

*Stehen bleibt die Zeit hier wohl nie – dafür wird
in Manhattan gerade wieder die Vergangenheit entdeckt:
Legenden erleben ihr glanzvolles Comeback, Klassiker
kommen in Mode, unscheinbare Viertel werden aufgeputzt*

TEXT: STEFAN ELFENBEIN

New Zurück in die Zukunft: Glamouröse neue Hotels und York



Restaurants besinnen sich auf amerikanische Traditionen

„Elan“: familiäre
Atmosphäre
und modernes
comfort food im
Flatiron District



Den besten Blick auf den Times Square hat man von der *rooftop bar* des Hotels „The Knickerbocker“ (l.). Köstliche Schokodesserts gibt es im „Rebelle“ (o.), Karree vom Colorado-Lamm im „Gabriel Kreuther“ (u. l.). Außergewöhnlich schick: „The New York Edition“ (u.)

Na so was: Schlangenstehen ist plötzlich out —



Next stop 2nd Avenue, Houston Street. Enjoy!“, tönt es knarzend aus den Lautsprechern, und mit kreischenden Bremsen kommt der F-Train ruckelnd zum Stehen. Eine bunte Menge strömt auf den Bahnsteig der Lower East Side, Latinos, Chinesen, junge New Yorker mit Mütze und Retro-Maßanzug. High Heels klackern auf dem Pflaster, jetlagbleiche Touristen wuchten ihre Koffer die ausgetretenen Treppenstufen hoch. Einen Aufzug gibt es nicht, dafür bleibt die Subway nicht wie die Busse im Verkehrschaos auf den Straßen stecken.

Die boomende Lower East Side, Manhattans neues Ausgehviertel, war schon immer ein Schmelztiegel aller Facetten des Lebens. Das Quartier zwischen Bowery, Houston Street und East River war die Keimzelle New Yorks und das Einfallstor für viele Einwanderer nach Amerika. Im 19. Jahrhundert gingen hier europäische Immigranten von Bord; wer konnte, zog möglichst bald weiter, wer blieb, hatte meist keine andere Wahl. Hier wuchsen die ersten *tenements* Manhattans in den Himmel, die amerikanische Version der Mietskasernen: hoch und eng, düster und rußgeschwärzt. Ein multikulturelles Potpourri voller Hoffnung und zugleich ein Pulverfass, in dem später Drogen, Ratten und Obachlose die Straßen um die verfallenden

gendwo sonst. Genau danach sehnt sich der New Yorker in diesen Wochen: nach den eigenen Wurzeln. Deshalb werden allenthalben Traditionen heraufbeschworen und bisweilen neu interpretiert, Restaurants knüpfen mit Küche und Konzept an das New York früherer Tage an und verbinden Überliefertes mit neuen Ideen.

Der neueste Treffpunkt der Lower East Side überragt die umliegenden Dächer souverän. Gleich links vom Eingang des neuen Hotels „The Ludlow“ locken grellpinke Leuchtbuchstaben ins „Dirty French“, das derzeit angesagteste Restaurant der Stadt. Holzmöbel, Bleiglasfenster, Balkendecke und rote Spiegel mögen Frankreich-Assoziationen wecken, aber das „Dirty French“ ist uramerikanisch. „French“ steht hier für das Klassische, das *dirty*, also kreativ, kombiniert wird, wie der „Dirty Martini“ mit einem Schuss salziger Olivenlake einen besonderen Dreh bekommt. Da bezeichnen die Namen französischer Küchenklassiker dann auch völlig andere Kreationen, die gern mit multikulturellen Einflüssen spielen: „Chèvre“ entpuppt sich als würzig eingelegte Nashi-Birne mit knackigem Salat aus Kohlblättern und Knollenzest, „Millefeuille“ ist eine Art Tortenstück in mehreren Lagen mit Kräuterseitlingen, grünem Curry und Mais.

