

Erdbeeren mit grünem Pfeffer

VON ANNETTE WOLLENHAUPT

Dass die amerikanische Küche weit mehr zu bieten hat als Fast Food-Burger und Pommes stellt das „N.Y.C.“ – Bar und Restaurant in einem – täglich unter Beweis. Mit Christian Wolff, dem neuen Küchenchef, hat die Sachsenhäuser Lokalität allerdings seit April noch einmal an Pepp, Frische und Experimentierfreude gewonnen.

Unterstützt von Uwe Mudder und drei weiteren Köchen schafft er ungewöhnliche Kreationen. Jeden Montag wechselt die Dinerkarte, im Monat Mai locken von 17 bis 22.30 Uhr Köstlichkeiten der „New Florida Cuisine“. Wie wäre es mit einer roten Paprikasuppe, verfeinert mit Mangosahne? Mit Riesengarnelen sautiert mit Chorizo und Kokosmilch, dazu Süßkartoffelkuchen und Zuckerschoten? Zum Dessert frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und geschlagener Sahne? Kuba und die Karibik lassen grüßen. Auch was die zurückhaltende Deko – kleine Palmen und mit Sand und Muscheln gefüllte Glasschälchen – betrifft.

Den 29-jährigen Chefkoch reizt es, ausgefallene Zutaten miteinander zu kombinieren. Lebensmittel, die in der deutschen Küche wohlbekannt sind, treffen im N.Y.C. auf unvertraute, raffinierte Zutaten. „Die deut-

sche Küche für sich genommen ist recht einseitig und schwer“, sagt Wolff. Im Juni ist Louisiana an der Reihe. Erfahrungen sammelte der junge Koch in Irland und Australien. In Dublin lernte er seine jetzige Frau Natasha kennen. Auch sie ist Köchin. Mit irischen, englischen und amerikanischen Wurzeln. Christian Wolff stöbert ausgiebig in Kochbüchern, doch die entscheidenden Anregungen geben Frau und Schwiegermutter. Ideen bringt auch Restaurantmitinhaber Pierre Nierhaus mit, der häufig Richtung Amerika startet.

Im Juli wird voraussichtlich New Mexico an der Reihe sein, im August Kalifornien. „Am liebsten würde ich die USA von Osten nach Westen durchwandern“, sagt Wolff. Dogmatisch verfolgt er das Ziel jedoch nicht. „Es muss zu unserem Wetter passen, wenn Texas und Kalifornien dran sind, muss es hier einfach total heiß sein!“. Bei der Zubereitung achtet der N.Y.C.-Küchenchef auf dezentes Würzen. „Der Eigengeschmack soll schließlich bleiben“. Auch wenn der Deutsche es gerne salzig und sauer mag. 2004 wurde das N.Y.C. vom „Journal Frankfurt“ zum besten Restaurant der Stadt ernannt. „Wir hoffen, dass wir es auch in diesem Jahr wieder schaffen!“, sagt Mitinhaber Michael Heilenz. Damit sich die



BILD: CHRISTOPH BOECKHELER

Christian Wolff (29) ist neuer Küchenchef im Sachsenhäuser N.Y.C. Bar & Restaurant. Mit exotischen Gerichten zeigt er, dass die amerikanische Küche mehr zu bieten hat als Burger.

Gäste noch wohler fühlen als bisher, werden in den nächsten Wochen nach und nach die schlichten Wirtshausstühle bequem gepolstert, die Terrassenmöbel gegen neue Alustühle in Rattan- und Tische in Holzoptik ausgetauscht. Zudem ist für Ende des Jahres die Einrichtung eines PartyserVICES geplant. Dann können sich eingeschworene Amerika-Fans Christian Wolffs

originelle Kreationen auch für die Hochzeitsfeier oder das Firmenjubiläum ins Haus kommen lassen.

N.Y.C. BAR & RESTAURANT, Schweizer Straße/ Ecke Hans-Thoma-Straße 1, ist freitags und samstags durchgehend von 9 bis 3 Uhr geöffnet, an allen anderen Tagen von 9 bis 1 Uhr. Telefon 61 48 18; WWW.NYC-FRANKFURT.DE.