



**MM  
GY** Lieb

## PRESSEINFORMATION

### Kulinarische Spitzenklasse in Greater Fort Lauderdale: MICHELIN zeichnet lokale Gastronomie aus

Fünf herausragende Restaurants setzen neue Maßstäbe in der kulinarischen Szene

**München – 08. Mai 2025.** Von gehobenen Restaurants bis hin zu modernen Hotspots – Fort Lauderdale begeistert mit einer Vielfalt von über 4.000 kulinarischen Angeboten. Nun erhält die Gastronomieszene mit der Aufnahme von fünf lokalen Restaurants in den renommierten MICHELIN Guide auch internationale Anerkennung. Die Auszeichnung steht für außergewöhnliche Qualität sowie Genuss auf hohem Niveau und spiegelt die lukullische Exzellenz der Region wider.



V.l.n.r.: MAASS offene Küche; Heritage; Evelyn's. © Visit Lauderdale, MICHELIN, BFA, Zach Hilty

„Wir freuen uns sehr, dass Greater Fort Lauderdale erstmals im MICHELIN Guide Florida vertreten ist“, so Stacy Ritter, Präsidentin und CEO von Visit Lauderdale. „Diese Auszeichnung würdigt die Kreativität und das Können unserer Gastronomieszene – und verdeutlicht einmal mehr, wie vielfältig und besonders unsere Urlaubsdestination ist“.

#### Modernes Fine-Dining und italienische Klassiker: Restaurants mit einem MICHELIN-Stern

Im Four Seasons Hotel Fort Lauderdale lädt das **MAASS** zu einem stilvollen Fine-Dining-Erlebnis ein. Inmitten des Speisesaals gelegen, erlaubt die Theke einen intimen Blick in die Küche, in der französische Techniken auf japanische Zutaten und regionale Einflüsse aus Südflorida treffen. Zu den Signature Dishes zählen gebratene Jakobsmuschel auf Trüffelpüree, eine Neuinterpretation der klassischen Hühnersuppe sowie Koshihikari-Reis im Donabe mit Maitake-Pilzen und Comté-Schaum. Den Abschluss bildet ein kunstvolles Kakigori-Dessert, garniert mit kandierten Nüssen und frischen Himbeeren.

Einen Hauch Italien bringt das **Heritage** nach Greater Fort Lauderdale: Unter der Leitung von Chef Rino Cerbone vereint das Restaurant gewagte Aromen mit einer einladenden Atmosphäre. Auf der Speisekarte stehen hausgemachte Pasta, kreative Neuinterpretationen italienischer Klassiker und Holzofenpizza – eine ideale Balance zwischen anspruchsvoller Kulinarik und alltäglichen Gerichten.

## **Regional trifft auf international: Restaurantempfehlungen vom MICHELIN Guide**

**Daniel's, A Florida Steakhouse** verbindet klassische Steakhouse-Traditionen mit regionalen Zutaten aus Florida. Unter der Leitung von Chef Daniel Ganem erwartet die Gäste ein Menü, das die Vielfalt der Region zelebriert – mit professionell zubereiteten Steaks, frischen Meeresfrüchten und saisonalen Beilagen. Das elegante Ambiente und die Liebe zum Detail schaffen eine Atmosphäre, die sowohl für besondere Anlässe als auch für gemütliche Abende geeignet ist.

Mediterrane Köstlichkeiten mit Einflüssen aus dem Nahen Osten und Nordafrika finden Gäste im **Evelyn's**, gelegen im Four Seasons Fort Lauderdale. Intensive Aromen und kreative Kombinationen werden hier mit regionalen Meeresfrüchten, frischen Kräutern und hausgemachten Komponenten zubereitet. Das stilvolle Ambiente und der Blick auf das Meer bieten ein zwangloses und gleichzeitig gehobenes Erlebnis, das die floridianische Lebensart widerspiegelt.

**Larb Thai-Isan** bringt die Aromen Nordost-Thailands nach Greater Fort Lauderdale und bietet den Gästen eine authentische thailändisch-isanische Küche in ungezwungener Atmosphäre. Chef Brandon Salomon lässt in jedes Gericht seine regionalen Kenntnisse und Expertise als Koch einfließen – von würzigen Currys bis hin zu frischen Kräutersalaten. Das Ergebnis ist ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl traditionell als auch erfrischend anders ist.

## **Der MICHELIN-Guide**

Seit seiner Gründung im Jahr 1900 hat sich der MICHELIN-Guide von einem praktischen Reiseführer zu einem der weltweit renommiertesten Maßstäbe für gehobene Küche und Gastlichkeit entwickelt. Die fachkundigen Inspektoren des Guides bewerten die Restaurants anhand mehrerer Kriterien, darunter die Qualität der Zutaten, die Beherrschung der kulinarischen Techniken, die Harmonie der Aromen, die Persönlichkeit des Küchenchefs, die sich in der Küche widerspiegelt, und die Beständigkeit. Jedes Restaurant, das in den MICHELIN-Guide aufgenommen wird, wird aufgrund seiner kulinarischen Exzellenz ausgewählt, um den Gästen ein wirklich außergewöhnliches Dining Erlebnis zu bieten.

