

# VEREINT IM GENUSS

## SPITZENKÜCHE IM MELTING POT

Wer in den USA gut essen wollte, hatte lange Zeit kaum eine Wahl: New York und Kalifornien waren die Fixsterne des Gourmethimmels, dazwischen gab es kaum etwas. Seit ein paar Jahren rücken aber stetig mehr Städte in den Vordergrund – mit einer Produktvielfalt und kreativen Ideen, die auch Europäer neidisch machen.

TEXT PHILIPP ELSBROCK



Foto: Shutterstock



**W**as für eine Weite, was für Dimensionen – für Europäer wirkt ein Besuch in den USA meistens wie ein Augenöffner für die kleine Welt, in der sie selbst leben. Auch die kulinarische Bandbreite der Vereinigten Staaten von Amerika sprengt Grenzen und setzt sich primär zusammen aus den vielfältigen Einflüssen der Einwanderer. Für gehobene Küche richten Genießer ihren Fokus meist auf die Küsten – und tatsächlich gibt es nirgendwo mehr hochklassige Restaurants als in Kalifornien und New York. Von hier kommen kulinarische Impulse für die ganze Welt. Genauso lohnt aber ein Blick ins Landesinnere, wo etwa in Texas die verfeinerte mexikanische Küche einen Siegeszug angetreten hat. Wir nehmen Sie mit auf die große Geschmackstour durch die USA – sit back and relax!

## WASHINGTON & OREGON



**D**ie Verwandlung von Lachsen in fliegende Fische geht rasant. In der einen Sekunde ruht ein armlanges Tier noch in den Händen des Verkäufers in orangener Anglerhose, und zack, schleudert er ihn unter dem Johlen der Anwesenden zu seinem Kollegen an der Waage. Hin und her geht es, mehrmals ducken sich die Zuschauer, halb erschrocken, halb belustigt, weg vor dem glitschigen Fisch. Etliche von ihnen filmen das Spektakel mit dem Handy, weshalb auf Youtube eine große Auswahl der »Flying Fish Throwing Attraction«-Videos landet. Hier, im »Pike Place Market« von Seattle, zeigt sich wieder die amerikanische Tugend, selbst die langweiligsten Abläufe in Unterhaltung zu verwandeln.

## DIE AUSWAHL IM »PIKE PLACE MARKET« IN SEATTLE REICHT VON HEILBUTT-BÄCKCHEN BIS ZU SEEIGEL UND KÖNIGSKRABBen.



Fliegende Fische im wörtlichen Sinn: Einen Besuch im »Pike Place Market« in Seattle sollten sich Gourmets und Foodies keinesfalls entgehen lassen.

Die Auswahl im Markt reicht von Heilbutt-Bäckchen über Seeigel, bietet wilde Jakobsmuscheln, Königskrabben, Shrimps – und natürlich Lachs in verschiedensten Qualitäten, auch den edlen Sockeye Salmon frisch aus der Beringsee vor Alaska, mit glänzender Haut und klaren Augen. Außerdem, das nur am Rande, befindet sich im »Pike Place Market« auch die erste Filiale der Kaffee-Kette »Starbucks«, von denen sich auf der ganzen Welt seitdem mehr als 20.000 weitere verstreut haben. Seattle, die letzte US-Metropole vor der Grenze zu Kanada, im Bundestat Washington. Mehr Westen geht nicht. Wer von hier einmal linksherum über den Globus fährt, landet auf der Halbinsel Kamtschatka, Russische Föderation, 5500 Kilometer Luftlinie entfernt. Aber auch bis nach New York sind es fast 4000 Kilometer, die Dimensionen sind gewaltig in diesem



Seafood aus dem Pazifik: Die Austern-Auswahl im preisgekrönten »The Walrus and the Carpenter« (kl. Bild) in Seattle begeistert.



riesigen Land. Der Pazifik bestimmt das Klima, an 150 Tagen fällt Nieselregeln – auch wenn gespottet wird, es regne doch nur zweimal im Jahr: von August bis April und von Mai bis Juli. Die kühlen Temperaturen des Ozeans bieten beste Bedingungen für Fisch und Seafood, und jemand, der sich damit gut auskennt, ist Renee Erickson, Inhaberin diverser Restaurants in Seattle, darunter die angesagte Seafood-Bar »The Walrus and the Carpenter«. Erickson wurde im März als Finalistin des »James Beard Awards« nominiert, einer Auszeichnung, die als Oscar der US-Gastronomie gilt.

