



## PRESSEINFORMATION

Oktober 2023

### Hollywood für jeden Geschmack

Los Angeles Tourism – Die besten Tipps, um Hollywoods Kulinarikszenen zu erleben

**München – 31. Oktober 2023.** Die Stadt Los Angeles erklärt den heutigen Tag zum „Hollywood Sign Day“ und ehrt damit ihr bekanntestes Wahrzeichen, das 2023 sein 100-jähriges Jubiläum zelebriert. Statt Kuchen serviert Los Angeles Tourism deshalb informative Häppchen über Hollywoods florierende Kulinarikszenen. Diese entwickelt sich ständig weiter – vom Glamour des goldenen Zeitalters bis hin zur kulinarischen Welthauptstadt, die mit Street Food und preisgünstigen Gerichten, aber auch mit feiner Küche und sage und schreibe 25 Sternerestaurants ein breites Spektrum bietet. Hollywood ist hierbei ein Mikrokosmos dessen, was die kulinarische Landschaft von L.A. so außergewöhnlich macht. Hier gibt es alteingesessene Restaurants wie *Musso & Frank Grill*, die Klassiker servieren, dazu hippe neue Restaurants von Starköchen, wie Evan Funkes *Mother Wolf*, und dazu ein pulsierendes Nachtleben.

„Egal, ob man L.A. zum ersten Mal besucht oder ein Angeleno ist – Hollywood übt eine magische Anziehungskraft aus, denn es ist ein Ort, an dem Träume wahr und Geschichten zum Leben erweckt werden“, sagt Adam Burke, Präsident und CEO des Los Angeles Tourism & Convention Board. „Abgesehen von den Filmstudios, der Oscar-Verleihung und dem historischen Hollywood Sign, die die Geschichte von Tinseltown prägten, ist Hollywood ein Ort, der die Historie von Los Angeles nicht nur auf der Leinwand, sondern auch auf dem Teller erzählt. Wir laden Besucher und Einheimische gleichermaßen ein, die Geschmäcker des alten und neuen Hollywoods zu genießen, um das hundertjährige Bestehen unseres Wahrzeichens zu feiern.“



v.l.n.r.: Hollywood Sign © Hollywood Sign Trust, Osteria Mozza © Courtesy of Osteria Mozza, Hollywood Roosevelt Hotel © Los Angeles Tourism & Convention Board

## **Klassiker in Tinseltown**

Musso & Frank Grill ist ein klassisches Steakhaus und eine Hollywood-Ikone seit der Stummfilmzeit. Am Hollywood Boulevard gelegen, genießt das Restaurant seit langem den Ruf, ein Treffpunkt für Leinwandstars und Filmschaffende zu sein. Charlie Chaplin, Elizabeth Taylor, Raymond Chandler, Gary Cooper und William Faulkner waren unter anderem Stammgäste. Der legendäre Hotdog-Stand Pink's Famous Hot Dogs besteht seit 1939 und ist nicht nur beliebt bei Generationen von Angelenos. Zu den zahlreichen Kunden gehörten auch Berühmtheiten wie Orson Welles, Michael Jackson und Martha Stewart. Ein Hot Dog mit Relish, Zwiebeln, Speck, Tomaten, Sauerkraut und saurer Sahne ist sogar nach Stewart benannt. Yamashiro bedeutet auf Japanisch „Bergpalast“ und steht auf dem Gipfel eines Hügels in Los Angeles. Er wurde errichtet, um die unschätzbare Sammlung asiatischer Schätze der Brüder Bernheimer zu beherbergen. Heute bietet das über 100 Jahre alte asiatische Restaurant neben Fusionsküche auch einen spektakulären Blick auf die Stadt sowie eine atemberaubende Architektur und Gartenanlage.

## **Hollywoods Sterne- und Spitzenköche**

Gwen Butcher Shop & Restaurant ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und gehört dem TV-bekanntem australischen Koch Curtis Stone sowie seinem Bruder Luke. Sie benannten das Restaurant nach ihrer Großmutter und kreieren Gerichte, die von ihren frühen Jahren in einer Metzgerei geprägt sind. Unter der Ägide von Chefkoch Craig Hopson zelebriert die neue Shirley Brasserie im Hollywood Roosevelt Hotel authentische französisch-kalifornische Aromen mit einer umfangreichen Speisekarte sowie erstklassigen Weinen und Spirituosen. Petit Trois, ein typisches Bistro im Pariser Stil und fester Bestandteil von Hollywood, wird geführt vom bekannten Koch Ludo Lefebvre, der klassische französische Gerichte und Bistro-Klassiker wie sein allseits beliebtes französisches Omelett aufischt. Mother Wolf ist die Hommage des Chefs und Pastameisters Evan Funke an die Stadt Rom. Er serviert Gerichte aus dem antiken, pastoralen und urbanen kulinarischen Erbe der Cucina Romana, darunter hauchdünne Holzofenpizzen, saisonale Antipasti und handgemachte Nudeln.

Im neuen Tommie Hollywood speisen Besucher im Ka'teen unter freiem Himmel und genießen Spezialitäten von Wes Avila, Sternekoch und Ikone der Gastronomieszene von Los Angeles. Er wird für seine nuancierte Mischung aus regionaler kalifornischer und mexikanischer Küche geschätzt. Auf dem Menü finden sich Aromen von der Riviera Maya und der Halbinsel Yucatan mit Elementen wie Pflanzen, Palmwedeln, Tostadas, Ceviches und Tacos. Nancy Silverton, Heldin ihrer Heimatstadt L.A. und zweifache James Beard-Preisträgerin, wurde mit ihrer La Brea Bakery berühmt und ist nun der brillante Kopf hinter der Pizzeria Mozza. Im Restaurant Providence wiederum steht Nachhaltigkeit in all ihren Aspekten im Fokus, denn es verwendet nur wild gefangene, nachhaltige Produkte, verfügt über einen Dachgarten und verarbeitet Schokolade von der Bohne bis zum Dessert und komplett ohne Abfall.

