

Viel mehr als nur ein Grillfest

In Texas steht Barbecue für Lebenskultur und Identität

Nicht selten als texanischer Nationalsport bezeichnet, ist Barbecue ein Lebensgefühl. Südöstlich von Austin haben sich fünf Gemeinden zu dem Texas Barbecue Trail zusammengeschlossen. In Elgin, der „Sausage Capital of Texas“, kommen noch heute die einstigen Rezepte der deutschen Vorfahren zur Anwendung. Und in Houston, Tyler und Brady dreht sich bei verschiedenen großen und kleinen Barbecue-Meisterschaften sowie Festen alles um Steak, Rippchen & Co.

Bastrop, Taylor, Elgin, Lockhart und Luling teilen eine große Leidenschaft: das Barbecue. Jene fünf Gemeinden bilden den [Texas Barbecue Trail](#). Die Ortschaft Lockhart sticht dabei hervor, denn sie wurde von der 76. Texanischen Legislatur zur offiziellen Barbecue-Hauptstadt des Bundesstaates ernannt. Seit mehr als vier Generationen hat sich das [Lockhart Black's Restaurant](#) dieser Kochkunst verschrieben. Die meist sehr großen Fleischstücke werden langsam, bei mäßiger Temperatur in einem sogenannten Barbecue-Pit zubereitet, einem geschlossenen Grill, der in seiner Art an jene Gruben im Boden erinnert, in welchen in der Vergangenheit das Fleisch über glühender Holzkohle geräuchert wurde. Das Familienlokal, welches 1932 gegründet wurde, gilt als das älteste in Texas. Nur knapp 80 Kilometer entfernt, führt der Texas Barbecue Trail durch Elgin. Hier leistet das [Meyer's Elgin Smokehouse](#) einen entscheidenden Beitrag zum Titel als Wursthauptstadt Texas, denn noch heute wird das Grillgut nach jenem deutschen Rezept zubereitet, welches Henry Meyer im späten 18. Jahrhundert von Deutschland mit in die USA brachte.

Der seit 1900 betriebene [Kreuz Market](#) in Lockhart vertritt eine ganz eigene Haltung und wahrt damit alte Traditionen: Kein Spritzer Barbecue Sauce findet den Weg auf den Teller. Die texanische Grillkunst steht und fällt mit dem Rauch, welcher dem Fleisch das eigentliche Aroma verleiht. So wird in diesem Familienbetrieb Barbecue Sauce als Blasphemie betrachtet, die einzig kaschiert, was nicht gut und geschmackvoll ist. Die Realität sieht jedoch anders aus, denn Texaner lieben ihre Sauce und jede Familie hütet ihr Rezept wie ein Geheimnis. Bereits 1937 wurden in den *Dallas Morning News* die wichtigsten Bestandteile der texanischen Barbecue-Sauce festgehalten: Essig, Wasser, Butter, schwarzer Pfeffer und Cayennepfeffer, Ketchup oder Tomatensauce sowie Worcester-Sauce.

Den Beweis, dass Barbecue für die Texaner viel mehr ist als nur ein Grillfest oder eine spezielle Gar- bzw. Räuchermethode, liefern verschiedenste Kochwettbewerbe, Barbecue-Meisterschaften und Veranstaltungen in ganz Texas. So wird bereits Anfang März in Houston mit über 250 konkurrierenden Teams der [World's Championship Barbecue Contest](#) ausgetragen. Am 22. Mai fällt zudem der Startschuss für das jährliche [Houston Barbecue Festival](#), welches einen Einblick in die Barbecue-Szene der zweitgrößten texanischen Stadt gewährleistet. Tyler in der Piney Woods Region sowie Brady in Hill County machen die Reise in das kulinarische Texas mit dem [Red Dirt Barbecue and Music Festival](#) am 04. Mai 2019 und dem [World Championship Barbecue Goat Cook-Off](#) am 30. August und 01. September 2019 perfekt.