Hong Kong 香港

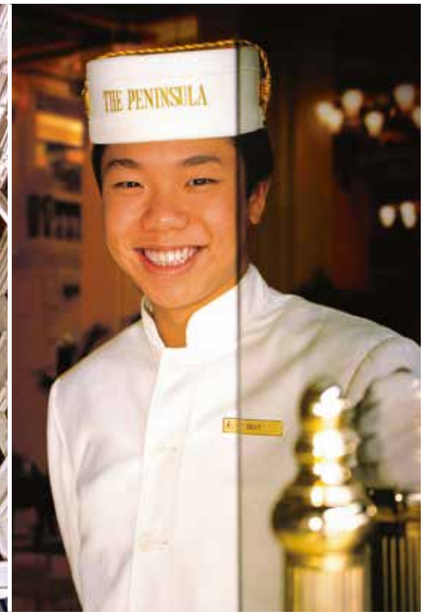
Metropole zwischen Tradition und Moderne. Magische Synthese chinesischer Tempelkultur und futuristischer Hochhausarchitektur.

FOTOGRAFIE & TEXT: CHRISTINE ZENZ

Die atemberaubende Skyline von Victoria Harbour. Chinesische Apotheken bieten exotische Medizin an. Buddhistische Tempel prägen den Alltag der Metropole

Die Metropole am Südchinesischen Meer reizt mit gewaltigen Gegensätzen. Dank der bewegten politischen Geschichte Hong Kongs haben sich westliche und chinesische Kulturen vereint und die unglaubliche Stadt zu einer der modernsten Metropolen der Welt werden lassen. Fast 8 Millionen Menschen leben hier auf dichtestem Raum. Hauptsächlich in den Ballungszentren Kowloon und Hong Kong Island, der Keimzelle der einst britischen kolonie. Ultramoderne Skylines und chinesische Tradition sind hier ein Crossover im fliessenden Wechsel. Eines der attraktivsten Verkehrsmittel ist das «Ding-Ding», alte Doppeldecker-Trams, die sich seit 1904 auf dem immer gleichen Weg von Kennedy Town der Küste entlang durch die Häuserschluchten von Hong Kong Island schlängeln. Ein wahres Eldorado für Shopaholics sind gigantische Einkaufszentren, prächtige Kaufhäuser und authentische Strassenmärkte im Stadtteil Central. Die Pulsader der Stadt fliesst südlich der Hollywood Road. Soho ist ein Schmelztiegel für exklusive, poppige, authentische und vor allen Dingen inspirierende Mode, Kunst und Szenerestaurants.

Seit mehr als 100 Jahren sind die Doppeldecker-Trams eine wichtige Verkehrsverbindung an der Nordküste von Hong Kong Island. Design-Boutiquen im Quartier Wan Chai schwappen über vor Kreativität



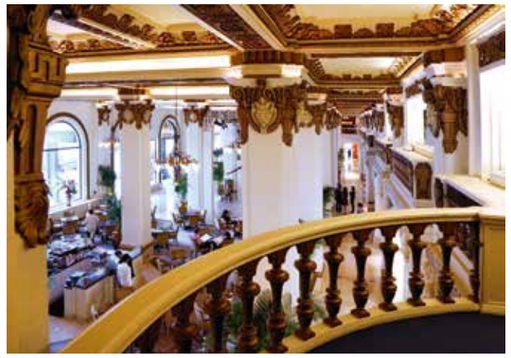
«Grand Lady» – The Peninsula Hong Kong

Im «Pen», wie das Hotel liebevoll genannt wird, spürt man die Aura, die Filmstars wie Charlie Chaplin, Liz Taylor oder Roger Moore an diesem Ort hinterlassen haben. Das prachtvolle Haus widerspiegelt Hong Kongs Vergangenheit mit einem spannenden Blick in die Zukunft.

Nach einem Tag Transitaufenthalt vor 15 Jahren, kurz nachdem Hong Kong von den Engländern an China zurückgegeben wurde, wusste ich, irgendwann muss ich nochmal hierher zurück kommen. Dass ich mit einer ausgewählten Pressegruppe für La Tavola auf diese Reise gehen sollte und zudem im ehrwürdigen Pen nächtigen würde, hätte ich nicht zu träumen gewagt.

