



## Über den texanischen Tellerrand

Außergewöhnliche kulinarische Konzepte im Lone Star State

**München, 27. September 2017. Big in Japan-Texas, große Konzepte in kleinen Städten und proteinreiche Speisen der besonderen Art. So groß und abwechslungsreich wie der Bundesstaat selbst ist auch die kulinarische Auswahl in Texas. Hier treffen traditionelle Restaurants auf kleine Pop-up-Feinschmeckerlokale, Gastronomen leben ihren persönlichen Auswanderer-American-Dream und mitunter lässt sich mit einer Bestellung auch viel Gutes tun.**

### Barbecue in der japanischen Kneipe

Seit Januar 2017 bringt die texanische Hauptstadt Austin die Fusionsküche auf ihren Höhepunkt. Im Restaurant Kemuri Tatsu-ya verbinden die Eigentümer und Küchenchefs Tatsu Aikawa und Takuya Matsumoto die japanische Esskultur mit dem texanischen Barbecue. Das im Januar 2017 eröffnete Kemuri Tatsu-ya ist in einem Izakaya, einer traditionellen japanischen Kneipe, untergebracht, welches um texanische Elemente ergänzt wurde. Aikawa selbst kam bereits im Alter von zehn Jahren von Tokyo nach Texas, wo seine Familie in der Kleinstadt Elgin auf dem texanischen Barbecue-Trail ein neues Zuhause fand. [www.kemuri-tatsuya.com](http://www.kemuri-tatsuya.com)

### Unterm Sternenhimmel im Silberminenstädtchen Terlingua

Einst florierendes Silberminenstädtchen ist Terlingua im texanisch-mexikanischen Grenzgebiet heute mit 100 Einwohnern mehr Geheimtipp als Metropole. Das Starlight Theatre ist in der einstigen Festhalle beheimatet und nach wie vor eines der besten Restaurants der Region. Das einstige Open-Air-Gebäude mit Blick auf die Sterne zeugt mit seinen einzigartigen Kunstwerken, Lichterketten und dem Vintage-Stil immer noch vom Charme alter Zeiten. [www.thestarlighttheatre.com](http://www.thestarlighttheatre.com)

### Mexikanisch-amerikanische Träume in San Antonio

Was 1941 als kleines Café mit drei Tischen am Marktplatz von San Antonio begann, ist mittlerweile eine feste Institution. Das Mi Tierra Café ist mittlerweile auf 500 Plätze angewachsen, wird in zweiter und dritter Generation betrieben und bietet eine abwechslungsreiche Karte, bestückt mit mexikanischen Spezialitäten. Ein riesiges Wandgemälde erzählt davon, wie die lateinamerikanische Gründerfamilie ihren persönlichen amerikanischen Traum verwirklichte – und wuchs über die Jahre gemeinsam mit dem Mi Tierra Café. [www.mitierracafe.com](http://www.mitierracafe.com)

### Insekten am Teller und Schlangen beim Frühstück

Selbstgemachte Schokolade und Insekten am Teller: In Houstons Restaurant Xochi werden typisch mexikanische Speisen aufgetischt – etwa Queso del Rancho mit Heuschrecken, Zikaden und Würmern. Wer es weniger proteinreich mag, findet im Restaurant, das sich dem Geschmack der Region Oaxca verschrieben hat, zahlreiche weitere Speisen, sorgfältig zubereitet von preisgekrönten Chefs. Deftig geht es im Breakfast Klub zu: Weit über die Grenzen Houstons hinaus bekannt, bietet das gemütliche Restaurant eine große Frühstücksauswahl – Studenten, Familien und Firmenbosse stellen sich dazu

gleichermaßen in die lange Schlange, die sich am Morgen bildet. [www.xochihouston.com](http://www.xochihouston.com), [thebreakfastklub.com](http://thebreakfastklub.com)

#### Hungrig heim? Fehlanzeige!

Steak der besonderen Art gibt es bei der Big Texan Steak Ranch in Amarillo. Wenn das knapp zwei Kilogramm starke Menü bestehend aus Steak und Beilagen in einer Stunde geschafft wird, geht die Rechnung aufs Haus. Auf die Idee kam Betreiber R.J. „Bob“ Lee, als ein Cowboy hungrig ins Restaurant kam und genau jene Menge in einem Satz aß. Jeder, der ihm das Wasser reichen kann, zahlt fortan nichts für das Menü. Für die Genießer unter den Gästen stehen außerdem zwölf Biersorten zur Auswahl, die direkt aus der Brauerei kommen. [www.bigtexan.com](http://www.bigtexan.com)

#### Kulinarische Privataudienz mit Perspektive

Sehr persönlich ist ein Dinner im Frank, einem privaten Dinnerclub mit Pop-up-Charakter in Dallas. Gäste nehmen an einer großen Tafel Platz, genießen und lauschen den Erläuterungen der beiden Chefs über Zutaten und Zubereitungsweisen. Wo das Dinner stattfindet, wird jeweils eine Woche vorher per E-Mail bekanntgegeben. Das Café Momentum ist mehr als nur Restaurant: Schwer erziehbare Jugendliche genießen hier eine Ausbildung und ein On-the-job-Training, ein umfangreiches Mentorenprogramm und Unterstützung sowie nicht zuletzt neue Perspektiven. [frankunderground.com](http://frankunderground.com), [cafemomentum.org](http://cafemomentum.org)

#### Über Texas

Wilder Westen, Cowboys & Pioniergeist! Jeder kennt ihn, den Mythos von Texas. Mit seinen Sandstränden am Golf von Mexiko, den mächtigen Tälern des Rio Grande, den Wüstenregionen und Sumpflandschaften, den endlosen Prärien und trendigen Metropolen ist Texas jedoch weit mehr als das. Ursprünglichkeit trifft auf Moderne – Willkommen im „Lone Star State“! Direktflüge in den zweitgrößten Bundesstaat der Vereinigten Staaten werden ab Frankfurt und München mit Lufthansa, American Airlines und United Airlines angeboten. Zudem verbindet Condor in den Sommermonaten die Städte Frankfurt und Austin. Weitere Informationen zu Texas auf [www.traveltexas.de](http://www.traveltexas.de) sowie [www.facebook.com/TexasTourismDE](http://www.facebook.com/TexasTourismDE).

Bildmaterial unter: <https://goo.gl/7Bjy57>

© Bildrechte: s. Bildbeschriftung

#### **Pressekontakt:**

Lieb Management & Beteiligungs GmbH  
Julia Stubenböck  
Bavariaring 38  
80336 München  
Tel.: +49 89 45 21 86-17  
E-Mail: [julias@lieb-management.de](mailto:julias@lieb-management.de)  
[www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

