



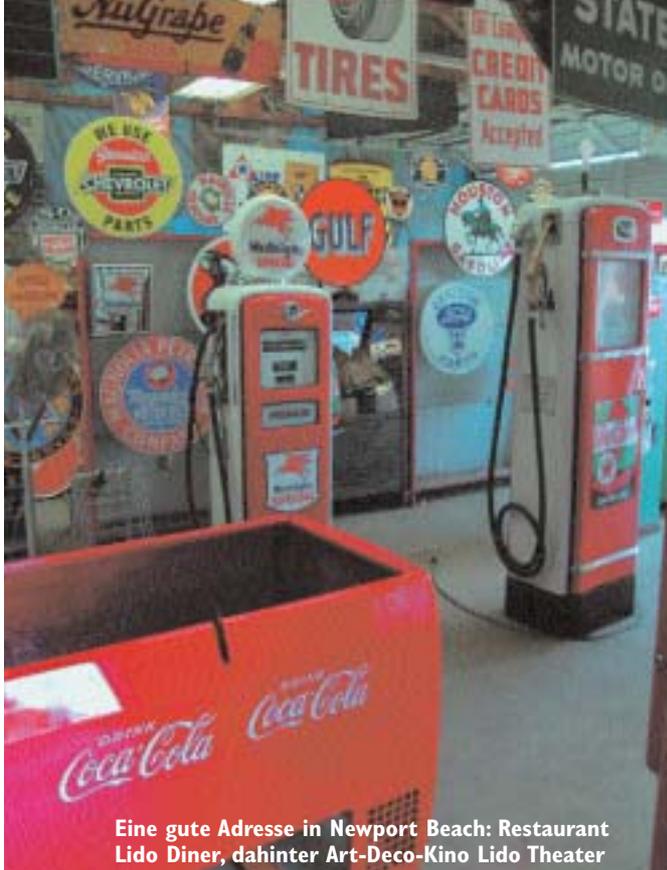
TEXAS

XXXXXX

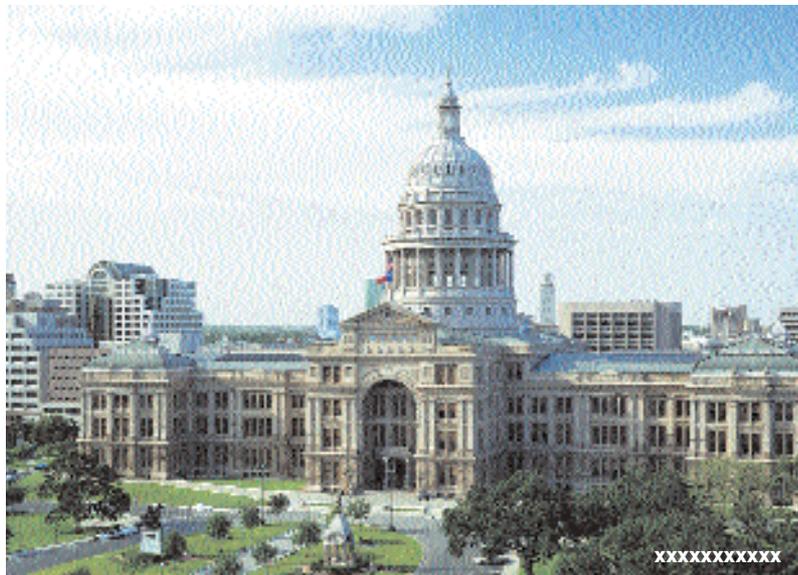
DER STAAT

mit dem (Gourmet-) Stern

Texas wird auch als Lone Star State bezeichnet, weil seine Flagge nur ein Stern ziert. Diese Tour führt Sie zu den besten Barbecue Restaurants - eine unvergeßliche Gourmet-Reise



Eine gute Adresse in Newport Beach: Restaurant Lido Diner, dahinter Art-Deco-Kino Lido Theater