## **BILDMATERIAL & DISCLAIMER**

Bildmaterial zu dieser Meldung ist [hier](#) verfügbar (© wie angegeben). Allgemeines Bildmaterial zu Greater Fort Lauderdale ist [hier](#) verfügbar (©, wenn nicht anders angegeben: Visit Lauderdale).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.



## **ÜBER GREATER FORT LAUDERDALE**

Mit 39 Kilometern goldener Sandstrände und mehr als 480 Kilometern befahrbarer Wasserwege ist Greater Fort Lauderdale als Venedig Amerikas und als Yachting Capital of the World bekannt. Mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 25 Grad Celsius und jährlich mehr als 3.000 Sonnenstunden bietet die Region mit ihren 31 Gemeinden – davon acht am Strand liegende – etwas für „Everyone Under the Sun“. Einwohner aus 170 Ländern, die 147 Sprachen sprechen, sind in dieser vielfältigen Destination zuhause – und das aus gutem Grund, setzt sich die Region doch unermüdlich für Barrierefreiheit und Integration ein. Nach der Ankunft am Fort Lauderdale-Hollywood International Airport (FLL) sind sowohl der Strand als auch der Hafen Port Everglades sowie das neu erweiterte Greater Fort Lauderdale/Broward County Convention Center und die belebte Innenstadt in fünf Minuten zu erreichen. In Greater Fort Lauderdale erwarten Besucher mehr als 4.000 Restaurants, eine blühende Kunst- und Kulturszene, Craft Beer Brauereien, hippe Rooftop Bars, die Möglichkeit zu Angel- und Tauchsport sowie die beeindruckende Schönheit der Florida Everglades. Von Weltklasse-Shoppingmöglichkeiten bis hin zum Bootfahren, Yachten und Superyachten, die in den zahlreichen Marinas liegen – hier lässt es sich hervorragend leben, arbeiten und unterhalten. In der Destination gibt es mehr als 38.000 Unterkünfte in Hotels, Luxus-Spa-Resorts und Boutique-Häusern, welche die kosmopolitische Atmosphäre der Region widerspiegeln. Inspiration unter @VisitLauderdale auf Facebook, Instagram, Twitter und YouTube.

## **ÜBER VISIT LAUDERDALE**

Visit Lauderdale ist die offizielle Destinationsmarketing-Organisation für Greater Fort Lauderdale und fungiert als Tourismusabteilung für Broward County, Florida. Visit Lauderdale wirbt bei einem weltweiten Publikum von Freizeit- und Geschäftsreisenden für die 31 Gemeinden des Gebiets als idealen Ort für „Everyone Under the Sun“ in Anerkennung der vielfältigen und einladenden Atmosphäre der Region, und bucht Kongresse im Greater Fort Lauderdale/Broward County Convention Center sowie in den Hotels und Resorts der Region.

## **ÜBER MICHELIN NORTH AMERICA, Inc.**

Michelin plant den Aufbau eines führenden Herstellers von lebensverändernden Verbundwerkstoffen und Erfahrungen. Als Pionier im Bereich der technischen Werkstoffe ist Michelin seit mehr als 130 Jahren in einer herausragenden Position, um einen entscheidenden Beitrag zum menschlichen Fortschritt und zu einer nachhaltigeren Welt zu leisten. Auf der Grundlage seines umfassenden Know-hows im Bereich der Polymer-Verbundwerkstoffe entwickelt Michelin ständig Innovationen, um hochwertige Reifen und Komponenten für kritische Anwendungen in so unterschiedlichen Bereichen wie Mobilität, Bauwesen, Luftfahrt, kohlenstoffarme Energien und Gesundheitswesen herzustellen. Die hohe Sorgfalt, die in jedes Produkt einfließt, und das tiefgehende Kundenverständnis inspirieren Michelin dazu, außergewöhnliche Erlebnisse zu bieten. Dies umfasst sowohl die Bereitstellung vernetzter Lösungen auf Basis von Daten und KI für professionelle Fuhrparks als auch die Empfehlung herausragender Restaurants und Hotels, die im MICHELIN Guide sorgfältig ausgewählt wurden.



Michelin North America, Inc., mit Sitz in Greenville, S.C., beschäftigt rund 23.500 Mitarbeiter und betreibt 36 Produktionsstätten in den Vereinigten Staaten ([michelinman.com](http://michelinman.com)) und Kanada ([michelin.ca](http://michelin.ca)).

## **PRESSEKONTAKT**

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Roja Delarami & Judith Massong

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 176 21841141

E-Mail: [rdelarami@lieb-management.de](mailto:rdelarami@lieb-management.de) und [jmassong@lieb-management.de](mailto:jmassong@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)