

Reisen

Die Nischen von New York

New York City ist ein Potpourri aus Individualismus, Leidenschaft und harter Arbeit. Das widerspiegelt sich in den Biografien, den Gastronomiekonzepten und dem Handwerk.

Stephanie Rebonati

Cervantes Ramirez ist 36 Jahre alt, was man ihm aber nicht ansieht. Er schmunzelt wie ein kleiner Junge und spricht ganz leise. Er stammt aus der Dominikanischen Republik, die er 1997 verliess, um sich in New York niederzulassen. Er jobbte in einer Wäscherei, bei McDonald's und beim Buchhändler Barnes & Noble. Dazwischen surfte er zwei Jahre auf Hawaii und war dort als Landschaftsgärtner tätig. «Ursprünglich kam ich als Maler nach New York», sagt er, «aber die Gastronomie hat mich gepackt.»

Er sitzt im Café Select in Soho. Vor einigen Jahren kellnerte er auch hier, in der Schweizer Beiz New Yorks, die Rivella und Caotina serviert und an der Wand Bernhard Russi und Max Frisch hängen hat. Was nur Schweizer auf den ersten Blick erkennen, ist der gelbe PTT-Briefkasten neben der Eingangstür. Wirt Oliver Stumm, in einschlägigen Kreisen als DJ und Musikproduzent seines Labels A Touch of Class bekannt, wuchs in Zürich auf. Seit letztem Jahr führt Ramirez die kleine Austerbar im Hinterzimmer des Cafés. Sie trägt seinen Namen: Cervantes' Oyster Shack & Bar.

Ist er nicht hier, mixt er im New Yorker Untergrund pikante Drinks. Seit zwölf Jahren ist er Barkeeper im Little Branch, einer Cocktailbar im Westen Manhattans, die mit ihren dunklen Gängen und den Männern mit Hosenträgern und Saxofonen an die Flüsterkneipen der Dreissiger erinnert. Sonntag bis Donnerstag wird ab 23 Uhr Livejazz gespielt, klassisch bis brasilianisch. Die Musiker schwitzen durch die weissen Hemden, die Paare stecken im Séparée die Köpfe zusammen, und der Scotch und die Limette tanzen im Cocktailglas.

Was macht New York aus? Ramirez' Blick schweift durch das gut besuchte Café Select. An der Bar sitzt eine junge Frau mit dunklen Locken und langen Beinen, sie kritzelt in ein Notizheft; am Nebentisch diskutieren Männer in schweren Stiefeln über eine Ausstellung. «Die Leute machen diese Stadt aus», sagt Ramirez, «sie kommen von überall her, sammeln Erfahrungen und setzen Ideen um.» Wie er einst. New York City ist ein Potpourri, Auffangbecken und Spielplatz, und genau deshalb ist diese Stadt einen Besuch wert.

Cuisine, Cocktails, Hundeleinen

In New York geht es um drei Dinge: Global Cuisine, pikante Cocktails und aptes Handwerk - am besten aus Nischenlokalen und -läden. Beginnen wir an der Elizabeth Street im Stadtteil Nolita (kurz für North of Little Italy). Am nördlichen Ende der einspurigen Strasse wird bei Love Adorned Indie-inspiriertes Handwerk feilgeboten. Türkistropfen baumeln von goldenen Creolen, Hundeleinen sind mit Perlenkunst versehen, handgewobene Schals aus nepalesischem Kaschmir hängen von Holzleitern.

Ein paar Gehminuten südlich kreuzt sich die Elizabeth Street mit der Prince Street. Hier befindet sich das Café Habana. In diesem eng bestuhlten Taco-Restaurant drehte Lenny Kravitz 2000 den Videoclip zu seiner Ballade «Again», für die er den Grammy für die beste männliche Rockdarbietung gewann. Auch eine Szene in «Friends with Benefits», einer Hollywood-Romanze mit Justin Timberlake, spielt in diesem unpräzisen Ecklokal.

Trotz dieser kommerziellen Verknüpfungen ist das Café Habana ein Quartierlokal geblieben, in dem lateinamerikanischer Rap verzerrt aus alten Boxen dröhnt und Shrimp-Tacos mit Reis, Bohnen und giftgrüner Salsa für unter 10 Dollar serviert werden.

