

SONJA STÖTZEL

NEW YORK

FOODTRENDS

BIG APPLE GREIFBAR NAH - REZEPTE UND ENTDECKUNGEN

G|U

INHALT

008



MIDTOWN

- 010 DAS STADTVIERTEL
- 017 TREND: BREAKFAST
& BRUNCH
- 018 REZEPTE

030



GREENPOINT

- 032 DAS STADTVIERTEL
- 039 TREND: ARTISANAL BREAD
- 040 REZEPTE

052



PARK SLOPE

- 054 DAS STADTVIERTEL
- 061 TREND: PICNIC
- 062 REZEPTE

142



DUMBO

- 144 DAS STADTVIERTEL
- 151 TREND: SUSTAINABLE
SEAFOOD
- 152 REZEPTE

166



BEDFORD- STUYVESANT

- 168 DAS STADTVIERTEL
- 175 TREND: SOUTHERN
COMFORT FOOD
- 176 REZEPTE

184



WILLIAMSBURG

- 186 DAS STADTVIERTEL
- 193 TREND: FUSION FOOD
- 194 REZEPTE

NEW YORK FOODTRENDS

074



GREENWICH VILLAGE

076 DAS STADTVIERTEL

083 TREND: COFFEE

084 REZEPTE

096



EAST VILLAGE

098 DAS STADTVIERTEL

105 TREND: FARM TO TABLE

106 REZEPTE

118



BUSHWICK

120 DAS STADTVIERTEL

127 TREND: HALAL

128 REZEPTE

206



QUEENS

208 DAS STADTVIERTEL

215 TREND: ASIAN FOOD

216 REZEPTE

004 VORWORT

007 DAS PROJEKT

230 REGISTER

236 COVERREZEPT

240 IMPRESSUM

TREND
REZEPT

Alle Rezepte im Buch sind typische Vertreter der derzeit in New York boomenden Foodtrends. Markiert mit dem Trend-Button wurden spezielle Foodie-Highlights – so überraschend durch Zutatenkombis, Würze oder Garmethode, dass sie uns ganz besonders begeistert haben.



Die Fotografin Vivi D'Angelo (links) und die Autorin Sonja Stötzel (rechts) am beliebtesten Hotspot von Profi- und Hobbyfotografen: Brooklyn Bridge Park in Dumbo.

EINE REISE NACH NEW YORK – AUF DER SUCHE NACH FOODTRENDS

New York City. Keine Stadt der Welt übt eine so große Anziehungskraft und Faszination auf die Menschheit aus wie »The Big Apple«. Es gibt kaum jemanden, der nicht schon dort war oder der nicht unbedingt einmal dort hin möchte. So auch wir, zwei reise- und foodverrückte Mädels aus München. Die eine, als Fotografin stets mit der Kamera vor den Augen und das erste Mal in New York. Die andere, eine passionierte Foodbloggerin, in deren Freizeit sich alles rund ums Essen dreht und für die das die vierte Reise in diese Weltstadt ist.

Aber wie kommt man jetzt auf die Idee, ein Kochbuch über die Foodtrends New Yorks zu schreiben? Seit meinem ersten Besuch in New York (ich bin die Foodverrückte) sind mehr als 20 Jahre vergangen. Von der ersten Sekunde an hat mich diese Stadt in ihren Bann gezogen und nicht mehr losgelassen. Mit offenem Mund bin ich damals Block um Block

durch die Straßen von Manhattan gegangen und aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen. Seitdem hat sich einiges verändert. An die zwei Türme des World Trade Centers erinnert eine Gedenkstätte am Ground Zero, und die Stadt scheint noch hektischer, quirliger und größer geworden zu sein. War Brooklyn in jener Zeit allenfalls New Yorkern ein Begriff, so ist dieser Stadtteil heute auch bei Touristen äußerst beliebt. Aber immer noch ist The Big Apple voller Inspirationen. Ob in Sachen Mode oder Design, Architektur oder Gastronomie – New York ist Trendsetter und stets ganz vorne mit dabei.