Sechs Austernsorten weist ihre aktuelle Karte aus. Doch statt Sylt Royal und Fine de Claires stehen Namen darauf, die selbst Kennern nicht geläufig sind: Hama Hama, Summerstone, Indigo, Ichiban – fast alle kommen aus einem Radius von etwa 50 Kilometern um Seattle. Der Nordwesten der USA hat sich zu einem lohnenden Ziel für Genussreisende entwickelt. Und Weinkenner wissen es längst: Selbst Riesling wächst hier. Mosel-Spezialist Ernie Loosen ist schon vor Jahren eine Kooperation mit Chateau Ste. Michelle eingegangen.

Auch ein Stück weiter südlich, in Oregon, gibt es respektable Rieslinge. Bekannt ist der Staat vor allem für seine größte Stadt Portland. Etliche neue

Restaurants begehren die Aufmerksamkeit der Besucher, viele Entwick-

lungen werden hier vorweggenommen oder als Erstes adaptiert. Eine geniale, eigentlich nur konsequente Idee ist das mehrfach ausgezeichnete Restaurant »eem PDX«, 2019 eröffnet: Hier wird amerikanische BBQ-Kultur mit Thai-Rezepten kombiniert, etwa geräucherte Rinderbrust (Brisket) ins Curry gelegt. Der kulinarische Melting Pot in Reinkultur – wer würde das nicht gern probieren?



Beschwingt in den Nachmittagen: Bars mit US-Weinen findet man in allen größeren Städten.

## KALIFORNIEN



**V**iele Gerichte aus der Spitzenküche der USA orientieren sich an Frankreich und Europa, was verständlich und für kultivierte Amerikaner sicherlich reizvoll ist. Doch das besondere Interesse von Besuchern aus der Alten Welt wird immer dann geweckt, wenn Geschichte und Einflüsse der USA im Fokus stehen. Eindrucksvoll zu sehen ist das im »Californios« in San Francisco, wo mexikanische Traditionen die Gerichte dominieren. Für einen der beliebtesten Teller aus dem 17-Gänge-Menü räuchert Chef Val Kantu zunächst massenweise Osietra-Kaviar. Parallel lässt er Bananen am Spieß über offenem Feuer karamellisieren, mariniert sie einen Tag lang in frischer Kokosnussmilch und serviert sie schließlich auf einem Bananenblatt, mit einem Schlag Kaviar und Dulce de Leche, einer Art Karamell- >



> creme. Für ein anderes Gericht kombiniert er marinierten Red Snapper zusammen mit einem Streifen Ananas und kredenzt sie nach Schäferart (»al pastor«) auf einem Taco, der auf Tonschale gebacken wurde. Dem Guide Michelin ist das in der aktuellen Ausgabe zwei Sterne wert, die Kritikerin des »San Francisco Chronicle« schwärmte von einer »großartigen Vision für lateinamerikanisches Fine Dining«.

Höher prämiert als das »Californios« sind in Kalifornien nur sechs Restaurants, nirgendwo in den USA gibt es mehr Drei-Sterne. Allen voran Pionierin Dominique Crenn, die seit Kurzem in ihrem »Atelier« künstlich erzeugtes Fleisch einsetzt. Nur einer kleinen Schar Eingeweihter bekannt ist hierzulande hingegen der äußerst begabte Küchenchef David Kinch, der sein gefeiertes Restaurant »Manresa« in Los Gatos betreibt, dem Sitz des Streaming-Anbieters Netflix. Kinch war gerade dabei, eine Pizzeria im benachbarten Aptos einzurichten, als die ersten Lockdowns verhängt wurden. Pragmatisch veränderte er sein Angebot hin zu Familienmenüs und sicherte damit sein Überleben.

