

# Barbecues

Barbecue (kurz: BBQ oder Bar-B-Q) ist eine Garmethode, bei der große Fleischstücke in einer Grube oder speziellen Barbecue-Smokern langsam bei mäßiger Temperatur heißgeräuchert werden. Das Wort kann dabei sowohl die Garmethode selbst, das damit zubereitete Essen, oder auch eine Veranstaltung bezeichnen, bei der dieses Essen zubereitet wird. Verbreitet ist Barbecue vor allem in den Südstaaten der USA. Häufig zubereitetes Fleisch ist Schweinefleisch (vor allem Schweineschultern, Spareribs oder ganze Schweine) Rindfleisch (vor allem die Brust), Hammel und Geflügel. Größere Fleischstücke wie die Schultern werden nach der Zubereitung in kleinen Teilen vom Knochen gelöst und zerkleinert auf einem Sandwich gereicht. Die Barbecue-Saucen unterscheiden sich je nach Region stark, generell reichen sie von „trockenen“ Zubereitungen nur mit Gewürzen, über essig-, senf- oder tomatenbasierte Saucen bis hin zu Saucen, die vor allem aus Ketchup und Sirup bestehen.

Barbecue ist nicht nur ein wichtiges Element der Südstaatenküche, sondern hat wie jede Form der Esskultur auch eine wichtige Funktion für die Ausbildung des Identitätsgefühls. Zum einen ist es eine Aktivität, die im Süden sowohl relativ klassen- und rassenübergreifend betrieben wird und so etwas Gemeinsames konstituiert, zum anderen aber gibt es ausgeprägte regionale und lokale Unterschiede. Vergleichbar ist es in dem Sinne vage mit