Auf unserer Suche nach den angesagtesten Hypes in Sachen Food und Kulinarik wurde schnell klar: Was heute in New York als hip gilt, ist dort kurze Zeit später bereits ein alter Schuh. Zudem wird ein Trend nicht nur in einem bestimmten Viertel New Yorks gelebt, sondern ist meist über die ganze Stadt verteilt zu finden. Trotzdem aber haben wir bei unserer Tour einige Viertel, Restaurants und kulinarische Highlights aufgestöbert, die in unseren Augen extrem kultig sind – und die wir daher in diesem Buch ein bisschen genauer vorstellen möchten.

Wir laden euch ein auf einen abwechslungsreichen erlesenen Streifzug durch zehn Stadtviertel der Stadt, die niemals schläft. Vielleicht plant ihr eine Reise dorthin und bekommt Lust, die ein oder andere Ecke zu erkunden. Oder ihr seid schon mal dort gewesen und könnt euch auf Neues freuen. So oder so hoffen wir, dass wir euch nicht nur diese unglaubliche Stadt schmackhaft machen, sondern vor allen Dingen auch unsere kulinarischen Mitbringel, die es auf den nächsten Seiten zu entdecken gibt!

EAST VILLAGE

FARM TO TABLE

*Hier tummeln sich einige der **besten Farm-to-table-Restaurants** der ganzen Stadt. Nicht verwunderlich, ist es doch das Viertel New Yorks, in dem sich frühe Einwanderer auf kleinen Bauernhöfen niederließen. Und noch heute ist das East Village **beeindruckend authentisch** und dadurch bei Einheimischen wie auch Touristen gleichermaßen beliebt.*





EAST VILLAGE - SCHRÄG, UNKONVENTIONELL, SCHÖN

Im East Village ist man mittendrin, vom Mainstream jedoch weit entfernt. Ein bisschen shabby, ein bisschen grungy, vor allem aber ziemlich hip – dieser Stadtteil verströmt einen unverwechselbaren, ganz besonderen Charme und zieht Jung und Alt gleichermaßen an.

Das East Village ist von einigen der schönsten Gegenden Manhattans umgeben. Es liegt eingebettet zwischen dem Greenwich Village im Westen und dem East River im Osten, im Norden wird es von der 14th Street und im Süden von der East Houston Street begrenzt.

IM WANDEL DER ZEIT

Die wohl bekannteste Straße im East Village ist die Bowery Street. Hier ließen sich früher viele Einwanderer nieder und säumten die Straße mit zahlreichen kleinen Bauernhöfen. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts veränderte sich das Straßenbild, die Höfe verschwanden und wurden durch schicke Modegeschäfte und herrschaftliche Anwesen reicher Bürger ersetzt. In nur kurzer Zeit entwickelte sich die Bowery Street zu einer der elegantesten Straßen in ganz New York. Glanz und Gloria waren allerdings nur von kurzer Dauer und nicht einmal 100 Jahre später war das Viertel geprägt von Bordellen, Drogen und Prostitution. Aber auch diese Phase hat das East Village weit hinter sich gelassen und kommt heute als stylisches und populäres, aber

dennoch entspanntes Szeneviertel daher. Es ist ein Mekka für großartige Restaurants, gemütliche Cafés und ein pulsierendes Nachtleben mit vielen tollen Clubs und Bars und gilt nicht zuletzt als Geburtsstätte des Punk Rock. Unzählige Shops und Stores lassen nicht nur Frauenherzen höher schlagen. Auch für New Yorker, die seit langem in diesem Stadtteil leben, gibt es ständig neue Läden zu entdecken, und trotz der allgemeinen Gentrifizierung ist das East Village irgendwie authentisch und normal geblieben.

GRUNGY, ANGESAGT UND UNBEZAHLBAR

Heute bestimmen hier das Stadtbild vor allem Gebäude aus der Vorkriegszeit. Mit ihren typischen rostigen Feuerleitern aus Eisen verleihen sie dem Ganzen einen sympathischen altmodischen Charme. Und obwohl mittlerweile etliche der Gebäude renovierungsbedürftig sind, ist das East Village ein angesagtes Wohnviertel, das sich kaum noch einer leisten kann. Die Nachfrage ist trotz zum Teil baufälliger Gebäude hoch, und so behält sich das East Village seinen grungy Flair.



