

Geheimtipps – LOCALIKE New York

# BIG APPLE À LA CARTE!

Sich in einer fremden Stadt heimisch zu fühlen dauert für gewöhnlich eine Weile. Besonders wenn die Stadt New York heisst wo Berge von Angeboten und Möglichkeiten nur darauf warten ausprobiert zu werden.

Von Sereina Küng





Wenn ich in eine mir unbekannte Stadt reise bereite ich mich für gewöhnlich wenig bis gar nicht vor. Lieber beobachte ich belustigt die Vorzeige-Touristen, die den Reiseführer zwischen Ausschalten der Anschlitzzeichen und Kofferhieven vom Gepäckband bereits von oben bis unten auswendig gelernt haben. Ich lasse mich viel lieber treiben. Treiben von den Menschen, Gerüchen und Gefühlen. Dann stelle ich mir vor, wie es wäre hier zu leben. In welchem Kaffee würde ich morgens halbverschlafen meinen Cappuccino trinken, welcher Park wäre wohl meine Wohlfühlzone, um dem Alltag zu entfliehen und wo würde ich ausgelassene Abende mit meinen Freunden verbringen, um danach den besten Blick auf den Sonnenaufgang zu genießen? Dinge, die den meisten Besuchern einer fremden Stadt verborgen bleiben. In einer Millionen Metropole ist es eine Herausforderung abseits der ausgetrampelten Touristenpfade einen eigenen Weg durch die Stadt zu finden.

New York City, der grosse Apfel. Davon braucht es nur einen kleinen Bissen um auf den Geschmack zu kommen. Und dann will man mehr. Mehr sehen, mehr erleben, mehr entdecken und noch mehr überrascht werden. In einer Stadt wie New York, wo eine Überflutung an Angeboten droht kann es schwierig werden das zu finden was einem entspricht. Zwei kreative Köpfe haben dafür eine Lösung gefunden.

Rund 14'000 Schweizerinnen und Schweizer leben in New York. Darunter sind Simon Mingozzi und Andreas Leuzinger. Seit 2012 leben sie ihr Leben auf der anderen Seite des grossen Teiches. Gemeinsam haben sie ein Geschäftsmodell entwickelt. Sie haben das Prinzip des «Customized Traveling» umgesetzt. Mit «LOCALIKE» treffen sie den Nerv der Zeit. Sie erstellen massgeschneiderte Reiseprogramme, die perfekt auf Kunden angepasst werden. Ganz einfach werden Vorlieben, Bedürfnisse und Preisvorstellungen online entgegen genommen und anhand eines Fragebogens ausgewertet. Vor Ort werden die individuellen Bausteine zusammengesetzt und präsentieren das ganz persönliche Best-of-New York. Inbegriffen ist ein umfangreiches Reiseprogramm, Kartenmaterial und persönliche Beratung vor Ort, per Skype oder Telefon.

Durch ihren Standort in Manhattan und lokales Know-how sind sie bestens vernetzt in der Metropole, kennen die Stadt aber auch aus der Touristenperspektive.

Wir wollten den ersten individuellen Reiseservice für New York natürlich ausprobieren und haben uns ein massgeschneidertes atika Reiseprogramm zusammenstellen lassen. Zum Massnehmen musste Chefredaktor Rolf Mantel herhalten. Er sollte tagsüber meist geschäftlich unterwegs sein und abends wollte er um die Häuser ziehen. Er wollte einen kulinarischen Rundumschlag, von Edelrestaurant bis Hamburgerbude solange es speziell ist. Ausserdem sollten nach dem kulinarischen noch weitere Highlights des Nachtlebens folgen. Nachfolgend haben wir aus 13 erhaltenen Tipps 6 Geheimtipps herausgepickt.

### Restaurant: Eleven Madison Park



#### Bestes Restaurant Nordamerikas / Lokal & marktfrisch

**Webseite:** [www.elevenmadisonpark.com](http://www.elevenmadisonpark.com)

**Adresse:** 11 Madison Avenue

**Viertel:** Flatiron District, Manhattan

Die Liste der Auszeichnungen ist lang und beinhaltet unter anderem: 3 «Michelin-Sterne», 4 Sterne der «New York Times», Platz 4 auf der «The World's 50 Best Restaurants 2014» Liste und damit bestes Restaurant Nordamerikas sowie unzählige mehr. Nach einem Besuch im «Eleven Madison Park» kann man all den positiven Kritiken nur zustimmen. Das Restaurant befindet sich in der ehemaligen Empfangshalle einer traditionsreichen Versicherungsgesellschaft. Die fast schon theatralisch hohe Decke und die marmorverkleideten Wände schaffen ein imposantes und luxuriöses Ambiente. Weniger traditionell geht es in der Küche zu und her. Der Schweizer Chefkoch Daniel Humm erfindet sie immer wieder neu und scheut nicht davor zurück, in regelmässigen Abständen das gesamte Menü umzukrempeln. Aktuell widmet sich das Küchenteam dem Thema New York. Das Menü steht ganz im Zeichen des grossen kulinarischen Fundus aus verschiedenen Epochen der Stadt. Die Produkte stammen ausschliesslich aus dem landwirtschaftlich ergiebigen Bundesstaat.