

Steirer, die in New York ihren Weg machen

Ein Besuch in der Apotheke und bei Katja

Ich war gerade mal 20 Jahre alt, als ich das erste Mal nach New York kam. Während eines Besuches bei Verwandten in Kanada fuhr ich mit meiner Cousine mit dem Greyhound nach New York City. Nie werde ich den Blick auf die Skyline von Manhattan vergessen, als wir am späten Nachmittag von Süden in die Stadt einfuhren. Wir wohnten für ein Wochenende im berühmten und noblen Waldorf Astoria Hotel und fühlten uns fast „berühmt“. Es folgten im Laufe der Zeit noch einige Aufenthalte in dieser tollen und spannenden Stadt, das letzte Mal im vergangenen Jahr.

Von Hedi Grager

Wir erreichen New York an einem schönen Spätherbstnachmittag. Diesmal hatte ich für uns im bezaubernden Greenwich Village direkt am Washington Square ein Hotel gebucht, weil ich vor allem den Süden Manhattans entdecken wollte. Greenwich Village ist ein charmantes „Dorf“ mit niedrigen Häusern, begrünten Vorgärten, baumgesäumten heimeligen Straßen voller Bars und Cafés und kleinen Läden.

Es war Samstag und ich machte ein paar Telefonate, um die kommenden Tage ein wenig zu planen, da ich auch einige Steirer treffen wollte, die erfolgreich in New York leben. Unser erster Stopp: Ein Besuch bei Erwin Schröttner, einem unglaublich sympathischen Steirer, in seinem Café Katja in der 79 Orchard Street an der Lower East Side.

Erwin Schröttner stammt aus Ligest in der Steiermark. Nach seiner Kochlehre startete er seine Karriere 1989 im Restaurant Spitzwirt in Lie-

boch. „Nach einigen Jahren in guten europäischen Restaurants ging ich 1998 nach Amerika. Ein Jahr war ich in Washington D.C. als Chef-entremetier und Rotisseur im Restaurant Lespinasse und von dort wechselte ich als Executive Souschef in die Monkey Bar nach Midtown-Manhattan in New York“, erzählt er. „Ab 2001 war ich dann einige Jahre Executive Chef in ‚The Mark‘ im Mandarin Oriental.“ 2005 machte sich Erwin Schröttner mit seiner Firma Midtown Catering selbstständig und besitzt seit 2007 sein Café Katja. „Das habe ich nach meiner Tochter benannt. Vielleicht kommen auch noch Lokale mit den Namen Hanna und Isabell.“ Im Katja serviert Erwin seinen Gästen Gulasch, Knödel, Bratwurst, Krainerwürstel, Sauerkraut usw. und dazu auch Bier und Schnaps. Während unseres Besuches gibt's das erste Mal Topfenstrudel – und der duftet ... Man fühlt seine Freude am Kochen und an seinem Lokal, jeder Gast wird persönlich von ihm begrüßt und mit den Stammgästen gibt's Smalltalk.



Fotos: R. Study

Erwin Schröttner aus Ligest, gelernter Koch: serviert in seinem Lokal Katja in Manhattan Gulasch, Knödel, Bratwurst, Sauerkraut und dazu auch Bier und Schnaps.

Am Abend war Chinatown angesagt

Nachdem wir uns mit einem guten steirischen Gulasch gestärkt hatten, fühlten wir uns für den Abend gertis-

tet. Mit dem Taxi ging's zur Doyers Street 9, mitten in Chinatown. Dort wartete Albert Trummer, ein weiterer Steirer, in Graz geboren, in seiner In-Bar Apotheke. Kein Schild,





Tiyees tolle Stimme machte den Abschied aus New York noch wehmütiger.

kein Hinweis auf ein Lokal, einfach eine Holztür mit der Nummer 9. „Ich habe meine Karriere mit dem Aufbau der Sky Bar in Wien begonnen und diese dann als Barchef in Amerika fortgesetzt“, erzählt er. „2007 hat mich der amerikanische Playboy unter die Top 10 der amerikanischen Bartender gewählt und die New York Times bezeichnete mich sogar als besten Barkeeper.“ 2008 eröffnete Albert Trummer die Apotheke. Warum Apotheke? Mit Ohrensesseln, Tapeten mit Doppeladlern und chemischen Formeln auf den Ziegelwänden erinnert die Bar an eine alteuropäische Apotheke; davor war das Lokal angeblich eine Opiumhöhle.

In den Medizinfläschchen finden sich feine Essenzen, ich sehe sogar einen eingelegten Schlangenkopf. Damit braut Albert Trummer für seine Gäste Cocktails wie beispielsweise den Heatherette mit in Thymian und Rosmarin aufgegossenem Wodka, Honig und grünem Tee, oder „Kissed by Absinthe“ mit Cognac, Nelke, Zimt, Anis, Fenchel, Vanille und Absinth.

„Meine Medizin ist nicht wissenschaftlich erprobt, aber es gibt schon einige Gäste, die darauf schwören, dass sie das Lokal viel glücklicher verlassen haben, als sie gekommen sind“, feixt Albert Trummer. Und wir befanden uns an



Tina Herzl, Trägerin eines bekannten steirischen Namens, arbeitet in New York und Wien als Fotografin.

diesem Abend wirklich unter ausschließlich gut gelaunten Gästen, die sich an Trummers „gesunden Cocktails“ labten – darunter auch die Malerin und PR-Lady der Österreichischen Apothekerkammer Wien Gudrun Reisinger.

