

# New York - kulinarisch





**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York  
Christmas. Fotos: Lisa Nieschlag & Julia  
Cawley. Hölker 2015 • 176 Seiten • 24,95 •  
978-3-81179775 ★★★★★**

*New York Christmas* ist ein weihnachtliches Kochbuch, das schon durch seinen hübschen Umschlag, auf dem ein Teil des zugeschnittenen, blassen Central Parks in New York abgebildet ist, auffällt. Ein kleiner Mistelzweig und das eine winterliche, gemütliche Atmosphäre schaffende Vorwort versetzen den Leser – auch über „Christmas“ hinaus – in Weihnachtslaune. Im Inneren erwarten ihn neben Rezepten außerdem drei wundervolle Weihnachtsgeschichten und zwei Liedtexte sowie unzählige Fotos: meisterhaft abgelichtete Gerichte und Impressionen der Stadt New York strahlen um die Wette, sodass auch das fünfte und zehnte und zwanzigste Durchblättern noch ein Genuss ist.

Sehr schön ist, dass die Rezepte nicht nur nach Vorspeisen, Hauptgerichten und Nachspeisen gruppiert werden, sondern dass die einzelnen Kapitel zum Ambiente des Buches passende Überschriften erhalten. Auf „Christmas Baking“ mit seinen süßen Backwaren folgt „Winter Brunch“, das leichtere Gerichte wie Bagels und Pancakes enthält. „Happy Holidays“ und „Christmas Dinner“ enthalten da schon größere, aufwendigere Gerichte. Den Abschluss bildet „New Year's Eve“, in dem der Leser Rezepte für kleine Knabbereien und alkoholische Getränke für den gelungenen Silvesterabend findet. Es handelt sich also insgesamt um für die jeweiligen Anlässe zusammengestellte Menüs, aus denen einige Gerichte zur Zubereitung ausgewählt werden können, wobei die Auswahl etwas willkürlich wirkt.

Neben ganz typischen Gerichten wie Schokoladenkuchen und Mac & Cheese gibt es auch ausgefallenerere und wirklich innovative Rezepte wie Lamburger mit Granatapfelkernen oder Orangen-Kokos-Smoothies. Die Autoren weisen im Vorwort darauf hin, dass sie die Zucker- und Buttermengen dem europäischen Geschmack angepasst haben. Das klingt zunächst nicht nach einer großen Sache, aber jeder, der sich schon einmal an amerikanischen Rezepten versucht hat, wird zustimmen, dass diese zuweilen etwas gewöhnungsbedürftig sind, was die Verwendung von Butter und Zucker angeht.





Thyme & Salt Bread Sticks mit Guacamole.  
© Natalie Korobzow & Elena Kulagin

Der Variantenreichtum unter den Rezepten ist leider zugleich die Stärke und die Schwäche des Buches, denn die Gerichte sind eher etwas für Freunde der typischen New Yorker Küche. Einiges, wie der Fenchel-Orangen-Salat mit Rosinen, ist eher ein Rezept auf Gourmet-Niveau und dem einfachen Hobby-Koch einfach zu fremd. Zudem sind viele Rezepte sehr aufwendig. Der Leser vermisst außerdem eine Angabe, für wie viele Personen sie gedacht sind, eine Angabe der Schwierigkeitsstufe wäre auch hilfreich gewesen.



Schokoladenkuchen (leider ohne das vorgesehene Vanilleeis)  
© Natalie Korobzow & Elena Kulagin



Wir haben das Kochbuch gemeinsam erfolgreich ausprobiert und zwei unserer Ergebnisse im Bild festgehalten (© der beiden Fotos bei den Rezensentinnen).

