



PRESSEINFO

Es brodeln in Pittsburgh

Die TOP 5 der innovativsten Gastronomiekonzepte

München, 1. Juni 2017. Die Fabriken der einstigen Stahlmetropole sind geschlossen, der Weg frei für neue Ideen. Derzeit macht Pittsburgh sowohl bei der National Hockey League als auch in Sachen Gastronomie auf sich aufmerksam: Im Dezember 2015 vom Restaurantführer Zagat zur führenden Food City in den USA gekürt, ist die Stadt in aller Munde. Hier die TOP 5 Empfehlungen, die bei einem Besuch der im Bundesstaat Pennsylvania gelegenen Metropole auf der Speisekarte stehen sollten:

Check-in beim Fernsehkoch

Das US-Äquivalent von Ralf Zacherl: Wo könnte ein TV-Koch besser durchstarten, als auf einem Flughafen? In seiner Bar Symon im Pittsburgh International Airport empfängt Michael Symon Reisende in einer Craft-Beer Bar im amerikanischen Stil. Auf der Speisekarte steht sein preisgekrönter Fat Dough Burger bestehend aus Krautsalat, Pastrami, Stadium Mustard und Schweizer Käse. Bildschirme halten die Gäste über Flüge auf dem Laufenden. Gleich sieben neue Fluggesellschaften haben innerhalb der letzten zwei Jahre den Flugverkehr von und nach Pittsburgh aufgenommen. Auch der Ferienflieger Condor wird ab dem 23. Juni 2017 erstmals von Frankfurt am Main Richtung „City of Bridges“ abheben. Weitere Informationen unter www.michaelsymon.com/bar-symon

Ausgezeichneter Lokalmatador

Wer auf den Geschmack Pittsburghs kommen möchte, kommt an diesem Namen nicht vorbei: Richard DeShantz, Chef und Besitzer von gleich vier Restaurants in der Drei-Flüsse-Stadt. Im Meat & Potatoes, vom Kulinarik-Magazin Food & Wine zum besten Gastropub der USA gekürt, kommen saisonbedingte Zutaten auf den Tisch, während das bereits zweifach für den James Beard Award nominierte Butcher and the Rye die rustikale amerikanische Kost in den Vordergrund stellt. Das tākō wiederum ist inspiriert von einer Straßenküche im mexikanischen Stil. Mit dem Pork and Beans öffnete 2016 sein viertes Restaurant – texanisches Fleisch steht hier auf der Speisekarte. Bei seinem fünften Projekt, dessen Eröffnung für den Spätsommer 2017 erwartet wird, konzentriert sich Richard DeShantz auf Gin. Weitere Informationen unter www.richarddeshantz.com

Willkommen an Bord

Zwei Kapitänleutnants der US Navy, eine Idee: Aus der Erfahrung, dass die Bordküche gemeinschaftsbildend wirkt und ihrer Leidenschaft für Markthallen folgend, gründeten Ben Mantica und Tyler Benson die zirka 557 Quadratmeter große Smallman Galley im Strip District, dem Herz der Food Szene im Westen Pennsylvanias. Der Name Smallman steht für Lokalität, denn der Inkubator bietet aus Pittsburgh stammenden Talenten optimale Bedingungen, um ihr eigenes Unternehmen zu gründen. Für 18 Monate bekommen vier ausgewählte Chefs mietfrei eine eigene Küche, wöchentliche Schulungen, kreieren Menüs und kochen gemeinsam für bis zu 200 Gäste. Ziel der Schützenhilfe ist es, dass die Köche ihr eigenes Restaurant eröffnen und die lokale Gastronomieszene mit innovativen Restaurantkonzepten bereichern. Weitere Informationen unter www.smallmangalley.org



Alles Käse? Von wegen!

Ein Beispiel für Toleranz und Gastfreundschaft: Die City of Asylum stellt international verfolgten Schriftstellern seit 2004 Unterkünfte und öffentliche Räume zur Verfügung, in denen sie ihren Gedanken freien Lauf lassen dürfen. 2016 bekam die Organisation mit dem City of Asylum @ Alphabet City ein neues Zuhause. Büros, ein Buchladen sowie das Casellula Wine & Cheese Cafe vereinen sich nun unter einem Dach. Unter Kennern ist Betreiber Brian Keyser kein Unbekannter, eröffnete er 2007 sein gleichnamiges Restaurant in New York. Neben der vielfältigen Käseauswahl ist vor allem bemerkenswert, dass das Lokal kein Trinkgeld annimmt und damit einer neuen Bewegung in der amerikanischen Gastroszene folgt. Weitere Informationen unter www.casellulapgh.com

Trendiger Nachtisch

London, New York, Pittsburgh: Seit 2015 gehört Pittsburgh zu den zehn Standorten der trendigen Ace Hotels. Das Hotel ist in einem ehemaligen YMCA Gebäude im Stadtteil East Liberty, auch Feast Liberty genannt, untergebracht und verfügt über zwei Bars und das Whitfield, eine Taverne für zirka 95 Personen, die sich den regionalen Traditionen widmet. Jüngst für einen der begehrten James Beard Foundation Awards nominiert, sind hier die Desserts der Konditorin Casey Renee besonders beliebt. Weitere Informationen unter www.whitfieldpgh.com

Über Pittsburgh

Einst bekannt für Stahl und Eisen, heute Kulturzentrum und Hightech-Hochburg mit Start-up Flair: Die im Nordosten im Bundesstaat Pennsylvania gelegene US-Stadt Pittsburgh überzeugt mit Gastfreundschaft und einer vielfältigen Gastroszene. Die Geburtsstadt von Pop Art Künstler Andy Warhol trumpft mit dem größten US-Museum auf, das einem einzigen Künstler gewidmet ist, dem Andy-Warhol-Museum. Ab Juni 2017 fliegt Condor saisonal direkt von Frankfurt nach Pittsburgh und ermöglicht die bequeme Weiterreise in den mittleren Westen und Nordosten. Weitere deutschsprachige Informationen über Pittsburgh unter www.visitpittsburgh.com/willkommen.

© Bildrechte: City of Asylum, Strip District, Smallman Galley (VisitPITTSBURGH)
Butcher and the Rye, Meat & Potatoes (Laura Petrilla)
Bar Symon (Pittsburgh International Airport)

Pressekontakt:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Karen Schmidt
Bavariaring 38
80336 München

Telefon: +49 (0)89 4521 86-16

Fax: +49 (0)89 4521 86-20

Email: visitpittsburgh@lieb-management.de

