



PRESSEINFORMATION

Mai 2020

Kochen unter Cowboys

Wenn der texanische Kochlöffel mehr als nur Barbecue zaubert

München – 19. Mai 2020. Texas kann nur Fleisch? Falsch! Insekten zum Frühstück, das mittägliche Grillfest in japanischer Gesellschaft und Chips im Open-Air-Saloon stehen hier auf der Tageskarte. Und ist die feste Grundlage erstmal geschaffen, profiliert sich der Lone Star State als Wein- und Bierproduzent – natürlich nicht ohne Zuhilfenahme deutscher Braukunst. Eine kulinarische Reise beginnend bei beliebten Traditionen bis hin zu wundersamen Gaumenskurrilitäten.



© v.l.n.r.: Travel Texas; Fredericksburg CVB; Jody Horton

Von Mex nach Tex

So wie sich ein jeder gern von Omas Küche inspirieren lässt, hat sich Texas ein paar Küchenkniffe von den Mexikanern abgeschaut – damals, als der Lone Star State noch zu dem Land gehörte, mit dem es sich heute eine Grenze teilt. Was einst lediglich als Spitzname der texanisch-mexikanischen Eisenbahn diente, ist heute – im wahrsten Sinne des Wortes – in aller Munde: Zu den bekanntesten Produkten der Tex-Mex-Küche zählen Mais- und Weizen-Tortillas, aus denen Enchiladas, Burritos, Fajitas und Flautas gezaubert werden, doch am berühmtesten ist wohl das Chili con Carne. Zwar ist der Geburtsort umstritten, jedoch wird eine Stadt auffallend oft mit dem feurigen Gericht verbunden: San Antonio, einst lediglich ein Ort für Durchreisende, die auf schnelle, günstige Mahlzeiten an mobilen Verkaufsständen angewiesen waren. Einige davon erregten durch ihre bunten Laternen und die „Chili Queens“ – meist mexikanischstämmige Verkäuferinnen – besonderes Aufsehen, und natürlich hatten sie das heute so beliebte Chili con Carne auf dem Speiseplan, welches beim alljährlichen „Return of the Chili Queens“-Festival in San Antonio immer wieder auflebt. Seit 1977 ist

es zudem das offizielle „State Dish“ des Bundesstaats Texas. Zahlreiche Kochwettbewerbe, die sogenannten „Chili Cookoffs“, bei denen das beste Chili prämiert wird, befeuern das Gericht zusätzlich.

Grillen mit Stäbchen: Texas‘ skurrile Gaumenexperimente

Gutes Essen verbindet – im wahrsten Sinne des Wortes. Seit Januar 2017 brilliert in der Hauptstadt Austin die Fusionsküche, verbinden die Eigentümer und Küchenchefs des Restaurants „Kemuri Tatsu-ya“ doch japanische Spezialitäten mit traditionellem Barbecue und setzen bei der Innenausstattung auf texanische Elemente inmitten einer urigen asiatischen Kneipe. Indes funkelt und leuchtet es in der Silberminen-Geisterstadt Terlingua im texanisch-mexikanischen Grenzgebiet. Mit seinen rund 100 Einwohnern ist es mit seinem „Starlight Theatre“, beheimatet in einem einstigen Open-Air-Gebäude mit Blick auf den Sternenhimmel, ein echter Geheimtipp für hungrige Romantiker. Die Karte lockt mit typischen Tex-Mex-Gerichten und verschiedenen Burgerkreationen. Von romantischen Sternstunden direkt in den Dschungel führt derweil das „Xochi Restaurant“ in Houston. Hier werden nämlich zu typisch mexikanischen Speisen wie dem Queso del Rancho nicht etwa Tortillachips gereicht, sondern Heuschrecken, Zikaden und Würmer. Und wem das noch nicht proteinreich genug ist, der zieht weiter nach Amarillo in die „Big Texan Steak Ranch“: Wer das knapp zwei Kilogramm schwere Steak inklusive Beilagen in einer Stunde aufisst, muss nichts dafür bezahlen. Guten und vor allem großen Appetit!

Hopfen und Malz, Texas erhalt’s!

Wer gut isst, muss auch ordentlich trinken. Tatsächlich tummeln sich in Texas, das eigentlich nicht mit des Deutschen liebsten Getränks assoziiert wird, zahlreiche Brauereien mit Dutzenden Bieren vom Fass, Braumeister, Bierrouen und innovative sowie kreative Rezepten. Doch Bier wäre kein Bier, hätte nicht ein Deutscher seine Hände im Spiel – und in Texas gibt es sogar äußerst viele Braumeister mit deutscher Herkunft. Die „Lone Star Brewery“ in San Antonio beispielsweise wurde bereits 1883 von dem deutsch-amerikanischen Unternehmer Adolphus Busch gegründet und galt als die erste große maschinelle Brauerei in Texas. Nach dem Ende der Prohibition nahm der Münchner Braumeister Peter Kreil mit einer eigens kreierten Formel das Zepter in die Hand und schuf 1933 das texanische Nationalbier.

Wein auf Bier, das lob ich mir

Der Trauben- steht dem Gerstensaft in Texas in nichts nach. Der Staat brilliert als älteste Weinregion und fünftgrößter Weinproduzent der Vereinigten Staaten mit einer Anbaufläche von über 1.700 Hektar verteilt auf acht Gebiete mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Mit dem jährlichen „Texas Wine Month Trail“ wird die Weinsaison in Texas eingeleitet. Zwischen dem 1. und 31. Oktober haben Weinliebhaber die Möglichkeit, verschiedene Weingüter entlang der ausgeschilderten Weinroute zu besuchen. Bei Weinproben und Seminaren können sie neueste Weinkreationen probieren oder auch die Arbeit in den Weinkellereien und Weinbergen kennenlernen. Auch Fredericksburg, die deutsche Auswandererstadt, ist für den Weinbau bekannt.

Weitere Informationen zu Texas auf www.traveltexas.de sowie auf www.facebook.com/TravelTexasDe. Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#) zum Download. Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

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.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Julia Stubenböck

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-17

E-Mail: julia@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

