



Atlanta stellt sich den kulinarischen Herausforderungen
*Die Speisekarten der Restaurantszene von Atlanta werden mit grösserer
Kultiviertheit und Vielfalt denn je umgeschrieben*

ATLANTA – Atlanta hat seinen Platz am Tisch der kulinarisch bedeutenden Städte eingenommen. Ihr Wachstum, ihre Entwicklung und Vielfalt weisen darauf hin, dass „wenn Sie Atlanta kürzlich nicht besucht haben, dann haben Sie die Welt verpasst.“

Erschwinglichkeit und Vielfalt der Restaurants und kulinarische Abwechslung, sowie mit Auszeichnungen versehene Küchenchefs sind die Schlüsselzutaten für den Erfolg der Restaurantszene in Atlanta. In den verschiedenen Stadtvierteln gibt es Restaurants, die Speisen aus aller Welt anbieten, von afrikanischer bis asiatischer Küche, über Speisen die auf verschiedenste Arten zubereitet wurden, wie zum Beispiel auf Cajun oder karibische Art, sowie Speisen aus den Gebieten von Europa bis zum mittleren Osten.

“Atlanta hat einen Zufluss von qualitativ hochstehenden Restaurants erfahren, die im Besitz der jeweiligen Küchenchefs stehen und von ihnen auch geführt werden. Diese Restaurants haben sich in kreative Konzepte weiterentwickelt. So bleibt das Speisen interessant und aufregend,“ meint Pano Karatassos, Gründer der Buckhead Life Group, einer Gruppe von 12 Restaurants, die zu den besten Restaurants in Atlanta gehören. “So wie Atlanta weiterwächst, werden Einwohner aus verschiedensten Kulturen angezogen, was die Entstehung von Restaurants mit verschiedensten kulinarischen Richtungen mit sich bringt; es gibt Tapas, Thai, brasilianische Steakhäuser, griechische Küche, Sushi und so weiter. Es scheint nicht darauf anzukommen, was für Speisen serviert werden, sie werden in der Regel mit der Unterschrift von Atlanta “südliche Gastfreundschaft” serviert – das ist immer ein riesiger Anziehungspunkt.“

Verkosten Sie die Stadt, die von den Küchenchefs als ihre Heimat bezeichnet wird
Atlanta ist als stolze Heimat für viele im Besitz der Küchenchefs stehende und von ihnen betriebene Restaurants hervorgegangen. Mit dem reifenden Gastgewerbe und dem wirtschaftlichen Anreiz werden erstklassige Küchenchefs aus dem ganzen Land herangelockt, so dass sie nach Atlanta umsiedeln und sich hier ihren Traum erfüllen, ihr eigenes Restaurant zu betreiben. Erfahren Sie das **Aria** mit Küchenchef Gerry Klaskala, in welchem die Gäste mit amerikanischer Küche und sexy Umgebung verführt werden. Der ehemalige Küchenchef des Buckhead Diner kam von den Rängen des New York Culinary Institute of America und hat eine erfolgreiche Karriere gemacht gekrönt von schwärmerischen Kritiken. Aria wurde erst kürzlich für das Jahr 2006 mit den vier Diamanten, der angesehenen Bewertung der AAA, ausgezeichnet.

Rathbun's in Inman Park ist das Konzept für moderne amerikanische Gerichte von Küchenchef Kevin Rathbun. Rathbun's wurde 2004 eröffnet, als „industriell trifft sich mit modern“ beschrieben, und hat eine moderne, jedoch pulsierende Atmosphäre. Die innovative Speisekarte erfindet südliche Delikatessen neu mit seinen kleinen Gerichten und „zweite Hypothek“-Tellern. Im Jahr 2005 eröffnete Rathbun ein zweites Konzept nebenan, genannt Krog Bar, eine mediterrane Weinbar, in der kalte Tapas serviert werden. Die Restaurantgruppe wird im Frühjahr 2007 weiter expandieren, wenn „Kevin Rathbun Steaks“, ebenfalls in Inman Park gelegen, eröffnet wird. Für das nach ihm benannte Lokal hat Rathbun bereits Auszeichnungen von den Zeitschriften *Bon Appetit*, *Travel + Leisure* und *Esquire* erhalten.

