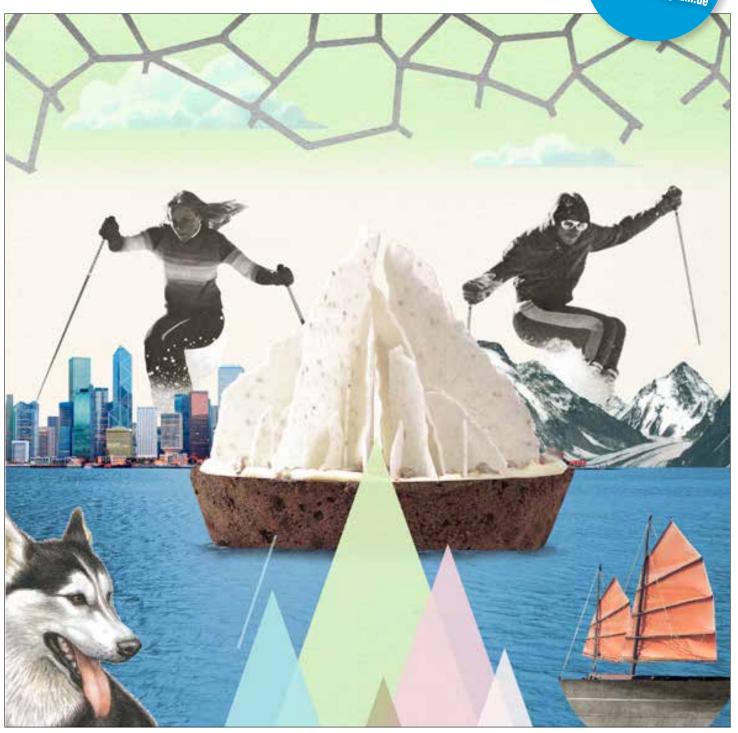
AMERICAN EXPRESS WINTER 2012

SELECTS

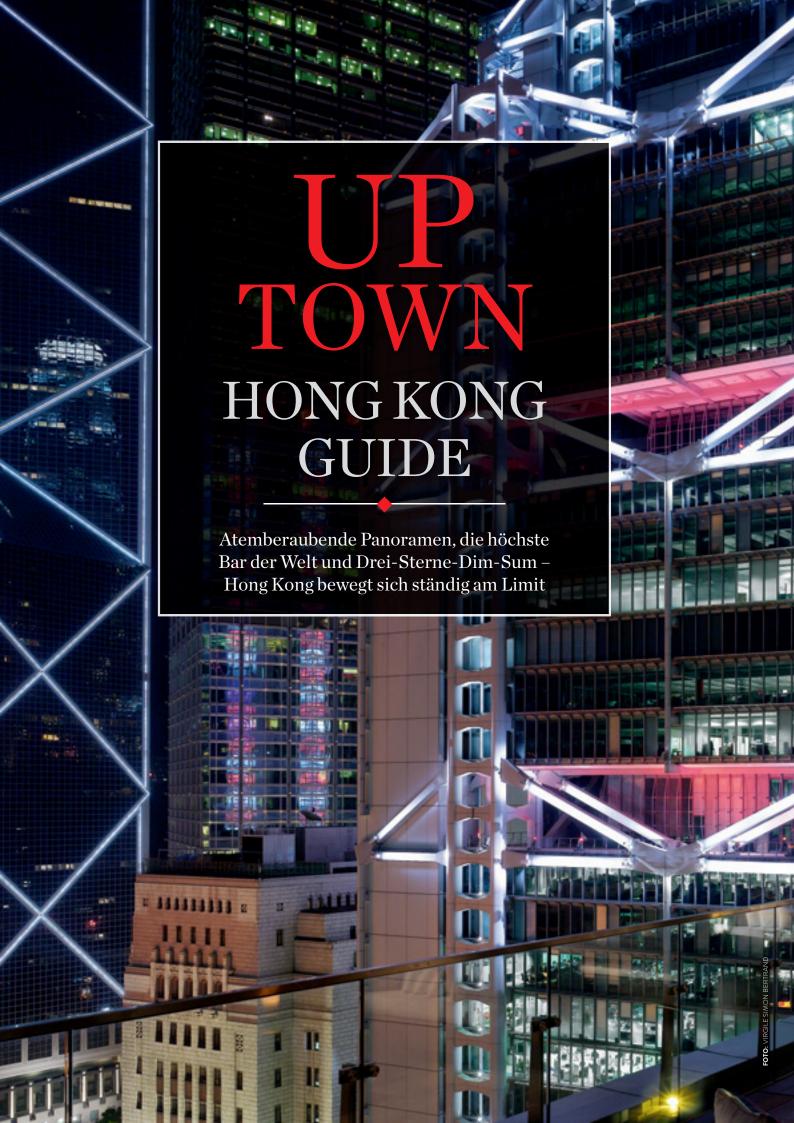
Gourmet Lifestyle Inspiration





Auf der Jagd nach DELIKATESSEN

 $Uptown\,HONG\,KONG$ – Asien-Rezepte Weihnachten $ganz\,in\,Wei\beta$

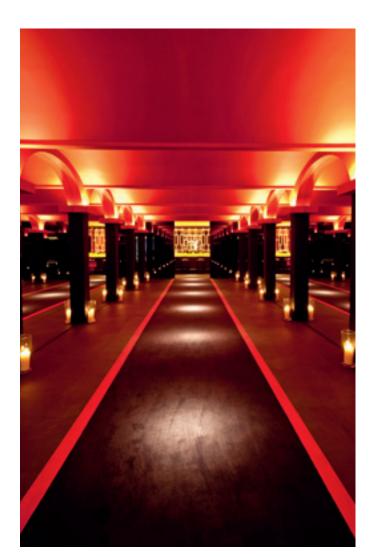














HONG KONG

Stadt der Gegensätze, Dschunken und SKYSCRAPER

W

enn in der Chater Road die Menschen nach Feierabend auf die Straßenbahn warten, dann schlägt hoch über ihren Köpfen die Stunde der Blackberrys. Die Terrasse des Armani Privé mit den weiß gepolsterten Sofas und Bar-

hockern, mit Champagnergläsern und Armani Spritz, das sind fast 5.000 Quadratmeter Networking pur. Vom Lounge Chair aus gesehen, scheint der monumentale Glasbau der Bank of China des Stararchitekten I. M. Pei zum Greifen nah. Analysten und Investmentbanker vertauschen nur den Schreibtisch im klimatisierten Büro mit dem Bartresen an der warmen Abendluft, die Geschäfte gehen weiter. Hong Kong ist eine Stadt, die keine Zeit zu verlieren hat. Die Deals werden in Asiens (neben Singapur) wichtigster Finanzmetropole rund um die Uhr gemacht, aber man lebt nach dem Motto: Wer viel arbeitet, muss auch viel feiern. Junge Leute aus aller Welt kommen für ein paar Jahre nach Hong Kong, um ihre Karriere zu beschleunigen, sie sind es, die den Nightlife-Boom der letzten Jahre beflügelt haben.

Joe Lai, der junge Manager des Armani Privé, hat ein paar Jahre in Singapur und Melbourne gearbeitet, dann zog es ihn zurück in seine Heimatstadt. "Hongkong ist eine Stadt voller Kontraste", sagt er. Tatsächlich: Während im 2011 eröffneten Armani Privé reihenweise Drinks geordert werden und im Restaurant Armani