



## PRESSEINFORMATION

Mai 2020

### Köstliche amerikanische Sünden von Burger bis BBQ

Visit The USA zeigt kulinarische US-Exportschlager zum Welt-Hamburger-Tag

**München – 20. Mai 2020.** Die USA sind ein Schmelztiegel der Kulturen und Küchen. Die Gastronomie-Szene ist so vielfältig wie das Land selbst - vom Cheese Steak in Philadelphia bis zum Jambalaya in Louisiana. Amerika hat unzählige Gerichte hervorgebracht, die heute Teil der globalen kulinarischen Kultur sind. Zu den Klassikern zählt der Hamburger, den deutsche Einwanderer in die USA mitgebracht haben und der seitdem nicht mehr wegzudenken ist. Im Mai gibt es für Hamburger-Liebhaber gleich zwei Gründe zu feiern: Am 15. Mai 2020 zelebrierte McDonald's seinen 80. Geburtstag, zudem ist der 28. Mai der Welt-Hamburger-Tag. Zu diesem Anlass präsentiert Visit The USA amerikanische Kult-Gerichte, die um die Welt gingen.

#### Es lebe der Hamburger!

Der Hamburger ist ein amerikanischer Klassiker, der sich fast überall größter Beliebtheit erfreut. Es gibt verschiedene Geschichten, wann, wo und wie der Hamburger erfunden wurde. Sicher ist, dass er in den USA Ruhm erlangte. Neben McDonald's gibt es in den Staaten noch weitere Schnellrestaurants für Burger-Liebhaber: die kalifornische Institution In-N-Out Burger, Shake Shack an der Ostküste und Five Guys aus Virginia. Einer der wohl besten Burger der USA wird in dem Chicagoer Restaurant „Au Cheval“ serviert, in New York lockt eine Vielzahl von renommierten Restaurants wie JG Melon, Gramercy Tavern, Peter Luger sowie als besonderes Schmankerl der 3-Dollar-Black-Label-Burger in der Minetta Tavern oder die köstlichen Kreationen von Emily in Clinton Hill.

Mehr über den amerikanischen Klassiker gibt es in Folge 5 von „Sorted Food: Game Changers“ und Episode 17 von „Sorted Food: Lost & Hungry“, beide Serien sind auf der kostenlosen Video-Plattform GoUSA TV für mobile Endgeräte und Smart TVs verfügbar.

#### Vegetarische Favoriten – von Avocado Toast aus LA bis zu Chicagos „Deep Dish Pizza“

Es ist kaum verwunderlich, dass das gesundheits- und trendbewusste Los Angeles den inzwischen allgegenwärtigen Avocado-Toast vergöttert. Restaurants in der ganzen Stadt haben dem Klassiker ihren eigenen Stempel aufgedrückt, zu den kreativsten und besten zählen Go Get Em Tiger, Jon & Vinnys, Gjelina Take Away und Sqirl. Letztere haben sogar einen ganz eigenen Toast-Trend kreiert: Ricotta-Toast, der Brioche, Ricotta und selbstgemachte Marmelade kombiniert. Die New Yorker tauschen Toast gegen Bagels, für Vegetarier gibt es eine schier grenzenlose Auswahl im Big Apple, zum Beispiel bei „Russ & Daughters“.

---

Für Feinschmecker lohnt sich ein Besuch bei „NIX“ in Greenwich Village, dem einzigen vegetarischen Restaurant in den USA mit einem Michelin-Stern. Serviert wird rein pflanzliches Essen mit einem Twist. Auch der Mittlere Westen lockt mit vegetarischen Varianten beliebter Klassiker: bodenständig in Iowa mit Maiskolben, historisch mit dem frittierten Brot der amerikanischen Ureinwohner in South Dakota oder dekadent mit „Deep Dish Pizza“ in Chicago. Ein Grundnahrungsmittel im Süden und perfekt für Vegetarier geeignet: gebratene grüne Tomaten.

Ausflüge zu den vegetarischen Klassikern bieten Episode 21 von „Sorted Food: Lost & Hungry“ sowie Folge 8 von „Sorted Food: Game Changers“, beide sind auf GoUSA TV verfügbar.