Das köstlich beliebte **JOËL** bietet französisch inspirierte Küche mit asiatischen und mediterranen Einflüssen und mit Auszeichnungen gekrönte Nachspeisen an. Der Küchenchef Joël Antunes kommt aus Frankreich, wo er bislang Positionen in französischen Restaurants der Weltklasse innehatte. Antunes übersiedelte nach den Vereinigten Staaten um die Stelle als Küchenchef im The Dining Room im The Ritz-Carlton, in Buckhead zu übernehmen. Diese Arbeitsstelle wurde zuvor von Guenter Seeger besetzt, einem weiteren angesehenen Küchenchef und Restaurateur von Atlanta. Im Jahr 2001 eröffnete Antunes seinen eigenen Betrieb und erfreute sich seither an einer Anzahl von Auszeichnungen.

Treten Sie in die Arena des **Taurus** ein, dem neuen amerikanischen Kotelett-Haus mit dem Ambiente eines Klubs aus den 50er Jahren. Küchenchef Gary Mennie, ehemaliger leitender Küchenchef des beliebten Restaurants Canoe, eröffnete dieses Restaurant im Jahr 2005 und bereitet ausgewählte Fleisch-, Wild- und Fischstücke zu, alles am Knochen geröstet für intensiveres Aroma. Ein erhöhter Sitzbereich gibt das Gefühl sich in einer Stierkampfarena zu befinden und dient als Kennzeichen seines Speisesaals.

Einst nur ein Traum der Partner Linton und Gina Hopkins, ist das **Restaurant Eugene** heute eine Realität. Küchenchef Linton Hopkins präsentiert seine Hingabe an die verschiedenen Jahreszeiten durch moderne, gehobene von klassischen Methoden gekennzeichnete, amerikanische Küche. Das polierte und elegante Dekor verleiht dem Lokal eine freundliche, sinnliche Atmosphäre, die die Talente dieser national anerkannten Künstler hervorhebt. .

“Die südliche Gastfreundschaft in Atlanta trägt zu ihrer Einzigartigkeit bei“, erklärt Karatassos. „Diese Stadt enthält eine solche Mischung von wirklich anspruchsvoller kreativer Kochkunst kombiniert mit gastfreundlicher, grosszügiger Bedienung. Hinzu kommt noch, dass auf Grund des Wachstums des Gastgewerbes jedes Restaurant wirklich einzigartig und hervorragend sein muss, nur um zu überleben. Durch diesen Wettbewerbssinn wird die Qualität der Restaurants in Atlanta höher getrieben als in anderen Städten.“

Etwas für alle Gelüste

Die kulinarische Vielfalt wird in Atlanta in den feinen Speisen, im einzigartigen Dekor und Ambiente die eine genüssliche Speiseerfahrung ausmachen, wiedergespiegelt.

Saftige Meeresfrüchte mit griechischem Einfluss findet man in Buckhead bei **KYMA**. Das kulinarische Können dieses Lokals wurde in internationalen Publikationen, einschliesslich den griechischen Zeitungen und Zeitschriften verkündet.

Das **TWO.urban licks** steht voll im Trend mit "Stadtlagerhalle-trifft-sich-mit-Aussenbezirkschick" und einer feurigen amerikanischen Speisekarte und dem grössten Grill im Lande, wo grosse Fleischstücke und ganzer Fisch über dem offenen Feuer langsam geröstet wird. Das **Rolling Bones**, ist nach der Meinung der Zeitschrift *Bon Appetit* eines der 50 heissesten Restaurants in den Vereinigten Staaten und serviert saftig Gegrilltes in einer bewusst altmodisch in Chrom gehaltenen renovierten Tankstelle.

