



KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN DEN USA



Siedlungsgeschichte der USA

Die Besiedlung des nordamerikanischen Kontinents begann vor über 15.000 Jahren. Sibirische Jäger und Sammler erreichten über eine damals noch bestehende Landbrücke über die Beringstraße das heutige Alaska und drangen über die Westküste nach Süden und von dort ostwärts vor. Die erste flächig verbreitete Kultur des Kontinents ist die auf ein Alter von 11.000 bis 10.800 Jahren datierte ist die Clovis Kultur, deren charakteristische Projektilspitzen sich an zahlreichen Fundorten im gesamten Staatsgebiet nachweisen lassen. Sie und die folgenden Kulturen der paläoindianischen Periode basierten auf der Jagd und damit auf der Megafauna, die gegen Ende der letzten Eiszeit entweder durch diese Bejagung oder infolge des Klimawandels ausstarben. In den folgenden Jahrtausenden, der archaischen Periode, lässt sich die Ausdifferenzierung regionaler Kulturen beobachten. Das Ende dieser Periode wird vom Übergang zur Landwirtschaft und der Sesshaftwerdung der Jägerkulturen markiert. Diese Entwicklung erreichte den Südwesten der USA ausgehend von Mittelamerika vor rund 5000 Jahren, erfasste in den folgenden Jahrtausenden jedoch nur Teile des Kontinents. So gingen etwa die Stämme der Pazifikküste bis in die historische Zeit nicht zum Ackerbau über, sondern lebten überwiegend vom Fischfang. Zum Zeitpunkt der Entdeckung Amerikas durch die Europäer 1492 lebten auf dem nordamerikanischen Kontinent nördlich von Mexiko schätzungsweise 7 Millionen Indianer in vielfältigen Kulturen. Die Erschließung und Besiedlung des Landes durch weiße Kolonisten führte in den nächsten Jahrhunderten zu einer demographischen Katastrophe. Die Zahl der *Native Americans* verringerte sich innerhalb von hundert Jahren nach dem ersten Kontakt mit den Europäern etwa um 90 Prozent. Lebten zu Beginn der englischen Kolonisation um 1570 auf der Ostseite des nordamerikanischen Kontinents bis zum Mississippi um 1570 circa 3 Millionen Natives, waren es 1670 noch 300.000. Im südlichen Neuengland nahm die Zahl im selben Zeitraum von 120.000 auf 12.000 ab. Besonders durch eingeschleppte Infektionskrankheiten, aber auch durch eine oft rücksichtslose Vertreibungspolitik wurden Stämme dezimiert, starben teils aus oder wurden in immer unwirtlichere Regionen abgedrängt. Heute stellen die Indianer kaum anderthalb Prozent der Gesamtbevölkerung. 1607 gilt als Gründungsjahr der ersten dauerhaften Kolonie englischer Siedler an der Ostküste Amerikas. Es kam zum Zusammenprall dreier Kulturen: indianische Ureinwohner, weiße Siedler und Sklaven aus Afrika. In diesem Jahr landeten die ersten Siedler aus England, 1620 folgten die (heute bekannteren) Pilgerväter mit der Mayflower im heutigen US-Staat Massachusetts. Diese konnten direkt in den verlassenen Indianersiedlungen Unterschlupf finden. Auch waren die Küstenindianer nun bereit, zu kooperieren und ließen sie mit Plymouth das Einfallstor der Engländer nach Nordamerika gründen. Im Jahr 1616 wurden Krankheitserreger wie Pocken-, Hepatitis- und Masernviren von Schiffrührigen eingeschleppt, als die Ureinwohner sie aufnahmen. Rund 90 Prozent der indigenen Bevölkerung erlagen während der folgenden drei Jahre den Krankheiten. Millionen von Indianern starben an tödlichen Keimen aus Europa. Dies führte zur Entvölkerung weiter Teile Nord- und Südamerikas, bevor die ersten weißen Siedler ankamen.



Throwback Brewery, NH





Wynwood Brewing Co, Miami, FL



Taproom, MT



WYNKOOP
 BREWING
 CO
 BREWED IN-HOUSE

SAMPLE POURS

WYNKOOP SAMPLE FLIGHT				\$12 (15)-\$0
UBER	MILE HIGH	S.M & S.H.	BAD HABIT	ROCKY M
LAGER	PALE ALE	PALE #2	BLONDE STOUT	OYSTERS
ALL OTHER SAMPLE POURS				\$2.50 & UP

IPA Denver, CO



Colorado



Oregon City, OR



Sierra Nevada Brewing Co, CA



Hawaii



- Nur ca. 1 Stunde nach San Francisco
- Seit 1976 weltbekannt
- 800 Weingüter insgesamt
- Auch Hotspot für Foodies
- Napa Valley Wine Train



- Produkt direkt von der Farm/
Ranch/Fischerei/Molkerei/Brauerei/
Weinanbaugebiet auf den Tisch
- Vorteile: Nachhaltigkeit, biologischer
Anbau, Unterstützung kleiner Farmen
- Erste Restaurants in den USA:
1971: Chez Panisse, Berkley, CA
1986: The Herbfarm, Washington, D.C.
- Seit 2000 stark steigende Anzahl, auch
Ketten (z.B. Sweetgreen)



- Kombination von Sightseeing, Erlebnissen mit Kulinarik
- Seattle: Signature Food Tour of Pike Place Market
- Las Vegas: Afternoon Culinary Adventures, Downtown Lip Smacking Tour, Savors of the Strip
- Portland: Downtown Portland, Mississippi Avenue, Division Street



- San Francisco: Chinatown Culinary Walking Tour; North Beach / Little Italy Culinary Walking Tour
- Los Angeles: Ethnic Neighborhoods Food & Culture, Wine & Beer-Tours
- Santa Monica: Taste of Santa Monica Walking Food Tour
- Miami: Little Havana
- Kauai: Tasting Kauai



230 Fifth Rooftop Bar, Manhattan



Westlight, Brooklyn



1 Hotel Brooklyn Bridge, NYC



The Crown, Manhattan

Little O'Clock Merle
[ON TAP]

*Absolut Lime, Freshly Squeezed Lime Juice,
Simple Syrup, Splash of Orange Juice*

Pain Killer

*Cherry Rum, Pineapple, Orange,
Coconut, Nutmeg*

Lookout Gives You Wings

*Stoli Ohranj, Cranberry Fruitation,
Red Bull Orange Edition*

Angro Mango

*Lunazul Blanco, Patron Mango,
Lillet Blanc, Simple, Grapefruit*

Bella Signora

*Galliano, Simple, Raspberry,
Campo Viejo Sparkling Rose*

Elevation

*New Amsterdam Gin, Limoncello,
White + Vine, Soda, Watermelon*

Whiskey Daisy

*Knob Creek Bourbon, Knob Creek Rye,
Orgeat, Lemon, Simple, Bitters, Mint*

City Side Sangria



Lookout & Rooftop Bar, Boston



ROOFTOP BARS



Juvia, Miami



Cindys, Chicago



ROOFTOP BARS



LondonHouse, Chicago





Freehand, Los Angeles



Waikiki Beach, Hawaii



**EAT
DRINK
&
BE HAPPY**

**HAPPY
SELLING**