Ähnlich kreativ isst man auch im „Rebelle“, dessen Karte alle Wohlgefühlgerichte der multikulturellen Trendküchen vereint, von *ceviche* bis Kürbis, von Kalbsbries bis Entenbrust und natürlich auch Veganes –

schmückten vorweihnachtlichen Straßen, bilden einen Menschenstrom, der sich auf wundersame Weise ordnet, in dem man einander Platz macht und ein freundliches Lächeln das Zeichen ist für das neue Miteinander, das Manhattan in diesen Wochen prägt. Mehr als acht Millionen Menschen auf so engem Raum verlangen Rücksicht.

Mitten in dieser Betriebsamkeit wirkt Kreuthers Gourmetrestaurant wie eine Oase. Schneeweiße Lederpolster, eine Fachwerkwand und Stoffe mit barocken Mustern zitieren seine Heimat, unter der Decke schweben gläserne Schwalben. Nostalgie mit einem Schuss Glamour und der Versuch der Entschleunigung: „Spontane Gäste sind immer willkommen“, sagt Kreuther, der den Barbereich von Reservierungen freihält, damit es sich Kurzentlassene hier auch ohne monatelange Vorausplanung gut gehen lassen können. Schlange steht der New Yorker übrigens auch nicht mehr, schon gar nicht im Winter. Das tun allenfalls noch Touristen dort, wo PR-Agenturen viel Wind um wenig Inhalt machen.

Ebenso flexibel ist bei Kreuther das Menü, das man sich selbst zusammenstellt. Hinreißend ein mit „Minschtrikas“ (Münsterkäse) gefüllter Raviolo mit Chips aus Spinatblättern, Feldsalat und intensiv-aromatischer Sauce von

und die Passanten nehmen Rücksicht aufeinander!

Häuser beherrschten. Aber wie das so ist mit solchen Vierteln, irgendwann wird der Reiz des Verruchten entdeckt, und die Karawane der urbanen Abenteurer fällt ein, in deren Schlepptau die Gentrifizierung auch das düsterste Quartier in ein unbezahlbares Schmuckstück verwandelt.

Kräne und Bauzäune dokumentieren auch in der Lower East Side den Wandel, und doch hat sich das Viertel hier und da seinen Charakter bewahrt, ist die Geschichte der Stadt so authentisch präsent wie nir-

wer da nichts findet, ist selbst schuld. Das gilt ebenso für das neue „Wildair“, in dem die Gäste kommunikativ an zwei langen hohen Tafeln auf aufgebockten Schulstühlen dicht an dicht beieinander sitzen.

Die Vergangenheit und die eigenen Wurzeln dienen auch weiter nördlich in Midtown im „Gabriel Kreuther“ als Inspiration. Kreuther, vorher im „The Modern“, ist New Yorker, aber im Elsass geboren. An der 42nd Street, der Hauptschlagader zwischen Grand Central Station und Times Square, hat er sich selbstständig gemacht. Rundherum pulsiert das Geschäftsleben, Tausende eilen über die glitzernd ge-

schwarzen Trüffeln mit Pistazien und gepufftem wildem Reis; zum geräucherten Mississippi-Stör kommen Kaviar-*mousseline*, süß-säuerliche Sauerkraut-Tarte mit Zabaione und Hibiskusblüten. Die Weinkarte eröffnet mit dem Elsass, gefolgt von „Neue Welt“ und Frankreich.

Das Innehalten im hektischen Alltags-Dauerlauf zelebriert auch David Waltuck in seinem neuen Restaurant „Élan“ im Flatiron District, ganz in der Nähe des berühmten „Bügeleisen“-Baus. Der Raum mit hellen

Holztischen ist eng, die Atmosphäre fast familiär, der Geräuschepegel trotz angeregten Unterhaltungen angenehm moderat, anders als in Manhattan üblich – selbst dienstags und mittwochs, an den neuen Ausgehtagen. „In New York City ist das wie ein Virus“, sagt Waltuck: „An einem Tisch wird laut gesprochen, der eine versucht, den anderen zu übertönen, und schon schreit das ganze Lokal.“ Sein Team hat er angewiesen, mit allen bewusst ruhig und leise zu sprechen.