## UMFANGREICHER ALS IM NAPA VALLEY SIND DIE WEINKARTEN KAUM WO. DAS »LA TOQUE« KOMMT SOGAR AUF 2300 POSITIONEN.

Fisch und Seafood gelingen im »Manresa« südlich von San Francisco vorzüglich.



Das elegante »Manresa« im kalifornischen Los Gatos befriedigt höchste Ansprüche.

Auf dem Weg nach Los Gatos haben wir natürlich auch das Napa Valley passiert und die Hauptstadt der wichtigsten Weinregion der USA besucht. Napa steht nicht nur für Cabernet Sauvignons und Pinots der Top-Kategorie, sondern bietet auch ebenbürtige kulinarische Begleitung. Restaurants der Sterneklasse gibt es in Napa zwei: das »Kenzo«, in dem elegante japanische Küche im leichten Kaiseki-Stil sowie Edomae Sushi serviert wird. Inhaber Kenzo Tsujimoto, dessen Frau Natsuko das operative Geschäft leitet, besitzt übrigens auch noch ein renommiertes Weingut (»Kenzo Estate«) und hat sein Vermögen mit Videospiele gemacht. Großen Wert auf Wein wird auch im anderen Sterne-Restaurant des Orts gelegt: Im »La Toque« stehen 2300 Weine auf der Karte, die das moderne, international geprägte Menü von Ken Frank ebenbürtig begleiten. Natürlich lässt sich auch unterhalb eines Sterns gut speisen, etwa in »Grace's Table«, wo zum unpräzisen Essen ein gereifter

»Rocca«-Cabernet oder ein Roederer Estate aus dem Anderson Valley getrunken werden kann.

## TEXAS



Für das europäische USA-Bild unverzichtbar ist selbstverständlich ein Besuch in Texas, weshalb wir auf unserer Tour auch hier einen Stopp einlegen. Nach Alaska ist dies der flächenmäßig größte Staat, fast doppelt so groß wie Deutschland und geprägt von einer Vielzahl von Kulturen. Bis heute finden sich Spuren deutscher und osteuropäischer Einwanderer, Spaniens und Mexikos Einflüsse sind allein in der Sprache unverkennbar. Fans von großartigem Barbecue (speziell aus Rindfleisch) kommen an Texas nicht vorbei, überall im Staat finden sich kleine und größere BBQ Pits, die zartes Brisket aus





**D**IE KOMBINATION  
AUS WEIN UND  
KÜCHE GELINGT IM  
NAPA VALLEY AM  
BESTEN. AUCH SUSHI-  
FANS KOMMEN AUF  
IHRE KOSTEN.

Das sterneprämierte »Kenzo« in Napa unter Kenji Miyaiishi (Kreis) offeriert leichte Kaiseki-Küche und hervorragendes Sushi.

Fotos: beige stellt



> dem Smoker anbieten, überdimensionierte Beef Ribs, aber auch eine ganze Reihe an »Sausages«. Zu den besten Adressen im Land zählen »Franklin Barbecue« in der Hauptstadt Austin, »Cattleack« in Dallas und »Goldee's« in Fort Worth – für Fleisch, das vom Knochen fällt, für kongeniale Saucenbegleiter und besten Cole Slaw sollten auch Gourmets hier vorbeischaun.