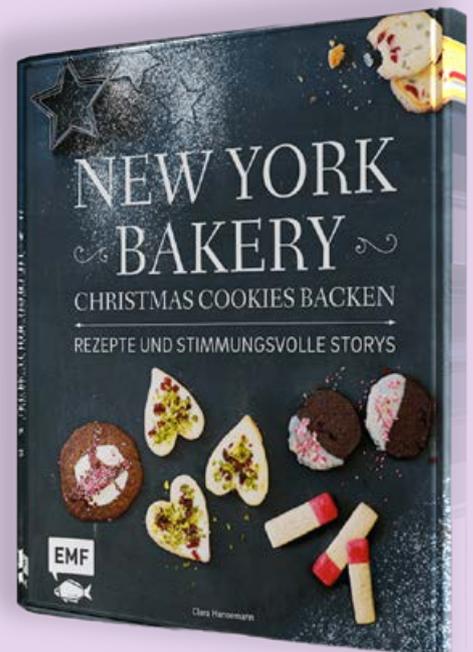
Da einige der Zutaten in Deutschland nicht überall einfach zu besorgen sind, hätte man vielleicht noch Vorschläge zur Abwandlung einbringen können. So hätte man beispielsweise auch den Fenchel-Orangen-Salat etwas alltagstauglicher machen können. Als Liedtexte und Kurzgeschichten wurden schließlich die absoluten Klassiker ausgewählt, die auch vielen nichtamerikanischen Lesern geläufig sein sollten. Sie haben somit eher einen dekorativen Wert.

Insgesamt besticht das Kochbuch natürlich durch seine liebevolle und durchdachte Gestaltung. Es eignet sich besonders gut als Geschenk für New-York-Begeisterte und kann nicht nur als Kochbuch dienen, sondern auch als dekorativer Augenschmaus für den gedeckten Tisch (und zum Angeben...). Aufgrund der erwähnten – wenn auch kleinen – negativen Punkte haben wir uns dazu entschieden, einen Stern abzuziehen. Dennoch muss ganz klar gesagt werden, dass das Buch den richtigen Menschen sehr glücklich machen wird. [natalie Korobzow & elena kulagin]

**Clara Hansemann: New York Bakery. Christmas Cookies backen Rezepte und stimmungsvolle Storys. ill. von Pia von Miller. EMF 2017 · 96 Seiten · 15,99 · 978-3-86355-827-7 ★★★**

Auch dieses Buch ist eine Mischung aus weihnachtlichen Plätzchen- und Kuchenrezepten und Geschichten; ein Buch also, das man nicht einfach nur zum Backen zur Hand nimmt, um ein Rezept zu suchen, sondern in dem es sich durchaus gemütlich schmökern lässt.

Hübsch sind die eingeschobenen Seiten mit Aquarellen, die eine gewisse Stimmung verleihen und auch mit ihrem hellen Hintergrund einen deutlichen Kontrast zu den Farbfotografien der Backwerke bilden, denn letztere werden oftmals auf nahezu schwarzen Seiten präsentiert. Die Aquarelle bilden eine Art Vorspann zu jeder der Geschichten; keine fiktiven, erzählenden Geschichten, sondern kurze Berichte, Einblicke in Typisches in New York: *Under The Christmas Tree* | *Christmas Shopping* | *Winterwunderland Central Park* | *Meeting Santa* | *Best*





*Christmas Cookies in New York.* Das sind sozusagen die Kapitelüberschriften, unter denen sich dann jeweils sieben bis neun Rezepte verbergen. Attraktiv sind sie ja, aber auch schrecklich bunt, mit leuchtenden Farben, und die Lieblingsfarbe scheint eindeutig Pink zu sein – typisch amerikanisch eben?

Etwas ruhiger, aber nicht weniger beeindruckend, ist die Eislaufbahn im Central Park. Arm in Arm mit den Liebsten gleitet man am Wollman Rink über das Eis und hat dabei einen atemberaubenden Blick auf die Skyline Manhattans mit dem One 57 Tower und dem Plaza Hotel im Vordergrund.

Die wenigen Texte setzen Schlaglichter auf New York, lesen sich ein wenig wie die Beschreibungen aus einem Reiseführer, in denen die Verfasser Empfehlungen und individuelle Tipps aussprechen. Manchmal gibt es dann auch gleich einen Wink, was man dazu eigentlich braucht und am besten einpackt: für ein Picknick Hot Chocolate Cookies zum Beispiel, deren Rezept man natürlich in diesem Buch findet.

