

## Gastkoch am Excellence Gourmetfestival '19

# Flynn McGarry

Flynn McGarry ist 20 und Besitzer eines kleinen feinen New Yorker Restaurants. Seit er zehn ist, steht er täglich stundenlang in der Küche. Der Reihe nach:

Als er im Haus seiner Eltern in Los Angeles mit seinen Gerichten Freunde und Verwandte verblüfft, ist er zehn Jahre alt. Nach und nach baut er sein Kinderzimmer in eine Profiküche um. Das Wohnzimmer der McGarrys wird zum Pop-up-Lokal Eureka. Immer mehr Gäste wollen die Kreationen des Ausnahmetalents kosten.

Mit 13 macht Flynn ein Praktikum beim Schweizer 3-Sterne-Koch Daniel Humm im Eleven Madison Park in New York, später im Geranium bei Rasmus Kofoed in Kopenhagen. Als im New York Times Magazine eine Titelgeschichte über das «Wunderkind der Foodszene» erscheint, ist er in aller Munde und wird in Shows von Larry King oder David Letterman eingeladen. Seinen Schulabschluss macht er online im E-Classroom. Mit 16 übersiedelt Flynn mit seinem Eureka Pop-up-Projekt nach New York. Er kocht in angemieteten Lokalen.

Im Februar 2018 eröffnet Mister McGarry im Alter von 19 sein eigenes Restaurant in der Lower East Side. Es trägt den Namen Gem – der Name seiner Mutter, rückwärts buchstabiert.

Der beste Koch der USA ist für ihn Daniel Humm. «Ich wäre gern so erfolgreich wie er und bin dankbar dafür, wie sehr er mich unterstützt hat. Das hat mir extrem viel Kraft gegeben, um weiterzumachen.» Was er sich wünscht? «Mal ein bisschen Freizeit wäre schön. Vielleicht waren zehn Jahre Kindheit doch ein wenig kurz.» Seine Liebe gilt Italien und dessen Cucina. Hier will er weiterhin einen Monat im Jahr verbringen.

McGarry denkt über den Tellerrand hinaus. Zum Beispiel über köstliche Alternativen zum übermässigen Fleischkonsum. Er ist nicht der «Justin Bieber of Food», wie viele ihn betitelten. Er ist Flynn McGarry, Koch mit Leib, Seele und seltenem Talent. Und als dieser schuftet und tüftelt er detailversessen weiter und tut, was er tun muss: kochen.

**Flynn McGarry am Excellence Gourmetfestival '19**

**Gourmet-Flussreise mit der Excellence Princess**

Fr–Sa 08.–09.11. Basel–Strassburg  
Sa–So 09.–10.11. Strassburg–Basel **mittelthurgau.ch**



© Chloe Horseman



Interior © Aaron Bengochea



### GEM, NEW YORK

In Flynn McGarrys kleinem «Juwel» in der Forsyth Street sollen sich die Gäste wie zuhause bei guten Freunden fühlen. Aperitif im wohnstubenähnlichen Vorraum, das Menü in der offenen Wohnküche mit Blick auf Flynn und seine Brigade, nach dem Essen ein Kaffee oder Drink im gemütlichen Nebenraum. Das Gem hat sogar eine Alkohollizenz. Weil Flynn dafür das Mindestalter 21 fehlt, bürgt Schwester Paris für ihren kleinen Bruder, der trotzdem die Verantwortung für zehn Mitarbeitende und 36 Gäste pro Abend trägt.

Krabbe mit Rosenwasser und Grapefruit, geschmorte Lammkeule, Rande in allen Variationen, Birne in Holunder mit Caramel, Pastinake und Fenchelsamen finden sich auf der Karte. «Pasta geht immer», findet Flynn, es müsse nicht immer ultra-spektakulär sein. Unter zwölf Gängen geht nichts im Gem und ohne frühzeitige Reservierung sowieso nicht.

#### Doku über Flynn McGarry

Sie sind unglaublich, die Geschichten um das Wunderkind Flynn McGarry. Dass sie wahr sind, ist in Cameron Yates Dokumentarfilm «Chef Flynn» zu sehen.

[gem-nyc.com](http://gem-nyc.com)



Food © Gem

*«Meine Mutter Meg hat mich unterstützt und erkannt: ich muss mein Ding machen. Als ich zuhause das Pop-up-Restaurant Eureka eröffnete, hat sie im Service geholfen und sich um die Finanzen gekümmert.»*

