

# Gastkolumne

## Brasilianisch essen?

Die Vereinigten Staaten von Amerika sind nicht unbedingt für ihre kulinarische Kultur bekannt. Für die „dickste Nation“ der Erde ist essen oft Zeitvertreib, meistens ist es nicht gut und selten gesund.

Nur wirklich prägnante regionale Küchen setzen sich international durch, was es zu dem heute global vorherr-

schenden einheitlichen Angebot an Restaurants führte, weshalb wir überall auf der Welt Pizza, Ente süß-sauer, Hamburger oder Tortillas finden.

Umso interessanter ist es, wenn man neue Restaurantkonzepte entdeckt. Und noch besser, wenn sich eine dieser lokalen Küchen mit einem geeigneten Design zu einer positiven Erfahrung für den Konsumenten entwickelt.

Eine dieser erfreulichen Entdeckungen findet sich im mittleren Westen der USA: das „Texas de Brasil“.

Seit der Gründung vor zehn Jahren hat sich dieses Restaurantkonzept in acht amerikanische Bundesstaaten ausgebreitet. Gegründet in Rio Grande do Sul, Brasilien, wagte das Unternehmen 1998 den Schritt in die USA und begann in einem für Brasilianer leicht erreichbaren Bundesstaat, in Texas.

Gegessen wird in der Tradition brasilianischer Gauchos und

südamerikanischen Cowboys, bei deren Festen verschiedenste Fleischstücke an langen Spießsen langsam über offenem Feuer gebraten und dann von Tisch zu Tisch getragen werden.

Doch der Reihe nach: Gestartet wird mit einem Aperitif an der Bar. Danach bedient man sich am Vorspeisen-Buffer. Suppen oder Salate, kleine Happen mit Meeresfrüchten, Reis, verschiedenen Brotsorten und Aufstriche.

Danach kommt eine, neben jedem Gast liegende, etwa 6 cm große Medaille ins Spiel. Diese zeigt mit zwei Seiten, eine in Rot und eine in Grün an, ob man bedient werden will oder nicht. Bei Grün bieten einem die zahllosen Gauchos mit den Spießsen unterschiedliche Fleisch- und Zubereitungsarten an. Mit einer kleinen Zange, die zum Besteck jeden Gastes gehört, nimmt man seine dünn abgeschnittenen Fleischstücke. Dazu werden Knoblauch-Kartoffelpüree und süß frittierte Bananen gegessen. Wann immer man eine Pause benötigt, dreht man die Medaille auf Rot, und niemand stört.

Ein Espresso, eine handgerollte Zigarre oder ein Caipirinha lassen den Abend genauso gemütlich ausklingen.

Sicherlich passt dieses tolle Restaurantdesign vor allem wegen dem All-you-can-eat-Angebot gut in die USA, sein Potenzial ist aber wohl noch lange nicht ausgeschöpft.

Bis demnächst,

Ihr Günther Grall

**FH-Prof. Mag. Dr. Günther Grall ist studiengangsleitender Professor für Design & Produktmanagement an der Fachhochschule Salzburg – Standort Kuchl**  
[guenther.grall@fh-salzburg.ac.at](mailto:guenther.grall@fh-salzburg.ac.at)

