

fassen, bei der es darum geht, saisonale Zutaten von kleinen heimischen Bauernhöfen zu nutzen. Als Köche und Restaurantbetreiber in NYC anfangen, ein erhöhtes Bewusstsein für Saisonalität in ihre Konzepte zu integrieren, war das so bahnbrechend wie banal. Warum bahnbrechend? Weil diese Bewegung maßgeblich dazu beitrug, die gehobene Küche neu zu erfinden. Banal war es, weil für diejenigen, die das Leben auf dem Land kannten, »Farm to table« nicht eine neue Strömung, sondern tägliches Brot war.

Heute ist es schwer zu entscheiden, wo ein Hype anfängt und wo er

endet – und es ist unklar, ob das wirklich wichtig ist. Jeder wird vom anderen beeinflusst. Wir, die wir in der gehobenen Gastronomie tätig sind, tendieren dazu, einen unverhältnismäßig großen Teil unseres Geldes für Restaurantbesuche und Reisen auszugeben, da wir immer wissen wollen, was die anderen so treiben. Diese Neugierde und die Tatsache, dass in New York so ziemlich jede Zutat verfügbar ist, die man sich vorstellen kann, beflügelt die Experimentierfreude. Man mag das Trendsetting nennen, oder eben professionelle Weiterentwicklung. Heute wird das Tempo und die

Evolution dieser Entwicklungen zunehmend beschleunigt durch Social Media, und das hat natürlich prägende Auswirkungen auf unsere gesamte Food-Szene.

Ob man nun einen Trend setzt, einem folgt oder Trends einem völlig egal sind – das Ziel muss immer sein, erstklassiges Essen zu servieren, verlockende Drinks und zugewandten Service in einem gemütlichen Ambiente zu bieten und zu hoffen, dass das Ergebnis die Seelen der Gäste berührt. Ist das idealistisch? Natürlich. Aber ein Restaurant in NYC zu betreiben, ist genau so. Wo sonst könnte ein kanadischer Restaurantbetreiber

zusammen mit einem ungarisch-amerikanischem Chefkoch sowie einem deutsch-amerikanischen Souschef mitteleuropäisches Essen servieren, das vom lokalen Bauernmarkt bestimmt wird und Akzente der Südstaatenküche in sich trägt. Es ist diese Hingabe und Leidenschaft, täglich etwas Besonderes zu produzieren, die uns immer wieder neu antreibt.

Jason Soloway & Daniel Storck



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