Südlich davon gibt es bei Lovely Day frittierten Tofu an Chilisauce für 5 Dollar. Der Boden ist hier farbig gekachelt, die Stühle sind mit rotem Plastik überzogen, und die Wände tun sich mit einer Blumentapete hervor. Nach Hurrikan Sandy war Lovely Day lange das einzige offene Restaurant an der Elizabeth Street. Nicht im üblichen Modus, sondern als Helfer in der Not. Heisser Kaffee wurde frierenden Nachbarn gratis ausgeschenkt. «Nach 9/11 haben wir New Yorker gelernt, füreinander zu sorgen»,



Das trendige Wythe Hotel in einem Industriegebiet in Williamsburg, Brooklyn. Fotos: zvg

sagte Mark damals, ein junger Mann, der bei Kerzenschein stundenlang Kaffeebohnen mahlte und nachts mit einer Stirnlampe über die Brooklyn Bridge nach Hause lief.

Auch Caroline Fidanza ist in Brooklyn daheim, wo sie die Gastronomieszene seit über 15 Jahren mitprägt. Vier Restaurants, die Kultstatus geniessen, hat sie in dieser Zeit eröffnet. Jüngst den Sandwich-Shop Saltie in Williamsburg inklusive Kochbuch. «Essen ist zur angesagtesten Form der Unterhaltung avanciert», sagt Fidanza und nennt New York eine «Food-besessene Stadt». Was die Sandwiches von Saltie derart beliebt macht: «Die Balance stimmt; sie sind sämig, knackig und perfekt gewürzt», sagt die 45-jährige Chefköchin. Sie hat recht. Unbedingt probieren: das Sandwich Clean Slate mit Humus, Koriander, Fenchel und Randen.

Trends, Konzepte, Nudelsuppe

Weiter südlich in Brooklyn machen sich Scarlett Boulting und Heathcliff jeden Morgen auf in den Prospect Park. Dort trifft sich Heathcliff mit Zelda, seiner Freundin. Die verliebten Pitbulls rennen zwei Stunden durchs Gras. Der Grossstadtdschungel wird zum kleinen Paradies. Danach gehen Boulting und ihr Sohn, wie sie den Vierbeiner nennt, ins Atelier. Die 29-Jährige führt zusammen mit Freunden die Non-Profit-Galerie

Primetime, entwirft unter dem Label Opus Kinderkleider, die zu 100 Prozent in New York produziert werden, und vertritt den Zürcher Kunstbuchverlag Edition Patrick Frey an den Kunstbuchmessen in New York und Los Angeles. Scarlett Boulting wurde in Manhattan geboren, wuchs in Miami auf, lebte nach dem Studium in Paris, und ist heute zurück in New York. Warum? «New York hat eine hohe Konzentration von motivierten, gut ausgebildeten und interessanten Leuten», sagt die studierte Modedesignerin: «Ideen, Trends und Konzepte haben hier ein riesiges Publikum, alles wird rascher kommerzialisiert - was gut und schlecht sein kann.»

Einige Jahre lebte Boulting in Chinatown. Sie weiss deshalb, wo hier die Perlen versteckt sind. Ein kleines Nudelokal etwa, ausgestattet mit vergilbten Plastikstühlen und Papptellern, serviert die herzhaftesten hausgemachten Nudeln und Teigtaschen der Stadt. Hat man Glück, kann man die schwitzenden Chinesen beobachten, die in der Küche den Teig durch die Luft wirbeln und so die Nudeln ziehen.

Wenige Türen weiter führen steile Treppen in die einzige mexikanische Bar Chinatowns, La Pulqueria. Hier wird Pulque, ein alkoholisches Getränk aus fermentierter Agave, genippt und zu R'n'B und Salsa getanzt. In der Apotheke nebenan das Kontrastprogramm: Kron-

leuchter und samtüberzogene Liegen schaffen ein barockes Ambiente. Die Gewürze in den Drinks stammen vom haus-eigenen Kräutergarten auf dem Dach.

Ein New Yorker Stadtteil blieb bisher unerwähnt: das East Village. Einst Mittelpunkt der New Yorker Subkultur, dann Schauplatz der freien Kunst- und Musikszene und heute gentrifiziertes Szenequartier. Mitte der Sechziger organisierte Andy Warhol hier Konzerte und Ausstellungen; lokale Galerien verhalfen postmodernen Künstlern wie Keith Haring und Jeff Koons in den Siebzigern zum Erfolg.