### **Ab auf den Grill – BBQ im Süden von den Carolinas bis Texas**

Im Süden der Vereinigten Staaten ist das BBQ eine Lebensphilosophie mit großer regionaler Vielfalt und einem knallharten Wettbewerb um die Anerkennung als „Meister des Grills“. Ein echtes Barbecue ist ein anspruchsvoller Prozess: Fleisch wird abgedeckt bei geringer, indirekter Hitze und Rauch gekocht – und ist dennoch nach bis zu 20 Stunden saftig und zart. Der so genannte „Carolina-Stil“ ist der älteste in Amerika. Dabei wird das Schweinefleisch zerkleinert oder gerupft („pulled“), mit einer Gewürzmischung eingerieben, dann über Hartholz geräuchert und zum Abschluss mit einer Gewürz- und Essigsauce gemischt. Im „Memphis-Stil“ kommt vor allem Schweinefleisch zum Einsatz, normalerweise Rippen und Schultern, serviert mit einer trockenen Gewürzmischung oder Sauce. Die Tennesseaner haben eine Vorliebe für Schweinefleischsandwiches, einige der feinsten kommen beim Central BBQ und A&R Bar-B-Que in Memphis auf den Tisch. In Texas gibt es gleich vier Stile, besonders berühmt ist der „Central Texas“-Stil. Bei diesem BBQ-Stil kommt es ganz auf das gewünschte Fleisch an, langsam auf niedriger Temperatur gegrillte Rinderbrust bieten Franklins BBQ und Salt Lick in Austin an. Der „Kansas City“-Stil zeichnet sich wiederum durch die große Fleischvielfalt aus. Dabei ist die Barbecue-Sauce ein integraler Bestandteil, zudem liebt die Stadt die „verbrannten Enden“ (die knusprigen, mundgerechten Spitzen einer Rinder- oder Schweinebrust) – perfektioniert hat sie zum Beispiel Joe's Kansas City Bar-B-Que.

Mehr zur BBQ-Tradition erfahren Zuschauer in Folge 3 und 4 der Serie „Sorted Food: Game Changers“ auf GoUSA TV.

### **Meeresfrüchte-Paradies: Räucherlachs in Alaska und Austern in Virginia**

Meeresfrüchte sind in den Vereinigten Staaten allgegenwärtig. Im Landesinneren, in Minnesota, zählt ein britischer Klassiker zu den Favoriten: Fish and Chips. In Neuengland mit seiner Küstennähe gibt es eine Fülle hervorragender Meeresfrüchte-Gerichte, von der Pizza mit weißen Muscheln in Connecticut über Muschelsuppe in Massachusetts oder gefüllte Muscheln in Rhode Island bis hin zu Hummerbrötchen in Maine. Crab Cakes sind der Favorit weiter unten an der Küste in Maryland, während Virginia in der Chesapeake Bay die Heimat von Austern ist, die Reisende zum Beispiel in Chick's Oyster Bar in Virginia Beach genießen können. Den wohl feinsten geräucherten Lachs der Welt gibt es auf dem Alaska Sausage & Seafood Market in Anchorage, auf Hawaii werden wiederum herzhaft, rohe Thunfischwürfel mit Reis in einer so genannten Poké Bowl gemischt. Die besten Bowls serviert Kahuku Superette im Norden von Oahu.

Rund um Köstlichkeiten aus dem Wasser drehen sich die Folgen 8 und 9 von „Sorted Food: Game Changers“ und die Folge 26 von „Sorted Food: Lost & Hungry“ auf GoUSA TV.

### **Donut worry, be happy!**

Der Donut (oder Doughnut) ist eine weltberühmte, ringförmige Süßigkeit, die ihren Ursprung vermutlich von niederländischen Siedlern stammt. In Neuengland locken traditionelle Apfelwein-Donuts, besonders ausgefallene Kreationen finden Reisende bei Voodoo Donuts in Portland, Oregon und Austin, Texas.

---

Handgemacht und köstlich: die Donuts bei Sugar Shack in Richmond, Virginia. Eine typische Köstlichkeit aus New Orleans ist ein Muss für jeden Besucher. Beignets (frittiertes, mit Puderzucker bestäubtes Brandteiggebäck) im Café Du Monde zählen zu den kulinarischen Höhepunkten der Stadt, in Florida lockt der Key Lime Pie. Wer süßen Sünden eher gesundes Obst vorzieht, greift zu den Georgia-Pfirsichen. Viele Hintergründe und Informationen finden Besucher bei den besten Pfirsichexperten des Staates in Mary Macs Tea Room in Atlanta oder Crystal Beer Parlour in Savannah.

Einblicke in die Herstellung dieser berühmten Desserts der USA bieten die Episoden 15, 19 und 21 von „Sorted Food: Lost & Hungry“ auf GoUSA TV.

Alle genannten Serien und Episoden sind auf GoUSA TV verfügbar. Die Streaming-App ist kostenfrei und ohne Registrierung zugänglich. Sie ist bei Amazon Fire und Apple TV sowie über den iOS Store und Google Play auf Fernsehern und mobilen Endgeräten verfügbar.

Weitere Informationen zu Reisen in die USA unter [www.visittheusa.de](http://www.visittheusa.de).

---

## 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 sechs Jahren mehr als drei Millionen zusätzliche Besucher in den USA begrüßt werden, woraus eine wirtschaftliche Auswirkung von 21,8 Milliarden US-Dollar und durchschnittlich jährlich 52.000 zusätzliche Arbeitsstellen resultieren.

---

## PRESSEKONTAKT

---

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Verena Ullrich

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 689 0 638 - 703

E-Mail: [vullrich@thebrandusa.de](mailto:vullrich@thebrandusa.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

