



PRESSEINFORMATION

Juni 2023

Hot Chicken, Banana Pudding und Co. – so schmeckt Tennessee

Ein Staat zum Schlemmen und Genießen

München – XX. Juni 2023. Vom klassischen BBQ über Hot Chicken bis hin zu den süßen Smoky Mountain Pancakes und Banana Pudding – in Tennessee liebt und lebt man eine vielseitige Esskultur. In den zahlreichen Cafés, Restaurants und auf Food Märkten sowie regelmäßig stattfindenden Food Festivals probieren sich Feinschmecker durch ein abwechslungsreiches Angebot an traditioneller Südstaatenküche, moderner Fusion Kitchen und exquisitem Fine Dining. Dabei gehören der berühmte Tennessee Whiskey, edle Weine Made in Tennessee sowie die Erkundung der boomenden Craftbeer-Szene zum Pflichtprogramm für jeden Genussurlauber. Beim Schlemmen durch den Bundesstaat sollten diese Köstlichkeiten auf keinen Fall unversucht bleiben.



v.l.: © National Banana Pudding Festival; Charles Vergos' Rendezvous Barbecue in Memphis © Tennessee Tourism; Pancake Pantry in Gatlinburg © Tennessee Tourism/Sean Fisher

Diese Bilder gibt es zum Download [hier](#).

Barbecue-Erlebnisse vom Feinsten

Tennessee ist weltweit für sein Barbecue bekannt. Für köstliches Rinderbrustfilet, knusprige Rippchen und zartschmelzendes Pulled Pork kehren Hungrige in den zahlreichen, erstklassigen Barbecue Spots ein. Im kultigen Keller-Restaurant Rendezvous in Memphis beispielsweise lassen sich Einheimische und Reisende seit 1948 geräucherte Rippchenscheiben und saftiges Fleisch schmecken. Fun-Fact: Gründer Charlie Vergos verwandelte eine alte Kohlenrutsche in einen Räucherofen, um dem Schinken den richtigen Geschmack zu verleihen. Auf der Terrasse des Peg Leg Porker in Nashville wird Gästen das legendäre Barbecue von

Grillmeister Carey Bringle serviert. Im Osten Tennesseees ist das [The Firehouse Restaurant](#) eine hervorragende Anlaufstelle für authentisch geräuchertes Barbecue mit hausgemachten Beilagen und Desserts.

Der süße Start am Morgen: Smoky Mountain Pancakes

Pancakes sind die ideale Stärkung für einen Tag in den Smoky Mountains. Im [Pancake Pantry](#) in Gatlinburg, dem ersten Pfannkuchenhaus Tennesseees, genießen Besucher seit 1960 in rustikaler Atmosphäre die Süßspeise, welche bereits die ersten Siedler Amerikas über dem Lagerfeuer zubereiteten. Im nahegelegenen Pigeon Forge werden die Pfannkuchen im [Log Cabin Pancake House](#) mit einem ganztägig erhältlichen Frühstücksmenü und themenspezifischen Spezialitäten zelebriert.

Scharfer Kult aus Nashville: Hot Chicken

Nashville ist nicht nur als pulsierende Music City bekannt. Die Hauptstadt Tennesseees steht auch für ein besonderes Kultgericht: Hot Chicken. Das panierte und frittierte Hähnchen gibt es in verschiedenen Schärfegraden und viele Restaurants hüten ihre seit Generationen überlieferten Rezepte wie ihren Augapfel. So auch Andre Prince Jeffries, die ihr Hot Chicken im [Prince's Hot Chicken Shack](#) in Nashville nach einer über hundert Jahre alten patentierten Kochanleitung ihres Großonkels Thorton Prince serviert. Ein weiterer Tipp ist das 2010 von Isaac Beard, dem selbsternannten „Evangelisten für scharfes Hähnchen“, gegründete [Pepperfire](#), in dem Gäste aus Menüs mit sieben verschiedenen Schärfegraden wählen.

