

REZENSION – NEW YORK FOODTRENDS

Wart ihr schon mal in New York? Mich hat die Stadt bei unserem Besuch vor gut 4 Jahren unglaublich begeistert. Nicht zuletzt, weil Bessere Hälfte mir dort den Heiratsantrag gemacht hat. Hach ja, das war schön! Und natürlich verfolge ich, wie die meisten Foodies, aufmerksam was da drüben an neuen Foodtrends entsteht, wieder vom Tisch ist bevor ich es ausprobiert habe oder zu uns rüber schwappt und plötzlich in aller Munde... oder auf allen Blogs... ist. Sonja Stötzel hat sich jetzt in ihrem Buch „New York Foodtrends“* aus dem GU Verlag** nicht nur mit den Trends, sondern auch mit der wunderbaren Stadt aus der sie kommen beschäftigt. Zusammen mit Fotografin Vivi D’Angelo hat sie dabei zehn Stadtviertel besucht und die Besonderheiten der einzelnen Viertel, den jeweiligen Trend der gerade aktuell ist und ein paar passende Rezepte ausgewählt. Auch wenn mich ihr Erzählstil nicht gleich ab der ersten Seite mitgenommen hat, haben das die vielen Details zu den einzelnen Stationen schnell wett gemacht und so konnte ich das Buch kaum aus der Hand legen während ich einen Post-it nach dem anderen geklebt habe und meine to-cook Liste immer länger wurde. Aber kommen wir zu den harten Fakten:



- **Gebundene Ausgabe:** 240 Seiten
- **Verlag:** GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH; Auflage: 2 (10. Oktober 2018)
- **Sprache:** Deutsch
- **ISBN-10:** 9783833867002

Die Reise startet in Greenpoint, hier gibt es neben vielen Parks und tollen Aussichtspunkten mit Blick auf Manhattan auch zahlreiche Bäckereien die das Brot backen als Kunst und Handwerk zugleich betrachten. Und es tut mir glatt leid, aber ihr müsst mir glauben, dass dieses Kapitel das einzige war in dem mir die Rezepte so absolut nicht gelungen sind. Auch wenn das jetzt natürlich ein denkbar schlechter Start ist, aber ich möchte im Buch nicht hin und her springen. Greenwich

wird als Bezirk für Familien mit vielen kleinen und individuellen Läden vorgestellt, dann wird davon geschwärmt wie viel Liebe hier in die Details gesteckt wird wenn es um die Herstellung der Brot geht. Ich habe das French Bread, das Sauerteigbrot und das No Knead Bread (von links nach rechts) getestet und muss sagen, dass ich den Teig bei allen Broten sehr weich fand. Da die Brote nur von oben fotografiert sind und nicht im Anschnitt vermute ich fast, dass sie im Original auch nicht wirklich in die Höhe gegangen sind - auch wenn der Teig in allen Fällen wirklich aktiv war. 320ml Wasser auf 400g Mehl - für mich nicht ideal.



Weiter geht es nach Park Slope - ebenfalls grün und familienfreundlich lockt dieser Stadtteil Barbeque und Picnic Fans in die Parks von Brooklyn. Von der Beschreibung her klingt das fast wie ein Sommertag im Berliner Tiergarten - Picknickdecken, Klappstühle und Kühlboxen, dazu Leckereien vom Greenmarket. Auch in den umliegenden Cafés hat man sich auf den to go Trend eingestellt - das werden wir bei unserem nächsten NY Besuch definitiv ausprobieren. Bei den Rezeptideen lachen mich der Quinoa-Salat mit Mango, der Orzo Nudelsalat mit Kräutern, würzige Hähnchen-Wraps und Energy Balls an. Alles Dinge die man auch wunderbar auf der nächsten Gartenparty servieren kann! Den Orzo Nudelsalat habe ich auch schon ausprobiert, allerdings nur, weil ich ihn im letzten Moment mit dem Tabouleh Pastasalat aus Bushwick verwechselt habe (den ich eigentlich machen wollte) und mich noch gefragt habe wie ich die Zutatenliste nur so falsch im Sinn haben konnte... da die beiden Salate sich aber super ähnlich sind hat es eigentlich keinen Unterschied gemacht.



In Greenwich Village zeigt Sonja uns was bei Alteingesessenen, Künstlern und Studenten gerade angesagt ist - von Nobelrestaurants zu Kellerkneipen und immer wieder Kaffee, Kaffee, Kaffee. Cookies und Sticky Buns, Cold Brewed Coffee und Espresso-Brownies - wer die Café Kultur mit allem drum und dran liebt wird in diesem Kapitel voll auf seine Kosten kommen.