Bis auf eine Ausnahme, die Gewürz-Dattel-Hermits trägt jedes Gebäck einen englischen Namen, auch wenn man die gut hätte übersetzen können, aber so wirkt es insgesamt natürlich authentischer. Üblicherweise ist die Zubereitung in vier, selten nur drei, Arbeitsschritte gegliedert, die einfach und klar formuliert sind. Hier kann beim Nachbacken eigentlich nichts schiefgehen. Eine Randspalte nennt die benötigten Zutaten für eine definierte Menge, gegenüber dann, wie gesagt, ganzseitig das Foto des Gebäckstücks, immer sehr malerisch und dekorativ angerichtet. Manchmal finden sich noch kleine Tipps dazu, etwa, wie man Cranberry-Konfitüre zubereitet, die man zur Füllung von Linzer Cookies braucht.

Den Rezepten voraus gehen 15 Seiten „Grundlegendes“: The Cookie Kitchen, in der man – überflüssig eigentlich – Küchengeräte vorgestellt bekommt, wie Waage, Teigroller, Ausstechförmchen, Rührgerät. Die hat wohl jeder schon mal gesehen, aber immerhin, die Dinge sind hübsch präsentiert und beschrieben, für den Fall der Fälle. Genauso verhält es sich mit den Grundzutaten; hier sieht man samt Beschreibung Mehl, Eier, Zucker, „Food Colouring“, Farbstoffe also, und anderes, mit Hinweisen auf amerikanische Verhältnisse. Getränke: Von hier an finden sich dann schon die ersten Rezepte, hier also für typische Heißgetränke in der kalten Jahreszeit. Es folgen weitere Rezepte für Zuckerguss-Cookies, Sugar Cookies und Colored Cookies, dazu die Alleskönner, eine etwas wirre Mischung zum – ich sage mal – Aufpeppen von Plätzchen.

Insgesamt ein hübsch gemachtes Buch, betont amerikanisch, wie ja auch der Titel es sagt; um es richtig genießen zu können, sollte man aber schon eine gewisse Begeisterung für Amerika mitbringen ... [astrid van nahl]



**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York  
Christmas Baking. Fotos von Julia Cawley.  
Hölker 2017 · 128 Seiten · 19,95 · 978-3-  
88117-154-0 ★★★★★**

Die beiden sind ein tolles Team! Schon im letzten Jahr hatte *New York Christmas* begeistert; da hatten sich unsere beiden Rezensentinnen sogar entfaltet und etliches nachgekocht und nachgebacken und das mit eigenen Fotos demonstriert (siehe S. 2–4). Aber während in *New York Christmas* allerlei deftige Gerichte vorgestellt wurden, die durch Cookies nur abgerundet wurden, beschränkt sich dieses Buch auf eben diese „Abrundungen“ und bringt in drei großen Kapiteln insgesamt 40 Rezepte von Gebäck im weitesten Sinne.



Mit „New York Christmas Baking“ erliegen wir ganz der süßen Versuchung, die die Stadt und das Land zu bieten hat. Es werden Kindheitserinnerungen wach: Lisa steigt beim Fotografieren und Inszenieren der Leckereien der Duft der Weihnachtscookies ihrer Großmutter, einer echten New Yorkerin, in die Nase. Ihre Gedanken wandern zurück, machen einen Abstecher über den Atlantischen Ozean in das herrlich duftende Appartement in Manhattan, Familientradition von seiner süßesten Seite.

Eine Geschichte und ein Gedicht rahmen die Rezepte gleichsam ein: zu Beginn ein Auszug aus Truman Capotes „Weihnachtserinnerungen“, erschienen in seinem Buch „Baum der Nacht“, am Ende das Gedicht „New Yorker Weihnachten“ aus Rose Ausländers „Hügel aus Äther unwiderruflich“; eine Seite nur jeweils, verbunden mit einer schönen und stimmungsvollen Fotografie. Überhaupt sind es die Fotos, die dem Buch seinen besonderen Reiz verleihen; zum einen die Fotos von den wunderbar präsentierten Backergebnissen, zum anderen – und noch viel stärker – die Fotos aus New York, Impressionen einer überwältigenden Stadt zur Weihnachtszeit. Der Blickwinkel macht jedes ein-