Rote Bete? Oder doch lieber weiße, gelbe oder grüne? Ganz egal, auf dem Union Square Market im East Village findet man alles.

Im Herzen des East Village liegt der Tompkins Square Park, der vor allem für seinen Bestand an Amerikanischen Ulmen bekannt ist. Zu jeder Jahreszeit wird er von Anwohnern und Durchreisenden gleichermaßen bevölkert, und vor allem im Sommer lädt er zu einem gemütlichen Picknick mit Freunden oder einem Kinoabend unter freiem Himmel ein. Die Wenigsten zieht es dann nach der Arbeit direkt nach Hause. Eine ganz besondere Anlaufstelle – ebenfalls rund ums Jahr – ist New Yorks erster und größter Hundepark »Tompkins Square Dog Run«. Dort finden Hunde alles, was das Vierbeinerherz sich wünscht.

AUF DEN SPUREN VON ABRAHAM LINCOLN

Eine absolute Institution und wahre Legende im East Village ist das »McScorley's Old Ale House«, die wohl älteste irische Kneipe der Stadt, in der bereits Abraham Lincoln gesessen haben soll. Auf ihn

stößt man auch, wenn man die zwischen Cooper Square und Astor Place gelegene private Kunsthochschule »The Cooper Union« besucht. In der Great Hall dieser historischen Bildungsanstalt soll Abraham Lincoln 1860 seine berühmte Rede gehalten haben, die ihm letzten Endes zum Einzug ins Weiße Haus verholfen hat.

Das East Village vereint alte Historie, die Grungy-Szene und unbezahlbaren Lebensraum gleichermaßen.

Für uns Foodies allerdings war das Restaurant »The Eddy« ein absolutes Highlight und in Sachen »Farm to table« ganz vorne mit dabei.



Der Trend »Farm to table« ist in der Metropole New York vor allem in den Wintermonaten nur schwer umzusetzen. Das Angebot und die Nachfrage decken sich nicht immer.



FARM TO TABLE

Farm to table (von der Farm auf den Tisch) – diese drei Worte sind uns immer wieder wie eine fette Schlagzeile ins Auge gesprungen. Die Farm-to-table-Bewegung startete in den 1980er Jahren an der Westküste der USA. Alice Waters aus dem Restaurant »Chez Panisse« fing an, die Lebensmittel möglichst direkt beim Erzeuger einzukaufen und unterstützte somit lokale Farmer, Produzenten und Händler. Dieser Trend breitete sich wie eine Welle aus und erreichte in den 1990ern auch New York. Farmer in Upstate New York, New Jersey, Vermont und Maine erkannten das Potential und konzentrierten sich fortan auf »high quality products«, die sie auf zahlreichen Märkten zum Verkauf anpriesen.

Auch heute noch ist »Farm to table« in NYC ein großes Thema. Sei es, dass die Küchenchefs ein direktes und persönliches Verhältnis zu den Farmern und Herstellern im Umland haben, oder dass sie auf dem Dach ihres Restaurants einen eigenen Gemüse- oder Kräutergarten pflegen. In Restaurants, die auch nur ansatzweise etwas von sich halten, wird dieser Trend quasi vorausgesetzt und spielt somit auch in Sachen Marketing eine große Rolle. Hält man sich dabei vor Augen, wie effizient die Gastronomie funktionieren muss, um in dieser angesagten Metropole existieren zu können, so ist es nicht verwunderlich, dass nur wenige Restaurants diesen Trend auch wirklich zu 100 Prozent umsetzen können. Hinzu kommt die Tatsache, dass auch New York City an Jahreszeiten gebunden ist, was zumindest im Winter für ein eher spärliches Angebot sorgt.



Sattes und leuchtendes Grün von herrlich frischen Kräutern.

