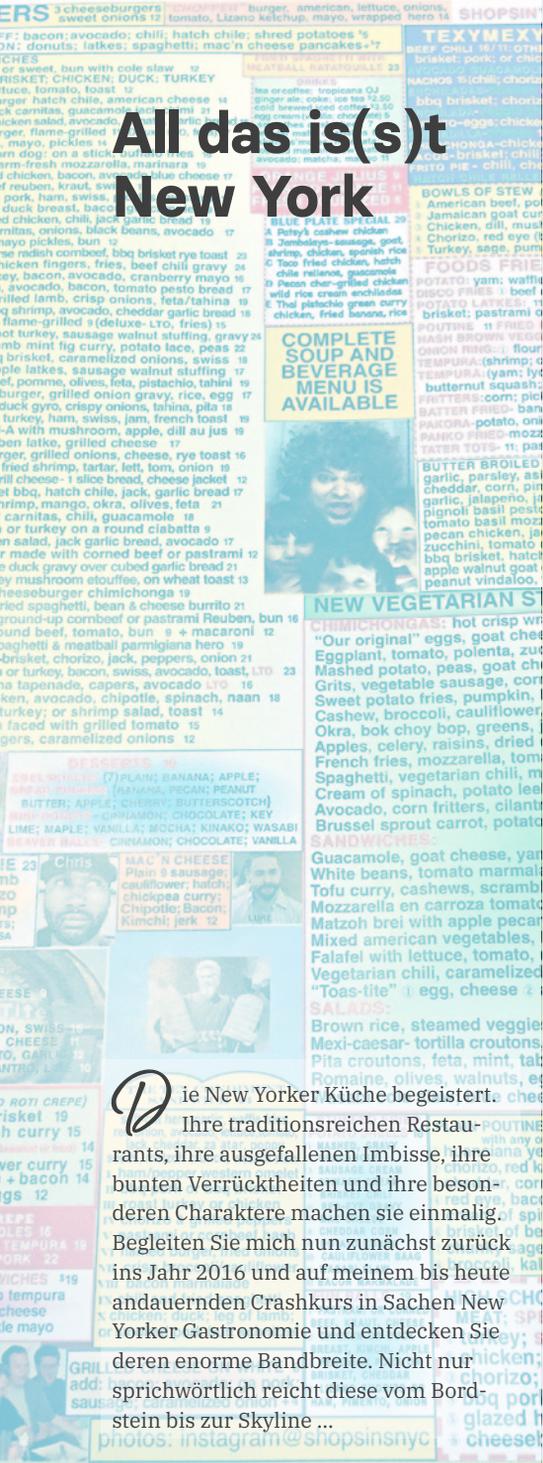
Im Shopsin's gilt das Prinzip Härte

Sowohl die Hinweisschilder im Laden als auch die Kommentare und Bewertungen im Internet lassen erahnen, wo hier der Hase läuft. Zunächst einmal brauchen Sie gar nicht erst zu versuchen, mit mehr als vier Personen zu erscheinen. Für mehr als vier an einem Tisch wird nämlich nicht gekocht. Auch auf Extrawünsche das Essen betreffend sollte man von vornherein verzichten. *Bacon* zusätzlich zu den *Huevos Rancheros*? Fehlanzeige! Statt Rührei lieber *Sunny Side Up*? Versuchen Sie es erst gar nicht!

Doch damit nicht genug: Auf die Idee zu kommen, Fotos vom Thekenbereich samt der dahinter liegenden Küche zu machen, ist ebenfalls ein Spiel mit dem Feuer. Diejenigen, die Sie hier sehen, sind unter dem ständigen Risiko entstanden, rauszufliegen. Ja eigentlich sind sie sogar nur dem glücklichen Umstand geschuldet, dass der

Die New Yorker Küche begeistert. Ihre traditionsreichen Restaurants, ihre ausgefallenen Imbisse, ihre bunten Verrücktheiten und ihre besonderen Charaktere machen sie einmalig. Begleiten Sie mich nun zunächst zurück ins Jahr 2016 und auf meinem bei hucceo andauernden Crashkurs in Sachen New Yorker Gastronomie und entdecken Sie deren enorme Bandbreite. Nicht nur sprichwörtlich reicht diese vom Bordstein bis zur Skyline ...

