

Georgia – Küche und Kulinarik

Im Süden der USA gehört Essen zum Lebensstil und ist ein wichtiger Bestandteil der Kultur. Auch der Bundesstaat Georgia ist dabei keine Ausnahme. Gute Küche begleitet dort die Menschen ein Leben lang. So wird zu einer Babyshower traditionell Schichttorte mit Kokosnuss (coconut layered cake) serviert und Angehörigen von Verstorbenen gebackener Schinken oder ein Auflauf mit grünen Bohnen überreicht. Zu Neujahr isst man üblicherweise Hoppin` John, ein Gericht mit Schwarzaugenbohnen, das Glück bringen soll. Geschlemmt wird gerne in geselliger Runde – eine Tradition, die auch heute noch zahlreiche Restaurants fortsetzen. Meist tischen sie Schüsseln mit verschiedenen Speisen auf, die unkompliziert um den Tisch herumgereicht werden.

Georgia blickt auf eine fast 300-jährige landwirtschaftliche Tradition zurück, die 1733 von den ersten Kolonisten unter General James E. Oglethorpe begründet wurde. Er ließ sich damals von den Ureinwohnern zeigen, welche Lebensmittel sie anbauen und welche Wildtiere sie jagen. Diese Methoden bildeten den Grundstein der Landwirtschaft und wurden später durch die Erfahrungen europäischer Siedler aus Schottland, Irland und Deutschland bereichert. Die Spanier brachten Schweine nach Florida, die bald ihren Weg nach Georgia und die Kochtöpfe der Einwohner fanden. Schiffe aus Afrika hatten oft nicht nur Sklaven, sondern auch Saaten für Reis, Okraschoten, Schwarzaugenbohnen, Kidney- und Limabohnen, Hirse, Wassermelonen und Süßkartoffeln an Bord. Das Wissen der afrikanischen Sklaven über die Kultivierung und Zubereitung dieser Sorten trug ebenfalls entscheidend zur typischen Küche des Staates bei. Noch heute kann man ihr kulinarisches Erbe beim Cultural Day Festival, das alljährlich im Oktober auf Sapelo Island stattfindet, erschmecken. Direkte Nachfahren der Sklaven – die sogenannten Gullah Geechee – leben noch immer auf dieser Insel und bauen alte Sorten wie die Geechee red pea im Dorf Hog Hammock an.

Zu den wichtigsten und typischen Grundnahrungsmitteln gehören heutzutage gebackenes Hähnchen, Okraschoten, Blattkohl mit Eisbein oder geräuchertem Truthahn sowie alle Arten von Barbecue und Saucen. In der Regel isst man „meat and three“ – Fleisch mit drei Beilagen. Hierzu dienen typischerweise der deftige Eintopf Brunswick Stew, Sandwiches mit Schweinefleisch und Krautsalat, Landschinken, Pasteten mit Pekannüssen und Süßkartoffeln, gekochte Erdnüsse, Maisgrütze (grits), gebratene grüne Tomaten, frisch geerntete grüne Bohnen und Erbsen sowie gebackene Ringe von heimischen Vidalia-Zwiebeln. Für den süßen Zahn gibt es Kokos- oder roten Samtkuchen sowie Kuchen und Cobbler mit frischen Pfirsichen oder Blaubeeren. Den Durst löscht süßer Eistee. Diese Spezialitäten zeugen von der landwirtschaftlichen Vielfalt Georgias, die durch ihre Fülle an farmfrischen Produkten, Fleisch von einheimischen Bauernhöfen und wild gefangene Meeresfrüchte besticht.



Gegenwärtig gehört der Peach State mit einem Erntevolumen von fast 6 Millionen Tonnen zu den größten Pfirsichproduzenten der USA. Auch 50 Prozent der Erdnuss- und Pekan-Ernte des Landes stammen von dort. Erdnüsse werden hauptsächlich im kleinen Städtchen Plains geerntet und am liebsten gekocht verzehrt. Im Geburts- und Heimatort von Jimmy Carter können Besucher noch heute die ehemalige [Erdnussfarm](#) des 39. US-Präsidenten besichtigen. Im Norden Georgias dominieren Weinberge und Apfelplantagen, wie die Mercier Orchards in Blue Ridge – die größte Apfelplantage des Staates – das Landschaftsbild. In den sauberen Flüssen tummeln sich Forellen im Überfluss. Im Herzen von Georgia gedeihen Pfirsiche, Wassermelonen und die berühmte Vidalia-Zwiebel. Sie stammt aus dem gleichnamigen Ort und wird besonders für ihren süßen Geschmack geschätzt. Der Süden des Staates ist bekannt für seine Blaubeeren, Honig, Pekan- und Erdnüsse. Die Küstenregion beheimatet ein Drittel des Marschlandes an der gesamten Ostküste. Dieses bietet wilden Shrimps ideale Bedingungen zum Gedeihen und verleiht ihnen den unverkennbar süßen Geschmack.