Aqua ein Stockwerk tiefer die Mädchen in den High Heels von Louboutin wie Models über den roten Teppich des Eingangsbereichs schreiten, packen ein paar Straßen weiter in der Graham Street die Marktfrauen ihre Ware zusammen. Tagsüber verwandelt sich die Straße, die eher eine steile Gasse ist, in einen jener "wet markets", wie sie für das alte Asien so prägend sind. Papayas und Pomelos, Sojabohnensprossen und Schlangenbohnen türmen sich in Bambuskörben; im Laden der Kowloon Soy Company findet man noch Soja-Saucen, die auf traditionelle Art in Hong Kong produziert werden, keine industrielle Importware wie in den Supermärkten. Ein alter Mann verkauft aus einem Korb tausendjährige Eier, jene schwarz verfärbten, gelatinösen "centenary eggs", die jedem Chinesen als Delikatesse gelten, westlichen Gaumen aber eher schwierig zu vermitteln sind.

Hongkong ist eine Stadt, in der das Alte und das Neue nach wie vor ganz nah beisammenliegen. Noch kreuzen von Zeit zu Zeit traditionelle Dschunken mit blutroten Segeln durch das Becken des Victoria Harbour, aber im Hintergrund strecken sich die glitzernden Skyscraper Kowloons in den Himmel. Das höchste und augenfälligste Gebäude auf der Festlandseite ist der 484 Meter hohe Turm des International Commerce Centre (ICC). Ganz oben, im 118. Stock, liegt die Ozone Bar, die damit wirbt, die höchstgelegene Bar der Welt zu sein. Seit ihrer Eröffnung

FOTOS: © RITZ CARLTON, ZERO LU, © ARMANI AQUA, © SHANGHAI TANG MANSION, © CUISINE C





Food-Metropole Hong Kong Nirgendwo in China isst man besser

2011 wurde sie zu einem der beliebtesten Treffpunkte. Ein Drink hier oben bei Sonnenuntergang, das zählt zu den Must-do's jedes Hong-Kong-Besuchs.

