



Apalachicola Austern



Crystal River Scalloping



Naples



Firefly Restaurant



# ESSEN & TRINKEN

**FLORIDA**



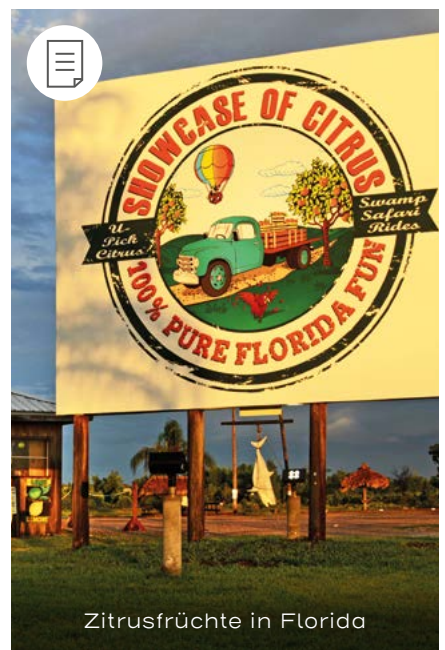
St. Augustine –  
16th Century Paella



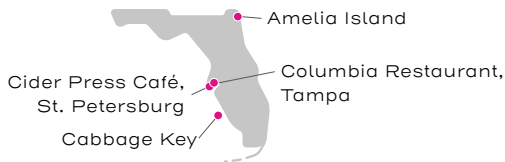
Miami Española Way



Mattison's Riverwalk Grill



Zitrusfrüchte in Florida

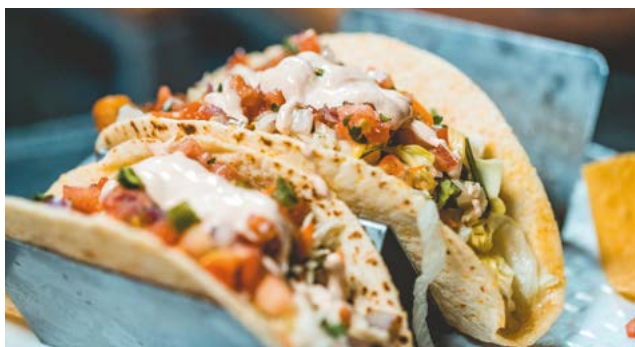


## ESSEN & TRINKEN

Mit hoher Wahrscheinlichkeit das **bekannteste Gericht aus dem Sunshine State** ist der **Key Lime Pie**. Der Legende nach wurde die Süßspeise im 19. Jahrhundert auf den Florida Keys von Aunt Sally erfunden, die hier als Köchin arbeitete. Da es weder Kühe noch Kühlschränke oder andere Kühlmöglichkeiten gab, war frische Milch Mangelware. Aus haltbarer Kondensmilch, Eigelb und Limettensaft mischte Aunt Sally die heute als Key Lime Pie bekannte Köstlichkeit. Mittlerweile gibt es unzählige Varianten des erfrischenden Nachtischs und auf den Florida Keys bietet jedes noch so kleine Restaurant eine eigene Interpretation des Kuchens an.

Das preisgekrönte **Columbia Restaurant** in Tampas geschichtsträchtigem Stadtteil **Ybor City** ist **Floridas ältestes und das größte spanische Restaurant der Welt**. Das Columbia wurde 1905 von dem kubanischen Einwanderer Casimiro Hernandez Sr. gegründet und wird immer noch von Familienmitgliedern der vierten und fünften Generation betrieben. Die Empfehlung des Küchenchefs ist Huhn auf gelbem Reis „Valenciana“ – eine Safran-Delikatesse der Extraklasse.

Bei einer Küstenlänge von über 2.000 Kilometern ist es logisch, dass **„Seafood“** im Sunshine State eine zentrale Rolle einnimmt. Wobei es auch hier **große Unterschiede von Ost- und Westküste** gibt. So werden an beiden Küsten frische Austern serviert, aber sowohl Größe als auch Geschmack unterscheiden sich an der



Atlantik- von der Golfküste. Neben bekannten Fisch-Klassikern spielen Jakobsmuscheln und Shrimps eine große Rolle. Berühmtheit erlangte **Amelia Island** als **Geburtsort der modernen Shrimp-Industrie**. Bis zu 80 Prozent aller süßen, weißen Florida-Shrimps kamen von hier. Beides zusammen wird im Mai jedes Jahres im „Isle of Eight Flags Shrimp Festival“ zelebriert. Eingeläutet von einer großen Piratenparade gibt es neben der Wahl zur Miss Shrimp auch einen Shrimpboot-Dekorationswettbewerb.

Ein Geheimtipp ist **Cabbage Key**, eine von über 400 teils unbewohnten Inseln rund um Fort Myers, die **ausschließlich mit dem Boot erreichbar** sind. Der Ausflug dorthin lohnt sich vor allem für einen Besuch des Cabbage Key Old House Restaurants. Hier kommen Gäste in den Genuss der berühmtesten Cheeseburger Floridas. Musik-Legende Jimmy Buffett pflegte hier jahrelang seinen „Cheeseburger in Paradise“ zu essen und schrieb gleich noch einen Hit darüber, den bis heute jedes Kind mitsingen kann. Besonders beeindruckend sind die **Decken und Wände**, denn sie sind mit **unzähligen Dollar-Noten verziert** und sorgen so für ein unverwechselbares Ambiente.

Doch auch Florida geht mit der Zeit: Das **Cider Press Café** verwöhnt seine Gäste in St. Petersburg mit **kreativen veganen Gerichten**. Tatsächlich hat sich das Restaurant zu einer wahren Institution in St. Pete/Clearwater entwickelt, sodass es auch von Leuten, die sich eigentlich nicht rein vegan oder vegetarisch ernähren, gerne und häufig besucht wird. Das Cider Press Café wurde übrigens **von zwei Deutschen**, Roland Strobel und Roland Everstijn, **gegründet**.



Hier geht's zum gesamten Media Kit

[www.lieb-management.de/presse/visit-florida/](http://www.lieb-management.de/presse/visit-florida/)  
 ▶ Factsheets  
 ▶ PDF „Media Kit“