



Visit The USA empfiehlt zehn Trendziele für Food-Liebhaber von Tucson (Arizona) bis Providence (Rhode Island)

München, 11. Juni 2019: Feurige Tacos in Miami, die neuesten Cocktails in New York City, Meeresfrüchte in Boston: Die USA sind ein Traumziel für Genießer. Abseits der bekannten Gourmet-Destinationen wie Chicago, Seattle oder Washington gibt es viele aufstrebende Destinationen, wo Amerikas kulinarische Geschichte, aufstrebende Köche und spannende neue Restaurants darauf warten, entdeckt zu werden. Visit the USA hat zehn von ihnen herausgesucht: Geheimtipps wie Tucson (Arizona), die erste UNESCO-„City of Gastronomy“ in den USA, oder Providence (Rhode Island), einen der wichtigsten Akteure in der nachhaltigen „Farm-to-Table“-Bewegung.

Tucson, Arizona

Eine Autostunde nördlich der mexikanischen Grenze liegt Tucson. Viele Jahre lang wurde die Stadt als kulinarisches Ziel übersehen, bis sie 2016 der erste Ort in den Vereinigten Staaten war, der von der UNESCO als „Stadt der Gastronomie“ ausgezeichnet wurde. Dazu verhalf ihr unter anderem der Fakt, dass Tucson die längste Geschichte hinsichtlich des landwirtschaftlichen Anbaus in ganz Nordamerika vorzuweisen hat: Die heutige Stadt wurde auf einem 4.000 Jahre alten Bauerndorf errichtet. Einer der großen Namen in der Gastronomie-Szene Tucsons ist Janos Wilder, Besitzer von „Downtown Kitchen & Cocktails“ und „The Carriage House“, einem Pop-Up-Veranstaltungsort und einer Kochschule. Aber der Genussmekka-Status der Stadt geht über coole Bars und Restaurants hinaus: Tucson hat die größte Fülle an „Slow Food Ark of Taste“-Lebensmitteln in ganz Nordamerika. Hinter dem Siegel verbergen sich einzigartige und für eine Region typische Zutaten, die nachhaltig und fair innerhalb von 100 Meilen rund um die Stadt angebaut werden. Zudem rühmt sich Tucson mit einer Vielzahl von gemeinnützigen Lebensmittelorganisationen und von der Gemeinde unterstützten Bäckereien, wie beispielsweise „Barrio Bread“.

Providence, Rhode Island

Providence, die Hauptstadt von Rhode Island, steht oft im Schatten ihres größeren Nachbarn Boston – dabei ist die Stadt die Heimat einiger der besten kulinarischen Talente des Landes. Dies ist zum Teil auf die Lage zurückzuführen, denn Rhode Island ist der kleinste Staat der USA. Dennoch beherbergt er mehr als 1.200 Farmen und hat 645 Kilometer Küste vorzuweisen, was ihn zu einem kulinarischen Herzstück macht. In Providence befindet sich auch Johnson & Wales, eine der führenden Kochschulen des Landes, die einige der besten Köche der Stadt hervorgebracht hat, darunter James Mark von „North“ und Ben Sukle, dem für den James Beard-Award nominierten Koch von „Oberlin & Birch“. Zudem findet sich das urige Viertel Federal Hill, in dem viele der italienischen Einwanderer der Stadt Anfang des 20. Jahrhunderts zu Hause waren. Heute sind die Straßen voller Konditoreien, Delikatessenläden der alten Schule und anderen Familienunternehmen mit Geschichte.

Rochester, New York

New York City wird zu Recht als eine der besten und vielfältigsten kulinarischen Hauptstädte der Welt gefeiert, doch 350 Meilen nordwestlich liegt Rochester, eines der aufregendsten aufstrebenden Reiseziele des Landes für Genuss-Reisende. Das charakteristische Gericht der Stadt ist der Garbage Plate, der 1918 bei „Nick Tahou Hots“ entwickelt wurde. Das Gericht besteht aus Bratkartoffeln, Hot Dogs, Chili, gebackenen Bohnen, Zwiebeln sowie Senf und ist quasi ein Grundnahrungsmittel für Einheimische und Besucher gleichermaßen. Abgesehen davon lockt Rochester mit kulinarischer Vielfalt: sei es äthiopische Küche im Abessinien, südliche Klassiker im Revelry oder ein dominikanisch-amerikanisches Fusionsgericht im Mamajuana, das ungewöhnliche Gerichte wie die „Flower City Sushi Roll“ serviert, bestehend aus den Zutaten des Rochester Garbage Plate.

