



## **Frisch, frischer, floribische Küche**

**Lokale Zutaten und die Aromen der karibischen Inseln ergeben die leichte, frische Küche der Region Bradenton Gulf Islands.**

**München/Bradenton, 28. September 2021:** Aufgrund der langen Handelshistorie mit der Karibik hat sich in Florida eine ganz besondere Fusionsküche entwickelt – die floribische Küche. Wenn eine traditionelle südländische Küche auf karibische Aromen trifft, bedeutet dies viele frische Meeresspezialitäten, saisonales Gemüse und Zitrusfrüchte. An letzteren produziert Florida mehr als 70 Prozent des Angebots der Vereinigten Staaten.

Die Region [Bradenton Gulf Islands](#) mit ihren Golfinseln Anna Maria und Longboat Key lebt die floribische Küche und bietet eine vielseitige gastronomische Szene mit lockerer Atmosphäre und viel authentischen Florida Charme.

## **Fangfrische Meeresspezialitäten im ältesten Fischerdorf Floridas**

Am nördlichen Ende der Sarasota Bay liegt Cortez, das älteste Fischerdorf in Florida. Seit der Gründung im 19. Jahrhundert gehen die Anwohner von Cortez mit Stolz dem Fischfang nach. Wer hier unterwegs ist, sollte unbedingt eines der Restaurants besuchen und Zeit für die Märkte einplanen. Lohnend ist ein Abstecher zu der in den 1920er Jahren gegründeten [Star Fish Company](#), denn hier gibt es den besten Fisch und die frischesten Meeresfrüchte – vielseitig zubereitet. „Stone Crab“ gehört zu den Spezialitäten, die man unbedingt gekostet haben sollte. Zudem ist die Region bekannt für ihren Zacken- und Rotbarsch, Snook und Tarpon. Ein weiteres Highlight für alle Fischliebhaber ist die [Anna Maria Oyster Bar](#). Die einst kleine Austerbar am Anna Maria Island Pier machte sich zu einem der beliebtesten

---

### **Pressekontakt:**

Global Communication Experts GmbH, Claudia Dressler & Sieglinde Sülzenfuhs, Brabanter Straße 4, 80805 München, Tel.: +49 89 2153793-82/ -84, Mail: [bradenton-gulf-islands@gce-agency.com](mailto:bradenton-gulf-islands@gce-agency.com)

Meeresfrüchterestaurants in der Region mit gleich vier Lokalen. Gäste erwartet eine floribische Karte mit frischen Meeresfrüchten, aber auch Steaks und frische Salate.

### **Old Florida-Traditionen**

Zu den beliebtesten Hobbies der Floridianer zählen das Bootfahren und Tiefseefischen. Zwei Traditionen werden in Bradenton daher besonders hochgehalten. „Dock and Dine“ und „Hook and Cook“. Beim „Dock and Dine“ dockt man nach einem Tag auf dem Meer mit dem Boot nur wenige Schritte entfernt von einem Restaurant an, das die frischesten, saisonalen Meeresfrüchte der Umgebung serviert. Beim „Hook and Cook“ lässt man den selbstgefangenen „Catch of the Day“ in einem Restaurant nach persönlichem Geschmack zubereiten.

### **Pina Colada als Sundowner**

Da der Golf von Mexiko berühmt ist für seine prächtigen Sonnenuntergänge, ist das Betrachten des täglichen Farbenspiels ein festes Ritual, bevor man in eines der charmanten Strandrestaurants zum Dinner einkehrt. Tipp: Die „[Sandbar](#)“ direkt am Holmes Beach. Traditionell trinkt man hier zum Tages-Ausklang einen Pina Colada, der aus Rum, Coconut Creme und Ananassaft besteht – ein weiteres Indiz der starken karibischen Einflüsse.

Weitere Informationen zu Bradenton Gulf Islands finden Sie [hier](#).

### **Über Bradenton Area Convention & Visitors Bureau**

*Bradenton Gulf Islands, die Region Bradenton, Anna Maria Island und Longboat Key, liegt an der Westküste Floridas zwischen Saint Petersburg und Sarasota. Die sonnenverwöhnte Region grenzt im Norden an Tampa Bay und im Westen an den Golf von Mexiko. Die Region steht für Authentizität, Natürlichkeit und ein Maximum an Privatsphäre. Das milde Klima, die kilometerlangen Sandstrände und zahlreichen Freizeitmöglichkeiten machen Bradenton Gulf Islands zu einem facettenreichen Ganzjahres-Reiseziel.*

---

#### **Pressekontakt:**

Global Communication Experts GmbH, Claudia Dressler & Sieglinde Sülzenfuhs, Brabanter Straße 4, 80805 München, Tel.: +49 89 2153793-82/ -84, Mail: [bradenton-gulf-islands@gce-agency.com](mailto:bradenton-gulf-islands@gce-agency.com)