zelne Foto zu einer Augenweide, stimmt ein in die Weihnachtszeit, vermittelt wortlos auch ein Bild Amerikas, wie wir es (zumindest in der letzten Zeit) nicht kennen. Und immer wieder der Gegensatz von Althergebrachtem und höchster Moderne. Natürlich erfüllen viele dieser Bilder unsere Klischees von American Christmas und Way of Life, vor allem der Wahn zum Großen, Übertriebenen; das gilt für Lichterdeko und manch kitschigen Schmuck, bunt, pompös, aufdringlich. Aber daneben gibt es stille Ecken und Winkel, liebevolle Details – und all



das einzufangen ist das Verdienst der großen Fotografin: einer, die New York kennt und ganz offensichtlich liebt.

Drei Großkapitel also in diesem Backbuch, grob zu überschreiben mit: Plätzchen, Kuchen, Frühstück. Im amerikanischen Original klingt das schöner: 1) Sweet Christmas Cookies. Whoopie Pies, Snickerdoodles & Co., 2) Holiday Cakes. Pies, Cupcakes & Co., 3) Christmas Breakfast. Bread, Muffins & Buns. Ein Register listet am Ende die einzelnen Backwerke auf.

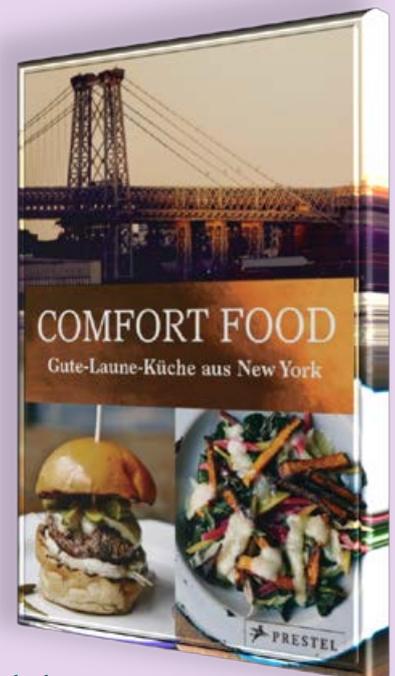
Die Rezepte sind alle gleich aufgebaut. Eine Seite füllt ein ganzseitiges Farbfoto des gebackenen Traums, immer meisterlich präsentiert, mal auf festlicher Tafel, mal noch auf dem Backblech, mal weihnachtlich dekoriert. Die gegenüberliegende Seite bringt eine kurze Beschreibung des Gebäcks, zu seiner Herkunft oder speziellen Verwendung. Das Rezept gliedert sich in mehrere beschreibende – beinahe hätte ich gesagt: erzählende – Abschnitte zu den einzelnen Arbeitsschritten, daneben eine schmale Spalte „Zutaten“, die als Symbol lustigerweise die Silhouette der Freiheitsstatue hat. Hier sind alle benötigten Dinge minutiös angegeben. Eigentlich kann da gar nichts schiefgehen.

Wieder ein Backbuch, das so viel mehr ist, schon fast ein Hausbuch werden kann, das man alle Jahre wieder hervorholt, wenn die Tage kürzer und kälter werden. Schön! [astrid van nahl]

**Russell Norman: Comfort Food. Gute-Laune-Küche aus New York. Fotos von Jenny Zarins. Prestel 2017 · 304 Seiten · 32,00 · 978-3-7913-8331-6 ★★★★★**

Ein schwergewichtiges Buch, ungefähr ein Kilo, was für das schwere Papier und den stabilen Einband spricht; man benutzt es am besten auf einer Unterlage, denn wenn man es öffnet, erschrickt man zum zweiten Mal; ich habe eine Weile gebraucht um zu erkennen, warum und wie dieses Buch so toll öffnet. Gerade für ein Kochbuch ist das genial und würde sich auch für manch anderes dicke

Buch anbieten, bei dem man die Wahl hat, die Wörter an inneren Seitenrand nur noch bedingt lesen zu können oder es so brutal aufzuklappen, dass der Buchrücken bricht. Man sieht es erst auf den zweiten Blick: Dieses Buch hat gar keinen Buchrücken, die einzelnen Lagen sind einfach aneinandergelagert und dunkelbraun eingefärbt, passend zum Coverfoto, und





mit Titel und Verlag bedruckt. Das Ergebnis: Ein Buch, das sich durch die Fadenbindung und den fehlenden Buchrücken auf jeder Seite problemlos völlig auf 180° öffnen lässt und auch so platt liegen bleibt.

