


[Cookie Einstellungen](#)

NEWS

TRAVEL

EAT &amp; DRINK

SLEEP

TALK

MUNICH

TALK

## EDUARD FRAUNEDER – Ein New Yorker "Chef" auf neuen Wegen

October 26, 2017 | Amadeus Danesitz

Der gebürtige Wiener Eduard Frauneder, Jahrgang 1977, rockt seit einigen Jahren die kulinarische Szene des Big Apples. Ursprünglich im 10. Wiener Bezirk, in Favoriten geboren, wechselte er mit gerade mal 24 Jahren in die Stadt, die anscheinend niemals schläft, nach New York City. Heute, 17 Jahre später, hat er sich ein kleines Gastro-Imperium aufgebaut und ist ein gefragter "Chef", wenn es darum geht tagtäglich Gaumenfreuden zu kreieren und präsentieren.



Die Redaktion des "Giller Magazin" freut sich besonders ihn als ersten Gast der neuen Serie "Im Talk" vorstellen zu dürfen.

**Ein Wiener in New York, wie fühlt sich das an, nach fast einer Ewigkeit im Big Apple?**

**Eduard Frauneder:** „Nach so vielen Jahren kann man fast schon sagen, dass man *NYKER* ist, das gemütliche am Wiener habe ich natürlich immer noch, bin aber etappenweise schon sehr veramerikanisiert worden. Ist ja auch jetzt meine Heimat Amerika!“

**Blicken wir kurz zurück. Ihre kulinarische Laufbahn schien irgendwie vorgezeichnet zu sein.**

**Aufgewachsen sind Sie sozusagen in der Backstube der Eltern. Warum wurden Sie dann Sternekoch und nicht Bäckermeister mit elterlichem Betrieb?**

**Eduard Frauneder:** „Frühes Aufstehen war noch nie meines. Das hat auch mein Vater mitbekommen, der letzten Endes froh war, dass ich den elterlichen Betrieb nicht übernommen habe. In Wien gibt es seit ca. 20 Jahren, so wie auch in Deutschland, ein Bäckersterben. Deswegen war meine Familie eigentlich sehr glücklich über meine Entscheidung, das ich meine Zukunft im Ausland gefunden habe.“

**Ihr Start 2001 in New York war nicht ganz einfach. Vier Wochen nach Ihrer Ankunft geschah 9/11 und plötzlich war New York ein ganz anderes. Wie war das für Sie in diesem Moment?**

**Eduard Frauneder:** „Ich hatte zu dieser Zeit keine enge Bindung an New York City, aber die Widerstandsfähigkeit nach einer derartigen Katastrophe war sehr beeindruckend. Wie New Yorker und Amerikaner in dieser Krise zusammenfanden und füreinander da waren, und daraus noch gestärkter herausgekommen sind.“

**Zusammen mit Wolfgang Ban, den Sie aus gemeinsamen Wiener Gastro-Schulzeiten kennen, starteten Sie dann aber voll durch. Restaurant im Deutschen Haus und anschließend das Seasonal, ihr erstes gemeinsames Lokal in New York. Muss ja eine aufregende Zeit gewesen sein?**

**Eduard Frauneder:** „Meine Zusammenarbeit mit Wolfgang war fantastisch, wir waren jung, dynamisch und für alles zu haben. In New York sagt man: ***“Work hard, play hard!”***“

### ***Schilling, 109 Washington Street***



**Ihren ersten Michelin Stern im Seasonal erhielten Sie bereits nach nur sechs Monaten. Jahre später sagten Sie in einem Interview, dieser Stern hätte Ihnen nicht viel Glück gebracht? Wie war das gemeint?**

**Eduard Frauneder:** „Der Michelin Stern ist der Oskar der Gastronomie, jeder motivierte Koch träumt eines Tages angerufen und vorgewarnt zu werden, dass ein Stern am Horizont steht. Was einem nicht gesagt wird, und man lernt es nur durch eigene Erfahrung, ist dass so viele Faktoren in einen erfolgreichen gastronomischen Betrieb einfließen, dass ein Stern einen ab und zu blind macht, und man seine Umgebung vergisst! Das wichtigste in einem Restaurant, wie in jeder anderen Organisation, sind die Menschen, man darf aus Ehrgeiz nie die Menschlichkeit verlieren.“

**Sind Sterne und Hauben nicht der Fluch einer jeden Küchen? Und weiß der Gast wirklich immer zu schätzen, was es heißt Sterneküche zu servieren?**