Wohlgefühl wecken aber vor allem seine Gerichte, die modernes *comfort food* sind. Zu gerösteten Scheiben von der Taroknolle reicht er einen stattlichen Topf mit Seeigel-Guacamole. Die verwandelt sich dünn gestrichen von einer düsteren Masse in ein hellgrün-orangefarbenes Aromawunder mit frischen jodigen Noten. Aus Hummer, Jakobsmuschel und Seebarsch macht Waltuck eine himmlische *seafood sausage* und streut dazu in eine Dijon-Beurre-blanc knusprige Butterbrezel-Brocken für den *crunch*-Effekt. Das ist raffiniert und handfest zugleich, eine moderne Weltküche, die ihre amerikanischen Wurzeln pflegt.

Ein Stück New Yorker Geschichte weckt auch die nach 95 Jahren wieder eröffnete Hotellegende „The Knickerbocker“ am Times Square auf: *Doormen* und Pagen tragen die namengebenden Hosen, die rote Backsteinfassade mit Terrakotta ist origi-



Was für Aussichten: Der Himmel bietet farbenfrohe,

nalgetreu restauriert, und von der *rooftop bar* ist der Blick über den Times Square wirklich atemberaubend.

Quasi ein Heimspiel ist sein neuestes Projekt für den Hotelier Ian Schrager, der in der Bronx geboren und in Brooklyn aufgewachsen ist: Mit dem „The New York Edition“ im historischen Metropolitan Life Tower hat er seiner Heimatstadt nicht nur ein höchst stylisches In-Hotel beschert, sondern auch kulinarisch einen Coup gelandet. Der London-Export Jason Atherton führt im Restaurant „The Clocktower“ Fernregie. Parkett, Holz, Kamin und Ölgemälde erinnern an einen Mix aus britischem Countryhouse und Downtown-Pub. *Craft*-Biere werden in Zinnbechern serviert, die Küche verbindet Alte und Neue Welt. Zum knusprigen *pigeon pie* mit deftigem Innenleben aus Taubenbrust und

The place to be: Sonntagsbrunch im „Rainbow Room“ (o.). Beim Blick aus dem „Sixty Five“ (r.) werden die Drinks (M. I.) glatt zur Nebensache. Im „The Clocktower“ kommt Thunfisch-*tataki* mit Rettich und Avocado auf den Tisch (M. r.)



-leber, Spinat und Mangold steuert ein Waldorf-Salat Frische und angenehme Säure bei. Der *Lancashire hotpot* aus Kaninchen, Kartoffeln, Estragon und Gänseleber aus dem Hudson Valley wird in einem weiß emaillierten Topf abgetischt. Dazu gibt es Karotten und Löwenzahn – „eben alles, was das Kaninchen gerne isst“, erklärt die Bedienung.

Ausnahmsweise gar keinen New-York-Bezug hat das glamouröseste aller neuen Hotels: Im „Baccarat Hotel & Residences“ der Pariser Edelmetallmanufaktur funkelt und glitzert es in opulenter Pracht. Kristalllüster, geschliffene Spiegel und Glasvasen spielen mit dem Licht und schaffen in der Lobby eine magische Atmosphäre, besonders am Nachmittag, wenn Sonnenschein den Raum durchflutet. Dazu einen „La Vie en Rose“, einen Champagner-Cocktail mit Gin und Grapefruit! Weil das wie Urlaub daheim ist, sieht man in den neuen Hotels immer mehr New Yorker. Da macht schon der Begriff *staycation* als Abwandlung von *vacation* die Runde.

