

So schmeckt Amerika – fünf Orte, fünf Kostproben

München – 04. April 2023. Orte als Appetitanreger? Als Amuse Gueule für eine kulinarische Abenteuerreise – in ein Land, das unbegrenzte Menü-Möglichkeiten aufzutischen vermag? Das geht! Die Essenz dabei: wer den Gaumen verwöhnt, der genießt mit Leib und Seele – das Basisrezept für einen erfüllten Urlaub. [Visit The USA](#) hat eine Selektion von fünf Gourmet-Reisezielen zusammengestellt, in denen sich die USA von ihrer aromatischen Seite zeigen. Der süßliche Duft gerösteter Paprikaschoten durchzieht die Straßen von Santa Fe und an der Nordostküste des Landes weckt die traditionelle Neuengland-Küche auf der Speisekarte die Entdeckerlust.



V.l.n.r.: Santa Fe © Tourism Santa Fe; Kentucky © Visit The USA; Union Oyster House Boston © Visit The USA

1. **Santa Fe, New Mexiko ist scharf**

Die meisten Straßen in der in den Rocky Mountains gelegenen Stadt führen zu Chilischoten, heißt es. Chilisamen werden gehütet wie Schätze. Die milden bis scharfen grünen Sorten finden in Gerichten wie Chiles Rellenos, gefüllte Schoten, Einzug. Die süßere rote Variante ist ein guter Soßenveredler. Die meisten Händler rösten die Paprika einfach an Ort und Stelle, und auf die unvermeidliche Frage „rot oder grün“ können Reisende mit „Weihnachten“ antworten, um beide Sorten zu probieren. Eine neumexikanische Spezialität ist der Cheeseburger mit grünem Chili, der inzwischen so beliebt ist, dass er seinen eigenen Trail hat, den [Green Chile Cheeseburger Trail](#). Auf den lokalen Geschmack lässt sich zudem durch eine Reihe weiterer kulinarischer Highlights kommen: mexikanische Imbisswagen auf der Plaza im Stadtzentrum, die reichhaltige Posole (ein Eintopf aus Schweinefleisch und Maisbrei), schmackhafte Grillgerichte und der Santa Fe Chocolate Trail, auf dem Naschkatzen alte Elixiere nach mesoamerikanischem Vorbild probieren können. Veranstaltungstipp: Im September findet die [Santa Fe Wine & Chile Fiesta](#) statt, bei der die kulinarische Szene der Stadt mit Kochvorführungen, Mittagessen mit Gastköchen, Weindinner und einer Radtour zwischen Gourmet-Stationen gefeiert wird.

2. **Clam Chowder made in Boston, Massachusetts**

Das älteste durchgehend betriebene Restaurant der USA hat seinen Sitz in Boston. Sein Name: [Union Oyster House](#). Seit 1862 wird hier regionaltypisch aufgetischt. Feinschmecker kehren in dem gemütlich-rustikalen und geschichtsträchtigen Lokal ein, um Spezialitäten wie die sämige, amerikanische Muschelsuppe Clam Chowder, Hummergerichte und frische Austern zu genießen – Köstlichkeiten, für die



Neuengland bekannt ist. Das Restaurant zog bereits namhafte Prominenz an, darunter Robin Williams, Meryl Streep und Al Pacino, und war ein persönlicher Favorit von Präsident John F. Kennedy, der gerne in der Privatsphäre des Dining Rooms im Obergeschoss speiste. Zu den beliebtesten Gerichten auf der Speisekarte gehören die berühmte gekühlte Lobster Roll oder die Hummer-Makkaroni. Leckerbissen ganz anderer Art werden in North End serviert. Bostons ältestes Viertel ist zugleich als Little Italy bekannt und beherbergt mehr als 100 italienisch inspirierte Restaurants, Cafés und Bäckereien. Im Bricco, Assaggio oder Quattro treffen italienische Tradition auf moderne Raffinesse. Für einen Espresso und Cannoli nach dem Essen ist das Caffè Paradiso, das täglich bis 2 Uhr nachts geöffnet hat, genau das Richtige.