Da es an diesem lustigen Abend natürlich etwas später – oder soll ich sagen früh – wurde, schlief ich am Sonntag etwas länger. Gegen Mittag traf ich dann die Grazer Fotografin Tina Herzl zum Brunch. Tina hat in New York studiert, lebt und arbeitet jetzt sehr erfolgreich in Wien. Sie war wieder für einige Monate in New York, um einerseits mit guten Fotografen zu arbeiten und neue Erfahrungen zu sammeln, und andererseits war sie auf Motivsuche für ihr Buch. Wir brunchten im Extra Virgin im West Village (259 West 4th Street). Geduldig warteten wir 20 Minuten auf der Straße, bis wir einen Tisch in der Sonne bekamen.

Ein Ziel in den wenigen Tagen, die ich in New York war, war natürlich Ground Zero, und so wanderte ich durch Soho mit seinen hübschen Häusern aus Gusseisen, empfehlenswert sind die Green und die

Broome Street und durch Tribeca bis hinunter. Man kann es noch immer nicht glauben, dass es statt der über 400 m hohen Zwillingstürme des World Trade Center nur mehr diese riesige Baustelle inmitten der umliegenden Hochhäuser gibt.

Nachdem ich schon hier war, besuchte ich noch kurz das Designer-outlet Century 21 Department Store, aber dieses Gewurle war sogar mir zu viel.

Nach einem kräftigen Frühstück wanderten wir am letzten Tag vor unserem Weiterflug nach Florida entlang des Hudson River hinauf in den neuen, sehr interessanten Meatpacking District. Zwischen der 14th Street West und Gansevoort Street keimt das neue In-Viertel Manhattans. Früher ein anrüchiges Quartier und Standort von über 250 Schlachthöfen und fleischverarbeitenden Betrieben (daher der Name), schießen heute Nobelboutiquen und schicke Restaurants und Hotels wie Pilze aus dem Boden. Alexander McQueen ist u.a. hier, Diane von Fürstenberg, Stella McCartney, Puma und La Perla. Man hat das Gefühl, dass kein internationaler Designer es sich mittlerweile leisten kann, nicht hier zu sein. Bequem für New-York-Besucher: Die Subway-Station 14th Street 8th Avenue liegt nur wenige Schritte von den Designershops entfernt.

Vom Austrian Cultural Forum (ACF) hatte ich viel gehört, also wollten wir auch dorthin. Das Besondere an diesem 2002 fertig gestellten Gebäude ist, dass es in einer nur 7,5 Meter breiten Baulücke in Manhattan situiert ist. Mit seinen 24 Stockwerken und einer Gesamthöhe von 84 Metern ist es eine architektonische Besonderheit. Die Fassade des Gebäudes, die sich in mehreren Abstufungen nach oben schräg um letztendlich mehrere Meter zurückzieht, besteht aus Glas und Aluminium. Das Bauwerk gilt als eines der interessantesten Architekturprojekte der jüngsten New Yorker Geschichte. Ursprünglich wurde das ACF 1942 von österreichischen Emigrantinnen und Emigranten als Austrian Institute zum Zwecke der Aufrechterhaltung österreichischer Kultur in New York gegründet.

Das ACF wird für Ausstellungen vorwiegend zeitgenössischer Kunst verwendet, es finden Konzerte und Performances statt, es werden u.a. Filme mit Österreichbezug gebracht und es finden auch Diskussionsveranstaltungen und Lesungen statt. Die Bibliothek im 4. Stock verfügt

über eine Sammlung von über 10.000 Büchern mit Bezug zu österreichischer Kunst und Kultur. Die Mitarbeiter des österreichischen Kulturforums in New York stehen jeweils in ihren Bereichen für Beratungs- und Netzwerkleistungen für österreichische und amerikanische Künstler und Wissenschaftler zur Verfügung.

Sightseeing macht müde

Daher entschlossen wir uns, einen wohlverdienten Drink im Hudson Hotel (356 West 58th Street) einzunehmen. Vom „gut getarnten“ Eingang führte eine geschlossene Rolltreppe hinauf. Eine wunderbar vom Architekten Philippe Starck designte Lobby mit Backsteinen und grü-



Ein architektonisches Meisterwerk: das nur 7,5 Meter breite Austrian Culture Center.

nem Efeu und einer zwei Stockwerke hohen „gläsernen Decke“ tut sich auf. Ein absolutes Muss ist aber nicht nur das Hotel selbst, sondern auch die Hudson Bar, vor allem aber die Sky Terrace im 15. Stock des Hotels. Übergroße Sitze, bequeme Liegen, Topfpflanzen und riesige Laternen laden zum Verweilen und zum Erholen ein und man genießt eine tolle Aussicht.

Von dort geht's wirklich schon sehr hungrig zurück in den Meatpacking District, wo wir im Barbuto, 775 Washington Street, einem echten italienischen Lokal, essen, das früher einmal eine Garage war. Das Barbuto war übrigens einer der tollen Tipps unseres Handelsdelegierten in den USA Christian Kesberg. Doch was wäre New York ohne Musik. Diese servierte mir meine Freundin Tiyee in der berühmten Piano-Bar im Duplex in der Christopher Street, nur wenige Schritte von unserem Hotel entfernt. Tiyee ist ein echtes „London-Girl“, die in New York Karriere machen möchte. Und mit ihren Songs im Ohr flogen wir weiter nach Florida. Doch das ist eine andere Geschichte. ❖



In der „Apotheke“ von Albert Trummer. Er kommt aus Graz und zählt zu den besten Barkepern in New York. Von außen unscheinbar – bewusst kein Name.