### DER AMERIKANISCHE TRAUM

Nicht verdeckt werden vom Rauch der Barbecue-Spots sollte indes eine Richtung, die immer mächtiger wird: gehobene mexikanische Küche mit komplexen Gerichten und Aromen. An den Machern dahinter zeigt sich: Der amerikanische Traum, dessen Tod schon so oft verkündet wurde, lebt und ist äußerst vital. Ein



Hugo Ortega lebt den amerikanischen Traum: Als Einwanderer aus Mexiko stieg er auf vom Tellerwäscher zum ausgezeichneten Gastronomen. Er führt u. a. das »Xochi« (u.) in Houston.

Beispiel? Die Karriere von Hugo Ortega, der in der Öl-Metropole Houston mehrere Restaurants führt und einen so klassischen Aufstieg hingelegt hat, dass es fast schon überzeichnet wirkt. Ortega wurde in Mexiko-Stadt geboren und wanderte 1984 in die USA ein, ohne Kontakte, ohne Arbeit. Sein erster Job, so schreibt er auf seiner Homepage, war der des Tellerwäscher in einem Nachtclub. Mit Putzen verdiente er zusätzlich etwas hinzu, verbesserte sein Englisch und ergatterte schließlich einen Job als Hilfskoch in einem Café. Ein Abschluss in »Culinary Arts« im Houston Community College ermöglichte ihm schließlich, vollends in die Gastronomie einzusteigen.

Heute ist er Mitbesitzer von vier Restaurants in Houston, darunter dem angesagten (und prämierten) Restaurant »Xochi«. Beispielhaft zeigt sich im »Xochi« im »Marriott Marquis« in Houston Downtown das neue kulturelle Selbstbewusstsein der mexikanischstämmigen Einwohner, die aus dem reichhaltigen Erbe Mexikos schöpfen. Die Diversität Oaxacas steht im Fokus, knallige Farben und ungewöhnliche Zutaten nicht minder. Die Zeit, in der mexikanische Küche in den USA mit Tacos, Bohnen und Burritos assoziiert wurde, ist passé, Hugo Ortega hat im »Xochi« selbst frittierte Grashüpfer salonfähig gemacht.

Ähnliches lässt sich in San Antonio beobachten. In der ältesten Stadt Texas' leben junge Bewohner, das Durchschnittsalter liegt bei knapp 37 Jahren. In der Gastronomie toben sich kreative Macher aus, und wenn Hugo Ortega mit seinem »Xochi« der VW Golf für gehobene mexikanische Küche ist, stehen Diego Galicia und Rico Torres mit ihrem »Mixtli« für den Ferrari. In ihrer

»Progressive Mexican Cuisine« pulverisieren sie das Klischee von behäbiger, schwerer mexikanischer Kost. Bedenkenlos stellen sie im Menü Foie Gras neben Chipotle und Mole Blanco, auf der Getränkekarte steht ein »Oaxaca Old Fashioned« neben Burgunder und Champagner. Ihre Neuinterpretation der Quesadilla machte Furore in der Foodszene: einen Mais-Macaron füllen sie mit dem frischkäseähnlichen Requesón und Kürbisblütenpüree und geben als Topping Jalapeño-Pulver und Koriander hinzu.

Die Lust an Neuem, die Unerschrockenheit, an vermeintlichen Traditionen zu rütteln, machen eine USA-Reise für europäische Besucher so reizvoll. Und bevor es weiter nach Norden geht, noch ein letztes Wort zu diesem

Thema, denn die quirlige Bierbrauer-Szene von San Antonio darf nicht unerwähnt bleiben. Die deutschstämmige Brauerin Vera Deckard bringt mit »Künstler Brewing« in San Antonio nicht nur amerikanische Küche mit deutscher zusammen (»Schweinebraten Sandwich«, »Apfelkuchen Cupcake«), sondern kreiert auch Biere. Das Indian Pale Ale »Blackberry Streusel«, ein Sauerbier unter dem Namen »Not your Granny's fruitcake« und Dutzende andere Bierkreationen zeigen, wie Gründergeist und Innovationswille

jahrhundertealte Rezepte aufwirbeln – auch so mancher deutsche Brauer dürfte das mit Begeisterung erfüllen.



