

Jenseits des Burgers

AMERICA guckt in die Töpfe und Pfannen im ganzen Land. Ab jetzt in jeder Ausgabe: Geschichten über die verschiedenen **Küchen der USA** – plus jeweils ein Rezept zu Klassikern oder Neuigkeiten auf amerikanischen Tellern. Von Eva Kiebach



An was denkt man sofort, wenn von amerikanischer Küche die Rede ist? Natürlich Hamburger und Hot Dogs, Pizza Hut oder Kentucky Fried Chicken. Erfahrene USA-Reisende können sogar mitreden, wenn es um Details geht, wie etwa die Vorlieben für McDonald's, Burger King oder Wendy's, und nach einigen Reisen ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten weiß man auch, dass Bourbon Whiskey sich nicht nur anders schreibt als schottischer Whisky, sondern auch anders schmeckt. Als Fortgeschrittener kann man dann zwischen einem T-Bone-Steak und einem Ribeye unterscheiden. Richtige Insider kennen sich mit Tex-Mex und Soul Food aus und wagen kühne Vergleiche zwischen kalifornischem Cabernet Sauvignon und Pinot Noir aus Oregon.

Wenn es plötzlich unheimlich in den Zähnen zieht, wissen USA-Kenner auch, dass die Ursache nicht Alterserscheinungen sind, sondern klebrig-süßer Fudge – eine karamellartige Bonbonspezialität, die sich in Desserts und Kuchen versteckt. Und wenn der Appetit zwischendurch sie heimsucht, streben die Amerika-Experten dem nächsten Deli zu, und bringen da wie aus der Pistole geschossen hervor, ob sie ein Sandwich mit rye, white oder dark bread, ob swiss oder havarti cheese, ob turkey oder tuna salad haben möchten.

Fast alle amerikanischen Gerichte und Essgewohnheiten gehen auf die unzähligen ethnischen Gruppen von Einwanderern aus Europa und Fernost, später auch aus Mittelamerika und dem karibischen Raum zurück, auf die Traditionen der unfreiwillig ins Land gekommenen Afro-Amerikaner und zu einem kleinen Teil auch auf die Ernährung der Indianer.

Weiterentwickelt und verändert hat sich die jeweilige mitgebrachte Küche dann mit einer Rückkopplung an die Landschaft der diversen Regionen und ihrer speziellen Ressourcen. So hat die

Ein Essen im all-american Diner macht Spaß. Ist aber nicht die einzige Möglichkeit, sich in den USA redlich zu nähren.

regionale Küche Neuenglands nicht nur die Pies und Chowders übernommen, die Einwanderer aus merry old England importierten, sondern sie zusätzlich mit Akzenten von allerlei Muscheln und Meeresfrüchten versehen. Die Südstaatenküche ist geprägt von Rezepten afro-amerikanischen Ursprungs, von karibisch-kreolischen Einsprengseln; und in Louisiana konnte sich sogar mit der Cajun Cuisine eine ganz eigenständige und populäre Variante entwickeln, „eingeführt“ von ursprünglich französischen Einwanderern, die nach ihrer Vertreibung aus Kanada in den Bayous von Louisiana eine neue Heimat fanden.

Die Küche Kaliforniens machte – allerdings erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts – ebenfalls eine eigenständige Karriere, mit hauptsächlich der Fitness und Schönheit geweihten Rezepten, mit zahllosen Schlankeitsdiäten ihrer dem Image ewiger Hollywood-Jugend verschriebenen Ernährungsaposteln. Diese leichte Salat- und Gesundheitsküche verkörpert im Verbund mit der fernöstlich inspirierten Pacific Rim Cuisine einen der bedeutendsten Trends amerikanischer Küche, der inzwischen auch in der internationalen Haute Cuisine einen prominenten Platz gefunden hat.