**Eduard Frauneder:** „Was für die einen ein Fluch, ist für den anderen ein Segen. Die meisten Gäste wissen Qualität und Konsistenz sehr zu schätzen, New York ist halt die Stadt der Städte. Wäre das Seasonal in Wien wäre es immer noch offen!“

### ***Edi and The Wolf, 102 Avenue C***



**Aktuell gehören Edi & The Wolf, Third Man, Bistro Freud und das Schilling zum Gastro-Imperium des Edi Frauneder, charakterisieren Sie bitte kurz einmal jeden ihrer Läden.**

**Eduard Frauneder:** „***Edi and the Wolf***, mein Heuriger, gemütlich, bequem, traditionell. ***The Third Man***, meine Homage an die *Loos Bar* in Wien, Marianne I love YOU! ***Freud***, meine Version eines Wiener Kaffeehaus/Bistro. Und das ***Schilling***, Edi went Mediterreanean.“

### ***Freud, 506 LaGuardia Place***



**Ich kann mir gut vorstellen, dass Sie sicher schon an neuen Gastro-Ideen arbeiten, um die New Yorker weiter zu verwöhnen. Gibt es schon etwas spruchreifes?**

**Eduard Frauneder:** „Ich habe diesen Sommer einen Biergarten eröffnet, ***Govenors Island Beer Co.*** Vielleicht mach ich ja auch noch einen schönen *Taco Truck* nächstes Jahr, lets see.“

**Jede Lokalitäten hat seine eigene Geschichte, aber in allen findet sich immer ein großes Stück Österreich wieder. Man kann Sie durchaus als kulinarischen Botschafter der sterreichischen Küche bezeichnen. Was lieben ihre New Yorker Gäste besonders? Und mit was konnten sie sich gar nicht anfreunden?**

**Eduard Frauneder:** „Der NYer ist ein gut berreister, begeisterter Esser und Trinker, weltoffen und experimentierfreudig. Aber dass der Service nicht immer im Tempo eines Expresszugs über die Bühne gehen muss, dies hat der NYer noch zu verstehen. Andererseits heißt es in NYC: *Time is Money!*“

### **Zagat New Opening: The Third Man, 116 Ave C**

Zagat New Opening: The Third Man



**Ob Frühstück, Mittagessen oder Dinner, die New Yorker Restaurants sind stets gut gefüllt, oft bilden sich sogar Schlangen. Was unterscheidet den New Yorker Gast vom Europäer?**



**Eduard Frauneder:** „New York ist die wohl am nächsten gelegenen Stadt zu Europa, und zugleich ist der New Yorker der europäischste Amerikaner des nordamerikanischen Kontinents.“

**17 Jahre New York, da kann ich mir durchaus vorstellen, dass es auch mal negative Kritiken gab. Ob vom Gast oder den gefürchteten Kritikern, wie reagieren Sie darauf?**

**Eduard Frauneder:** „Immer offen, immer konstruktiv. Und vor allen Dingen zwischen den Zeilen zu lesen ist der Schlüssel und frontal auf misstaende zugehen!“

**Zum Schluss noch zwei Fragen. Wohin geht Familie Frauneder samt Kind und Kegel am liebsten zum Frühstück in New York?**

**Eduard Frauneder:** „9th Street Espresso, Ave C und 9 Street.“

**Und was sind Ihre persönlichen New York-Gastro-Tipps, mal abgesehen von Ihren eigenen Läden?**

**Eduard Frauneder:** „Golden Unicorn (Peking Duck), Shanghai Cafe (Soup Dumplings), Takahachi (Sushi), Minca (Ramen), Ethos (Griechisch).“

**Bei Edi Frauneder wurden auch schon gesichtet:**



**Vielen Dank für das Gespräch, die tollen New York-Tipps und weiterhin viel Erfolg!**

Für alle hier abgebildeten Fotos gilt ©Edi Frauneder Press Service

Share on Facebook

Share on Twitter



0 Comments

Sort by Oldest



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

[Impressum](#) - [Datenschutz](#) - [Contact](#)





Tel: 089 - 549129-0 / [Magazin@giller.de](mailto:Magazin@giller.de) / [www.giller.de](http://www.giller.de)  
Bahnhofstr. 26 / 82041 Deisenhofen

©2020 Giller Reisen. Erstellt mit [Wix.com](https://www.wix.com).