*Comfort Food* – wie soll man das am besten übersetzen? Es hat etwas von „Hausmannskost“, aber darunter stellt man sich eigentlich noch etwas Anderes, Traditionelleres vor; „Trostessen“, oder vielleicht wäre etwas wie „Futter für die Seele“ am treffendsten und das würde auch die schier unglaubliche Vielfalt des Kochbuchs erklären: Futter für die Seele, das ist für jeden etwas anderes, ein Essen, das froh stimmt, das bestenfalls glücklich macht – und das ist eine höchst individuelle Sache, wie wir wissen, und es kann nicht nur nach Alter und Geschlecht, Familienstand und Herkunft wechseln, sondern stundenweise, einfach nach der speziellen Lebenssituation, in der man sich gerade befindet.

Trost und Glück spenden aber nicht nur die Rezepte, sondern die gesamte Aufmachung des Buches, für das die Herausgeber, der Fotograf und der Verlag ein perfektes Händchen hatten. Das Papier ist dick und ohne jeden Glanz, mattweiß, es bringt die Farben nicht gewohnt brillant und gestochen scharf hervor, sondern schafft eine ganz besondere, vielleicht sogar etwas altertümelnde Atmosphäre. Dunkelbraun als die ins Auge fallende Farbe, das hätte leicht trist wirken können; selbst innen gibt es dunkelbraune Seiten, auf denen Fotos angeordnet sind oder die Texte in weißer Schrift tragen.





Ja, die Fotos – damit meine ich nicht die Fotos vom Essen, obwohl auch die – ganzseitig und mit viel freiem Platz drum herum, damit das Gericht gut zur Geltung kommt – in ihrer schlichten Präsentation attraktiv sind. Seine „Atmosphäre“ bekommt das Buch durch die Fotos von New York, und einmal nicht nach dem dämlichen Motto „America first“ oder „Make America great again“ ausgewählt. Hier zeigt sich der Fotograf als ein intimer Kenner der pulsierenden Stadt, setzt nicht auf Glanz und Gloria. Im Gegenteil, oftmals ist es der Blick auf das mehr als Gewöhnliche, fast Hässliche, das fasziniert: verkorkste Straßen, von einem undurchschaubaren Rohrsystem durchzogen; öde Gleise am Bahnhof; Auspuffqualm; eine überfüllte Kneipe, mal farbige, mal schwarzweiße Fotos, immer Schnappschüsse, oft Momentaufnahmen, was den Fotos ein ungeheures Leben verleiht. Es sind immer mehrere Seiten von Fotos nacheinander, die scheinbar wahllos ausgesucht und angeordnet sind, derb, einfach. Da geht es nicht um das glitzernde Amerika mit den Wolkenkratzern der Superlative, sondern um West Village und Greenwich Village, um Little Italy, Lower East Side, Chinatown, Williamsburg ... fernab der High Society, falls Amerika darüber verfügen sollte. Kurze Texte in Form einer Einführung zwingen den Leser noch mehr in den Bann, machen die Illusion perfekt, sich selbst dort zu befinden – und sich in das Abenteuer Essen zu stürzen.

Und dieses Essen passt zu den beschriebenen Stadtszenen; in beiden – Stadt und Essen – verschmelzen die Kulturen in einem riesigen Schmelztiegel. Für diese arbeitenden Menschen ist das Essen gedacht, nicht für die feine Gesellschaft, geordnet irgendwie nach Tagesablauf:

