

North Carolina – Welthauptstadt des BBQ

Barbecue, Bar-B-Cue, BBQ oder nur einfach nur 'Cue – in North Carolina hat Barbecue eine lange Tradition und gehört zum kulturellen und kulinarischen Erbe des Bundesstaates. Das langsame Garen von Fleisch über Holz wurde an der Küste des Tar Heel States um 1700 erfunden und so nennt sich North Carolina stolz die „Barbecue Capital of the World“. Bis heute werden alte Familienrezepte gehütet und das Fleisch nach althergebrachter Art zubereitet. In den letzten Jahren haben zudem zahlreiche Köche Barbecue für sich entdeckt und bringen mit verfeinerten Beilagen sowie begleitenden Craft Bieren, Weinen und Cocktails frischen Wind in die traditionelle Grillküche. In einem sind sich North Carolinas Pit Master aber einig: Ein gutes Barbecue gart zwischen sieben und 15 Stunden über Hartholz und wird mit viel Liebe zur Tradition gemacht. Darüber, wie man ein Schwein am besten grillt, scheiden sich jedoch die Geister. Das ganze Schwein oder nur die Schulter? Eastern oder Lexington Style? Wie auch immer die Zubereitung von Statten geht, eines ist gewiss: Das perfekte Barbecue ist eine Philosophie.



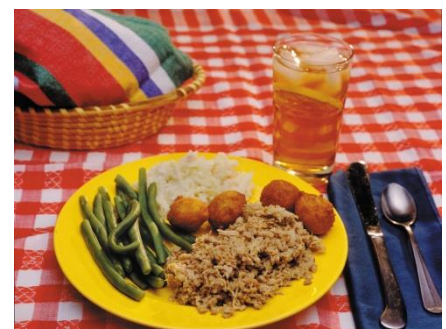
Eastern Barbecue

An der Küste North Carolinas wurde das langsame Garen von ganzen Schweinen bereits in der Kolonialzeit um 1700 dokumentiert und von dort trat das Barbecue seinen Siegeszug über den nordamerikanischen Kontinent an. Heute ist das Pitt County der Hotspot für Eastern-Style Barbecue. Bei dieser Variante wird ein ganzes Schwein langsam über Eichenholz geräuchert. Sobald das Fleisch gar ist, wird es zerkleinert oder geschnitten und mit einer leichten Marinade aus mildem Essig, Wasser, Zucker, scharfer Paprika und schwarzem Pfeffer gewürzt. Verzehrt wird es am liebsten mit cremigen Krautsalat. Zu den beliebtesten Barbecue-Restaurants zählen B's Barbecue in Greenville, das 1978 eröffnete, und das 70 Jahre alte Skylight Inn in Ayden, das für sein fein zerkleinertes Fleisch geschätzt wird. Der Enkel dessen Gründers gründete 2015 das Sam Jones BBQ im nahegelegenen Winterville und tischt neben den alten Familienrezepten gegrillte Hähnchenflügel sowie Salate mit Barbecue-Fleisch auf.



Lexington Barbecue

Der Highway U.S. 1 bildet die geografische Grenze zwischen Eastern und Lexington Barbecue. Somit herrscht westlich von Greenville vorrangig das Lexington Barbecue vor, das später durch deutsche Einwanderer eingeführt wurde. Diese ließen sich in der Region des Piedmont nieder und zogen es vor, nur die Schulter vom Schwein zu verarbeiten. Den Namen bekam diese Zubereitungsart von der gleichnamigen Stadt Lexington, die bei 20.900 Einwohnern mit sage und schreibe 155 Barbecue-Restaurants aufwartet. Das älteste, The Barbecue Center, serviert seit 1955 saftige Sandwiches mit Schweinefleisch, die über die ganze Stadt hinaus bekannt sind.



Anders als beim Eastern Barbecue wird für das nach Lexington Art nur die Schweineschulter und neben Eichen- noch Hickoryholz für das Räuchern verwendet. Der größte Unterschied ist jedoch die Marinade, die deutlich süßer und dicker ist, da dem Essig brauner Zucker, Tomatenpaste oder Ketchup und Gewürze beigemischt werden. Als typische Beilagen dienen Krautsalat, der mit der Tomatenmarinade verfeinert wird, und hush puppies, ausgebackene Teigbällchen. Und wenn man den Einheimischen Glauben schenkt, schmeckt das Barbecue am besten mit süßem Eistee.

Historic Barbecue Trail

Durch das bequeme und einfachere Garen mit Elektrizität und Gas, geriet die herkömmliche Zubereitung von Barbecue über die Jahre in Vergessenheit, so dass sich Verfechter der alten Tradition zusammenfanden und die North Carolina Barbecue Society ins Leben riefen. Ihr ist es zu verdanken, dass Besucher heute noch die Entwicklung von 'Cue und dessen wahren Geschmack nachverfolgen können. Auf dem 500 Meilen langen [Historic Barbecue Trail](#) befinden sich 23 sogenannte Historic Barbecue Pits, die seit mindestens 15 Jahren nach alter Tradition typische Grillgerichte, Sandwiches und Beilagen auftischen – immer über Holz geräuchert und mit selbst-gemachter Marinade verfeinert, oft mit regionalem Einschlag und nach streng gehütetem Familienrezept. Der Trail startet bei Herb's Pit Bar-B-Cue in Murphy im Westen des Bundesstaats und endet im Skylight Inn in Ayden, in der Nähe von Greenville. Somit bieten sich Besuchern jede Menge Möglichkeiten, die verschiedenen Zubereitungsarten zu kosten und ihren ganz eigenen Favoriten zu finden.

Weitere Informationen zu North Carolina auf www.visitnc.com.

Bildrechte: © VisitNC.com

Kontakt für Veranstalter und Reisebüros:

Lieb Management &
Beteiligungs GmbH
Nadine Skopp
Bavariaring 38
80336 München
Tel.: +49 (0)89 6 89 06 38-60
E-Mail: nadine@lieb-management.de
www.lieb-management.de

Pressekontakt:

Lieb Management &
Beteiligungs GmbH
Lena Kleininger
Bavariaring 38
80336 München
Tel.: +49 (0)89 45 21 86-11
E-Mail: lena@lieb-management.de
www.lieb-management.de