Breitere Spuren als jede Treck- und Trucker-Invasion hat der American Way of Life in der kulinarischen Landschaft der USA hinterlassen: Snack Bars, Coffee Shops und Drive-Ins sind die Gaststätten unserer Zeit, angelegt auf zeitsparendes Essen, um sich im Wettlauf bei der Dollarjagd nicht zu verträdeln. Die großen Fast-Food-Ketten haben mit ihrer einfalllosen Einheitskost von Hamburgern, Hühnerbeinchen und Pizzafäden ganze Generationen von dicklichen Frittenverzehrern herangezogen. Nichts gegen einen saftigen Mammutburger mit Ketchup und French Fries, aber eben nur mal hin und wieder.

Auf der Gegenseite des kulinarischen U.S.-Highways sieht es anders aus. Da wird kalifornischer Wein bester Qualität in die gesamten USA und weiter in die ganze Welt transportiert, haben Napa und Sonoma Valley

einen wohlklingenden vertrauten Klang bei Weinkennern und Gourmets. In den Culinary Institutes von New York und Kalifornien wird seit Jahrzehnten eine Elite hervorragender Köche heran- und ausgebildet, und viele dieser amerikanischen Chefs arbeiten heute, hochdekoriert mit Michelin-Sternen, Kochmützen und -Punkten von Zagat und Condé Nast, in den bekanntesten Gourmet-Adressen der USA und sogar jenseits des Atlantik und Pazifik. Auch das ist ein American Way of Life, und diese Spielart ist gottlob keine inneramerikanische Einbahnstraße, sondern hat sich als durchaus Export-geeignet erwiesen.

Doch nun zurück zu den originalen, garantiert noch nicht importierten Anfängen amerikanischer Küche, zurück zur Küche der Indianer. ★

Beste Bohne

In den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts fand man in der Region der Four Corners – wo Colorado, New Mexico, Utah und Arizona aneinander grenzen – in einer Ruine der Anasazi-Indianer einen Topf mit antiken Bohnen. Diese Bohnen wurden wieder angepflanzt und erneut mit Erfolg gezüchtet. Als Anasazi-Bohnen sind sie heute auf dem Markt zu finden. Die Indianer Nordamerikas wussten schon vor Jahrhunderten, dass Bohnen lange haltbar und leicht zu transportieren waren.

Die Zahl der in den USA erhältlichen Bohnensorten, vor allem im Südwesten und in den Rocky Mountains, ist schier unerschöpflich: Schwarze, rote, weiße, braune, gefleckte, kleine, große, flache, ovale – die Auswahl ist riesengroß. Das hier vorgestellte Rezept eines hervorragend für Parties und Buffets geeigneten Salats mit schwarzen Bohnen kann durchaus auch mit einer anderen kräftigen Bohnensorte – zum Beispiel roten Bohnen – zubereitet werden. Es ist ein Originalrezept aus dem Stanley

Hotel in Colorado, das 1909 in den Rockies um Estes Park erbaut wurde, mit großartigen Ausblicken auf den Long Peak und die Kontinentalscheide. Auch heutzutage bietet das Stanley seinen Gästen Komfort – und eben auch den sehr populären South Western Black Bean Salad.



SOUTH WESTERN BLACK BEAN SALAD

Zutaten:

- 2 große Dosen schwarzer (ersatzweise roter) Bohnen
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 1/2 Esslöffel Rotweinessig
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 1/4 Tasse gehackte Petersilie
- 1/2 gehackte rote Zwiebel
- 1/2 Tasse klein geschnittener Staudensellerie
- 1/2 Tasse klein geschnittene schwarze Oliven
- 1/2 Tasse Mais

Zubereitung:

Bohnen in kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Kümmel und Petersilie verrühren, dann mit den Bohnen und den kleingeschnittenen Gemüsestreifen gut mischen und durchziehen lassen. Dieser Salat ergibt etwa acht Portionen und kann gut am Vortag zubereitet und kalt gestellt werden. Er sollte allerdings unbedingt bei Zimmertemperatur serviert werden.