

Tradition am Dock, Zukunft auf dem Teller: Welthauptstadt der Steinkrabben und Kompost-Kulinarik an Florida's Paradise Coast



Frankfurt am Main, 11. September 2025 (bz) | Die Welthauptstadt der Steinkrabben befindet sich an [Florida's Paradise Coast](#). Im Oktober beginnt offiziell die Steinkrabben-Saison, was auch gebührend gefeiert wird. Doch die Region hat noch viel mehr Kulinarik zu bieten, die heraussticht: So verwandelt eine lokale Köchin in ihrem Restaurant Kompost zu kulinarischen Genüssen und anderenorts sorgen die Gerichte durch den Einsatz von Meerespflanzen für einen Nährstoffkick.

Everglades City: Die Welthauptstadt der Steinkrabben

Jedes Jahr zwischen dem 15. Oktober und dem 1. Mai verwandelt sich die Region Naples, Marco Island & Everglades in das Epizentrum der [Steinkrabben-Saison](#). Die Region gilt als Geburtsstätte der Stone-Crab-Industrie und liefert in starken Jahren bis zu 40 Prozent der gesamten Menge in Florida. Everglades City trägt dabei den Titel „Stone Crab Capital of the World“. Entlang der Waterfront arbeiten seit Generationen Familienbetriebe und prägen die Kulinarik der Paradise Coast.

Für Gäste besonders attraktiv ist der Saisonstart, der in Naples mit dem „Stone Crab Festival“, welches dieses Jahr vom 24. bis 26. Oktober in Tin City gefeiert wird. Es gibt Live-Musik, Küchen-Shows und natürlich frisch geknackte Scheren. Auch die feierliche „Blessing of the Stone Crab Fleet“ in Everglades City bietet Einblicke in die lokale Tradition rund um die Fangflotte.

Die Delikatesse gilt zudem als besonders nachhaltig gefischt: Es werden nur die Scheren entnommen, der lebende Krebs kommt zurück ins Meer und kann nachwachsen. Saison und Mindestgrößen sind streng geregelt. Für Reisende bedeutet das: authentischer Florida-Geschmack – von einfachen Seafood-Shacks bis hin zu Restaurants mit Blick auf den Golf von Mexiko.

Diese Köchin aus Naples verwandelt Kompost in kulinarische Schätze

Im [Bicyclette Cookshop](#) in Naples, zeigt Küchenchefin Kayla Pfeiffer, wie verantwortungsvolle Kulinarik in der Praxis funktioniert. Nachhaltigkeit ist kein Schlagwort, sondern das Leitprinzip ihrer Menüentwicklung.

„Kompost-inspirierte“ Gerichte nutzen Bestandteile, die sonst im Abfall landen würden: Rote-Bete-Blätter, Radieschengrün und Gemüsereste werden zu Brühen, Pestos, Ölen und Beilagen verwandelt, während unregelmäßiges Obst und Gemüse in Suppen und wöchentlich wechselnden Specials landet.

Parallel dazu gewinnt die Fermentation an Bedeutung: Kimchi, Miso und ähnliche Produkte bringen Tiefe, folgen Gesundheits- und Genussrends und öffnen die Küche für globale Aromen. Pfeiffer versteht ihr Restaurant zudem als Plattform für lokale Erzeuger mit transparenter Herkunft, kurzen Wegen und Produkten, die auf dem Teller sichtbar bleiben. Geplant sind Workshops und Events, die das Team und die Gäste befähigen sollen, Foodwaste zu reduzieren und ethisches Kochen im Alltag umzusetzen.

„Saisonalität und die Vermeidung von Verschwendungen treiben unsere Menüentwicklung an. Das steigert den Geschmack und schonst die Umwelt. Unser Ziel ist ein verantwortungsvolles, zugleich unvergessliches Geschmackserlebnis“, so Pfeiffer. Die Beispiele reichen vom Hamachi-Kragen mit geröstetem Fresno-Chili-Sud (Nutzung seltener Cuts) über fermentiertes Gemüse-Kimchi für Lunch-Sandwiches bis zur Hühnerleberpastete aus den Lebern der eigenen Brathühner – von Kopf bis zur Schwanzspitze verwertet, kreativ serviert.