Das warme Klima in Georgia begünstigt eine extralange Anbausaison. Bereits im Januar werden die ersten Erdbeeren im Süden gepflückt, wobei die Saison regulär von März bis Juni geht. Den Beginn der Zwiebelernte, die bis Anfang September andauert, feiert Vidalia alljährlich Ende April mit einem bunten Festival. Von Mitte Mai bis zum frühen August hat die Staatsfrucht – der Pfirsich – Saison. In Obstgärten wie den Lane Southern Orchards in Fort Valley und den Jaemor Farms in Alto oder Commerce können sie selbst gepflückt oder Frisch verzehrt werden. Mehr als 40 verschiedene Sorten werden kultiviert, geerntet und verarbeitet. Cordele gilt als die Welthauptstadt der Wassermelonen, die bevorzugt im Juli reif gepflückt werden. Vom Mai bis in den Oktober hinein dauert die Erbsensaison. Verschiedene Apfelsorten werden von Ende Juli bis November, bevorzugt in Ellijay im Norden Georgias gepflückt. Auch Oliven, die im September geerntet werden, bietet der Bundesstaat optimale Bedingungen. Ebenfalls im September zelebriert Plains die Erdnussernte mit einem großen Festival.

Georgia Grown Trails

Das Konzept „farm to table“ ist in Georgia seit langer Zeit auf dem Vormarsch und wird in zahlreichen Restaurants erfolgreich praktiziert. Etliche etablierte und neue Wochenmärkte, wie der [Farmview Market](#) in Madison, offerieren frisch geerntete Produkte. Weiterhin bietet sich Besuchern auf drei ausgewiesenen „Georgia Grown Trails“ eine gute Möglichkeit, die geschmackliche Vielfalt des Bundesstaates selbst zu entdecken. Entlang der Straße weisen über 100 Schilder auf schmackhafte Orte hin, wo man zum Beispiel hausgemachten Muskatellerwein verkosten, frische Erdnüsse knabbern, Beeren und Obst pflücken und mehr zur Arbeit der Farmer sowie ihrer Produkte erfahren kann. Übernachtungsmöglichkeiten wie Bed & Breakfasts oder Inns laden zum Verweilen ein.

Der über 250 Kilometer lange [Trail 37](#) wurde als Erster seiner Art im Jahr 2013 ins Leben gerufen und erstreckt sich von Homerville im Osten Georgias bis nach Fort Gaines im Westen. 28 Stopps führen zu Weingütern, Olivenfarmen, Molkereien, Käsereien sowie Pfirsichgärten und Anbauern von Pekanüssen. Highlights entlang des Weges sind unter anderem die Horse Creek Winery, die köstlichen Muskatellerwein mit Brombeeren herstellt. Im Clinch County gibt es mehr als 22,500 Bienenstöcke sowie acht Stationen entlang des [Honey Trails](#). Diese bieten eine große Vielfalt an verschiedensten Honigarten- und Produkten an.

Lakeland schmückt sich mit gleich drei kulinarischen Stationen: Patten Pecans, Gayla`s Grits und Georgia Olive Farms. Diese feierten 2011 eine Premiere und ernteten erstmals seit 150 Jahren Oliven östlich des Mississippi. Auf Touren und Verkostungen kann man sich selbst von deren Qualität überzeugen.