XXXXXXXXXXXX

TOUR XXXXX ▶ CXXXXXXXXXX

Texas ist mit über 17,6 Millionen Einwohner der bevölkerungsmässig drittgrößte und flächenmäßig hinter Alaska der zweitgrößte Bundesstaat der USA. BBQ. Diese drei Buchstaben stehen für eine kulinarische Religion in großen Teilen der Vereinigten Staaten. Nirgends ist das offensichtlicher als im Central Texas. Weil die Kunst des Barbecues auf viele verschiedene Arten praktiziert (und buchstabiert) wird, muss man eine Reise in dieses Mekka der scharfen und würzigen Küche auf sich nehmen. Das taten wir für Sie mit dem kraftvollsten Auto, das in Amerika gebaut wurde, einer über 500 PS starken 2004 Dodge Viper SRT-10. Von Deutschland ankommend ist der sich weit ausbreitende Dallas Ft. Worth (DFW) Internationale Flughafen das Tor nach Dallas und wird von American Airlines angefliegen, die täglich Non-stop Flüge von Frankfurt anbieten.

Dallas

Weil der Flug von Frankfurt fast 10 Stunden lang und anstrengend ist, sollten Sie nach der Ankunft erst einmal in eines der Flughafen-nahen Hotels einchecken. Das erlaubt Ihnen einen frischen Start in den Morgen und gibt Ihnen außerdem die Möglichkeit, nach Dallas hinein zu fahren, um sich ein paar der Sehenswürdigkeiten anzuschauen und Ihr erstes klassisch texanisches Barbecue zu probieren. Dallas ist nicht nur die Heimatstadt der Dallas Cowboys, die momentan in Irving in der Nähe des DFW ihr Zuhause haben, sondern es ist auch wegen des schicksalhaften 22. November 1963, als Präsident John F. Kennedy erschossen wurde, bekannt. Das Gebäude, aus dem die fatalen Schüsse abgefeuert wurden, ist das Texas Schoolbook Depository, eine der meistbesuchtesten Sehenswürdigkeiten. Nicht weit davon ist das Sonny Bryan's, 2202 Inwood Road, eine von Dallas

ältesten Barbecue Restaurants. Falls Sie Pech haben, schließt das Lokal, wenn es nicht mehr sein hauseigenes, geräuchertes Fleisch hat. Glücklicherweise gehört „Sonny Bryan's“ zu einer Restaurant-Kette und es gibt noch zwei Lokale in der Nähe, eins in der 302 North Market und das andere in der 5519 Lovers Lane, Tel. 001-214-351-2024.

Probieren Sie eine Auswahl vom Huhn, Brust und Schenkel, mit Sahne Macaroni und Käse als Beilage. Da es wirklich ausgezeichnet schmeckt, können Sie es als Maßstab für alle folgenden Mahlzeiten nehmen.

Hillsboro

Am nächsten Morgen fahren Sie Richtung Süden und nehmen die Interstate 35 nach Austin. Ein Tipp auf der Strecke ist das Larry's Unique Collectibles, Tel. 001-254-582-2411, in Hillsboro, ein antiker Laden mit zahlreichen nostalgischen Erinnerungsstücken an Service

Stationen und Getränkeautomaten. Es lohnt sich, dort vorbeizuschauen, wenn Sie ein Typ sind, durch dessen Adern Benzin fließt und den das Aroma von 100-Oktan Benzin, ausgestoßen von dem Auspuff eines 911 Cabriolet oder einer Viper berauscht.

Salado

Etwa 80 Meilen südlich, in Salado, auf der selben Seite der Interstate 35, sollten Sie auch in der City Garage vorbeischaun. Es ist ein schön verwitterter Schuppen, der mit Tankstellen- und alten Autoschildern dekoriert ist. Außerdem stehen auch eine Reihe alter Gaspumpen vor dem Gebäude.

Noch etwas weiter südlich von Salado verlassen Sie die Interstate 35 bei Georgetown, Abfahrt 261, und fahren weiter durch Hill Country auf der TX 29 bis Sie Llano erreichen. Hill Country gilt als das physische und geistige Zentrum von Texas. Es liegt etwas Geheimnisvolles über dieser faszinierenden Landschaft aus Kalksteinbergen, die von dichten Eichen- und Zedernwäldern und Mezquitesträuchern überzogen werden.