Abseits der Küsten ist Chicago ein fester Anlaufpunkt für Gourmets – sowohl das »Ever« von Curtis Duffy (oben) als auch das »Oriole« (links) halten zwei Sterne.

## ILLINOIS



Zum Reinkommen erstmal ein Hot Dog! Selbstverständlich nicht die langweiligen Hot Dogs, die Sie kennen, mit den Röstzwiebeln, deren Geschmack einem noch den nächsten Tag vermiesen. Nein, ein echter »Chicago Dog«, der sich biegt angesichts der Füllungen. Neben der Wurst gehören Tomatenscheiben hinein, weiße Zwiebeln, eingelegte Gurkenschnitze, Peperoni, eine Prise Sellarisalz und Senf. Und bitte kein Ketchup, versuchen Sie es gar nicht erst.

Wir sind auf unserer Tour in Chicago angekommen, die drittgrößte Stadt der USA, beliebt bei Jazzern und Gangstern – und ein Vergnügungspark für Foodies und Gourmets. Denn neben dem Hot Dog und der famosen Deep-Dish-Pizza hat Chicago auch im gehobenen Segment einiges zu bieten. Illinois und damit Chicago ist nicht umsonst einer von nur vier Staaten, in denen der Guide Michelin erscheint.

An der absoluten Spitze hat sich wenig getan: Nach wie vor das beste Restaurant bleibt das »Alinea« mit Küchenlegende Grant Achatz, der mit einem vom Corona-Virus inspirierten Gericht (die markante Form des Virus, nachgebaut als Amuse bouche) für Schlagzeilen sorgte. Graue Kokosnussasche imitierte die Hülle, gefriergetrocknete Himbeeren sollten die roten Zacken des Virus darstellen. Serviert wurde das Gericht – begleitet von einem Absinth-Cocktail, dem Impfstoff – in einem temporären Rooftop-Pop-up, das dem »Alinea« durch die Pandemie half. So mancher Gast murrte über das etwas instinktiv scheinende Gericht (auch im Team von Küchenchef Grant Achatz gab es Coronafälle), doch es gibt eben keine schlechte PR – und auch Drei-Sterne müssen in der »Windy City« um Aufmerksamkeit kämpfen.



> Die nachfolgende Generation steht jedenfalls bereit, und einer der vielversprechendsten Anwärter auf den Kocholymp ist Curtis Duffy, der schon wenige Monate nach der Eröffnung mit dem »Ever« zwei Sterne erkochte. Duffy und sein Partner Michael Muser hatten für ihr »Grace« schon die höchste Auszeichnung geholt und streben nun erneut an die Weltspitze. Wie groß das Selbstvertrauen ist, belegte schon der Eröffnungstermin im Juni 2020, mitten in der Pandemie. Die Kritik war einhellig begeistert, schon den ersten Gang des Menüs, Gurkengelee, Kokosnussmilch und Osietra-Kaviar nebst Krabbenbeinen und Cashewpulver, beschrieb der Kritiker des »Chicago Tribune« als »absoluten Show-Stopper«.

Häufig ist nicht nur die Architektur am Teller, sondern auch im Restaurant kreativer als in Europa: Highlight ist das



Die experimentelle Haute Cuisine im »Alinea« in Chicago ist seit Jahren mit drei Sternen prämiert.

Zwei-Sterne-Restaurant »Oriole«, das die Pandemie für Renovierungen nutzte und nun die Decke der Küche mit Musikplatten pflastert – ein Hingucker. Musik verbindet auch das Eigentümer-Paar Cara und Noah Sandoval, sie lernten sich bei einem »Battle of Bands« in der Highschool kennen.