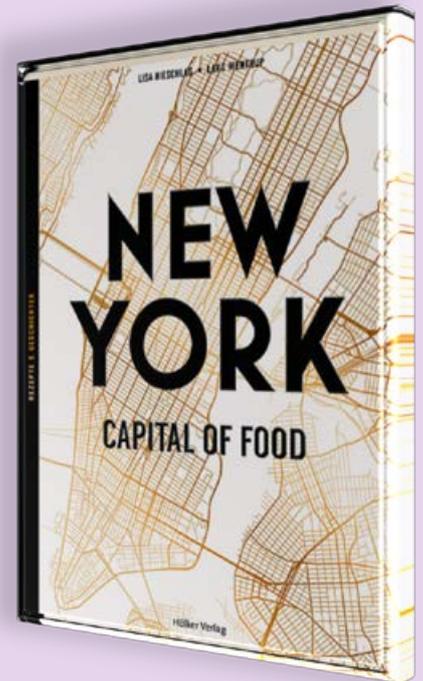
Brunch | Spuntini & Toasts | Pizzette | Salate & Dressings | Fischgerichte | Fleischgerichte | Desserts | Drinks.

Jedes Rezept bekommt zwei Seiten zugestanden, die fast DIN A4 Größe erreichen, auf einer steht das großformatige Foto im Mittelpunkt. Personenanzahl bzw. Anzahl der Stücke sind angegeben, wenn das Gericht aus mehreren Teilen besteht, sind die Zutaten sauber getrennt aufgeführt. Die „Aktionen“, die einzelnen Arbeitsgänge sind schön gegliedert und ausführlich in fast erzählendem Stil beschrieben, da kann eigentlich nichts schiefgehen. Manche Rezepte sind längst bei uns angekommen, vielleicht sogar schon wieder aus der Mode, Makkaroni oder Pizza zum Beispiel, Arme Ritter (wie meine Oma sie machte, wenn auch ohne Whisky), Linsen mit Würstchen. Manche Gerichte oder Drinks tragen denn auch im Namen Bezeichnungen wie „Old fashioned“. Was mir gefällt: Obwohl hier amerikanische Wörter durchaus vertretbar gewesen wären, werden weitestgehend deutsche benutzt; so sind es dann z.B. nicht die gängigen „Chicken-wings“, sondern „frittierte Hähnchenflügel“, und vor allem die Salate tragen nicht wohlklingende Fantasienamen, sondern ihre Zutaten als Bezeichnung, z.B. „Erbsen-, Feta- und Radieschen-Salat“. Ein fünfseitiger doppelspaltiger Index verzeichnet alphabetisch sämtliche Gerichte, unter denen man sich sofort etwas vorstellen und nach denen man gezielt suchen kann. Die Zutaten sind nicht zu edel, immer bezahlbar, oft hat man einiges sogar im Kühlschrank vorrätig. Also doch etwas wie Hausmannskost! [astrid van nahl]



**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York.  
Capital of Food. Fotos von Lisa Nieschlag &  
Julia Cawley. Hölker 2018 · 176 Seiten · 29,95  
· 978-3-88117-144-1 ★★★★★**

Hier ist es wieder, das Erfolgsduo mit seiner Fotografin, und wieder sind sie in New York. Und auch hier begegnet man den Genden, die ganz offenbar das „eigentliche“ New York ausmachen: Little Italy und Chinatown, Upper West Side, Williamsburg und Greenwich Village.



Kennen Sie den von Duke Ellington eingespielten Sound Take the A Train? Der Jazz-Klassiker bezieht sich auf die älteste U-Bahn-Linie New Yorks, die Linie A, und hat uns zu einer genussvollen Erkundungsfahrt durch die Stadt inspiriert. Gehen Sie mit uns auf Tour: So schmeckt New York.

Auch in diesem prächtigen Band dominieren Fotos, die den Leser in die rechte Stimmung versetzen; ich habe eine ganze Zeitlang vergessen, dass es sich um ein Kochbuch handelt, so interessant sind die Stadtfotos, die meist eine ganze Seite, manchmal sogar eine Aufschlagseite einnehmen und hier schon sehr oft auf die Faszination der Superlative setzen. Sehr oft sind es schier erdrückende Wolkenkratzer, die die Bil-

der bestimmen und die gleichsam Amerikas Überlegenheit eindrucksvoll demonstrieren (sollen), aber zum Glück gibt es immer wieder Fotos der völligen Gegensätze: hier eine kleine Brücke über einen verträumten Fluss, da ein kleiner Marktstand, dort ein fliegender Händler, eine stilvolle alte Backsteinvilla hinter einem Baum; auch hier nicht gestellte Momentaufnahmen, die blitzlichtartig etwas von einem anderen Alltag der Amerikaner erkennen lassen.

