



**PIERRE NIERHAUS**

# SPOT DESSERT BAR, NEW YORK

Wenn sich Dessert-Liebhaber ein Paradies auf Erden vorstellen können, dann ist es die Spot Dessert Bar in New York. Auf kleinem Raum in einer Souterrain-Location im hippen East Village präsentiert der thailändische Küchenstar Ian Kittichai seine außergewöhnlichen Kreationen. Virtuos verbindet er US-Liebliche von Cookies, Cupcakes, Puddings bis Eiscreme mit asiatischen Geschmacksrichtungen. Alles ist geschmacklich perfekt, nicht übertrieben süß, häufig werden süße mit herben Noten gemischt. Jedes Dessert ist auch optisch ein Genuss und überrascht mit witzigen Einfällen wie dem mit Früchten gefüllten Blumentopf.

Auch mit Farben wird nicht geizigt. Schon auf der Website versprühen die Macarons in allen Regenbogenfarben beste Laune. Naschkatzen schmelzen dahin beim Signature Dessert, dem Chocolate Green Tea Lava Cake, einem warmen Schokokuchen gefüllt mit Grüner-Tee-Ganache serviert mit Grüner-Tee-Eis. Für Gäste mit Nahrungsmittelschränkungen gibt es glutenfreie, vegane und laktosefreie Desserts. Saisonale Angebote ergänzen das Standardsortiment. Verkauft werden die süßen Sünden einzeln oder als Special Tapas-Set mit drei, vier oder fünf Teilen von 12 Uhr mittags bis Mitternacht. Über Facebook können Fans die Entstehung neuer Kreationen mitverfolgen und so wird die Vorfreude auf neue Geschmacksensationen geschürt. Mit seinem hoch spezialisierten Konzept hat Ian Kittichai eine Nische gefunden und sie überzeugend belegt. Nach dem Erfolg am St. Mark's Place ging der Multi-Gastronom damit in die Multiplikation und eröffnete eine zweite Filiale in Korea Town in Midtown. Für die New Yorker ist Ian Kittichai

kein Unbekannter. Zuerst zog er die anspruchsvolle Klientel mit seiner innovativen Thai-Küche in seinen Bann. 2011 startete er Spot, ein Jahr später das Quick-Service-Konzept Jum Jum Buns & Rice. Der Erfolg seines Thai-Restaurants Kittichai brachte ihm den Durchbruch nicht nur im Big Apple, sondern weltweit. Es folgten Restauranteröffnungen in Mumbai (KOH by Ian Kittichai) und Barcelona (Murmuri). In Bangkok ist Kittichai mit mehreren Restaurants, der Hyde & Seek Gastro Bar, dem Issaya Siamese Club und einer Kochschule vertreten. Für die Konzeptentwicklung nutzt er seine 2008 gegründete Beraterfirma Cuisine Concept Co., mit der er renommierte Hotel- und Gastronomiekunden wie Indochine und Hakkasan berät. Darüber hinaus schreibt er Kochbücher, seine Kochshow Chef Mue Tong (Golden Hand) wird in 70 Ländern ausgestrahlt und regelmäßig tritt er in „The Iron Chef“ im thailändischen Fernsehen auf.

Ian Kittichai selbst stammt aus einfachen Verhältnissen und begleitete als Kind seine Mutter in den frühen Morgenstunden zum Markt, wo sie für ihren Imbissstand Waren einkaufte. Bei einem Aufenthalt in London erhielt er ein Stipendium für den Besuch einer Kochschule. Es folgten Stationen unter anderem im französischen Fine-Dining-Restaurant Claude's in Sydney, anschließend die Rückkehr nach Bangkok. Dort wurde er 1998 zum weltweit ersten Thai Executive Chef eines 5-Sterne-Hotels, des Four Seasons Hotels Bangkok, befördert. Heute wird die Expertise des Multitalents auch von Organisationen wie der UN, der InterContinental Hotel Group und auf Branchenplattformen wie dem von ihm mitgegründeten World Street Food Congress geschätzt.



## ERFOLGSFAKTOREN

- Klare Positionierung und Spezialisierung
- Kreative Kompositionen, innovative Geschmacksrichtungen
- Produktinszenierung: verrückte Namen, peppige Farben
- Verkaufsorientiert: Saisonangebote, Sets



**PIERRE NIERHAUS** ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition London | 06. 09. – 09. 09. 2016 [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)