## NEW YORK



Es muss eine traurige Zeit gewesen sein, als in New Yorks flirrender Foodszene die Lichter ausgingen. Am 17. März 2020 schlossen sämtliche Restaurants und Bars in der von Covid-19 stark betroffenen Weltmetropole, erlaubt waren nur noch Lieferungen. Zehntausende Büroarbeiter blieben zuhause, die eben noch pulsierenden Straßen waren auf einen Schlag menschenleer. Teils hochdekorierte Köche ließen sich von reichen Unternehmern anstellen, andere bauten ihre Küchen um zu Kantinen für Bedürftige, wieder andere wechselten die Branche. Glücklicherweise gilt die Pandemie in New York unter Optimisten seit einigen Monaten als überstanden (wieder einmal, sagen Pessimisten), und die Stadt steht vor einem Comeback. Wer es irgendwie geschafft hat, hofft jetzt auf gute Geschäfte, die Tische in – und dank eines neuen Programms der Stadt auch vor – den Restaurants seien wieder gut gefüllt, notierte die »New York Times« unlängst.

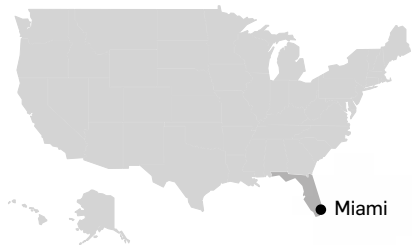
Wir sind auf der vorletzten Station unseres Roadtrips durch dieses so widersprüchliche wie großartige Land angekommen. Zu New Yorks Foodszene ließe sich spielend ein eigenes Heft füllen – siehe auch Story (ab Seite 124) von Falstaff-USA-Korrespondentin Angelika Ahrens. An der Spitze hat sich nichts getan, ein Besuch bei Daniel Humm im auf pflanzliche Kost umgestellten »Eleven Madison Park« oder im legendären »Le Bernardin« geht immer. Zwei Tipps, die noch kurz vor Redaktionsschluss reinkamen: Für den Brunch am Wochenende empfiehlt sich das »Archer & Goat« in Harlem, deren Besitzer Alex Guzman und Jenifar Chowdhury stellvertretend für den Melting Pot New York stehen: ecuadorianische, puerto-ricanische und bengalische Wurzeln vereinen sie, >



Auch nach der Umstellung auf ein pflanzenbasiertes Menü bleibt das »Eleven Madison Park« eine der Top-Adressen in New York.

> und so spannend liest sich auch ihre Speisekarte. Am Abend ist ein Besuch im schmucken »Don Angie« eine großartige Option: im Künstler-Stadtteil Greenwich Village gibt es hier hausgemachte italienische Küche auf Sterne-Niveau.

## FLORIDA



Was für ein Trip, wir sind fast am Ziel! Mit dem Auto hätte man allein auf direktem Weg von Seattle bis hier fünfeinhalbtausend Kilometer zurückgelegt, selbst die Strecke Moskau – Málaga hat tausend Kilometer weniger. Man muss das immer wieder betonen, um die europäischen Augen für die Maßstäbe dieses Landes zu sensibilisieren, die man wider besseres Wissen so leicht vergisst. Doch genug der Vergleiche, wer in Miami ankommt, unter Palmen, mit einer leichten Brise, der ist sofort bezaubert von diesem »nördlichsten Punkt Lateinamerikas«, von tropischen Nächten und dem nahen Ozean. Einflüsse vor allem aus Kuba und Puerto Rico, aber auch aus Nicaragua und



Feinstes Seafood: Das »Le Bernardin« in New York mit Chef Eric Ripert (Kreis) hält seit Jahren drei Sterne.



Honduras formen den Alltag, Spanisch hört man mindestens genauso oft wie Englisch. Ein perfekt arrangiertes Programm für einen genussreichen Kurzbesuch bietet unser Long Weekend (ab Seite 256), eine pulsierende Foodszene trägt dazu bei, dass auch der

## WER IN MIAMI ANKOMMT, IST SOFORT BEZAUBERT VOM EINFLUSS LATEINAMERIKAS, VON TROPISCHEN NÄCHTEN UND DEM OZEAN.

Guide Michelin die Stadt nun genauer beleuchtet und noch in diesem Jahr für Florida einen eigenen Führer herausbringen wird.