Llano

Spricht man über die Heiligtümer von Texas' Barbecue, wird keines so sehr verehrt wie die Schächte von „Cooper's“

Exotische Cabriolets und Roadster wie die aktuelle Dodge Viper können Sie beispielsweise beim Autovermieter Exotic Car Rental of Texas, Tel. 001-972-633-8183 oder bei Elite Exotic Cars, www.eliteexoticcars.com mieten. Unter www.findrentalcars.com erhalten Sie die günstigsten Tarife für Cabrios in Texas



Barbecue hat in den Vereinigten Staaten seine regionalen Variationen, aber mit der Zeit verschwimmen die Unterschiede. Hauptsächlich im Südosten, im Gegensatz zu Texas, sind Saucen auf Tomaten- und Essigbasis die Regel. Umgekehrt ist Räuchern in niedriger Hitze über aromatischem Holz in Texas eher der Brauch. In Texas ist das saftige Fleisch vom Rind beliebter als Schweinestücke. Egal, welcher Art auch immer es ist, Barbecue ist wirklich ein klassisches Männer-Essen, wird meistens nur mit einer einfachen Serviette gegessen. Während man normalerweise Barbecue mit Rippenchen und der Afrikanisch-Amerikanischen Kultur assoziiert, lassen sich in Central Texas die Ursprünge des Barbecues zu Deutschen und Tschechischen Einwanderern zurückverfolgen, die sich Mitte des 19. Jahrhunderts hier niederließen. Ganz anders als die anderen Amerikaner grillten sie auch Würstchen, fügten also ihre eigene Variante zur Barbecue-Küche hinzu.

per's Old Time Pit Bar-B-Que“ in der 505 West Dallas in Llano, Tel. 001-325-247-5713. Wenn man von der Straße her eintritt, hält man zunächst an der Haupttheke, um sich sein Stück Fleisch zu wählen. Dann trägt man sein Tablett nach innen und geht durch die Service-Schlange, in der das ausgewählte Stück aufgeschnitten wird. Als nächstes wählt man seine Beilagen, zahlt für sein Essen und genießt ein einzigartiges kulinarisches Vergnügen: die Rinderbrust schmilzt geradezu im Mund, sein rauchiger Geschmack ist ein Hochgenuß für jeden Barbecue-Begeisterten. Das ist wahres Texas Barbecue auf hohem Niveau und eingeschworene Barbecue Experten zählen „Cooper's“ weithin als eines der 3 Top Barbecue-Restaurants in den Staaten.

Fredericksburg

Nach diesem außergewöhnlichem Lunch fahren Sie auf der TX 16 für etwa 40 Meilen weiter südwärts nach Fredericksburg, der wohl bekanntesten deutschen Enklave in Texas. Gegründet wurde sie am 8. Mai 1846 von deutschen Immigranten unter der Schutzherrschaft der „Gesellschaft zum Schutz der deutschen Immigranten in Texas“. Dies war die zweite

größere deutsche Kolonie in Texas nach New Braunfels im Nordosten von San Antonio. Die Stadt Fredericksburg erhielt ihren Namen vom deutschen Edelmann Prinz Frederick von Preußen, der das ranghöchste Mitglied des „Adelsvereins“ war.

Fredericksburg ist außerdem der Geburtsort von Admiral Chester W. Nimitz, Fredericksburgs bekanntestem „Sohn“. Das Admiral Nimitz State Historik Gelände-National Museum of Pacific War, Tel. 001-830-997-4779, erzählt die Geschichte des Krieges im Pazifik. Da Fredericksburg sehr im Landesinneren liegt, muss man sich wundern wie Nimitz es zu einem 5 Sterne General in der US Navy brachte.

San Antonio

Fredericksburg verlassen Sie auf der US 87 und fahren der Interstate 10 südöstlich nach San Antonio. Ein Touristenmagnet ist das Alamo Monument, das an die Schlacht im Jahre 1836 erinnert, in der sich ein kleiner Trupp von Texanern für 13 Tage in der Mission Alamo verschanzte, bis sie gegen die Streitkräfte General Santa Anna's ihr Leben verloren.