Beschreibende Texte gibt es kaum, aber dafür auch in diesem Band Geschichten, vier an der Zahl: „Der große Glander“ von Stevan Paul; „Mein New York“ von Paul Auster; „22. August 1967“ von Uwe Johnson und „Aus dem Tagebuch einer New Yorker Lady“ von Dorothy Parker – Geschichten, die den Leser wieder einstimmen, ja geradezu einschwören auf das Erlebnis New York: „People never forget two things, their first love and their first day in New York City“.

Aber es ist natürlich ein Kochbuch, und so führt die Line A (auf einem schwach als Hintergrund unterlegten Stadtplan) uns durch fünf Kapitel: Cafés & Coffee Shops | Central Park Picnic | Capital of Food | Melting Pot | Rooftop Bars.

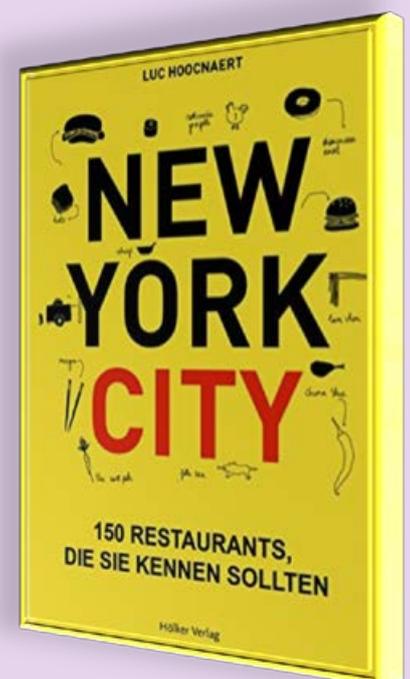


Jedes Kapitel listet die Rezepte, auch hier für jedes eine Aufschlagseite mit dominierendem Foto, dazu die genauen Zutaten mit Maßangaben und die Anleitungen in mehreren Schritten, auch hier fortlaufender, erzählender Text. Das fügt sich gut in die gesamte Aufmachung und Struktur des Buches. Unter den Rezepten finden sich viele Bekannte: Caesar Salad, T-Bone-Steak, Hot Dogs, Fish Burger, Chicken Wings, Apple Strudel ..., solide Kost, nichts „Herrschaftliches“. Interessant war für mich das Kapitel „Melting Pot“, dessen Gerichte schon vom Namen her zeigen, worauf sich die amerikanische Küche (und die Amerikaner) gründen – auf Ausländer, die damals willkommener waren als heute, jedenfalls hat sich ihre Esskultur (ja, sie hatten eine Kultur und brachten sie mit) durchgesetzt und bis heute gehalten; ihre Namen künden davon: Japanese Pulled Pork; Asia-Risotto; Crostini; Shakshuka; Burritos; Chinese Chicken Wings; Thai-Salat; Falafel ...

Ein sehr schön gemachter Band, der sich ebenfalls abwendet von Hochglanzpapier und durchaus auf gelungen schlichtere Gestaltung setzt. Eine nette Idee: das rote Lesebändchen. Ein Kochbuch, das seinen Leser und Nutzer begeistert mit seinem Streifzug durch eine der größten Genussmetropolen der Welt. [astrid van nahl]

**Luc Hoornaert: New York City. 100 Restaurants, die Sie kennen sollten. Fotos von Kris Vlegels. Hölker 2018 · 272 Seiten · 24,95 · 978-3-88117-159-5 ★★★★★**

„An Eclectic Selection of Culinary Locations“ ist der Originaltitel des Buches. Gut, dass der Verlag den Titel abgeändert hat. „Aus bereits Vorhandenem auswählend, aus Verschiedenem ausgewählt“, erklärt Duden das Wort *eklektisch*. Und genau darum handelt es sich: um einen persönlichen Restaurantführer zum Entdecken himmlischer Gaumenfreuden oder, wie der Verfasser schreibt,