photos: [instagram.com/shopsinsync](https://www.instagram.com/shopsinsync)



AM-2 PM; no parties larger than 4, we cannot accommodate severe food allergies; one



Zahnstocher kauende Kellner rechtzeitig bemerkt, dass ich aus Deutschland komme und er sich immer wieder gerne an seinen Besuch des Wacken Festivals und der Hamburger Reeperbahn zurückerinnert. So bedient er mich munter weiter. Sogar dann noch, als **Kenny Shopsin**, der selbst für New Yorker Verhältnisse legendär jähzornige Chef des Ladens, mir wegen meines Fotos, das ich gerade machen will, ein nicht zu überhörendes »Don't do this fucking shit!« aus der Küche entgegenschmettert.

New York pur: Heruntergekommen und edel zugleich

Shopsin hatte weder Koch gelernt noch sonst wie mit Gastronomie zu tun gehabt, bevor er das Restaurant eröffnete. Ein bekannter Food-Kritiker erkannte den rauen Charme des Ladens und schrieb 2002 schließlich die Zeilen, die dem Restaurant zu größerer Bekanntheit und Shopsin selbst zu einem durchaus beachteten Kochbuch (*Eat Me – The Food and Philosophy of Kenny Shopsin*) und der TV-Doku *I Like Killing Flies* verhalf, in der es um sein Leben und den Laden ging. Er, ein waschechtes New Yorker Original, und sein Laden, ein Paradebeispiel dessen, was man in einem

New Yorker Restaurant so alles erleben kann: Ein lockerer Kellner, der immer bemüht ist, den übellaunigen Koch – der sein Handwerk zwar versteht, Sonderwünschen aber doch eher skeptisch gegenübersteht – im Zaum zu halten. Dazu wird, wie so oft in Manhattan, das Maximum aus dem verfügbaren Platz herausgeholt – das Ambiente ist dann erst einmal zweitrangig. Und nicht zuletzt hatte sich das Shopsin's dank seiner umfangreichen Karte mit jeder Menge Klassikern im Laufe der Zeit einen gewissen Namen in der Lower East Side gemacht.

Ein paar Tage später schon lerne ich aber das komplette Gegenteil kennen, die glamouröse Seite der New Yorker Gastronomie: Ein Interview für mein Online-Magazin www.worldsoffood.de mit dem **Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm** steht an, wir sind in seinem Drei-Sterne-Restaurant **Eleven Madison Park** verabredet. Ein beeindruckender Gourmet-Tempel in der riesigen Lobby eines schmucken Art-déco-Hochhauses erwartet mich in unmittelbarer Nachbarschaft zum berühmten Flatiron Building. In Humms noblelem Gasträum, ja sogar in seiner mit mindestens 20 emsigen Köchen besetzten Küche sind Fotos nicht verboten. Eher im Gegenteil, schließlich bedeuten mehr Fotos seiner raffiniert komponierten und gleichzeitig filigran präsentierten Gerichte mehr Social-Media-Präsenz und damit auch mehr Bekanntheit im internationalen Food-Kosmos. Nicht, dass Humm davon zu wenig hätte, ist er zu dieser Zeit doch bereits auf dem Weg zu Platz 1 im Ranking der World's 50 Best Restaurants.

Von seiner Faszination für New York City und seinem enormen Ehrgeiz, diesen ersten Platz im kommenden Jahr endlich zu erreichen, berichtet er in unserem Gespräch. Sein Lebenslauf wirkt wie eine Blaupause des American Dream: Als 14-Jähriger hatte er die Schule geschmis-

sen und den Kochberuf ergriffen, um 2003, ohne ein Wort Englisch zu sprechen, in die USA auszuwandern. Jetzt, 2016, dem Jahr meiner damaligen Reise, ist er Chef von über 100 Angestellten und leitet das wohl beeindruckendste Restaurant New York Citys, das 2017 schließlich tatsächlich die Nummer 1 der Welt werden sollte.



Das Eleven Madison Park und sein Chef Daniel Humm (u.l.)



