

# Die Geschichte des BBQ Teil 1

by Micha - Montag, September 03, 2012

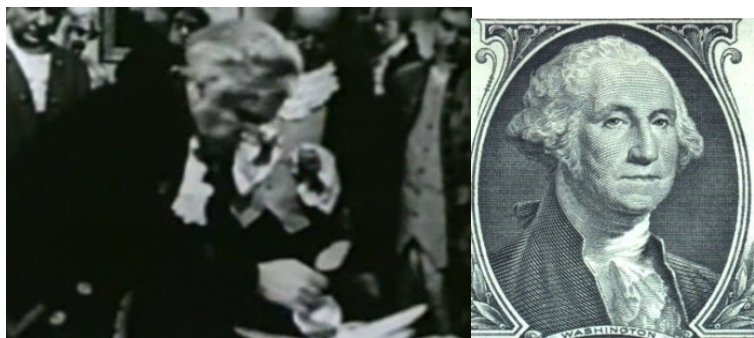
<http://blog.clickandgrill.de/index.php/die-geschichte-des-bbq-teil-1/>

Die Geschichte des BBQ beginnt im 16. Jahrhundert, als die ersten Seefahrer in “die neue Welt“ Amerika aufbrachen. Damals trafen die spanischen Eroberer in der Karibik auf die Tainos und Caribbean Indianer. Im heutigen Haiti beobachteten Sie wie die Ureinwohner Ihr Fleisch über einer Grube auf einer hölzernen Vorrichtung brieten, die das Fleisch so in Position hielt das es weder verbrannte, noch Roh blieb.



Sie nannten diese Vorrichtung Barabicu, was soviel wie “heilige Feuergrube“ bedeutet. Die Eroberer brachten Ihr Wissen mit in die neuen Kolonien, wo diese “neue“ Garmethode schnell Anklang fand, besonders aber in North Carolina, das als die Wiege des amerikanischen Barbecues gilt. Die Kreolischen Sklavenarbeiter gaben dem Barabicu den heutzutage bekannten Namen Barbecue.

In North Carolina wurden zuerst Schweine gegart die zuvor von den Europäern eingeführt wurden. Um das Jahr 1660 war das Schwein der größte Fleischlieferant der südlichen Kolonien und Barbecue war die optimale Methode diese Tiere vollständig zu verwerten. Schon damals lernten die Kolonisten ihr Schwein mit Essig zu würzen da es einen guten Kontrast zum süßen Schweinefleisch ergab und durch die Essigsäuren das Fleisch sehr viel zarter wurde. Nach 12 Stunden war das Fleisch meist fertig gegart und so zart das es leicht vom Knochen abzuziehen war. Dies war damals auch sehr wichtig da es noch keine Zahnmedizin gab und die meisten Leute nur schlechte oder gar keine Zähne hatten. Viele Menschen kamen damals nach langer Zeit wieder in den Genuss von Fleisch da es nun Butterzart war, was vorher in Europa nicht bekannt war, da hier zu dieser Zeit nur mit direkter Hitze gearbeitet wurde. Egal wie man es zubereitete, ab dem 17. Jahrhundert war ein BBQ im Süden der USA nicht nur ein normales Essen, sondern ein gesellschaftliches Großereignis. Da man den Aufwand für ein BBQ sich nicht für einen kleinen Kreis auf sich nehmen wollte, wurden Barbecues zu immer größeren Ereignissen mit immer mehr Mitessern. Häufig arteten die BBQs aus so dass damals ein Gesetz erlassen wurde um das Benehmen während eines Barbecues zu regeln, dafür findet man heute noch Belege. In Virginia wurde zum Beispiel ein Gesetz erlassen das den Umgang mit Schusswaffen während eines BBQs regelt. Damals war es keine gute Idee Gewehre auf ein BBQ mit zu nehmen.



Einer der ersten und bekanntesten Fans des Barbecues ist Georg Washington. Aus seinen Unterlagen und Notizen lässt sich entnehmen das Georg Washington fast jede Woche auf irgendeinem BBQ zu treffen war. Natürlich machte sich Washington und die anderen adligen Europäer nicht selbst die Hände an einem Barbecue dreckig, die wahren Meister der Grillgruben waren afrikanische Sklaven. Die ganze Arbeit und das Wach bleiben über Nacht wollten sich die Adligen nicht selbst zumuten und überließen das Ihren afrikanischen Sklaven, wovon es ja damals in Amerika genug gab. So gesehen waren die Sklaven die ersten wahren Meister des BBQ. Die Vorbereitungen für ein BBQ in North Carolina waren denkbar einfach, man grub eine lange etwa ein Meter tiefe Rinne und füllte sie mit glühender Kohle die man damals aus Hartholz herstellte. Dann legte man einen Rost aus kleinen Ästen und/oder Zweigen, auf die dann das auseinander geschnittene Schwein kam. Es dauerte fast 200 Jahre bis das Barbecue von den Gartenfesten den Weg ins Restaurant fand, wo es kommerziell angeboten wurde. Dieser Entwicklungsprozess hing eng mit dem Ende der Sklaverei im Jahre 1863 zusammen. Nachdem der Bürgerkrieg vorbei war nutzten viele der befreiten Sklaven Ihre Barbecuekenntnisse die Sie auf den Plantagen erworben hatten um Ihren Lebensunterhalt zu bestreiten. Wo immer Sie im Süden einen geeigneten Ort fanden, boten die befreiten Sklaven Ihr Barbecue an.