Eine der ersten, die den Trend der coolen Rooftop-Bars nach Hong Kong brachte, war Bonnie Gokson, eine bildhübsche Hong-Kong-Chinesin, die auf den Society-Seiten der örtlichen Hochglanzmagazine gerne mit raffinierten Dekolletés und der Berufsbezeichnung ,socialite' auftaucht. Sie stammt aus einer der wohlhabendsten Familien der Stadt, Inhaberin einer großen Warenhauskette, ihren Ruf als Stilikone verdankt Gokson ihren langjährigen Tätigkeiten in der Modebranche. Gelegentlich sieht man sie im Sevva, ihrem Penthouse-Lokal auf dem Dach des Prince's Building in Central, das auf rund 12.000 Quadratmetern eine Mischung aus Restaurant, Bar, Lounge und Pâtisserie bildet. Von der Panorama-Terrasse, die einmal um das ganze Gebäude herumläuft, hat man einen spektakulären Blick auf den Hafen. Vorausgesetzt, man kann den Blick abwenden von all den Hipstern, die aussehen, als seien sie direkt den Seiten des "Hong Kong Tatler" entstiegen. Schon lange vor der Happy Hour bevölkern sie das Ambiente, das Bonnie Gokson selbst als "glamchic" beschreibt. "Was ich am meisten an Hong Kong schätze", sagt sie, "das ist die Abwechslung. Sie finden hier in Central in den schicksten Malls world-class shopping und alle internationalen Designer-Labels, aber innerhalb einer halben Stunde sind Sie mitten im Grünen und können stundenlang durch unberührte Natur spazieren, ohne einer Menschenseele zu begegnen."

Von Einsamkeit kann allerdings keine Rede sein, wenn man abends gegen 22 Uhr durch die Wyndham Street geht, die zu den hippsten Party-Meilen der Stadt zählt. Sie befindet sich am unteren Rand des schon legendären Ausgehviertels um die Lan Kwai Fong, das mittlerweile aber auch als recht kommerzialisiert gilt. Hong Kongs Szenegänger weichen lieber in das etwas oberhalb gelegene Soho aus, die Wyndham Street aber hat sich behauptet, weil hier die etwas gesuchteren Adressen liegen, schicke Member-Clubs, Bars und Restaurants. Zum Beispiel der Tazmania Ballroom, für dessen Interior Design man Star-Designer Tom Dixon einfliegen ließ, der auch für den Londoner Privatclub Shoreditch House verantwortlich zeichnet. Den Tazmania Ballroom gestaltete er als futuristisch wirkende Luxus-Höhle, hier treffen sich Hong Kongs coole, junge "urbanites", um Billard zu spielen, Martini on the Rocks zu trinken und sich ein bisschen wie James Bond zu fühlen. Die Billard-Tische sind goldbeschlagen und können bei Bedarf an die Decke gehievt werden, um Platz für einen Dancefloor zu machen. Nur ein paar Türen weiter an der Wyndham Street ist auch Hong Kongs "Barkeeper of the Year" im Einsatz, der junge Australier Tom Wood, der sich selbst lieber als "Mixologist" beschreibt. Wyndham the 4th heißt die Bar, die erst im Sommer eröffnete und rasch zu einem Geheimtipp wurde. Man lässt den Trubel der Wyndham Street hinter sich, steigt vier Etagen hoch und findet sich in einer schicken Lounge

wieder. "Wyndham the 4th, das klingt wie der Name eines Earls", sagt Tom Wood. "Die Idee war, dass man sich wie zu Hause bei einem sehr wohlhabenden Freund fühlt." Ein Freund, der so ausgefallene Cocktails anbietet wie "A Blended Experience", eine Kombination aus Johnnie Walker, chinesischem Tee und einem Stück Dragon's Beard Candy, einer typisch kantonesischen Süßigkeit.

Doch nicht nur die Nightlife-Szene boomt. Hong Kong ist eine Stadt, in der sich traditionell alles ums Essen dreht. Kantonesen begrüßen sich nicht mit "Wie geht's?", sondern erkundigen sich als Erstes: "Hast du schon gegessen?" Prestigeträchtige Dinner-Adressen sind die Restaurants internationaler Celebrity-Chefs, die es in den vergangenen Jahren vermehrt nach Hong Kong zog. Der Pariser Drei-Sterne-Koch Pierre Gagnaire unterhält mit dem "Pierre" im Mandarin Oriental eine eigene Dépendance; wenn er – was mehrmals im Jahr der Fall ist – selbst in der Küche steht, ist man gut beraten, frühzeitig zu reservieren, oder braucht einen ausgebufften Concierge. Auch Alain Ducasse, Nobu und der Londoner In-Japaner Zuma betreiben sehr erfolgreiche Restaurants in Hong Kong. Talk of the Town ist derzeit das im Oktober neu eröffnete Lokal des Londoner Society-Darlings Jason Atherton, die Tapas-Bar "22 Ships" im Stadtteil Wan Chai. "Ein eigenes Restaurant in Hongkong, das ist für mich die Erfüllung eines Traums", sagt Jason Atherton. "Wie New York und London ist auch Hongkong ein echter ,melting pot' der Kulturen und der Küchen der Welt – das ist es, was die Stadt so lebendig macht."