3. Wine & Dine in der Wüste von Scottsdale, Arizona

Eine Kulisse wie im Film – die Silhouette des Camelback Mountain prägt den Horizont von Scottsdale in Arizona. In der Stadt, die unter anderem für ihre hohe Spa-Dichte bekannt ist, sorgen auch renommierte Küchenchefs für Wellbeing. Chefköchin Charleen Badman ist ein lokaler Foodie-Held. In ihrem Restaurant FnB prägt die Agrikultur Arizonas die saisonale Speisekarte. Besonders bemerkenswert ist die Weinkarte mit edlen Tropfen, die ausschließlich aus Arizona stammen. Im The Mission vereint Küchenchef Matt Carter die Aromen Spaniens, Mexikos, Mittel- und Südamerikas. Direkt am Tisch zubereitete Guacamole, Tacos mit gebratener Schweineschulter und dazu ein Gurken-Jalapeno-Margarita senden ein klares Signal an die Sinne – in Arizona ist nicht nur die Wüste „hot“. Der lässige, farbenfrohe Diner Diego Pops bietet seinen Gästen eine spielerische Abwandlung traditioneller mexikanischer Aromen – die Rosenkohl-Nachos gehören dabei zu den beliebtesten Gerichten auf der Karte.

4. Gumbo-Schlemmen in Lake Charles, Louisiana

Zu einem Roadtrip durch den amerikanischen Süden gehört ein Halt in Lake Charles im Südwesten Louisianas. Die Stadt galt im 19. Jahrhundert als No Man's Land, als Niemandland, als Zufluchtsort für Grenzgänger und Gesetzlose – beste Voraussetzung für einen Kulturmix, der sich auch in der Küche widerspiegelt. Sie ist geprägt vom Cajun- und kreolischen Erbe und wartet mit erstklassigem Gumbo, Boudin und Étouffée auf. Crab Gumbo und Jumbo-Schmetterlings-Golfshrimps kommen im Steamboat Bill's on the Lake auf den Teller und bei Famous Foods stehen Schweinefleisch-Cracklins und Boudin-Würstchen auf dem Programm. Gumbo ist ein typisches Südstaateneintopfgericht; Boudin klingt nicht minder deftig und das stimmt. Dabei handelt es sich um eine Wurst, zu deren Bestandteilen Portwein, Reis, Zwiebeln, Paprika und Gewürze gehören können oder auch mal Schweinefleisch, Leber, Reis, Petersilie. Diese Fleischeslust können Reisende auf dem eigens geschaffenen Boudin Trail stillen. Wer Schalentiere bevorzugt, dem sei das kreolische Reisgericht Étouffée empfohlen. Naschkatzen können sich morgens auf den Weg zu Mrs. Johnnie's Gingerbread House machen. Dort produziert die Backstube täglich frische Pies. Besonderer Veranstaltungstipp: In Lake Charles findet erstmalig das Louisiana Food & Wine Festival (14.-17. September) statt, das die besonderen Gourmet-Erlebnisse aus ganz Louisiana und dem Süden vereint.



