



**MM
GY** Lieb

PRESSEINFORMATION

So schmeckt Amerika: Eine kulinarische Reise durch die Klassiker der USA

Von Seattle-Style Teriyaki bis Texas BBQ – wie regionale Gerichte Geschichte, Kultur und Identität eines Landes auf den Teller bringen

München – 03. Februar 2026. Was auf dem Teller landet, erzählt oft mehr über ein Land als jede Statistik. Gerade in den USA ist Esskultur eng verwoben mit Geschichte, Migration, regionalem Stolz und dem Mut, Traditionen neu zu denken. Zwischen Küsten, Südstaaten und dem Mittleren Westen sind Gerichte entstanden, die heute als kulinarische Klassiker gelten – oft überraschend bodenständig, manchmal opulent, aber immer eng mit ihrem Herkunftsort verbunden. Diese EssKULTour führt zu genau diesen Orten und Geschmäckern: von urbanen Food-Ikonen über deftige Herzensgerichte bis hin zu regionalen Spezialitäten, die den Charakter ganzer Bundesstaaten widerspiegeln.



Texas BBQ; Klassisches Horseshoe Sandwich; LeipersFork_Williamson_Fox&Locke © Visit Texas; Springfield CVB; Tennessee Tourism

Seattle-Style Teriyaki: Eine Stadt erfindet einen Klassiker neu

Seattle ist nicht nur für Kaffee und Tech-Giganten bekannt, sondern auch für eine kulinarische Erfolgsgeschichte, die in den 1970er-Jahren begann. Hier entstand Seattle-Style Teriyaki: eine eigenständige Interpretation des japanischen Klassikers, die herzhafter, unkomplizierter und perfekt auf den amerikanischen Alltag zugeschnitten ist. Zart gegrilltes Hähnchen oder Rindfleisch trifft auf eine leicht süßliche Sojasauce-Marinade, dazu gibt es die klassische Kombination aus dampfendem Reis und knackigem Salat. Als Geburtsort gilt Toshi's Teriyaki, wo 1976 erstmals das Gericht serviert wurde. Das Restaurant mit verschiedenen Filialen in Seattle ist noch immer eine der besten Adressen für den Geschmack

der ersten Stunde. Wer eine moderne Interpretation erleben möchte, findet sie bei Grillbird in West Seattle, wo Tradition auf Innovation trifft.

Illinois' Horseshoe Sandwich: Deftige Midwest-Ikone

Illinois ist nicht nur das Land Lincolns und legendärer Roadtrips, sondern auch Heimat eines Gerichts, das Midwest-Comfort in Reinform verkörpert: dem Horseshoe Sandwich. Entstanden in den 1920er-Jahren in Springfield, der Hauptstadt des Bundesstaates, ist es bis heute fest in der lokalen Esskultur verankert. Auf eine Scheibe Toast folgt eine ordentliche Portion Fleisch, klassischerweise ein Hacksteak, aber nach Wahl auch Schinken oder Hähnchen, getoppt mit knusprigen Pommes frites und einer warmen, cremigen Käsesauce auf Cheddar-Basis. Weniger opulent, aber genauso authentisch ist das sogenannte Ponyshoe Sandwich, die kleinere Variante des Originals. Als Institution gilt das D'Arcy's Pint in Springfield, wo das Horseshoe bis heute als kulinarisches Wahrzeichen der Stadt serviert wird. Wer den Mittleren Westen und besonders Illinois schmecken will, kommt an diesem, für den europäischen Gaumen etwas außergewöhnlichen Gericht nicht vorbei.

Texas – Wo amerikanischer Geschmack seine Wurzeln hat

Texas ist nicht nur ein Bundesstaat, sondern ein Lebensgefühl: groß, laut und unerschrocken. Und genau diese Haltung schmeckt man in der texanischen Küche, vor allem in zwei Gerichten, die hier zu Ikonen wurden: Texas BBQ und Chili con Carne. Texas BBQ ist mehr als Grillen – es ist eine Tradition, es ist Überzeugung. Fleisch, meist Rinderbrust (Brisket), wird langsam über Eichen- oder Mesquiteholz geräuchert, bis es zart und saftig zerfällt. Statt Sauce zählt hier die Perfektion des Fleisches: Rauch, Zeit und eine einfache Würze reichen, um einen Klassiker zu schaffen. In Lockhart, der BBQ-Hauptstadt, stehen Orte wie Kreuz Market oder Smitty's Market für diese unverfälschte Kunst. Chili con Carne ist das zweite Herzstück der texanischen Küche. Ursprünglich ohne Bohnen, kräftig, würzig und direkt – ein Gericht, das den rauen, selbstbewussten Geist des Lone Star State perfekt einfängt. Es ist kein Eintopf, sondern ein Statement: heiß, intensiv und unmissverständlich texanisch. Texas zeigt, wie Amerika schmeckt: robust, traditionsbewusst und immer mit einem kräftigen Biss.