Charlotte, North Carolina

Charlotte war bisher keine Stadt, die großartig für ihre kulinarische Szene bekannt war – doch das ändert sich gerade. Drei namhafte Köche aus dem Raum Charlotte erreichten kürzlich das Halbfinale des berühmten James Beard Awards: Joe Kindred, der bereits zum vierten Mal in Folge nominiert wurde; Paul Verica, dessen Restaurant „The Stanley“ als bestes neues Restaurant ins Rennen geht; Greg Collier, der zum ersten Mal in der Kategorie „Best Chef: Southeast“ nominiert wurde für seine Arbeit im „Yolk Cafe“ sowie „Loft & Cellar“. Über die bekannten Gesichter hinaus ist die Gastronomieszene der Stadt vielfältig, mit florierender Fusionsküchen und innovativen Gerichten. Allein in diesem Quartal eröffnen 40 neue Restaurants, die eine Reihe von Weltklasse-Restaurants und Kult-Bars ergänzen. Dazu zählen das „Idlewild“, eine gemütliche Cocktail- und Snackbar in North Davidson, das „Pinhouse“, eine zweistöckige Self-Service-Bar mit vier Bowlingbahnen in Plaza Midwood oder „The Waterman Fish Bar“ in South End.

Birmingham, Alabama

2018 ging der James Beard Foundation-Award für das beste Restaurant Amerikas nicht in ein Restaurant in New York, Los Angeles oder Chicago – sondern an die „Highlands Bar and Grill“ in Birmingham, Alabama. Das elegante Restaurant wurde 1982 von Küchenchef Frank Stitt und seiner Frau und Mitinhaberin Pardis Stitt eröffnet. Die täglich wechselnde Speisekarte verbindet die französische Küche mit der Südstaaten-Tradition. Die pittoreske Lage im historischen Five Points South District ist ein weiterer Grund, warum Besucher aus dem ganzen Land hierher kommen. Doch das preisgekrönte Restaurant ist nicht der einzige Grund, nach Birmingham zu reisen: Diejenigen, die die liberale und grüne Stadt besuchen, haben die Qual der Wahl zwischen nepalesischer Küche im „Bamboo“, handgemachter Pasta in „GianMarco's“ oder Zitronengrasbrathuhn im „Hotbox“.

Sacramento, Kalifornien

Alle Augen richten sich in diesem Jahr auf die Stadt Sacramento, die in den Michelin Guide California 2019, der ersten landesweiten Ausgabe, aufgenommen werden soll. Während viele kulinarische Besucher Los Angeles und San Francisco als die Foodie-Hotspots des Staates ansehen, hat Sacramento ebenso viel zu bieten – nicht zuletzt, weil die Stadt besseren Zugang zu mehr frischen Zutaten als jede andere Stadt in den USA hat. Niedrige Mietpreise ermutigen auch die jüngeren kreativen Köche der Bay Area, sich in der Stadt niederzulassen. Zu ihnen zählt der Koch Brad Cecchi, der in der „Solbar“ in Calistoga, Kalifornien, einen Michelin-Stern erhielt. Ein weiterer Shooting-Star ist Sam Marvin, der Restaurants in Los Angeles und Vegas verließ, um sein eigenes in Sacramento zu eröffnen. Was viele nicht wissen: Aus der Stadt stammen 80% des US-Kaviars, zudem stammen fast alle verarbeiteten Tomaten des Landes aus Sacramento.