East Village wird unter dem Motto „Farm to table“ vorgestellt. Lokal, regional, saisonal - ein Trend der uns hoffentlich noch lange erhalten bleibt und auch in Deutschland immer mehr Anhänger findet. Authentisch, renovierungsbedürftig und teuer - mit charmanten Innenhöfen und Restaurants die auf gute Qualität achten. Als Rezeptideen findet man hier Grillspargel mit Mikrogreens, den tollen Süßkartoffelsalat den ich sofort ausprobiert habe und die Jerusalem Artichoke Lasagne die noch auf der to-do Liste steht.



Ab geht es nach Bushwick - und hier gibt es einiges an Halal Food für uns! Industrial Chic ist ja eigentlich nicht so meins, aber zu einer Runde Sightseeing zwischen den Young Hipsters oder einem Besuch in den kleinen Kneipen und Galerien würde ich natürlich nicht nein sagen. Nachdem ich dann noch einiges über den Ursprung von „Halal“ gelernt habe sind zuerst die gegrillten Hähnchenspieße auf unserem Tisch gelandet. Der persische Reis und der Gewürzgurkensalat werden aber auf jeden Fall auch noch ausgetestet!



DUMBO – oder Down Under the Manhattan Bridge Overpass... ja, ich bleibe dann auch bei DUMBO. Wir sind und bleiben in Brooklyn, und ich setze gleich mal einige der Fotospots auf meine Merkliste. Aus einem Industrieviertel wird ein Trendbezirk mit tollen Fischrestaurants und natürlich auch den passenden Empfehlungen wo man unbedingt essen gehen sollte. Bei den Rezepten steht der Grünkohl-Avocado-Salat für dieses Jahr noch unbedingt auf meiner Liste, aber auch der Fisch mit Tomaten-Kapern-Sauce klingt nach einem unkomplizierten Abendessen.

Weiter geht's – nächster Halt Bedford-Stuyvesant. Angeblich findet man hier das beste Southern Comfort Food in New York City. Ich bin nicht ganz sicher ob mich der Mix aus Gangs und neuen Bars so richtig anzieht, aber das Viertel soll im Kommen sein und vielleicht hat sich ja noch ein bisschen mehr getan bevor wir es wieder nach NY schaffen. Kulinarisch würde es mich nämlich schon reizen, die Cajun-Garnelen klingen genau so lecker und unkompliziert wie die Fried Green Tomatoes.

Williamsburg – die Hipster Hauptstadt. Ja, ich bin ehrlich, hier würde ich mich schon wohler fühlen. Fusion Food ist aber auch einfach eine tolle Sache, besonders wenn die Fusion wirklich so komplett unterschiedliche Trends zusammenführt wie hier. Oder würdet ihr zu indisch-französischem Kedgeree (einem Reisgericht mit Kablejau), Koreanisch angehautem Dinkelrisotto mit Pilzen oder Crème Brûlée mit Ahornsirup nein sagen? Also ich ganz bestimmt nicht!

Zum Abschluss zieht Sonja noch mit uns durch Queens und dort direkt nach Chinatown. Hier kann man in kleinen „Keller-Garküchen“ nicht nur Dumplings und Ramen genießen. Die Soba-Nudeln mit Erdnusssauce sind definitiv mein absolutes, ultimatives Lieblingsrezept aus diesem Buch geworden

und um den Currybratreis werde ich auch nicht mehr lange drum rum kommen. Glasnudelsalat oder chinesische Pfannkuchen - ich hätte jetzt Lust auf authentisches Asia-Food!



So endet dieses Buch über die New York Foodtrends auch schon - mit ein paar schönen Fotos und einem alphabetischen Rezeptregister. Zurück bleiben neben einer langen to-do Liste nur die Reiselust und gaaanz viel Fernweh. Tatsächlich habe ich noch kaum eine der empfohlenen Ecken in New York gesehen, bin aber definitiv neugierig geworden was mich dort erwarten könnte.

Alles in allem kann ich euch das Buch definitiv empfehlen wenn ihr euch bereits in die Stadt verliebt habt oder noch dorthin wollt. Man bekommt eine Menge Infos über die Entstehungsgeschichte der einzelnen Ecken und was einen dort erwartet, auch wenn das Ganze vielleicht teilweise durch die vielen Zahlen und Daten etwas trocken wird - die tollen Fotos gleichen das definitiv wieder aus! Die Rezepte sind dafür bunt und vielseitig, ähneln sich aber teilweise auch etwas und neben wirklich tollen neuen Ideen sind auch ein paar „nicht ganz so wilde“ Gerichte im Buch zu finden.

Ich hoffe ihr könnt euch jetzt ein gutes Bild machen was euch im Buch erwartet!

*** ** Das Buch "New York Foodtrends" wurde mir freundlicherweise vom G|U Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*