5. Bluegrass-Spirit in Lexington, Kentucky

Süß, salzig, Südstaaten – in Lexington, Kentucky schmeckt die Küche vor allem intensiv. Ein Name, den es in diesem Zusammenhang zu kennen gilt, ist Ouita Michel. Die als "Martha Stewart des Südens" gefeierte Küchenchefin besitzt sechs Restaurants in Lexington. Eines davon ist das Holly Hill Inn, eine wahre Institution. Bevor Ouita und ihr Mann Chris dort im Jahr 2000 Fine Dining etablierten und Gerichte wie Knoblauch-Flan im Kataifi-Nest an Wildkräutersalat oder Kentucky Big Breakfast (Eier, krosser Speck, Country Style Frühstückswurst, Käse-Gries, Gemüse, Sauerteigtoast und Apfelbutter) auf die saisonal inspirierte Speisekarte setzte, fristete das Gebäude schon rund 150 Jahre lang ununterbrochen sein Dasein als Restaurant. Die Geschichte des im National Register of Historic Places eingetragenen Holly Hill Inn reicht bis in das frühe 19. Jahrhundert zurück. Schon um 1800 stand an derselben Stelle ein Gebäude aus Stein und Ziegeln, das als Stevenson's Tavern bekannt war. Ein Feuer zerstörte die Taverne einige Jahre später und der damalige Besitzer errichtete das seitdem im griechischen Stil gehaltene Gebäude, das heute noch in dieser Form existiert. Spätere Eigner fügten dem Haus viktorianische Elemente und eine große Veranda im Kolonialstil hinzu. Über die Jahre entwickelte sich das auffällige Etablissement vom Landgasthaus zum Gourmettempel. Aber eine Reise nach Kentucky wäre nicht vollständig ohne Amerikas einheimische Spirituose, dem Bourbon. Urlauber können auf dem sogenannten Bourbon Trail in und um Lexington und Louisville 18 der größten Destillierien des Staates besuchen. Dabei lernen sie nicht nur die Geschichte und den Geschmack des Bourbons kennen, sondern blicken zudem hinter die Kulissen seiner Herstellung. Knapp eine Stunde außerhalb von Lexington können Gäste in der Bardstown Bourbon Company schließlich eine Mischung aus Südstaaten-Kost und einer umfangreichen Spirituosensammlung, bestehend aus mehr als 400 alten amerikanischen Whiskeys genießen.

Essen und Trinken sind ein Muss, aber zum Vergnügen wird beides dann, wenn die Verpflegung hochwertig, regionaltypisch und einfach lecker ist. Das eigene Fotoalbum wird den Beweis antreten, welche wichtige Rolle Kostproben und Köstlichkeiten während der Reise spielten. Auf den Geschmack gekommen?

Weitere Informationen zu den USA unter www.visittheusa.de. Passendes Bildmaterial zur Meldung [hier](#).

ÜBER VISIT THE USA:

Visit the USA inspiriert Reisende dazu, die Lebendigkeit, die Kultur und das riesige Erlebnisangebot des Landes kennenzulernen. Als verlängerter Arm von Brand USA nimmt Visit the USA über spannende Geschichten und Programme Endverbraucher mit auf eine faszinierende Reise durch die Weiten der Vereinigten Staaten. Visit the USA präsentiert Attraktionen, Roadtrips und Themen, die von Musik und Kunst bis hin zu Kulinarik und Abenteuer reichen – um die unendlichen Möglichkeiten zu erleben, wie sie sonst nirgendwo auf der Welt zu finden sind.



ÜBER BRAND USA:

Brand USA, die offizielle touristische Marketingorganisation der Vereinigten Staaten von Amerika, wurde gegründet, um die USA weltweit als erstklassiges Reiseziel zu vermarkten. Die Aufgabe von Brand USA ist es, internationale Reisen in die USA zu fördern, um so den touristischen Beitrag an der Wirtschaftsleistung zu erhöhen. Eine weitere Aufgabe der Public-Private-Partnership-Organisation ist es, das Image der Vereinigten Staaten weltweit zu verbessern. Gegründet als Corporation for Travel Promotion im Jahre 2010, begann die Organisation Brand USA ihre Arbeit im Mai 2011. Laut Studien von Oxford Economics konnten durch die Marketinginitiativen von Brand USA in den letzten sieben Jahren mehr als 7,6 Millionen zusätzliche Besucher in den USA begrüßt werden, woraus eine wirtschaftliche Auswirkung von 55,7 Milliarden US-Dollar und durchschnittlich jährlich mehr als 45.000 weitere Arbeitsstellen resultieren.

Brand USA Branchen- und Partnerinformationen finden Sie unter TheBrandUSA.com. Um mehr über die USA und die zahlreichen und vielfältigen Reiseerlebnisse sowie die authentische, reiche Kultur Amerikas zu erfahren, besuchen Sie bitte Brand USAs Website für Endverbraucher VisitTheUSA.de und folgen Sie Visit The USA auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [Instagram](#).

MEDIENKONTAKT:

Marionetta Hehn / Evelyn Dathe

Public Relations

Tel: +49 175 4189392 / +49 151 72445479

mhehn@thebrandusa.de / edathe@thebrandusa.de