Mit 360 Kilometern ist [Trail 41](#) die längste Route. Sie führt von Nord nach Süd entlang der I-95 und beginnt in Barnesville. Unweit dieser Stadt liegt die Rock Ranch, eine riesige Rinderfarm, deren Besitzer ebenfalls die Fast-Food-Kette Chick-fil-A ins Leben gerufen haben. Neben vielen Freizeitangeboten für die ganze Familie bietet die Rock Ranch auch die Möglichkeit in einem Planwagen zu übernachten. Am südlichsten Zipfel nahe Valdosta endet die Kulinarikroute. Dort besuchen Interessierte Raisin´ Cane, eine Farm mit angeschlossenem Bauernmarkt. Entlang des Trails besteht zudem die Möglichkeit auf einigen Farmen selbst Obst zu pflücken oder an Ständen Bio-Obst, Pekannüsse und Pfirsiche zu kaufen. Die Gin Creek Vineyards and Winery schenken eine Besonderheit aus: Muskatellerwein mit Trauben, die von 1723 von General Oglethorpe eingeführt wurden. Fleischfans sollten sich die leckeren Würste von Carroll`s Sausage nicht entgehen lassen. Beeren und Erbsen aller Art kann man bei Calhoun Produce pflücken.

Die neueste kulinarische Route ist der [Trail 301](#). Entlang eines historischen Highways im Osten Georgias beginnt er in Sylvania. Diese Region ist besonders für den Anbau von Pekannüssen bekannt. Ein Beispiel hierfür ist die Old Freeman Family Farm, wo Besucher verschiedenen Tieren begegnen, an einer Zipline durch 100 Jahre alte Pekaebäume fliegen und verfolgen, wie Zuckerrohrsirup gewonnen wird. Weiter südlich befindet sich die Hunter Cattle Company, die ihre Rinder, Schweine, Lämmer und Geflügel nur auf natürliche Art füttert, oder Freeman`s Mill, wo nach alter Tradition Gries, Mais- und Weizenmehl gemahlen wird. Natürlich darf ein Stopp bei Glennville nicht fehlen, wo die berühmten Vidalia-Zwiebeln angebaut werden. Als die Hauptstadt des Fruitcake gilt Evans Country mit der Claxton Bakery. Der Trail endet in Folkston, unweit des Okefenokee National Wildlife Refuge.

Kulinarische Entdeckungstouren

Etliche Städte in Georgia bieten spezielle Touren zum Thema Kulinarik an. In der Hauptstadt entführen die [Atlanta Food Walks](#) auf dreieinhalbstündige Spaziergänge zu aufstrebenden Köchen und Restaurants, die sich der heimischen Cuisine verschrieben haben. Dort vermittelt ein Guide Wissenswertes während die Teilnehmer verschiedene Speisen und Getränke verkosten. Insgesamt werden sieben Restaurants angesteuert, darunter Smoke Ring Barbecue und Paschal`s, der inoffizielle Treffpunkt der Bürgerrechtsbewegung. Noch mehr Köstlichkeiten finden Gourmets auf dem historischen [Sweet Auburn Curb Market](#), wo man unbedingt einen Steak & Stout Pie bei Panbury`s Double Crust Pie probieren sollte.

Auf einer der [Savannah Taste Experience Food Touren](#) steuern Gourmets die besten Restaurants der Stadt an – entweder entlang der beliebtesten Squares der Stadt oder abseits ausgetretener Pfade, wo auch Gerichte, die nicht auf der Speisekarte stehen oder neue Restaurants, getestet werden können. Nur eine Autostunde von Savannah entfernt, lädt der [Shrimpkutter Lady Jane](#) zum Shrimpfischen ein. Auf dem Weg von der Hafenstadt Brunswick hinaus auf den Atlantik lassen sich oft Delfine beobachten und man kann der Crew behilflich sein, den Fang des Tages zu sortieren.

Wo früher Gold geschürft wurde finden Gourmets heute bei geführten Spaziergängen in Dahlonega schmackhafte Schätze. Die [Savoring the Square](#)-Tour führt die Teilnehmer zu den 15 besten Restaurants und in neun Weinkeller, wo die regionalen Köstlichkeiten degustiert werden. Besuche von lokalen Künstlern, Sehenswürdigkeiten und Musikclubs werden ebenfalls auf dem anderthalb Kilometer langen Spaziergang um den Dahlonega Square angesteuert.

In Clermont im Nordosten Georgias wird die Mountain Fresh Creamery and Glo-Crest Dairy bereits in vierter Generation betrieben. Um die 70 Holstein-Rinder liefern frische Milch, unter anderem für Spezialitäten wie Eiscreme mit gesalzenem Karamell und Pekannüssen. Besucher können den Weg vom Melkstand bis in die Verkaufstheke nachverfolgen und auch die eine oder andere Leckerei mit nach Hause nehmen. Das Flat Creek Lodge Fishing and Hunting Resort and Spa in Swainsboro ist bekannt für seine ausgezeichneten Käsesorten, deren Milch von der eigenen Kuhherde stammt.