Bunte Vielfalt

Diese beiden so konträren Erfahrungen liegen bereits einige Jahre zurück und zeigen dennoch bis zum heutigen Tag die enorme Breite des gastronomischen Spektrums dieser Stadt, das nicht nur sprichwörtlich vom Bordstein bis zur Skyline reicht: von rund 20.000 Straßenverkäufern auf den Bürgersteigen bis hin zu zahlreichen Gour-

met-Restaurants, die nicht nur hochdekoriert sind, sondern zuweilen auch in den obersten Etagen der hiesigen Hochhäuser liegen. Dazwischen gibt es alles. Von einfach bis exklusiv, von klassisch bis kreativ und so facettenreich und bunt, wie man es sich kaum vorzustellen vermag.

So einfach wie die gar nicht so schlechten 99-Cent-Pizzastücke, die man in der gesamten Stadt kaufen kann, und so exklusiv wie der 2022 eröffnete *Private Dining Club Flyfish*. Mitglied wird man hier nur mit einem von 3.000 (übrigens längst ausverkauften) NFTs (*Non-Fungible Tokens*) zum Startpreis von 8.000 US-Dollar. In dieser Krypto-Mitgliedschaft ist der jeweilige Preis für das Essen in dem Seafood-Restaurant (Flyfish Club) aber natürlich noch nicht inbegriffen, versteht sich.



New Yorks Küche ist obendrein so bunt wie das **Royal Bangladesh**, das mit seinen abertausenden Lichtern nicht nur tolle Fotomotive liefert und sicherlich die größte Stromrechnung des East Village vorzuweisen hat, sondern auch einfache, aber solide indische Küche zu einem fairen Preis serviert. Sie ist zudem so kreativ wie das **The Maiden Lane**, das hochwertigen Dosenfisch als *Barfood* anbietet und damit einen echten Gastrohit gelandet hat. Knapp 30 edle Sorten stehen hier im Regal, von der Jahrgangssardine über Oktopus bis hin zu unterschiedli-

chen Muscheln, die allesamt, mit Salat und knusprigem Brot serviert, etwas hermachen. Erntete das Maiden Lane anfangs noch Spott für seine kalte Küche, gehört es heute zu den angesagtesten Adressen im East Village und gilt mit dieser Idee als Trendsetter für andere Metropolen weltweit.



New York im Wandel

Von all jenen Restaurants, die verrückte Essensrekorde oder sonstige Superlative zu bieten haben, von der vielfältigen Einwandererküche oder berühmten Restaurantbetreibern wie Robert DeNiro und den vielen kreativen Gastronomen und ihrem Mut, im Big Apple Neues zu wagen, gäbe es auch an dieser Stelle noch jede Menge zu berichten. Aber zum Glück gibt es ja auch noch die absoluten Klassiker wie Katz's Delicatessen, Junior's Cheesecake oder Keen's Steakhouse und einige mehr. Kulinarische Konstanten, die, wie die Stadt selbst, bisher noch jede Krise überstanden haben. In all ihren Jahrzehnten erlebten und erleben sie ein New York in stetigem Wandel. Einen Wandel, der aktuell und aufgrund der Corona-Pandemie und ihrer Folgen intensiver nicht sein könnte und den auch der Shopsin's General Store und das Eleven Madison Park seit meinem Besuch im Jahr 2016 durchgemacht haben.

Dass es bei Daniel Humm auch heute noch schmeckt, ist bei dessen virtuosen

Kochkünsten und seinem vielköpfigen Team eigentlich kein Wunder. Weiß man jedoch, dass er im Eleven Madison Park seit der Pandemie rein vegan kocht und dieses Wagnis als Erster überhaupt in einem so häufig ausgezeichneten Restaurant eingegangen ist, muss man den Hut vor diesem mutigen und zukunftsweisenden Schritt ziehen.

Kenny Shopsin hingegen weilt seit 2018 leider nicht mehr unter uns. Ein weiteres Jahr darauf wurde der traditionsreiche Essex Street Market von einer moderneren Version auf der anderen Straßenseite abgelöst. Immerhin, und das ist die gute Nachricht für Traditionalisten, ist das Shopsin's ebenfalls dorthin umgezogen und weiterhin in Familienbesitz. Shopsins Sohn Zack leitet das Restaurant heute, die Regeln für Fotos sind in dem nun ansehnlichen Laden etwas moderater, die Speisekarte um etwa zwei Drittel kleiner und die Gerichte immer noch gut.