Ein glanzvolles Comeback erleben auch Ikonen wie die „Tavern on the Green“ im Central Park. Dort tanzen wie damals Paare zu Glen Millers „Chattanooga Choo Choo“ im Kultlokal, das nach dem Niedergang als Touristenfalle zwischenzeitlich geschlossen war und nun anhand historischer Fotos renoviert worden ist. Natürlich stehen auf der Karte wieder Klassiker: „Tavern’s Caesar Salad“ mit Trüffel und Anchovis, überbackene Venusmuscheln von Rhode Island und selbstverständlich ein perfekter *New York*

aufregende Schauspiele

cheesecake. Der ist ebenso gefragt wie die Spezialitäten von „Russ & Daughters“, dem 102 Jahre alten, als Kulturgut geschützten Fisch- und Feinkostladen in der Lower East Side. Seinen Räucherlachs, eingelegte Heringe oder den Bagel mit Forellenkaviar und *cream cheese* servieren etliche Restaurants der Stadt. Neuerdings hat das Geschäft auch ein Bistro, an dessen Bar man einen „Lower East Side“ aus Gin, Dill, Zitrone und Gurkensaft trinken sollte.

Noch eine Legende gilt es keinesfalls zu verpassen: die frisch renovierte Etage des „Rainbow Room“ im Rockefeller Center. Das exklusive Restaurant „Room“, Art-déco-Klassiker von 1935, ist sonntags zum Brunch *the place to be*. Der eigentliche Hotspot ist aber dessen Bar „Sixty Five“, die jetzt auch Lounge und Terrasse hat. Das alles im 65. Stock, rundum verglast, wo pünktlich zum Sonnenuntergang die Jalousien hochgefahren werden und der Himmel in schillernden Farben ein spektakuläres Schauspiel bietet. Während sich die Dunkelheit über Wolkenkratzer und Avenues senkt, die Autos tief unten als rote und weiße Lichtpunkte zu sehen sind, bestellen wir noch einen letzten Drink. Dirty Martini, was sonst? **||**

F Adressen, Karten und Bewertungen jetzt zum Herausnehmen auf Seite 50



Sherry-Food-Pairings: Mit welchem Wein Paart sich das am besten? Ein Sherry – es gibt überraschenden Sherry-ampelau-Gewinn.

Weg vom Gewohnten: ÜBERRASCHEN SIE UNS MIT SHERRY-FOOD-PAIRINGS

Sherry ist der perfekte Begleiter zum Essen, denn er hat eine Antwort auf alles: Umami, Röstaromen, exotische Schärfe? Für Sherry kein Problem! Seine Charaktervielfalt macht unzählige Food-Pairings möglich.

Die Kunst der SCHLÜSSELN KOMBINATION

Die perfekte Harmonie von Sherry und Speisen wird in renommierten internationalen Gastronomie Wettbewerben *Copa Jerez* gesucht. Die Terna, bestehend aus einem Koch und einem Sommelier, haben die Aufgabe, ein Daisignament zu kreieren und passende Sherrys dazu auszuwählen. Bewertet werden Qualität und Präsentation von Speisen sowie Schlüssigkeit und

Harmonie des Pairings. Mit viel Kreativität? Ausdrücklich erwünscht! Riccardo Asti (Maria Sola, München) zeigte 2015 im Finale der *Copa Jerez* mit seinem raffiniert schweifenden Dessert, begleitet von einem PX, dass es für den vielseitigen Wein aus Jerez keine Grenzen gibt. Inspiriert? Das sollte das nächste Finale der *Copa Jerez* strahlen im Frühjahr 2016 statt. Die Gewinner treten im internationalen Finale in Jerez gegen sieben weitere Länder an und müssen im Wettbewerb um das beste Sherry-Food-Pairing vor einem renommierten Jury bestehen.

Weitere Informationen und Teilnahmekostenangaben unter www.sherry.de

TASTE
DISCOVER
LOVE
SHERRY
COPA
JEREZ