Außerdem bietet San Antonio auch den bekannten, 2km langen River Walk Distrikt, in dem sich ein Fluss durch das Herz der Stadt schlängelt. Appetit anregende Düfte wehen von den Cafés der kleinen Seitenstrassen und „Dinner Boats“ durch die Lüfte, um zu einem genüßlichen Dinner einzuladen. Aufgrund seines multikulturellen Erbes ist San Antonio ein „Zusammenprall der Kulturen“, vor allem dann, wenn es ums Essen geht. Neben der gut gewürzten Tex-Mex-Küche, können Sie sich hier an der innovativen und edel-dekorativen Southwestern Nouvelle Cuisine erfreuen oder auch an einem traditionell saftigen Texas Barbecue vom Holzkohलगrill.

Nur wenige Minuten vom River Walk Distrikt entfernt, ist das Beaugard



House, 215 Beauregard Street, Tel. 001-210-222-1198, ein guter Ort zum Übernachten, besonders wenn Sie Bed & Breakfasts bevorzugen. Außerdem liegt es sehr zentral, ein Vorteil, falls Sie sich entscheiden, einige Tage in San Antonio zu bleiben.

Luling

Nachdem Sie sich am nächsten Morgen mit einem reichhaltigem Frühstück gestärkt haben, das Ihre Gastgeber Al und Lisa Fittipaldi liebevoll zubereitet haben, fahren Sie östlich auf die Interstate 10 in Richtung Houston. Bei der Ausfahrt 632 fahren Sie ab und folgen für etwa 2 Meilen der US 183 nach Luling. Dort ist ein anderes bekanntes Texas Barbecue Restaurant, das „City Market“, 633 East Davis, Tel. 001-830-875-9019.

Sobald Sie eingetreten sind, haben Sie das Gefühl, sich wieder in den 50er Jahren zu befinden, der Zeit in der das „City Market“ gegründet wurde. Mit seinem einfachen Raucherzimmer hinten, strahlt das „City Market“ einen Hauch von Nostalgie aus. Die Karte besteht aus Schweinekoteletts, gesalzener Brust, groben Würstchen und Rippchen. Die Empfehlung des Kochs sind die sehr aromatisch schmeckenden Schweinekoteletts, die man nicht häufig auf den Speisekarten in Texas findet. Der klassische Rauchschnitt macht das Fleisch sanfter als man es erwartet.

Lockhart

Ihr nächster Halt ist ganz in der Nähe, 15 Meilen nördlich auf der US 183, die Stadt Lockhart. Die selbsternannte „Barbeque Hauptstadt Texas“, das Zuhause des weltberühmten „Kreuz Market“, 619 N.Colorado, Tel. 001-512-398-2361, ist das zweite der drei großen Barbecues in Texas laut dem bekannten Texas Monthly Magazine-eine Ehrung, die es mit „Cooper’s“ und „Louie Mueller’s“ in Taylor teilt. Das was ihm an traditioneller Authentizität fehlt, verglichen mit „Cooper’s“ und „City Market“, wird mehr als wieder gut gemacht durch die Gastlichkeit, die der Besitzer Rick Schmidt dem Besucher zu teil werden läßt, unter anderem durch geführte Touren durch die Räucherschächte. Probieren Sie die jungen geräucherten Rippchen (Prime Ribs), ein Angebot, das nicht immer bei anderen Barbecue Lokalen angeboten wird. In Lockhart kann man leicht einen Tag verbringen- indem man von einer hervorragenden Barbecue Gaststätte zur nächsten fährt.

Lesetipp: Weitere Informationen zu Texas mit ausführlichen Hotel und Restaurant-Vorschlägen finden Sie im Polyglott Apa Guide „USA - Der Westen“, 435 Seiten, 19,95 Euro, ISBN 3-8268-2449-0



Elgin

Mit dem würzigen und rauchigen Aroma von Lockhart noch in der Nase geht es auf der US 183 weiter auf die TX 21, welche nach Osten nach Bastrop verläuft. In Bastrop fahren Sie links auf die TX 95 und fahren etwa 20 Meilen bis Elgin, um am „Southside Market“, 1212 Highway 290, Tel. 001-512-281-4650, für einen kleinen Würstchen-Snack zu halten. Angeblich soll es im „Southside Market“ die wohl besten heißen Würstchen in ganz Texas gibt. Obwohl ich persönlich kein großer Würstchen-Fan bin, musste ich zustimmen...die heißen Würstchen (hot links) vom „Southside Market“ waren die besten, die ich je probiert habe.