Tennessee – Südstaaten Soul Food und edle Tropfen

In Tennessee liebt und lebt man eine vielseitige Esskultur. Hier probieren sich Genießer durch ein abwechslungsreiches Angebot an traditioneller Südstaatenküche wie Shrimp & Grits, Biscuits & Gravy, Collard Greens - einem speziellen Blattkohl - oder frittierten Okraschoten bis hin zu Banana Pudding und Pecan Pie. Memphis ist mit über 100 spezialisierten Restaurants BBQ Hauptstadt und das Hot Chicken in Nashville hat Kultstatus. Ein Muss ist eine Verkostung des berühmten Tennessee Whiskey: Besuchern stehen inzwischen 30 Destillen im Staat zum Besuch offen, neben dem ikonischen Jack Daniels warten viele weitere hochprozentige Tropfen aus erstklassigen Brennereien. Einen Boom erleben innovative Kreationen der Fusion-Küche, vegane Alternativen und auch Fine-Dining – 33 Restaurants im Staat sind seit 2025 Teil der Michelin-Geschichte. <https://www.tnvacation.com/things-to-do/eat-drink>.

EssKULTour – die USA als Ursprungsort manch kulinarischer Klassiker

Zum 250-jährigen Bestehen der Vereinigten Staaten lässt sich die Geschichte des Landes auch kulinarisch erzählen, denn Esskultur ist wie ein Schlüssel zur Identität. Viele US-Gerichte sind eng mit Orten und gesellschaftlichen Umbrüchen verbunden. Sie berichten von Herkunft, kolonialer Geschichte, Erfindergeist, Geschäftstüchtigkeit - und kulturellem Austausch. Eine Reise durch das Land ist auch immer eine Tour durch die Küchen der Welt. Gumbo aus New Orleans steht für den kulturellen Schmelztiegel aus Afrika, Europa und indigener Tradition. Der Brownie aus Chicago, der Lobster

Roll aus Neuengland oder Fajitas aus Texas spiegeln regionale Identitäten - und globale Einflüsse. Coca-Cola aus Atlanta ist ein Paradebeispiel für Industrialisierung und Marketingkunst. Film oder Reklame sorgten oft dafür, dass aus einer Esskultur ein globaler Kult entstand. Die Historie des Pastrami-Sandwich erzählt davon, in den Staaten Fuß zu fassen, verdankt jedoch heute auch dem Filmklassiker "Harry und Sally" seine Bekanntheit. Wer sich auf einen Roadtrip entlang der Kult-Etablissements wie Katz' Delicatessen, diverser Diner oder berühmter Hotelrestaurants begeben möchte, braucht nur entsprechende Stichworte im KI-unterstützten Reiseplanungs-Tool der Seite www.americathebeautiful.com einzugeben und bekommt eine Route generiert voll Clam Chowder-Empfehlungen, BBQ-Hotspots, Speakeasies und mehr.

Und ja – in den USA wird Feines, Delizioses und Bekömmliches serviert – in den Metropolen New York City, San Francisco, Los Angeles oder Chicago kumuliert sich die Sterneküche. Spitzengastronomie gibt es jedoch auch anderen Orten zu finden, wie man zum Beispiel im [Michelin Guide für die Südstaaten](#) nachlesen kann. Im Nordosten des Landes hingegen, im Hudson Valley im Bundesstaat New York, schwingt der Gastronachwuchs die Löffel, um auch in der Zukunft besondere Genüsse kredenzen zu können. Das [Culinary Institute of America](#), kurz CIA, ist eine der führenden Kochschulen der Welt und bildet nicht nur Köche, Bäcker, Patissiers, Gastronomie- und Hospitality-Manager aus, sondern bietet auch Besuchern Führungen durch die Küche, Workshops und Events.

Mehr zu "So schmecken die USA" unter <https://www.visittheusa.de/flavors-usa>.

BILDMATERIAL

Bildmaterial zu dieser Meldung ist [hier](#) verfügbar (Copyright, wie angegeben).

DISCLAIMER

Diese Pressemeldung enthält Themen und Kunden aus unserem Agenturnetzwerk MMGY Lieb, LMG, piroth und noble kommunikation.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Teresa Lippmann
Lilli-Palmer-Straße 2, 80636 München
Tel.: +49 151 6243 7706
E-Mail: tlippmann@lieb-management.de

Sitz der Ges.: München · Amtsgericht München · HRB 223287 · Geschäftsführer: Detlef Freiherr von Weitershausen-Haner, Hugh McConnell, Katherine Briscoe