Jason Soloway, Inhaber des kleinen, aber feinen Restaurants »The Eddy«, erklärt uns, wie er diesen Trend handhabt: möglichst regionale und saisonale Zutaten einkaufen, sich bewusst machen, wo die Sachen herkommen und auf gute Qualität achten. Die findet er zum Beispiel auf dem Wochenmarkt am Union Square, wo Farmer aus dem Umland ihre Produkte an vier Tagen in der Woche zum Verkauf anbieten. Zudem ist die Speisekarte im »The Eddy« eher übersichtlich gehalten und den Jahreszeiten angepasst – und genau deshalb können es sich Jason und seine Küchenchefs auch erlauben, auf gute Qualität zu setzen.

GRILLSPARGEL MIT MIKROGREENS

»Mikrogreens«? Noch nie gehört? So werden in den USA vor allem Sprossen und Kräuter bezeichnet, die oft als Topping auf einem Gericht landen.



FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG: 25 MIN.
PRO PORTION: CA. 245 KCAL

4 Eier (M)
700 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
½ Bund Dill
1 EL Kapern
150 g saure Sahne
2 TL Dijon-Senf
1 Beet Kresse (z. B. Gartenkresse, Sakura,
Daikon, Shiso Green, Shiso Purple)

• • •

1 Die Eier in ausreichend Wasser in ca. 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken, schälen und nicht zu fein würfeln.

2 Inzwischen den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Spargelstangen rundherum bei mittlerer Hitze 5–6 Min. anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

3 Zwischendurch den Knoblauch schälen und durchpressen. Dill abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kapern grob hacken. Alles mit der sauren Sahne und dem Senf verrühren. Die Gribiche (kalter Saucenklassiker aus Frankreich) mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der gehackten Eier untermischen.

4 Den Spargel auf Teller verteilen und die Gribiche und die restlichen gehackten Eier darübergeben. Die Kresse vom Beet schneiden und den Spargel damit toppen.

OFENGERÖSTETE RADIESCHEN

Im East Village landeten wir im »Fat Radish«, wo der Name Programm war. Der Gruß aus der Küche: Röst-Radieschen mit einem rotem Pesto. Lecker!



FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNG: 30 MIN.
PRO PORTION: CA. 405 KCAL

2 Bund Radieschen
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
1 EL flüssiger Honig
Meersalz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum
1 Glas getrocknete Tomaten
(in Öl, 180 g)
50 g geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl (bei Bedarf)
Meersalz, Pfeffer

• • •

1 Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Radieschen waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Stücke sollten in etwa gleich groß sein.

2 Das Olivenöl (2 EL) mit Zitronensaft und Honig verrühren, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit den Radieschen in eine flache Auflaufform geben und vermischen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. rösten, dabei ab und zu umrühren.

3 Inzwischen für das Pesto den Knoblauch schälen und grob hacken. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Beides mit den Tomaten samt Öl in ein hohes Rührgefäß geben. Mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren.

4 Dann den Parmesan zum Pesto geben und erneut pürieren. Falls das Pesto zu dick und fest ist, noch das Olivenöl (2 EL) unterrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das rote Pesto zu den gerösteten Radieschen servieren.

KOSTPROBEN AUS DER KULTSTADT



Ein kulinarischer Trend-Trip führt durch die **zehn spannendsten Viertel** dieser faszinierenden Metropole: von *Midtown* bis *Queens*, von *Greenpoint* bis *Bushwick*. Und ganz egal wo, es gibt immer umwerfend Köstliches zu entdecken, das für lange Schlangen vor Restaurants, Foodtrucks und Cafés sorgt: ob *farm to table*-Rezepte mit knackfrischem Gemüse vom *rooftop*, *Picknick-Highlights*, *Halal-Burger*, *catch of the day-Fisch* oder *Soulfood im Südstaaten-Style*. Jetzt also *auf nach New York* – oder die NY-Foodtrendszenen ab sofort zuhause genießen: **mit genialen Rezepten und lebendigen Bildern!**

WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-6700-2



9 783833 867002



www.gu.de