



VisitTheUSA.de

### Von wegen heißes Eisen:

#### Ein Hoch auf den „Internationalen Tag der Waffel“ und außergewöhnliche kulinarische Paarungen

München, 19. März 2021: Ob in Herzform, rund oder quadratisch, süß oder deftig belegt, mit üppiger oder kalorienarmer Beilage, aus klassischem Teig oder in der Dinkelmehlvariante – sicher ist, die Waffel ist in aller Munde und hat es verdient, am 25. März 2021, dem Internationalen Tag der Waffel, ausgiebig gefeiert zu werden.

1620 hat die Waffel in New York ihr Debut gegeben. Der Facettenreichtum an Saucen, Garnierungen, Beilagen und Zubereitungsformen ist seit ihrem ersten Auftritt von ihren kulturellen und historischen Einflüssen geprägt. Von der beliebten Kombination mit Hühnchen bis zur wahrgewordenen Dessertfantasie mit Pekannüssen und Schlagsahne lassen Waffelliebhaber keine Geschmacksexplosionen aus. In den U.S.A. kommt das beliebte Gebäck nicht nur in privaten Haushalten auf den Teller, sondern vielfach auch in zahlreichen Restaurants - von Delaware über Virginia und Texas bis nach Kalifornien und darüber hinaus - auf den Tisch. Wie vielseitig die Waffel zubereitet werden kann und wie viel Lokalkolorit in ihr steckt, beweisen folgende sechs von [Visit The USA](https://www.visittheusa.de) ausgewählte amerikanische Chefköche.



v.l.n.r. © Daybreak Kitchen & Biscuit, © Destroyer, © Waffle Window

#### **Chef Zach Dick vom Restaurant [Dogfish Head Brewings & Eats](#), Delaware**

Der am Atlantik gelegene Küstenort Rehoboth Beach, Delaware, ist die Wirkungsstätte von Zach Dick, Restaurantchef im Head Brewings & Eats, das von Stammgästen einfach „the pub“ genannt wird. Zachs ikonische Waffelkreation wird mit pikantem Ahornsirup beträufelt und einem mit IPA (India Pale Ale) gebratenen Hühnchen sowie Spiegelei serviert. Zu dieser süß-sauren Kombination wird das eigene Dogfish Head 90-Minuten IPA, dessen Malzgeschmack perfekt mit dem Hühnchen harmonisiert, empfohlen. Dogfish Head Brewings & Eats verfügt über ein großartiges Menü und bietet regelmäßig Verkostungen und Live Entertainment an – ein lohnenswerter Stopp, nicht nur für Waffelenthusiasten, in Delaware.

#### **Chef Jordan Kahn vom Restaurant [Destroyer](#), Kalifornien**

Destroyer wurde 2016 in Los Angeles' Viertel Culver City eröffnet – der Name bezieht sich auf einen Kometen. Das Thema „Experimentierfreude“ zieht sich durch das gesamte, variantenreiche Menü von



Chef Jordan Kahn, das Waffelangebot macht keine Ausnahme. Die „Sourdough Sunchoke Waffle“ ist der kulinarische Inbegriff von L.A.s Gesundheitskultur, umgesetzt mit einer Garnierung aus Grünkohl in Rahm, Zwiebelgranola, eingelegtem Pfeffer, Senfgurke, Räucherschinken und einem organischen Hühnerspiegelei. Nicht nur die Waffeln, sondern auch das Restaurantkonzept lassen Gäste staunen – vom Keramikdekor über die Möbel bis hin zu den rohen Zutaten, die Chef Kahn von befreundeten Herstellern bezieht.

#### **Mary O'Rourke vom Restaurant [Waffle Window](#), Oregon**

Von der klassischen europäischen Waffel inspiriert, gründete Chef Mary O'Rourke im Jahr 2006 das Restaurant Waffle Window in Portland, Oregon. Marys Lieblingswaffel ist ein Klassiker im Waffle Window: Die sogenannte „Three B's“ kommt mit dick geschnittenem Pfefferspeck, Brie und frischem Basilikum daher, begleitet von Pfirsichmarmelade – die Spezialität des Hauses ist unverkennbar saftig und ganz einfach zuhause nachzumachen. Mit einer umfangreichen Waffelauswahl auf dem Menü ist es gut möglich, dass Foodies, die sich in Portland von ihrer feinen Nase leiten lassen, bereits aus der Distanz erschnüffeln, ob das Waffelfenster von Chef O'Rourkes geöffnet ist.