Man könnte diese Reise so beenden, wie sie begonnen hat – mit Seafood, Austern und Fisch. Nur dass all das auf dieser Seite des Kontinents aus dem Atlantik stammt – und man auch hier ganz neue Geschmackserlebnisse machen kann.

Für eine Ceviche, die wohl in Peru kaum besser sein könnte, geht es ins »Itamae«, das von der »New York Times« im vergangenen Jahr auf die Liste der besten Restaurants des Landes gehoben wurde. Extrem ästhetisch angerichtet, lässt sich hier peruanisch-japanische Küche genießen, etwa Leuchtkalmar mit Knoblauch-Schnittlauch in Tintenfisch-Tinte, oder eben die »Chiclayo Ceviche«, die nach der peruanischen Heimatstadt von Betreiberfamilie Chang benannt ist.

Extrem spannend und fleischlastiger ist das Konzept von »Zitz Sum«, einem Dim-Sum-Konzept, das zu den Finalisten der diesjährigen »James Beard Awards« zählt. Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Hoisin-Sauce, Gurken und Sesam, oder in der Kombination Shrimps, Thaibasilikum und Chilivinaigrette.

Was jetzt noch fehlt? Eigentlich nichts mehr. Okay, vielleicht ein Drink mit Blick aufs Meer, ein Martini oder Daiquiri, am besten gemixt von Will Thompson, einem der besten Barkeeper der Stadt.

Cheers, auf die Freiheit!

>



Das »Itamae« in Miami steht für peruanisch-japanische Küche und zählt zu den besten Restaurants des Landes.





Das »Don Angie« in Manhattan bekam jüngst einen Stern und steht für kreativ interpretierte italienische Küche.

## RESTAURANTS

### THE WALRUS & THE CARPENTER

Renee Erickson zählt zu den besten Köchinnen des Landes und bietet in ihrer Seafood-Bar das Beste aus dem Pazifik an, darunter Austern und Krabben. 4743 Ballard Ave NW, Seattle, WA 98107  
T: +1 206 3959227, thewalrusbar.com

### ARCHIPELAGO

Progressive Filipino-Küche, das Restaurant hat es jüngst auf die Shortlist des renommierten James-Beard-Awards geschafft. 5607 Rainier Ave S, Seattle, WA 98118  
archipelagoseattle.com

### EEM PDX

Großartige Melange aus Thailands Rezepten und amerikanischem Barbecue. Der amerikanische Melting Pot at its best! 3808 North Williams Avenue, Portland, OR 97227  
T: +1 971 2951645, eempdx.com

### ATELIER CRENN \*\*\*

Eine der wenigen Köchinnen, die es bis auf den Olymp geschafft haben: Dominique Crenn hält drei Sterne und beweist immer wieder Pioniergeist. 3127 Fillmore St, San Francisco, CA 94123  
T: +1 415 4400460  
ateliercrenn.com

### CALIFORNIOS \*\*

Mexikanische Küchen-Traditionen, kombiniert mit modernen Fusion-Cuisine-Elementen ergeben einen aufregenden Stil-Mix. 355 11th St, San Francisco, CA 94103  
T: +1 415 7570994  
californiossf.com

### KENZO

Das vielleicht beste Sushi im Napa Valley, außerdem gibt es hier gut gemachte Kaiseki-Küche aus Japan. Eigentümer Kenzo Tsujimoto gehört auch ein großes Weingut im Napa Valley. 1339 Pearl St, Napa, CA 94559  
T: +1 707 2942049  
kenzonapa.com

### MORIMOTO

Entspannte Atmosphäre und hervorragendes Sushi – dafür steht Masaharu Morimoto, der in den großen Städten der USA weitere Restaurants führt. 610 Main St, Napa, CA 94559  
T: +1 707 2521600, morimotonapa.com