Für Besucher ist es besonders spannend, in die kantonesische Küche einzutauchen, die als die beste Regionalküche Chinas gilt. Zumal Hongkong eine einzigartige Attraktion bietet: das einzige chinesische Restaurant der Welt, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Das Lung King Heen liegt im vierten Stock des Four Seasons Hotel mit spektakulärem Panoramablick über den Victoria Harbour und auf Kowloon. Die Dim Sum, die hier aus der Küche kommen, sind Stoff für kulinarische Legenden, delikate Appetithäppchen, noch dampfend heiß im Bastkörbchen oder auf edlem Porzellan serviert.

Zu den Lieblingen der Gäste zählen die traditionellen Teigtaschen, filigrane Päckchen aus hauchdünnem Teig, der so durchscheinend ist, dass er einen optischen Vorgeschmack auf köstliche Füllungen wie Garnelen mit chinesischem Bärlauch oder ein zart gedämpftes, buttriges Stück Hummer preisgibt. Wenn Chef Tak nach dem Essen an den Tisch kommt, um sich zu erkundigen, ob es denn geschmeckt habe, würde man nie darauf kommen, dass er der einzige mit drei Sternen ausgezeichnete Chinese weltweit ist. Er ist ein bescheidener Mann geblieben, der am liebsten in seiner Küche steht und jeden Medienrummel scheut. Fragt man ihn, woher er die Inspirationen für seine immer wieder neuen köstlichen Dim-Sum-Kreationen nimmt, dann antwortet er: "Die fallen mir in der U-Bahn ein, morgens, auf dem Weg zur Arbeit."

Dim Sum bilden das Herzstück der kantonesischen Küche, wörtlich bedeutet der Ausdruck "das Herz berühren". Man bekommt sie überall, in einfachen volkstümlichen Lokalen, in bei den Feinschmeckern der Stadt beliebten Restaurants wie "Tim's Kitchen" im traditionellen Stadtteil Sheung Wan und auch in den schick gestylten Esstempeln der neuen Art wie zum Beispiel dem "Cuisine Cuisine" im International Finance Centre. Zum fototrächtigen Panoramablick genießt man hier kreative Dim Sum, für die der Küchenchef bei den "Best of the Best Culinary Awards" der Stadt mit Gold ausgezeichnet wurde. Manche aber schwören auf Dim Sum als Katerfrühstück, nach einer langen Party-Nacht in Soho oder Lan Kwai Fong, dampfend heiß an einem Straßenstand gegessen.





Adressen

Hotels: Four Seasons Hotel

8 Finance Street, Central Tel: +852 3196 8888 www.fourseasons.com/ hongkong

Mandarin Oriental Hotel

5 Connaught Road, Central Tel: +852 2552 0111 www.mandarinoriental. com/hongkong

Essen:

Lung King Heen 8 Finance Street, Central Tel. +852 3196 8880 www.fourseasons.com/ hongkong

Pierre

5 Connaught Road, Central Tel. +852 2825 4001 www.mandarinoriental. com/hongkong

Tim's Kitchen

84-90 Bonham Strand, Sheung Wan Tel. +852 2543 5919 www.timskitchen.com.hk

Cuisine Cuisine

(im IFC) 8 Finance Street, Central Tel. +852 2393 3933 www.cuisinecuisine.hk

Rooftop-Bars/Clubs

Sevva

Prince's Building, 25th Floor, 10 Chater Road, Central Tel: (852) 2537 1388 www.sevva.hk

Ozone Bar

(im Ritz-Carlton Hotel), 118th Floor, 1 Austin Road West Kowloon Telephone: (852) 2263 2263

Armani Privé

2F Landmark Chater (Chater House) 8 Connaught Road, Central Tel. (852) 3583 2828 www.armaniprive-hk.com

Tazmania Ballroom

1/F, LKF Tower, 33 Wyndham St. Central Tel: (852) 2801 5009 www.tazmaniaballroom.com

Wyndham The 4th

4/F, 48 Wyndham Street, Central Tel. (852) 2523 8001 www.wyndham4th.hk

Cathay Pacific fliegt täglich nonstop ab Frankfurt nach Hongkong, Economy Class ab 735 Euro, Premium Economy Class ab 1515 €, Business Class ab 3455 Euro, www.cathaypacific.com, Mehr Infos: www.discoverhongkong.com

NEU UND TÄGLICH AKTUALISIERT WWW.SELECTS-MAGAZIN.DE