Columbus, Ohio

Columbus ist nach Chicago die zweitgrößte Stadt im Mittleren Westen und eine fantastische Gastronomie- und Kunstdestination. Eine der wichtigsten Foodie-Figuren der Stadt ist der Koch Jonathan Olsen aus dem „Keep“. Die moderne Brasserie mit einer dazugehörigen Lounge im Speakeasystil befindet sich im

LeVeque Tower von 1927, einem der beeindruckendsten Art-Deco-Wolkenkratzer Amerikas. Die Gerichte sind ebenso atemberaubend – Olson setzt moderne Akzente in der traditionellen französischen Küche und experimentiert auch mit lokalen Zutaten für ein unvergessliches Essen in einem unvergesslichen Rahmen. Es geht aber nicht nur um das Essen in Columbus: Dank der großen Studentenzahl der Stadt ist Ausgehen erschwinglich, einheimische Familien und Hipster strömen zu den Ständen im „DK Diner“, um Cookies & Cream oder einen Cronut, den inzwischen weltberühmten Donut-Croissant-Hybriden, zu bestellen. Ganz natürlich geht es im North Market zu, wo lokale Bauern, Händler und Bäcker ihre Produkte anbieten.

Denver, Colorado

Mit mehr als 250 Restauranteröffnungen in der Stadt im Jahr 2018 - von Craft-Brauereien bis hin zu Feinkostbetrieben - entwickelt sich Denver derzeit rasant zu einer der interessantesten Genießer-Städte der USA. Letztes Jahr waren vier Köche aus Denver Halbfinalisten bei den James Beard Awards 2018, Alex Seidel aus Denver gewann den Titel „Best Chef: Southwest“. In diesem Jahr sind ebenfalls vier Gastronomen aus Denver im Halbfinale. Die Stadt hat sich als beliebter Standort für Restaurant-Ableger etabliert: Alon Shaya serviert zum Beispiel im „Safta“ moderne israelische Küche serviert. Hinzu kommt eine Fülle an bereits existierenden Brauhäusern, Brunch-Bars und Märkten in Denver.

Santa Barbara, Kalifornien

Nur zwei Autostunden nördlich von Los Angeles liegt eines der aufregendsten und schnelllebigsten Genuss-Destinationen Kaliforniens. Die Region rund um Santa Barbara verfügt seit langem über alle Zutaten für das perfekte Gastronomieerlebnis: fantastische Restaurants, Weltklasse-Wein, der in den mehr als drei Dutzend Verkostungsräumen serviert wird, frische Meeresfrüchte und ganzjährig verfügbare Produkte in höchster Qualität. In den letzten Jahren hat sich die Restaurantszene stark gewandelt. Neue, hochqualifizierte Köche kamen aus Los Angeles, San Francisco sowie Chicago und etablierten einige der bekanntesten Restaurants des Staates. Zudem stieg die Zahl an Luxus-Reisenden, die sich Erlebnisse wie den 550 US-Dollar-Platz am Chef's Table des „Silver Bough“ oder hochpreisige Wein- und Schokoladen-Tastings in den „Grassini Family Vineyards“ sowie den Weingütern Melville und Cebada gönnen.

St. Pete/Clearwater, Florida

St. Pete/Clearwater ist die neue Trend-Destination an Floridas Ostküste mit herrlichem Strand, ausgezeichneten Restaurants und einer entspannten Atmosphäre. Dies ist zum Teil dem Michelin-Sterne-Koch Michael Mina zu verdanken, der „FarmTable“ eröffnete und die Stadt so auf die kulinarische Landkarte setzte. Zu den weiteren attraktiven Neueröffnungen zählen zudem „Trophy Fish“, wo frischer Fisch mit einem Florida-Biercocktail kombiniert wird, „Ichicoro Ane“, eine intime, von Japan inspirierte Bar sowie der „Reading Room“, der kürzlich mit dem zweiten Platz in der Liste der Top 50 Restaurants in Tampa Bay ausgezeichnet wurde. Die Stadt festigt ihren Status als Floridas bestes Ziel für Biertrinker mit der Eröffnung von „Webb's City Cellar“, dem größten Bierkeller des Staates sowie „Inoculum Ale Works“, Floridas erster Ale-Brauerei, wo es einen "Splash" schon für einen US-Dollar gibt.

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 drei Jahren mehr als drei Millionen

zusätzliche Besucher in den USA begrüßt werden, woraus eine wirtschaftliche Auswirkung von fast 21 Milliarden US-Dollar und durchschnittlich jährlich 51.000 zusätzliche Arbeitsstellen resultieren.

MEDIENKONTAKT:

Lieb Management

Verena Ullrich

PR Manager

+49 89 6890 638-703

VUllrich@thebrandusa.de