

Wechsel im kulinarischen Imperium von Wolfgang Puck

Der berühmteste und reichste Koch Amerikas

übergibt die Führung an Sohn Byron Lazaroff-Puck

Wolfgang Puck ist so etwas wie der reiche Onkel in Amerika von Alfons Schuhbeck. Beide haben sie mit viel Schmah, Fleiß, Talent und hochsolidem Handwerk ein kulinarisches Imperium geschaffen, nur dass der Österreicher Wolfgang Puck alles größer und mit mehr Fortune auf die Beine stellte und Alfons Schuhbeck leider scheiterte. Jetzt tritt nach 44 Jahren der Großmeister, dem ganz Hollywood aus der Hand frisst, von der großen Bühne ab und übergibt die Leitung seines kulinarischen Imperiums an seinen Sohn Byron Lazaroff-Puck.

Der 77 Jahre alte Wolfgang Puck ist einer der erfolgreichsten Gastronomen dieser Welt und betreibt über 100 Restaurants, Cafés und Fast Food Lokale, wobei das **Spago** in Beverly Hills das Bekannteste ist. Dort steht noch immer das Wiener Schnitzel auf der Karte. Seit drei Jahrzehnten ist Puck auch verantwortlich für den Governors Ball der Oscar-Verleihung. Längst ist der Gastronom aus Kärnten in den USA selbst ein Star, 2021 bekam er den Stern auf dem Walk of Fame in Los Angeles.



Pucks berühmte Lachs-Pizza

Sohn Byron begann als Tellerwäscher in den Puck-Betrieben und durchlief alle möglichen Stationen des väterlichen Unternehmens. Zusätzlich absolvierte er auch einige Stage-Aufenthalte (Praktika) in namhaften Restaurants, wie dem Alinea in Chicago, Guy Savoy in Paris oder Steirereck in Wien. Er studierte außerdem Hotelmanagement mit den Schwerpunkten Food & Beverage und Marketing in New York. Heute ist Byron 31 Jahre alt und wird im März die Pucks Fine Dining Group mit einem Jahresumsatz von 375 Millionen Dollar übernehmen. Die große Zeremonie des Generationenwechsels wird in Pucks Restaurant **Cut** in Washington DC stattfinden. Es wird zwar offiziell an keiner Stelle erwähnt, aber der Name des Restaurants hat Symbolkraft – Cut steht für Schnitt und in diesem Fall auch für einen neuen Abschnitt.

Ludwig Fienhold

Generation Tasting Tour

Wolfgang Pucks Abschiedstour führt ihn gemeinsam mit seinem Sohn Byron durch sechs Staaten, Auftakt ist ein Dinner im Restaurant Cut in Washington D.C. am 3. März. Dort wird ein von beiden zubereitetes Menü mit 5 Gängen für 250 Dollar serviert.

Amuse: – Rickey Cocktail Sphere – Chinois Oyster 1st Course (Byron Lazaroff-Puck Innovation): – Okinawa Sweet Potato Pie | Osetra Caviar | Creme Fraiche 2nd Course (Wolfgang Puck Tradition): – Rockfish en Croute | Julienne Vegetable Medley 3rd Course (Byron Lazaroff-Puck Innovation): – Fried Wolfe Ranch Quail | Mumbo Sauce | Hush Puppies 4th Course (Wolfgang Puck Tradition): – Liberty Farms Duck Breast | Pear | Pink Peppercorn 5th Course (Wolfgang Puck & Byron Lazaroff-Puck Dessert): – Apple Strudel Duo

[Buchungen online hier mit einem Klick möglich](#)

Photocredit: Puck Fine Dining Group