

auf. Für ihn war traditionelles Barbecue eine Selbstverständlichkeit, bis er nach Portland, Oregon, zog, um eine Kochausbildung zu machen. Der Finalist der Kochshow »Top Chef« kocht heute im Imperial, einem Restaurant für gehobene Ansprüche. Adams Küche wendet sich an das hippe, wählerische Publikum der Westcoast-Metropole, doch in seinen Menüs finden sich überall Anklänge seiner texanischen Kindheit. »Ich bin vom Rauch besessen«, sagt er selbst. »Ich probiere wirklich alles, was in meiner Küche landet, zunächst über einem Holzfeuer aus, bevor ich etwas anderes damit anstelle.« Auf dem ersten Blick scheint sein Gericht aus grünen Bohnen mit geräucherter Rothirschzunge, Kimchi und frittiertem Ei überhaupt keine traditionellen Wurzeln zu haben. »Ja, ich weiß«, meint Adams, »aber für mich steckt so viel Texas darin. Im Grunde ist es

Grillfleisch mit eingelegtem Gemüse. Und was das Ei angeht: In Texas wird fast alles frittiert. In meinen Gerichten steckt immer jede Menge Barbecue, nur eben ganz anders, als man erwartet.«

Traditionalisten müssen sich über solche Entwicklungen keine Sorgen machen. Nur weil Leute wie Doug Adams oder ich und vielleicht auch Sie neue Wege gehen, stellen wir das traditionelle Barbecue nicht infrage. Wir erweitern es. In unserer ernährungsbesessenen, internetverbundenen Welt ändert sich alles schneller als je zuvor. Es ist also kein Zufall, dass American Barbecue an Beliebtheit weiter zunimmt. Mein Respekt vor klassischem Barbecue ist dabei ungebrochen, deshalb finden Sie in diesem Buch eine ganze Reihe entsprechender Rezepte. Aber ich habe auch solche aufgenommen, die zwar von den Klassikern

inspiriert sind, mit spielerischer Kreativität jedoch einen Schritt weitergehen. Ich hoffe, Sie probieren sie aus und verleiben sie sich im besten Sinne selbst ein. Barbecue ist am Ende das, was jeder einzelne von uns daraus macht, und am besten wird es, wenn man dabei für Neues offen bleibt. Willkommen im American Barbecue!

***IN UNSERER  
ERNÄHRUNGSBESESSENEN,  
INTERNETVERBUNDENEN WELT  
ÄNDERT SICH ALLES SCHNELLER  
ALS JE ZUVOR. ES IST ALSO KEIN  
ZUFALL, DASS AMERICAN  
BARBECUE AN BELIEBTHEIT  
WEITER ZUNIMMT.***

# AMERICAN BARBECUE IM WANDEL DER ZEIT

## 17. Jahrhundert

Bereits im 17. Jahrhundert verwendeten die Siedler in der Neuen Welt verschiedene Schreibweisen für die Art der Essenszubereitung, die sie den Indianern abgeschaut und ihren eigenen Vorstellungen angepasst hatten. Begriffe wie »Borbecue« und »Barbecu« sollten anzeigen, dass diese Methoden zivilisierter waren als die der »Wilden«.

Das ist ein wenig amüsan, denn die Barbecues der Siedler entwickelten sich häufig zu groben Raufereien zwischen betrunkenen Männern.

## **18. Jahrhundert**

Im 18. Jahrhundert veranstalteten Kandidaten für politische Ämter öffentliche Barbecues, um möglichst viele Menschen anzuziehen und mit Hilfe von Bourbon, Rum und Grillfleisch Stimmen für sich zu gewinnen. George Washington schrieb in seinem Tagebuch, dass er zwischen 1769 und 1774 sechs Barbecues besuchte. Später war er anlässlich der Grundsteinlegung des Kapitols im Jahr 1793 selbst Gastgeber eines Barbecue, bei dem ein 500 Pfund schwerer Ochse zubereitet wurde.