### MANRESA \*\*\*

Küchenchef David Kinch hat südlich von San José eines der elegantesten und besten Restaurants der Westküste etabliert. Ebenfalls empfehlenswert ist seine Pizzeria »Mentone« direkt an der Küste. 320 Village Lane, Los Gatos, CA 95030  
T: +1 408 3544330, manresarestaurant.com

### FRANKLIN BBQ

Mehrfach als bester Barbecue-Spot in Texas prämiert, Warteschlangen muss man in Kauf nehmen. Dafür bekommt man Brisket, von dem auch Barack Obama schon schwärmte. 900 E 11th St, Austin, TX 78702  
T: +1 512 6531187, franklinbarbecue.com

### XOCHI

Hugo Ortega schaffte es vom Tellerwäscher zum Multigastronomen. Sein »Xochi« im Marriott Marquis Houston wurde mehrfach ausgezeichnet. 1777 Walker St, Houston, TX 77010  
T: +1 713 4003330, xochihouston.com



Hochgelobt für ihre progressive mexikanische Küche: Diego Galicia und Rico Torres im »Mixtli«.

### MIXTLI

Eines der interessantesten Restaurants in Texas: Diego Galicia und Rico Torres nutzen präkolumbianische Techniken für ihre »progressive mexikanische Küche«. 812 S Alamo St, San Antonio, TX 78205  
T: +1 210 3380746, restaurantmixtli.com

### ALINEA \*\*\*

Chef Grant Achatz bleibt der Platzhirsch in der Windy City. In seinem Restaurant bekommen Gäste moderne, experimentelle Top-Küche. 1723 N Halsted St, Chicago, IL 60614  
alinearestaurant.com

### EVER \*\*

Wenige Monate nach der Eröffnung holte dieses Restaurant gleich zwei Sterne. Und es gilt als Kandidat für den dritten. 1340 W Fulton St, Chicago, IL 60607  
ever-restaurant.com

### ORIOLE \*\*

Das Inhaberpaar bietet lässiges Fine Dining mit einem Menü, das kaum eine Woche lang gleich ist. Kein Dresscode erforderlich. 661 W Walnut St, Chicago, IL 60661  
T: +1 312 8775339, oriolechicago.com

### DON ANGIE \*

Ein Neuzugang im Kreis der Ein-Sterne: In Manhattan bekommt man gehobene italienische Küche. 103 Greenwich Ave, New York, NY 10014  
T: +1 212 8898884, donangie.com

### LE BERNARDIN \*\*\*

Seit Jahren liefert Eric Riperts Team die höchste Qualität in dieser Restaurantlegende ab. Dafür hält es – ebenfalls seit Jahren – drei Sterne. 155 W. 51st St, New York, NY 10019  
T: +1 212 5541515, le-bernardin.com

### ELEVEN MADISON PARK \*\*\*

Der Schweizer Daniel Humm gibt nicht nur den Ton in der Küche an, sondern liefert auch Impulse für die gesamte Welt des Fine Dinings. 11 Madison Ave, New York, NY 10010  
T: +1 212 8890905, elevenmadisonpark.com

### PER SE \*\*\*

Thomas Keller ist einer der berühmtesten Köche der Welt und hat auch in Europa viele Fans. 10 Columbus Circle, New York, NY 10019  
T: +1 212 8239335, thomaskeller.com

### ITAMAE

Familie Chang steht für peruanisch-japanische Küche und ein Restaurant, das die »New York Times« zu den besten des Landes zählt. 140 NE 39th St, Miami, FL 33137  
itamaemiami.com

### ZITZ SUM

Dim Sums und viele weitere asiatisch inspirierte Gerichte gibt es in diesem angesagten Lokal. 396 Alhambra Circle, Coral Gables, FL 33134  
T: +1 786 4096920, zitzsum.com