So bleibt an dieser Stelle zu hoffen, dass die Vielfalt der New Yorker Gastronomie nicht durch immer weitere Krisen erschüttert wird. Dann nämlich muss man sich auch um das Shopsin's General Store an seinem belebten neuen Standort und das ohnehin unentwegt ausgebuchte Eleven Madison Park wohl erst mal keine Sorgen mehr machen.



Märkte und Treffpunkte für Genießer

Union Square Greenmarket

Herzlich geht es zu am Union Square und man fühlt sich beinahe wie auf dem Landmarkt. Und das in einer Metropole wie New York City und obwohl der beliebte Union Square Greenmarket wöchentlich bis zu 250.000 Kunden begrüßt und etwa 1.000 verschiedene Früchte und Gemüsesorten von ca. 140 Farmern anbietet. So überraschend ist es dann aber doch nicht, ziehen hier doch alle am gleichen Strang: Sowohl Verantwortliche des Marktes, Farmer und Produzenten als auch die Kunden legen Wert auf hochwertige Bioprodukte und Nachhaltigkeit.



Auch der Big Apple kann Bio: Mitten im Herzen New York Citys werden auf dem Union Square Greenmarket seit über zwei Generationen frische und gesunde Lebensmittel regionaler Farmer verkauft – eine echte Erfolgsgeschichte. Genau wie jene des Chelsea Markets und vieler weiteren Markthallen, die Einzelhandel und Restaurants unter einem Dach vereinen. Überall dort finden Sie die richtigen Zutaten für ein Picknick im Central Park, zur Stärkung vor dem Museumsbesuch oder für die kleine kulinarische Pause zwischendurch.

Gut beraten werden hier aber nicht nur Otto-Normal-Verbraucher. Mit Großgastonom Danny Meyer, der in seinem Union Square Café seit Jahren eine marktorientierte Küche anbietet, Dan Barber, Pionier der Farm-to-Table-Bewegung in seinem zwei Sterne Restaurant Blue Hill at Stone Barns, und dem bereits vorgestellten Daniel Humm (Eleven Madison Park) gehören auch drei der prominentesten Restaurantbetreiber und Spitzenköche der Stadt zu den Stammgästen des Marktes. Als langjährige Kunden kennen sie die Produzenten natürlich persönlich – eine Tatsache, die bei verantwortungsvollen Gastronomen einerseits einfach dazugehört, zum

anderen aber auch von der Qualität der hier feilgebotenen Ware zeugt. Diese wird nachhaltig und nach Bio-Richtlinien (*Organic*) produziert und stammt zudem aus der Region rund um New York City. Ein echtes Erfolgskonzept, diese Rückbesinnung auf vorindustriellen Handel, das sich zum globalen Trend entwickelt hat und hier bereits seit 1976 Anwendung findet. Damit war der Union Square Greenmarket der erste und ist bis heute auch der größte von insgesamt 48 Greenmarkets, die die Umweltorganisation GrowNYC in den fünf Boroughs New Yorks betreibt.

Trendsetter statt Mitläufer

Ziel dieser Organisation ist, die Lebensqualität in New York City durch verschiedene Umweltprogramme grundsätzlich zu verbessern. Dazu sollen möglichst alle New Yorker Bürger aktiv beitragen können, um so auch eine saubere und gesunde Umwelt für zukünftige Generationen zu sichern. Und danach richtet sich auch das Angebot der Waren der regionalen Farmer: Von frischen Äpfeln, Birnen und vielen weiteren Obstsorten über saisonales Gemüse wie der in der Stadt inzwischen unverzichtbar gewordene Grünkohl (Kale), Pilze und Kräuter



bis hin zu weiterverarbeiteten Produkten wie Käse, Brot oder sogar Cider. Obendrein gibt es am Infostand des Marktes allerlei Wissenswertes zu erfahren. Es werden kostenlose Rezepte angeboten, dann und wann gibt es Kochveranstaltungen und Probierstände. Zusätzlich gibt es eine App, über die man sich jederzeit informieren kann, welches Obst und Gemüse momentan Saison hat und was ansonsten auf dem Markt gerade geboten ist.