Geliebt und gefeiert: Banana Pudding

Bananen, Vanillewaffeln, Milch und Eier – aus nur wenigen Zutaten wird der in Tennessee heiß geliebte Banana Pudding hergestellt. Das süße Dessert darf auf keiner Reise in die Südstaaten fehlen und erfreut sich einer regelrechten Fangemeinde. So findet jedes Jahr im Oktober das [National Banana Pudding Festival](#) in Centerville statt, auf dem tausende Naschkatzen die Leckerei feiern und in den verschiedensten Varianten verspeisen.

Tennessee Whiskey, Wein und Craftbeer

Made in Tennessee lautet das Stichwort auch bei edlen Tropfen: Sei es der selbst gemachte Cocktail, vielfältige Craftbeer-Sorten, der legendäre Moonshine oder der traditionsträchtige Tennessee Whiskey. Whiskey-Liebhaber begeben sich auf dem [Tennessee Whiskey Trail](#) auf die Spuren des „Wassers des Lebens“ und besuchen weltweit bekannte Traditionsbrennereien sowie neue trendige Craft-Destillieren. Der Trail führt quer durch den Staat und vorbei an mehr als 25 der legendärsten Brennereien, wie Jack Daniel's in Lynchburg, der Old Dominick Distillery in Memphis oder der Old Forge Distillery in Pigeon Forge. Weinfans erkunden die rund 70 Weingüter auf den Weinstraßen und den sieben Weinwanderwegen und kommen beispielsweise bei einem Picknick in den malerischen Weinbergen der Arrington Vineyards nahe Franklin in den Genuss des Rebensafts. Darüber hinaus wählen Besucher aus einer Fülle an Craftbeer-Sorten der vielen Brauereien im ganzen Bundesstaat, wie der [Johnson City Brewing Company](#) in Johnson City, die saisonale Spezialbiere – von IPAs über Stouts bis hin zu Pale Ales – anbietet.

Weitere Informationen zu Tennessee finden sich online unter www.tnvacation.com/ sowie auf [Instagram](#), [Facebook](#), [Twitter](#) und [Youtube](#).

Bildmaterial zu Tennessee finden Sie zum Download hier. Copyright (falls nicht anders im Bildtitel angegeben): Tennessee Tourism.

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER TENNESSEE TOURISM

Der Bundestaat Tennessee zählt zu den Südstaaten der USA und gliedert sich in die drei Regionen West Tennessee, Middle Tennessee und East Tennessee. Im Herzen des Staates befindet sich Nashville – die Hauptstadt und „Music City“. Dort, wie auch im Rest Tennesseees, erleben Urlauber eine facettenreiche Musik- und Kunstszene sowie historische Architektur und geschichtsträchtige Orte. Musik-Fans kommen in den Entertainment-Städten Gatlinburg und Pigeon Forge auf ihre Kosten. Im Nordosten Tennesseees besuchen sie den Geburtsort der Country-Musik, Bristol. Im Westen erfahren sie im Tina Turner Museum in Brownsville alles über die weltberühmte Künstlerin und wandeln in Memphis auf Elvis Presleys Anwesen Graceland auf den Spuren des Kings.

Geschichtsinteressierte erfahren in Franklin Wissenswertes über die Bürgerkriegszeit, besuchen das Civil War Museum in Shiloh oder Pinson Mounds in Jackson. Von deftigem Barbecue bis zu preisgekrönten Restaurants – von zahlreichen Destillieren des bekannten Tennessee-Whiskeys bis zu exzellenten Weinen und einer lebendigen Craftbeer-Szene probieren sich Genussurlauber durch die kulinarische Vielfalt der Südstaatenküche. Outdoor-Enthusiasten und Familien erleben im Osten Tennesseees die imposante Bergwelt der Blue Ridge Mountains im Great Smoky Mountains Nationalpark und besuchen die Vorzeigestadt des Umweltschutzes Chattanooga. Ob zum Wandern und Radfahren im unberührten Gebirge, zum Kajaken, Rafting oder Fischen in den rauschenden Flüssen oder zum Wassersport auf den vielen klaren Seen: In den 57 Naturparks des Bundesstaates Tennessee genießen Abenteurer zwischen Lagerfeuer Geschichten und Naturidyll die Landschaft.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Roja Delarami & Julia Stubenböck

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0) 176 21841141/ +49 (0) 151 42182653

E-Mail: roja@lieb-management.de / julia@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

