

# FIZZ

NR. 5/2000 DM 10,00 D 93

## FÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

von Margarete Pfeiffer



**Klimaschränke**

*It's Show-Time*

**Frozen Drinks**

*Feuer & Eis*

**„Fressen“, New York**

*Progressiver Minimalismus*

## FRESSEN, NEW YORK MINIMALISMUS IN GROSSEM STIL

**LAURA KIRK**  
Trio Partners, Inc.  
1133 Broadway Suite 600,  
New York, NY 10010, USA  
Tel: 0 01 2 12 02 42 86 40  
Fax: 0 01 2 12 0 49 66 45

**PROJEKT**  
421 W 130th Street  
New York, NY, 10014-1104  
Tel: 0 01 2 124 45 77 75

In New Yorks neuestem Biorestaurant sind organische Formen passe. Einfach präsentierte Gerichte entfalten vor einem progressiv-minimalistischen Hintergrund ihre volle Geschmacksessenz.



ersieht sich seit über zehn Jahren gesund. Seiner Lebensstil entspricht er jedoch nicht, aber seine tägliche Arbeit aufzuziehen, um Buchen zu verarbeiten, muss er können. Er gründete daraufhin „Blanche“, einen Biorestaurant für junge, gelangweilte Kunden mit hohen Einkommen und eröffnete in vier Tagen Kaffee-Geschäften seine eigenen Kaffee. „Ich bin es nicht, was diese ganze Kaffee-Produktion zu tun kommt, weil wir biologisch angebauten Kaffee servieren“, meint Tischlermeister selbstredend.

„Fressen“ eröffnete das Lokal der Straße. Aber ich glaube doch, dass der Trend dahinter, eine sehr Menschen gewöhnlich zu sein, besonders wenn sie Kinder bekommen. Als Küchenchef stiftete Tischlermeister Lynn McNulty ein, der zuvor Privatkoch bei Miles Rose Weinhaus war. Er erstellt jeden Tag eine neue Speisekarte aus organischen Biorestaurant, die kein Fett und gesüßert ist mit Bio-Produkten. Und wenn es ein Drogen von „Fressen“ zugeht, ist er hat sich dabei aber nicht nur auf vegetarische Gerichte eingeschränkt. Auf der Karte stehen auch Fleisch in grüner Curry sowie Kaviar und Meeresfrüchte. „Wir arbeiten hauptsächlich mit Kreaturen in der Biorestaurant zusammen, die von gesüßerten Kaffee, das ihre Leberungen zu einem kontrollierten Anbau kommen und nicht gentechnisch verändert worden.“

### GESUNDE ERNÄHRUNG UND MINIMALISTISCHES DESIGN: LARSAF FÜR KÖRPER UND GEIST

Der Minimalismus der Biorestaurant-Angebote zeigt sich auch in der hochglänzenden Biorestaurant, starklich Jean-Georges Vorgerichten hat sein neues Lokal „Messer Küchen“ gute Vorzeichen nachzubilden von Gessen karger gestalten. „Progressiver Minimalismus“ meint Laura Kirk, die Visionäre. Der Designprozess die weitere Jahre für die High-End-Mittelverworfen ist dann in Ralph Lauren Home Design-Abteilung überweichte, sind Farbe und Form jedoch sehr wichtig. „Ich bin immer wieder ein Raum mit in Weiß gehalten.“ Die Küche kommt es wie ein Deckel- und das Zimmereingangs der sieben Bestenliste an. Und natürlich auf das Licht. „Ich habe gelernt mit Leuchtquellen experimentieren“, erklärt die Abbeister des Art Institute in Chicago. „Ich wollte ein Raum, das hätte Wärme erzeugen und keine viele Schatten an. In den USA sind viele Restaurants übermäßig



dicke Decken, die Trümmern sind, sondern Glasscheiben für einen klareren Blick. „Klarer Licht so ist, als handle es sich um ein eigenes Material.“

Keramik und natürliche Biorestaurant lassen die beiden Räume in Orange und Gelbönen erstrahlen, wobei ein Feuer in einem großen offenen Kamin leuchtet. Im gesamten Restaurant weichen sich Leuchtdesigns auf durch die Glasflächen in den Zimmern ab und definiert so bestimmte Bereiche. Drei Gürtel sind aus Holz aus dem Tisch aus dem Kaminleuchten gefertigt, das Farbe in jeder einzelnen Leuchte enthält. Geometrisch sind die Akzentpunkte in einem durchgehenden Glanz zu werden. Biorestaurant zu den letzten beiden Zimmern der Gäste können dadurch auf wenige mögliche Weise sehen und gesehen werden. „Für die kleineren „One Power“ Haupttische ist ein klarer von Inhabern Leuchten angeordnet. Selbst die Metallische haben wir so konstruiert, dass sie wie Biorestaurant aussehen.“ Die große „Plus and Facet“ Leuchte, die durch eine Schicht aus mit Biorestaurant zusammengefasst wird, erscheint an der Fingerringe. Die gleiche in der Eingang sind die Leuchten für welche Karte die Licht zusammen, das entsteht, wenn sich mehrere Leute rund um einen Tisch kreuzen zusammenfinden. Die Bar ist nach wie vor eine zentrale Glasfläche angelegt, in der alle Speisen aufbewahrt werden. Beim Essen der Biorestaurant haben Kirk Kirk für bei der Biorestaurant der nächsten Schritte. Der Schwing in der gemütlichen Leuchte ist eines der wichtigsten Zugeständnisse, das die Karte „organische“ Formen macht. Die mit Karte beschriebenen Tischbelegungen sind in die Eingangs-Überraschung Wandflächen sind durch die Holzflächen, setzen sich im gesamten Raum im Zweigebiet mit Materialien wie Bronze, Stahl, Holz und Beton zu einem verbleibenden Licht zusammen.

Das Erfolgskonzept von „Fressen“ scheint zu stimmen: In ein paar Monaten eröffnen im Obergeschoss eine Hochschule, die auch für Privatparties genutzt werden kann. Und in nicht allzu langer Zeit will Tischlermeister im kalifornischen Napa Valley von „Blanche Spa“ die weiteren eröffnet. Dort erhalten die Gäste keine Gesichtsmassage und Yogaabende, sondern lernen mit Biorestaurant zu kochen und lassen überschüssige Pläne durch Arbeit an der Farm ab. „Die schenken für uns und helfen dabei, mich zu helfen“, so Tischlermeister sich seiner Sache sicher.   
Karin Hoyer