Familie Harris bietet auf ihrer White Oak Pastures Farm in Bluffton Touren inklusive Lunch in einem Pavillon unter freiem Himmel an. Seit 1866 werden dort Rinder, Schafe, Ziegen, Hühner, Truthähne, Enten, Gänse und Schweine naturnah gezüchtet. Freitag und Samstagabend werden zudem Dinner mit farmfrischen, saisonalen Produkten veranstaltet.

Einem Dinner der besonderen Art begegnen Gourmets in La Grange. Was würde Jesus essen? lautet das Motto The Biblical Meal Presentation im [Biblical History Center](#). Gäste genießen ein Vier-Gang-Menü mit 15 verschiedenen Lebensmitteln wie ungesäuertes Brot, Suppe, Salat, einem Hauptgang sowie Dessert. Während dem Dinner erfährt man mehr zu den Essgewohnheiten und Speisen, die verbreitet waren, als Jesus mit seinen Jüngern das letzte Abendmahl teilte.

Besondere Restaurants

Blue Willow Inn, Social Circle

Wie in Vom Winde Verweht fühlen sich Gäste in dieser altwehrwürdigen Villa, die ein Buffet mit bester Südstaatenküche aufischt.

H&H Soul Food, Macon

Seit 1959 serviert das Lieblingsrestaurant der Allman Brothers Band sein berühmtes Soul Food.

Gladys Knight's Chicken & Waffles, Atlanta

Zu den Spezialitäten des Restaurants von Sängerin Gladys Knight und ihren Söhnen gehören Hähnchen und Waffeln.

Gunshow, Atlanta

Chef Kevin Gillespie ist bekannt aus der TV-Sendung „Top Chef“ und kreiert typische Südstaatenküche mit einem modernen Twist.

Mary Mac's Tearoom, Atlanta

Von der Stadt offiziell zu „Atlantas Dining Room“ ernannt, serviert das Restaurant in Midtown seit mehr als 70 Jahren traditionelle Spezialitäten. Besonders berühmt ist es für sein Backhähnchen.

Mrs. Wilkes Dining Room, Savannah

Tagtäglich zur Mittagszeit stehen die Menschen Schlange vor dem unscheinbaren Restaurant in Mrs. Wilkes Boarding House, wo schon halb Hollywood und Barack Obama gespeist haben.

The Bulloch House Restaurant, Warm Springs

Das Restaurant tischt ein Buffet mit typischen Südstaatenspezialitäten auf: Hähnchen und Klöße, frittiertes Wels und gebackener Schinken, Süßkartoffelsoufflé und Unmengen an Gemüse.

The Farmer & The Larder, Brunswick

Chefarmer Matthew Raiford kochte einst für das Repräsentantenhaus in Washington und benutzt für sein Restaurant fast ausschließlich Zutaten von seiner eigenen Farm.

The Georgian Room, Sea Island

Das Restaurant ist das einzige in Georgia, das vom Magazin "Forbes" mit fünf Sternen ausgezeichnet wurde – achtmal in Folge.

Southern Soul Barbecue, St. Simons Island

An einer ausgedienten Tankstelle gart Pitmaster Harrison Sapp sein Barbecue-Fleisch ganz langsam bis es weich und saftig ist. Für seinen Brunswick Stew erhielt er sogar eine Auszeichnung.

Weaver D's Delicious Fine Foods, Athens

Das bei den Einheimischen von Athens beliebte Restaurant gelangte zu Weltruhm durch die Band R.E.M., die ihr Album "Automatic For the People" nach dem Motto des Restaurants benannten.

Whistle Stop Cafe, Juliette

Das kleine Cafe im winzigen Örtchen Juliette spielte die Hauptrolle im Film „Grüne Tomaten“. Neben grünen Tomaten und Barbecue locken auch Devotionalien aus dem Film zahlreiche Besucher an.

Yesterday Café, Greensboro

Das Magazin "Southern Living" kürte das Café zu einem der besten Plätze zum Kuchenessen im Süden der USA. Sängerin Carrie Underwood orderte 300 Stück des Buttermilchkuchens für ihre Hochzeit.

Weitere Informationen zu Georgia auf www.georgia-usa.de.

Bildrechte: © Georgia Department of Economic Development

Kontakt für die Presse:

LMG Management GmbH

Anja Höbler

Bavariaring 38

80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-15

E-Mail: AHoebler@georgia.org

www.lmg-management.de