Ein Kleid für Miss Botswana

Noch heute finden sich kleine Erfolgsgeschichten. Angelo Lambrou, ein griechisch-botswanischer Hochzeitskleid-Designer, ist Teil einer solchen: 1999 wurde die damalige Miss Botswana zur Schönsten des Universums gekürt - in einer Robe von Lambrou! Ein Jahr später trugen alle Kandidatinnen der Miss-Universe-Wahl Kleider dieses unbekanntes Designers. Der Auftrag verhalf dem damals 31-Jährigen zum Sprung nach New York; seither fertigt er in einem kleinen Atelier massgeschneiderte Hochzeitskleider. Lambrous Geschäft ist das einzige, das in der Gegend überlebte - «wohl auch, weil ich meiner Ästhetik und der klassischen Couture treu blieb» -, alle ande-

New York Reise-Tipps

Anreise: Swiss fliegt direkt ab Zürich dreimal täglich nach New York, Preise ab 669 Fr.: www.swiss.com

Unterkunft: Für das authentische New York bieten sich Zimmer und Wohnungen auf Airbnb in jeder Preisklasse an. Wer lieber im Hotel nächtigt: The Jane ab 93 Fr. oder das Wythe Hotel ab 179 Fr. pro Nacht; auf der Dachterrasse gibts den besten Dark 'n' Stormy, einen Drink mit Rum, Ginger Ale und Limette: www.airbnb.com
www.thejane.com
www.wythe.com

Restaurants: Café Select + Cervantes' Oyster Shack & Bar: www.cafeselectnyc.com
Café Habana: www.cafehabana.com
Lovely Day: www.lovelydaynyc.com
Saltie: www.saltieny.com
Tasty Hand-Pulled Noodles: www.tastyhandpullednoodles.com
Luke's Lobster: www.lukeslobster.com
Sundaes & Cones: www.sundaescones.com

Cocktail-Bars: Little Branch: www.facebook.com/Little-Branch
La Pulqueria: www.pulquerianyc.com
Apotheke: www.apothekenyc.com
The Ides Bar (Dachterrasse des Wythe Hotel)
Shopping: Love Adorned: loveadorned.com
Opus: www.amagnumopus.com
Angelo Lambrou: www.angelolambrou.com
Duo: www.duonyc.com

Kunst: Primetime, www.p-r-i-m-e-t-i-m-e.com
Bust of Sylvette (Picasso): University Village
Buchhinweis: Alain Ducasse: J'aime New York, ein Führer von der ältesten Pizzeria in Brooklyn zum hippen Diner nach Queens. Abrams-Verlag, 2012, 596 Seiten, ca. 65 Fr.

ren Brautausstatter hat die Finanzkrise verschluckt.

Auch der 29-jährige Luke Holden blieb seiner Herkunft treu. Nach dem Studium strebte er eine Karriere als Banker an, vermisste in New York aber das Traditionsgericht seiner Heimat, die Lobster Roll aus Neuengland: Hummerfleisch in Brioche-ähnlichem Brot, beträufelt mit einer Butter-Zitronensauce, dazu eine Essiggurke. 2009 knüpfte er Kontakte zu Fischern, investierte sein Gespartes in ein kleines Lokal im East Village, dekorierte es mit Hummerfallen, gelben Fischernetzen und nannte es Luke's Lobster. Bis zu 500 Lobster Rolls à 16 Dollar inklusive Chips und Soda werden täglich verkauft; heute gibt es an der Ostküste neun Filialen. Im East Village sind zudem das süsscharfe Wasabiglaze bei Sundaes & Cones und die Vintage-Jeans bei Duo Pflicht.

Hat man genug konsumiert, gibt es noch etwas, was man in New York tun muss. Versteckt in einem kargen Innenhof im Greenwich Village - vor den Gebäuden der New York University -, steht die 60 Tonnen schwere und 11 Meter grosse Sylvette. Eine Skulptur Pablo Picassos von 1934, kopiert 1967 im Auftrag des Architekten I. M. Pei. Auf dem Fleckchen Gras kann man sich zu ihr gesellen und sich ungestört der Geräuschkulisse New Yorks hingeben.



Hummer-Sandwich im East Village.



Angelo Lambrou mit Brautkleid.



Picassos Sylvette vor der New York University.