#### **Chef Julie vom Restaurant [Waffle Way](#), Texas**

Eine lokale Gastro-Institution seit 1987 und ein echter Insider-Tipp ist das Restaurant Waffle Way in Grapevine, Texas. Den Spitznamen „Königin der Waffel“ trägt Küchenchefin Julie zu Recht – ihre Spezialität ist die belgische, gold-braune Bananen-Pekanwaffel mit hausgemachter Schlagsahne, die bevorzugt zum Frühstück oder als Dessert bestellt wird. Auch wenn das Rezept zuhause nachempfunden werden kann, so schmeckt die Waffel vor Ort am besten, denn Chef Julies Geschmacksgeheimnis liegt in der Teigmixtur, deren Zutaten von lokalen Produzenten aus dem texanischen Garland bezogen werden. Wer in Texas unterwegs ist und nach kulinarischen Besonderheiten sucht, sollte unbedingt das Waffle Way aufsuchen.

#### **Damian Dajcz und Arthur Turcios vom Restaurant [Daybreak Kitchen & Biscuit](#), Virginia**

Damian Dajcz und Arthur Turcios sind zwei der genialen Köche, die für den guten Ruf des Daybreak Kitchen & Biscuit in Sterling, Virginia, verantwortlich sind. Wenn es darum geht, für den Internationalen Tag der Waffel eine Lieblingskreation auszuwählen, sind sie sich ebenfalls einig und stimmen für „the Charlie“. Die leicht frittierte, belgische Waffel wird mit in Buttermilch gebratener Hühnerbrust, Ahornsirup, hausgemachter Orangen-Cayenne-Marmelade und Brombeergelee garniert – wer offen für einen Extrakick ist, kann sich an der scharfen Sauce bedienen. Im Daybreak Kitchen & Biscuit werden den ganzen Tag über Spezialitäten nach dem Motto Süden-trifft-Westküstenküche angeboten. Vom kreativen Frühstück bis hin zu köstlichen Cocktails, die am Abend an der Bar serviert werden, ist der Besuch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Gaumen.

#### **Ted E. Ted vom Restaurant [Tasty Waffle](#), Illinois**

Ted E. Ted ist stolzer Besitzer des Tasty Waffle in Romeoville, Illinois. Das familiengeführte Restaurant erfreut sich vor allem bei Einheimischen wegen seiner Waffeloptionen großer Beliebtheit – die ikonische Carrot Cake Waffle macht dem Internationalen Waffeltag besonders in der Kategorie Kreativität alle Ehre. In der eigenen Küche wird das Ergebnis erzielt, in dem dem Teig geraspelte Karotten, gehackte Walnüsse, Rosinen und Frischkäse hinzugefügt werden. Bei den Teigexperten von Tasty Waffle dreht sich allerdings



nicht alles um die Waffel, auch andere Köstlichkeiten wie French Toast, Pfannkuchenvarianten und weitere Leckereien stehen hoch im Kurs.

**-ENDE-**

#### **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 sieben Jahren mehr als 7,5 Millionen zusätzliche Besucher in den USA begrüßt werden, woraus eine wirtschaftliche Auswirkung von 54,5 Milliarden US-Dollar und durchschnittlich jährlich 50.000 weiteren Arbeitsstellen resultieren.

Brand USA Branchen- und Partnerinformationen finden Sie unter [TheBrandUSA.com](http://TheBrandUSA.com). Um mehr über die USA und die zahlreichen und vielfältigen Reiseerlebnisse sowie die authentische, reiche Kultur Amerikas zu erfahren, besuchen Sie bitte Brand USAs Website für Endverbraucher [VisitTheUSA.de](http://VisitTheUSA.de) und folgen Sie Visit The USA auf [Facebook](https://www.facebook.com/visittheusa), [Twitter](https://twitter.com/visittheusa) und [Instagram](https://www.instagram.com/visittheusa).

#### **BILDMATERIAL:**

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

#### **MEDIENKONTAKT:**

Sabrina Hasenbein  
Public Relations  
Tel: +49 (0) 89 68906380  
[shasenbein@thebrandusa.de](mailto:shasenbein@thebrandusa.de)

Lena Kleininger  
Public Relations  
Tel: +49 (0) 89 45218611  
[lkleininger@thebrandusa.de](mailto:lkleininger@thebrandusa.de)