Taylor

Letzter Stop Ihrer Reiseroute, zumindest bevor Sie sich auf Ihren Weg zurück nach Austin machen, ist „Louie Mueller’s“, das dritte der Top 3 von Texas’s Barbecues, etwa 14 Meilen nördlich von Elgin auf der TX 95. Im Buch „Legends of Texas Barbecue Cookbook“ empfiehlt Barbecue-Experte Robb Welsh ganz besonders diesen Barbecue-Tempel. Das Aroma von geräuchertem Fleisch- Rind, Schwein and Huhn- ist überwältigend. Besonders die Rinderbrust ist eine Spezialität, saftig und sehr zart.

Austin

Verlassen Sie Taylor, nehmen Sie die US 79 West zur Interstate 35. Von hier ist es nur ein Katzensprung in das Zentrum von Austin, der Hauptstadt von Texas. In Austin ist ebenso die University of Texas, was sie durch die vielen jungen Leute zu einer echten Partystadt macht. Unterstützt wird Austin darin durch seinen Ruf als Life Music Capital of the World. Auch kommt das kulturelle Angebot mit dem Texas Capitol, dem Mittelpunkt des Regierungskomplexes in der Innenstadt, der auch das Governor's Mansion und das Bob Bullock Texas State History Museum umfasst, nicht zu kurz.

Downtown können Sie zwischen zahlreichen hervorragenden Restaurants wählen: Steakhäuser, Seafood-Restaurants und Hausmannskost von Französischer, Italienischer, Mexikanischer und wenn Sie wollen auch deutscher Küche.

Ein idealer Ausgangspunkt für Ihre

Städteerkundungen könnte das leicht versnobte Four Seasons, 98 San Jacinto Blvd., Tel. 001-512-478-450, sein. Eine gute Empfehlung zum Abendessen ist das Iron Works in der Red River Street 100, Tel. 001-512-478-4855, nur ein paar Schritte entfernt. Hier essen Sie das vielleicht beste Barbecue in stilvoller Atmosphäre, dazu ein freundliches Publikum, das gerne mit Ihnen sein Wissen über Austin's Nachtleben teilt.

Wenn Sie nicht unbedingt im Four Seasons frühstücken wollen, gehen Sie einfach in das Kerbey Lane Café in der Kerbey Lane 3704, Tel. 001-512-451-1436, der Treffpunkt zum Frühstück in Austin, 24 Stunden geöffnet. Mit Ihrem Cabrio sind Sie in 20 min. dort. Nach zwei Tagen mit nichts außer Barbecue-Speisen werden Sie es genießen, in einen ganz gewöhnlichen French Toast nach Texas Art zu beißen.

Die Kerbey Lane verlassend ist es nur ein kurzer Weg zur TX 1, dem Mo-Pac-

Expressway, der Sie nördlich zur I-35 bringt zum Flughafen DFW, etwa 3 _ Stunden Autofahrt entfernt. Wenn Sie früher am Flughafen ankommen sollten, besuchen Sie das C.R.Smith Flugzeugmuseum am Highway 360, 4601 in Fort Worth. Das Highlight der Museumsausstellung ist eine vollständig restaurierte DC3, welche die amerikanische Antwort auf die Junkers 52 war.

Interessant ist auch die Multi-Media-Präsentation in Erinnerung an das Luftschiff Hindenburg, das 1937 explodierte und damit die Trans-Atlantik-Verbindung mit Luftschiffen beendete.

Info Broschürehotline Texas, Fremdenverkehrsbüro Texas /co The Mangum Group, Sonnenstr. 9, 80331 München, Tel. 089-236621-66, oder über www.travel-tex.com (nur in Englisch)