Einflüsse aus dem Osten und die Verschmelzung damit, regieren überall in Atlanta. Die von der Zeitschrift *Food & Wine* aufgelisteten besten neuen asiatischen Restaurants im Jahr 2005 heben das elegante **Sampan** hervor, in dem gehobene chinesische Küche in einem schönen Speisesaal mit Vorhängen aus Kristall und schwarzen Lackmöbeln serviert wird, sowie das **Com Vietnamese Grill Restaurant** das sich im internationalen Korridor von Atlanta am Buford Highway befindet. Exquisite Sushi Kreationen sind an der **MF Sushi Bar** zu finden. Der Name des Restaurants ehrt den Sushi-Chef und Mitbesitzer Chris „Magic Fingers“ Kinjo, der seinen Spitznamen für die Leichtigkeit und Grazie mit der er seine gefeierte Küche kreiert, erhalten hat. Geniessen Sie den Geschmack von Thailand im **NAN**, einem Tempel für kulinarische Künste, in welchem die Gäste in die feinsten Gebiete des fernen Landes versetzt werden

“Das Gastgewerbe von Atlanta widerspiegelt die Vielfalt und Kultur, die so reichlich in der Hauptstadt des Südens vorhanden ist, „ sagt Spurgeon Richardson der Präsident des Atlanta Convention & Visitors Bureau (ACVB). “Wir haben mehr als 8,000 Restaurants im Grossraum von Atlanta, was bedeutet dass eine Person während 22 Jahren jeden Tag in einem anderen Restaurant speisen könnte.”

Reservationen empfohlen

Als Heimat von vielen mit Auszeichnungen versehenen gastronomischen Betrieben, hat Atlanta sich einen Platz unter den besten Speisedestinationen des Landes verschafft. Im Jahr 2006 verlieh der Mobil Travel Guide dem **Park 75 at the Four Seasons Hotel Atlanta** und dem **Bacchanalia** die Viersterne-Bewertung. Zwei Restaurants in Atlanta wurden mit der begehrten Fünfsterne-Bewertung ausgezeichnet, **The Dining Room** im The Ritz-Carlton, in Buckhead und **Seeger's**. Nur zwei andere Städte in Amerika teilen diesen Rang mit ebenfalls zwei Fünfsterne-Restaurants. Das aufwendige **Quinones at Bacchanalia** hat Sitzplätze für nur 38 Gäste und bietet eine Speisekarte mit fixem Preis an, mit acht oder mehr Gängen bestehend aus örtlichen und saisonbedingten Zutaten aus biologischem Anbau.

Die Zeitschrift *Forbes* hat kürzlich mehrere Restaurants in Atlanta anerkannt und in Ihren Führer "Best Business Restaurants" aufgenommen. „Bacchanalia, Seeger's und The Dining Room wurden als erstklassige Restaurants, zur Bewirtung von Kunden und zum Abschliessen von Geschäften während des Abendessens, hinzugefügt. An der Spitze der Liste als bester Ort für einen Geschäftslunch wurde der **City Grill** aufgelistet, wo

mindestens 50 % der Gäste während dem Essen arbeiten, wie die Besitzerin Karen Bremer sagte.

Geniessen Sie die Stadt

Die innenstädtischen Viertel von Atlanta geben der Atmosphäre der Restaurantszene Dimension. Die verschiedenartigen Persönlichkeiten eines jeden Gebietes beeinflussen die Speisekarten und die Einrichtungen der Lokale, was zu gut abgerundeten Speiseerlebnissen führt.

Eines der berühmtesten Stadtviertels von Atlanta ist das Buckhead. Es besteht aus vielen exklusiven Hochhäusern und stattlichen Villen. Buckhead ist seit langem ein Paradies für die jüngeren Geschäftsleute und ist als Elitegebiet von Atlanta bekannt. Es ist aber auch ein Treffpunkt für das Nachtleben und bietet einige der berühmtesten Nachtclubs und Restaurants der Stadt. Geniessen Sie Sushi zum Abendessen und ultramoderne "Verschmelzungsgerichte" im todschicken **Bluepointe** oder ziehen Sie alle Register für den wichtigsten aller Kunden im **Bone's**, dem besten Steakhaus in Atlanta. Sehen und gesehen werden im **Twist**, bei Gästen, die am liebsten spätabends essen gehen beliebt, durch seine funkelnden kleinen Teller und das Sichten der Prominenten.