„meine persönlichen Favoriten und Lieblingsgerichte, die, die mein Herz berühren, meine Seele streicheln und mir ein Gefühl von Zuhause geben.“

Auch dieser Band kommt in der Aufmachung schön, aber schlicht daher, verzichtet ebenfalls auf Hochglanz und gestochen scharfe Fotos und vermittelt so viel mehr von dem echten Flair einer faszinierenden Stadt. Ich persönlich hätte mir die Schrift einen Hauch größer gewünscht oder wenigstens etwas dunkler, sie bildet auf dem etwas rauen, nicht schneeweißen Papier einen relativen geringen Kontrast. Die Texte sind in Spalten gehalten mit engem Zeilenabstand, sodass man manchmal fast das Gefühl hat, in der Zeitung zu lesen.

In acht Kapitel ist das Buch gegliedert, rein geographisch, nach Stadtteilen von New York, die auch auf einer kleinen Grafik eingezeichnet sind, zur besseren Visualisierung:

Brooklyn | Bronx | Uptown West | Uptown East | Midtown West | Midtown East | Downtown East | Downtown East, wenn ich recht gezählt habe, das letzte Viertel mit 27 Restaurants am umfangreichsten, die Bronx und Uptown West mit nur drei bzw. vier am kleinsten. Der Aufbau ist immer gleich, das Restaurant wird auf einer rechten Seite mit einem Foto vorgestellt, meist ein Bild des Besitzers, manchmal auch der Blick in oder – selten – auf das Restaurant, die linke Seite ist ganzseitig mit Fotos in variabler Größe bedeckt, manchmal nur eines, seitenfüllend, manchmal eine nahtlose Aneinanderreihung von drei, vier oder fünf kleineren, die man lange für Einzelheiten betrachten muss, die aber die gewünschte Atmosphäre hervorrufen. Blättert man um, sieht man links meist ein ganzseitiges Gericht aus dem Angebot des Restaurants, und es muss beileibe nichts Vornehmes sein, vieles wirkt wie solide Hausmannskost, auch schon mal auf einem Esstablett für Selbstbedienung. Der Text rechts beschreibt das Restaurant, in sehr persönlichen Worten. Hier schreibt jemand, der die jeweiligen Besitzer oder Gründer gut kennt; dazu kann man ein Stück privater Lebensgeschichte hören, etwas über das Restaurant, vieles zum Kochen und zur Kreation der Gerichte, sodass in den beiden Textspalten tatsächlich ein schönes und faszinierendes Bild des Restaurantbetriebs entsteht, dass man sich am liebsten gleich aufmachen würde, um es selbst zu sehen und zu genießen.

Jeder Text trägt als Überschrift einen Rezeptnamen, und die sind oft genug ganz schön exotisch. Rinderbacken-Ravioli, Taubenleber und schwarzer Trüffel. Tokioter Shio-Ramen-Suppe. Rohe, in dünne Scheiben geschnittene Elefantenrüsselnudeln. Getrüffelte Portobello-Pilz-Mousse, Whiskey-Gelee nach Art des Hauses. Zwischen den Kapiteln finden sich weitere empfehlenswerte Restaurantadressen (auf dem Stadtplan eingezeichnet), Tipps, auch weitere Fotos, die nicht auf das Land der Superlative setzen, sondern auf dichte Atmosphäre, auf kaum vorstellbare Gegensätze in unmittelbarem Nebeneinander, die etwas von der Freiheit zeigen, die Amerika einst auszeichneten. Ein sehr schöner Restaurantführer für alle, die etwas Typisches suchen und auf Ausgefallenes mehr setzen als auf Schickimicki. [astrid van nahl]



Diese Bücher stellen wir Ihnen vor:

**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York Christmas.  
Hölker 2015**

**Clara Hansemann: New York Bakery.  
Christmas Cookies backen. Rezepte und stimmungsvolle Storys.  
EMF 2017**

**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York Christmas Baking.  
Hölker 2017**

**Russell Norman: Comfort Food. Gute-Laune-Küche aus New York.  
Prestel 2017**

**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York. Capital of Food.  
Hölker 2018**

**Luc Hoornaert: New York City.  
100 Restaurants, die Sie kennen sollten.  
Hölker 2018**