## **Neue Cocktail-Bars**

Hemingway's Lounge ist eine der stilvollsten Lounges auf dem Hollywood Boulevard. Ausgestattet mit schickem Dekor, Büchern vom Boden bis zur Decke und weichen Sofas ist sie perfekt, um nach literarischen Klassikern benannte Cocktails zu schlürfen und zu Rockmusik das Tanzbein zu schwingen. Die lebendige Retro-Piano-Bar Tramp Stamp Granny's gehört dem Broadway- und „Glee“-Star Darren Criss und bietet eine schicke Art-Déco-Einrichtung mit flippigen Vintage-Möbeln, ausgeklügelte Cocktails sowie ebenfalls Live-Musik. Im Herzen von Hollywoods Vinyl District befindet sich Grandmaster Records in einem alten Aufnahmestudio, wo einst Stevie Wonder, David Bowie und die Foo Fighters auftraten. Das Restaurant bietet Gerichte wie Jakobsmuschel-Carpaccio und Schwertfisch-Puttanesca. Die 71 Studio Bar serviert Cocktails mit

Live-Musik, während die Lounge auf dem Dach mit einem der besten Ausblicke auf die Hollywood Hills, das Hollywood Sign und das Capitol Records Building begeistert.

Unweit von Grandmaster Recorders befindet sich eine Ansammlung von hippen Cocktail-Bars in direkter Nachbarschaft. Auf dem Dach des Tommie Hollywood bildet Desert 5 Spot eine Hommage an die Vintage-Vibes von Palm Springs und Pioneertown und schenkt Margaritas sowie eiskalte Biere aus. Direkt daneben bietet das Mama Shelter einen freien Blick auf das Hollywood-Zeichen und serviert neben der beeindruckenden Aussicht einfallsreiche Drinks und Snacks. Hinter dem Tommie findet sich mit der schicken Rooftop-Lounge Bar Lis ein wahres Juwel im neuen Thompson Hollywood. Hoch über dem Herzen Hollywoods fängt sie das Flair der französischen Riviera ein und empfängt Gäste mit einer raffinierten Mischung aus klassischer südfranzösischer Kultur und moderner südkalifornischer Leichtigkeit. Nur ein Katzensprung ist es zum The Highlight Room Grill auf dem Dach des Dream Hollywood. Die luxuriöse, 1.000 Quadratmeter große Outdoor-Lounge lädt mit kalifornischer Küche und Poolbereich zum Genießen ein. Auch hier haben Besucher einen Blick auf das Hollywood-Zeichen und die Skyline von L.A.

### **Aufstieg und Fall der weltbekannten Ikone**

Das Hollywood Sign wurde 1923 als Werbetafel für ein Immobilienprojekt im Beachwood Canyon errichtet und am 8. Dezember desselben Jahres zum ersten Mal beleuchtet. Die fast 14 Meter hohen weißen Buchstaben auf dem Mount Lee lauteten ursprünglich „Hollywoodland“. 1973 wurde das Wahrzeichen vom Cultural Heritage Board der Stadt Los Angeles als historisches Kulturdenkmal Nr. 111 ausgewiesen. Nach Jahrzehnten der Vernachlässigung und notdürftiger Reparaturen, sorgte die erfolgreiche Kampagne der Handelskammer von Hollywood dafür, dass das Hollywood-Zeichen Ende Oktober 1978 wieder aufgebaut werden konnte. Heute kümmert sich die gemeinnützige Stiftung Hollywood Sign Trust um dessen Instandhaltung, Reparatur und Sicherung – eine Arbeit, die Los Angeles Conservancy mit dem Preservation Award 2023 auszeichnete.

Weitere Informationen zu Los Angeles Tourism unter [www.discoverlosangeles.com](http://www.discoverlosangeles.com).

---

## **ÜBER LOS ANGELES TOURISM**

---

Das Los Angeles Tourism & Convention Board (Los Angeles Tourism) ist die gemeinnützige Organisation für Destinationsmarketing und Vertrieb der Tourismusindustrie von Los Angeles und die ultimative Informationsquelle zum Aufenthalt- und Freizeitangebot in der Region um LA.

Los Angeles ist ein dynamisches, sich ständig weiterentwickelndes Reiseziel, in dem Vielfalt gedeiht und jeder willkommen ist. Reisende entdecken das wahre LA bei der Erkundung der mehr als 30 Stadtteile, die reich an Kultur sind und eine ganz individuelle Atmosphäre versprühen. LA bietet mehr als 300 Tage warmen Sonnenschein, 120 Kilometer idyllische Küste, mehr Museen und Veranstaltungsorte für darstellende Künste als jede andere Stadt in den USA und eine innovative Kulinarikszene, die von einflussreichen Vordenkern geleitet wird. Als globale Kreativhauptstadt und Epizentrum des Sportuniversums bietet LA Besuchern aus aller Welt grenzenlose Möglichkeiten. Weitere Informationen unter [www.discoverlosangeles.com](http://www.discoverlosangeles.com) oder auf [Threads](#), [Instagram](#) und [X](#).

[Link](#) zum Foto-Download

Bildrechte: Siehe Bildbezeichnung

---

---

## KONTAKT

---

Presse:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Anja Höbler

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-15

E-Mail: [anjah@lieb-management.de](mailto:anjah@lieb-management.de)

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



Reiseveranstalter:

Ines Niehus

Tel.: +49 (0)160 380 6025

E-Mail: [ines@lieb-management.de](mailto:ines@lieb-management.de)