Sie eröffneten BBQ Buden und verkauften es entweder auf der Veranda, auf der Rückseite Ihrer Häuschen oder von Karren auf der Straße. Viele dieser alten Barbecuehäuschen sind heute noch zu finden und verkaufen Ihr BBQ wie vor 150 Jahren. Zur Jahrhundertwende überzogen diese ersten Stände den Süden und versorgten alle die Hunger auf ein BBQ hatten, gleichgültig ob sie nun Schwarz oder Weiß waren. Beim Barbecue gab es die Tradition das Weiße ihr Fleisch bei schwarzen Köchen kauften. Man hatte zwar nichts gegen schwarze BBQ Köche einzuwenden, aber man aß nicht in Ihren Restaurants. Auf Grund der Rassentrennungsgesetze durften Schwarze keine Geschäfte eröffnen, die auch Weiße betreten würden. Deshalb wurden die erfolgreichsten Barbucuerestaurants von Weißen unterhalten.



Die Diskriminierung konnte dennoch nicht den Erfolg afroamerikanischer Barbecue unternehmen verhindern. Als sich dann im Laufe der Zeit die Gesetze und die Einstellung der Leute änderten, erlangten die Barbecuerestaurants der Afroamerikanern Ihren legendären Ruf, der bis heute hält. Die Anfänge des amerikanischen BBQ's mögen in Carolina liegen, doch mit der Eroberung des Westens wandelte sich auch das Barbecue. Dies führte zur größten Kontroverse in der amerikanischen Kochgeschichte. Wessen BBQ ist das Beste?

In den USA existieren unzählige regionale Unterschiede des BBQ. Geographisch gibt es 4 verschiedene BBQ Zonen in den Staaten:

North – und South Carolina, Memphis, Texas und Kansas City. Dabei haben sich die regionalen Stile des BBQ haben sich unabhängig voneinander entwickelt, es war sozusagen ein natürlicher Prozess. In Memphis wusste man zum Beispiel nicht unbedingt was sich in Texas oder Kansas City in Sachen BBQ getan hat und natürlich auch umgekehrt. Jede Region grillt auf Ihre Weise, das fängt beim Fleisch an, geht über die Soßen und die Grilltechniken und endet bei der Wahl des Holzes das man zum Grillen benutzt. Meist gab die geographische Lage den Ausschlag für die Art des Holzes, die Fleischsorten und die Soßen die man verwendete. Die Leute nehmen für das BBQ das Holz aus Ihrer Umgebung und sie werden dann behaupten das entweder Mesquite Weisseiche oder Hickoryholz das Beste ist. Eigentlich sagen sie damit nur welches Holz in Ihrer Region wächst. Der Einfluss der Geschichte auf das regionale BBQ lässt sich besonders in Texas beobachten. Die meisten Texaner denken das bei Ihnen alles besser ist so auch das Barbecue und Sie verteidigen Ihr Texasbarbecue vehement. Anfang des 19. Jahrhundert zogen die Südstaatler mit Ihren Sklaven in den Osten von Texas um dort Baumwolle anzubauen.



Schon 1860 machten die Afroamerikaner 30% der Bevölkerung aus und hatten bereits Ihr Schweinebarbecue etabliert. Doch dann kamen die Rinderzüchter und übernahmen das Weideland des Staates und ab den 1870ern war Texas ein Rinderland.



Als nachdem Bürgerkrieg die texanische Rinderindustrie.Ihren Aufschwung nahm, wurde das Rindfleisch unglaublich billig. ( in Austin bekam man ein halbes Kilo Fleisch für 4 Cent) Plötzlich war es billiger Rindfleisch anstelle von Schweinefleisch zu grillen. Die texanischen Ranger behielten die besten Steaks für sich selber und überließen die minderwertigeren Stücke den Cowboys und Arbeitern.



Das unbeliebteste Stück Fleisch des Rindes war das Bruststück, oder auch die Brustspitze, das für damalige Koch und Bratverfahren zu sehnig und zäh war. Also wurde es als BBQ-Fleisch genommen. Das langsame Braten und Räuchern das sich über Stunden hinzieht und nicht nur Minuten dauert, verwandelt noch das minderwertigste Fleisch in eine köstliche und saftige Delikatesse.

Der beste Beweis dafür ist der texanische Brustspitz. Mit dem passenden Rauchgeschmack und einer Garweise bei Niedrigtemperatur und Garzeiten von über 18 Stunden verwandelt es sich zum besten Teil des Rindes überhaupt. Dieses Garverfahren wurde Cowboybarbecue genannt, obwohl Cowboys nie Barbecues abhielten. Man glaubt zwar das Cowboys große Barbecuegriller sind, aber das stimmt nicht, sie hatten einfach keine Zeit für ein BBQ. Hungrige Texaner konnten Anfang des 20. Jahrhunderts jederzeit ein Barbecue auf Ihren örtlichen Fleischmärkten erstehen. Dort wurden von tschechischen und deutschen Immigranten Fleischreste in übererdigen Räucheröfen aus Backstein zubereitet, wobei Schornsteine den Rauch abführten.



Dieses BBQ aus der alten Welt bei dem man das Fleisch durch Rauch statt Feuer garte, entwickelte sich bald zum texanischen Stil.