Nährstoffkick aus dem Meer

Im JW Marriott Marco Island Resort rückt die Küche im Jahr 2025 den Ansatz „Essen als Medizin“ in den Mittelpunkt: In allen Restaurants werden Optionen entwickelt, die das Wohlbefinden fördern und bei denen gezielt ausgewählte Meerespflanzen zum Einsatz kommen.

Neben Sea Moss (als Gel oder Wasser) verwenden die Teams auch Meeresspargel/Queller. Diese Zutaten sind reich an Ballaststoffen und natürlichen Mineralien wie Jod, Kalzium und Kalium. Dank ihrer präbiotischen, antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften unterstützen sie eine darmfreundliche Ernährung, ein starkes Immunsystem und ein leichtes Gefühl.

Konkrete Beispiele sind der Kane Fizz, ein Cocktail aus gemörsertem Basilikum, gereiftem Rum und Mango-Ingwer-Sea-Moss-Wasser, sowie Coconut Curry Mussels mit Ingwer und Sea-Moss-Gel. Darüber hinaus werden Reste intelligent genutzt. So entstehen aus Meerespflanzen Infusionen und Begleiter, die Textur und Tiefe geben und das Thema verantwortungsvolle Küche geschmacklich erlebbar machen.

--Ende--

Passendes Bildmaterial steht Ihnen [hier zum Download](#) zur Verfügung. Bitte beachten Sie das Copyright © Naples, Marco Island & Everglades CVB, sofern nicht anderweitig vermerkt.

Pressekontakt:

BZ.COMM GmbH
Steffen Hager & Marvin Korndörfer
Hanauer Landstrasse 136 | 60314 Frankfurt am Main

Trade-Kontakt:

DiaMonde GmbH & Co. KG
Annette Eckhardt
Bubenhaldestrasse 53 | 70469 Stuttgart

ParadiseCoastFL@bz-comm.de | +49 69 256 288 0
www.bz-comm.de

Naples@diamondde.de | +49 160 363 8673
www.diamondde.de

Über Florida's Paradise Coast

Das Naples, Marco Island, Everglades Convention & Visitors Bureau (CVB) ist die offizielle Quelle für Reise- und Tourismusinformationen über Florida's Paradise Coast. Diese erstklassige Urlaubs- und Tagungsdestination im Südwesten Floridas bietet Freizeit-, Gruppen- und Geschäftsreisenden das ganze Jahr über eine Vielzahl außergewöhnlicher Möglichkeiten. Entlang der 30 Meilen langen Küste am Golf von Mexiko, die von weichen, weißen Sandstränden gesäumt wird, können Besucher eine elegante und dennoch entspannte Atmosphäre mit einer blühenden Kunst- und Kulturszene, außergewöhnlichen Restaurants und vielseitigen und luxuriösen Boutique-Einkaufserlebnissen genießen. Sportbegeisterte können zwischen mehr als 90 öffentlichen und privaten Golfplätzen, einer Vielzahl von Meisterschaftsplätzen, Pickleball- und Tennisanlagen sowie Wassersportmöglichkeiten vom Kajakfahren bis zum Segelcharter wählen. Abenteuerlustige können die weltberühmten Everglades erkunden und fotografieren – das einzige subtropische Mangrovengebiet in den USA, in dem gefährdete und seltene Tierarten in ihrem natürlichen Lebensraum leben, darunter über 350 Vogelarten.

Floridas Paradise Coast ist ein Ort, an dem das pulsierende Leben auf die Tierwelt trifft. Zu den jüngsten Auszeichnungen zählen der Titel "Nr. 1 der lebenswertesten Strandstädte der USA", "Nr. 1 der gesündesten und glücklichsten Städte Amerikas" und "eine der besten Kleinstädte der USA". Nur zwei Stunden von Miami, drei Stunden von Tampa und vier Stunden von Orlando entfernt, ist Floridas Paradise Coast über die Interstate leicht zu erreichen. Für Reisende außerhalb des Sunshine State stehen die Flughäfen Southwest Florida International Airport (RSW), Punta Gorda (PGD), Fort Lauderdale (FLL) und Miami (MIA) zur Verfügung. Weitere Informationen über Floridas Paradise Coast erhalten Sie auf ParadiseCoast.com, auf [X](#), auf [Instagram](#) und auf [Facebook](#).