Obst- und Gemüsemarkt

📍 Manhattan / Union Square

Union Square Greenmarket ★

Der Union Square Greenmarket hat montags, mittwochs, freitags und samstags geöffnet, wobei mittwochs und samstags am meisten los ist. Alle weiteren Märkte in New York City, deren Öffnungszeiten und zusätzliche Infor-

mationen zu den Bildungsprojekten von GrowNYC finden Sie unter:

www.grownyc.org

✉ Union Square W &, E 17th St, New York, NY 10003

🕒 Mo, Mi, Fr & Sa 8–18 Uhr 📍 Subway-Station: Union Square, Linien 4 5 6 L N Q R W

📍 In der Nähe: Flatiron Building, Madison Square Park 🌐 www.grownyc.org

Chelsea Market

Kopfsteinpflaster und alte Backsteingebäude unten auf der Straße, Grünzeug und gute Aussicht auf die Skyline oben. Die Rede ist vom Meatpacking District, dem ehemaligen Schlachthofviertel New Yorks, und der High Line – einem der außergewöhnlichsten Parks weltweit, angelegt auf den Pfeilern einer alten Güterzug-Hochtrasse. Nicht erst seit dessen Eröffnung im Jahr 2009 sprießen reihenweise neue Restaurants, Hotels, Weinbars und allerhand andere Shops rund um die ehemaligen Schlachthofhallen aus dem Boden. Mittendrin liegt der beliebte und eigentlich immer gut besuchte Chelsea Market, der geradezu sinnbildlich für die Erfolgsgeschichte dieses Viertel steht – sechs Millionen Einheimische und Touristen tun sich hier jährlich an der großen Auswahl internationaler Speisen göttlich.

Das traditionsreiche Gebäude, in dem einst die berühmten Oreo-Kekse erfunden und hergestellt wurden, ist 1997 in seiner heutigen Form eröffnet worden. In der Mischung aus Lebensmittelmarkt mit zahlreichen Restaurants und Imbissen sowie Kunsthandwerk und weiteren

Einzelhändlern können Sie sich mehrere Tage lang satt essen, ohne sich wiederholen zu müssen. Angefangen bei einfachen Tacos über asiatische Reisnudeln und italienische Pasta sowie Berliner Currywurst (falls Sie neugierig sind, wie die in den Staaten schmeckt) bis hin zu Hummer- und Austern-Restaurants ist nicht nur sprichwörtlich alles geboten, was das kulinarische Herz begehrt. Zudem decken Sie sich hier mit dem nötigen Proviant für den Ausflug auf die gut 2,3 Kilometer lange High Line ein: Frische Säfte und Smoothies, belegte Bagels und Sandwiches oder nach Ihren Wünschen zubereitete Doughnuts versüßen die Pause bei diesem aussichtreichen Spaziergang in Richtung des neuen Hochhaus-Zentrums Hudson Yards.

📍 Manhattan / Meatpacking District

Chelsea Market ★

✉ 75 9th Ave, New York, NY 10011

🕒 Täglich 8–22 Uhr 🚇 Subway-Station:

14 St/8 Av, Linien A C E L 📍 In der Nähe:

High Line Park, Little Island, Whitney Museum

🌐 www.chelseamarket.com

Food Markets

Natürlich gibt es noch weitere solcher Markthallen für Genießer wie den Essex Market in der Lower East Side Manhattans oder den Arthur Avenue Retail Market im Little Italy der Bronx. Während sich letzterer seinen traditionellen Markthallen-Charme bis heute bewahrt hat, wurde der Essex Market 2019 als Nachfolger des in die Jahre

gekommenen Essex Street Markets eröffnet. Die meisten Läden zogen mit um, und so findet man hier inzwischen eine bunte Mischung aus Obsthändlern, Metzgern, Delikatessenzläden, Restaurants und anderen Imbissen sowie Bars. Überhaupt sind die meisten traditionellen Markthallen heute längst in solche *Food Halls* oder reine *Food Markets* mit