Als Herz der Kunst in Atlanta anerkannt ist das Gebiet des Midtown, bekannt für die Vielfalt seiner Wohngebiete und dem jungen, dynamischen Geschäftsbezirk. Im städtischen Bistro **the GLOBE** können Sie international inspirierte Gerichte geniessen, im raffinierten **Silk** gibt es Steak, Meeresfrüchte und Sushi, zubereitet mit asiatischem Fingerspitzengefühl. Erproben Sie die heisse Szene im **Shout**, die Dachlounge komplett mit Hüttchen gibt ein wunderbares Ambiente um Tapas zu verkosten, oder Pizza vom Holzofen oder Sushi zu geniessen. Die futuristische **Piebar** kann in einem renovierten Bankgebäude aus dem Jahre 1960 gefunden werden. Dort wird Pizza serviert mit Zutaten, aus dem ganzen Universum, sowie einfallsreiche Cocktails.

Ein beliebter Ort für die jungen Geschäftsleute von Atlanta, der Bezirk Virginia-Highland ist für sein 50-jähriges Einkaufsgebiet mit einzigartigen Restaurants und Einzelhandelsläden im Familienbesitz bekannt. Dieses gemütliche, aber lebendige Viertel ist Heim des **Wisteria**, einem unauffälligen raffinierten Lokal, in dem die Seele mit modernen Gerichten aus dem Süden besänftigt wird. **La Tavola Trattoria** ist ein italienisches Restaurant in welchem einfache, aber kreative Gerichte, aus dem Süden von Italien angeboten werden. Feurige Gerichte und kühle Aromen sind auf der Speisekarte des **Sala Sabor de Mexico** zu finden, authentische mexikanische Küche in einem Lokal mit glatter, aber dennoch nachbarschaftlicher Atmosphäre.

Atlanta al Fresco

Speisen im Freien ist eine beliebte Freizeitbeschäftigung der Einwohner von Atlanta, was vom vorherrschenden milden Klima der Stadt noch mehr gefördert wird. Besuchen Sie die ausgedehnte Tequilabar im **Agave's** oder geniessen Sie hausgemischte Margaritas auf der gedeckten Terrasse mit südwestlicher Betonung. Verlangsamen Sie das Geschehen mit einem Besuch bei **Murphy's** im Gebiet von Virginia-Highland. Geniessen Sie den Aufenthalt auf einer charmanten Terrasse im Freien, und die von Frankreich und

Amerika beeinflussten Gerichte. Einige Meilen nördlich, im Herzen von Buckhead liegt das **Nava**. Dort werden im Freien einige der besten modernen südwestlichen Gerichte die in Atlanta zu finden sind, serviert.

Für gemütliches Tempo sorgt der **Horseradish Grill** in der Nähe des Chastain Parks. Gehobene südliche Gerichte werden in einem sanierten Pferdestall serviert, die Einheimischen kommen immer wieder hierher zurück. Der berühmte Chattahoochee Fluss bietet den romantischen Rahmen für Speiserlebnisse am Flussufer. Am schattigen Ufer des "Hooch" befindet sich das **Canoe** in dem kulinarische Formen vom Küchenchef Carvel Grand Gould angeboten werden.

Diese „Zutaten“ vermengen sich und Atlanta wird für seine Besucher zu einer abenteuerlichen Speisedestination. Es wird Zeit, Atlanta erneut zu verkosten!

ACVB wurde im Jahre 1913 gegründet und ist eine private gemeinnützige Organisation, die ausschliesslich zur Vermarktung des Grossraumes von Atlanta und dem Staat Georgia als eine erstklassige Tagungs-, Treffpunkt- und Freizeitdestination im regionalen, nationalen und internationalen Markt und um die Wirtschaft von Atlanta durch Tagungen und Tourismus günstig zu beeinflussen. www.atlanta.net.

###

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte die Werbeabteilung der ACVB:

Lauren Jarrell
Direktorin Werbung
404.521.6649
ljjarrell@atlanta.net

Jessica Lumsden
Werbespezialistin
404.521.6645
jlumsden@atlanta.net

Suzanne Forte
Werbespezialistin
404.521.6632
sforte@atlanta.net

Tara Burnham
Werbeassistentin
404.521.6398
tburnham@atlanta.net