Seit 1928 im Privatbesitz der Familie Kadoorie, steht das Haus für Luxus und Grandezza, Tradition und Design und für die kultivierte Gastlichkeit mit kulinarischen Highlights. Die «Grand Lady» residiert im Hafen von Victoria Harbour auf der Halbinsel Kowloon. Am liebsten würde ich stundenlang den Blick aus meinen Fenster über die Skyline von Hong Kong Island wandern lassen. Am schönsten ist die Aussicht bei Dämmerung, wenn alle Lichter angehen und die etwas folkloristisch anmutende Star Ferry die Bewohner auf die andere Uferseite bringt. Vergeblich suche ich nun den Lichtschalter, bis ich das moderne Tablet auf meinem Nachttisch entdecke. Sehr bedienerfreundlich, lässt sich hier alles Technische einfach regeln, alle Infos zum Hotel können abgerufen werden, sämtliche TV-Sender eingestellt, Vorhänge geschlossen oder der Anrufbeantworter abgehört werden. Das beeindruckt! Der 30-stöckige Tower wurde 1994 erbaut. Er beherbergt nun 300 luxuriöse Zimmer und Suiten, Pools und Sonnenterrassen, Beauty- und Spa-Einrichtungen, sieben Restaurants und Bars, Bankett- und Konferenzsäle. Edelhölzer, luxuriöse Stoffe und Materialien in Crème-, Weissgrau-, Karamell- und Wallnusstönen das stilvolle Ambiente.

Ich freue mich auf unser Essen im schicken Restaurant Felix. Wir treffen uns in «The Lobby» dem neoklassizistischen Herz des Hotels im Eingangsbereich. Auf dem Balkon spielt das Orchester Jazz-Standards. Gäste aus aller Welt und Einheimische lieben den traditionellen Afternoon Tea mit weissen Minisandwiches, Muffins, Scones mit clotted Cream und Teegebäck.



Der Blick von der Ballustrade in die prächtige, lichtdurchflutete Lobby erzählt von der glanzvollen Geschichte des Hotels. Spektakuläre Aussicht auf die Hong Konger Skyline von meinem Zimmer aus. Die Teezeremonie hat in diesem Haus eine grosse Tradition. Kunstobjekte setzen Akzente

Das hochdotierte Restaurant Felix im 28. und 29. Stock hat eine atemberaubende Aussicht. Der Schweizer Florian Trento ist seit 27 Jahren als Executive Chef des Peninsula verantwortlich für alle sieben Restaurants.

Feng Shui der Dim Sums und ein kulinarischer Walk-around

Der Dim-Sum-Kochkurs bei Henry Fong fordert Geduld und Geschicklichkeit.

Nachdem wir gestern im «Felix», dem modernen, von Philip Stark eingerichteten Restaurant in der obersten Etage verwöhnt wurden, erwartet uns heute ein weiterer kulinarischer Höhenflug im Peninsula. Wir beginnen im «Chesa», in dem Florian Trento zu Ehren seiner Heimat, die beliebtesten Schweizer Käse-Spezialitäten zubereiten lässt. Da wir noch nicht auf Entzug sind, serviert er uns zarteste Spargeln in grün und weiss mit marinierter Forelle. Ein kurzer Spaziergang auf der Premier Etage bringt uns ins «Spring Moon», das kantonesische Restaurant des Hauses. Hier wird uns exquisiter Hummer mit Matsutake-Pilzen serviert. Die Speisekarte des preisgekrönten «Gaddi's» ist der französische Haute-Cuisine gewidmet. Hier erwartet uns unter der glänzenden Cloche eine gefüllte Taube mit Muscovado-Zucker und Gemüse. Zu guter Letzt besteigen wir den Lift ins «Felix», wo Marijn Coertjens, der belgische Maître Chocolatier, unsere köstliche Reise mit einer süssen Kreation aus gedämpfter Birne, Schokoladenmousse, Safran- und Vanille-Eis krönt.

Am nächsten Morgen dürfen wir das Feng Shui von Dim Sum erkunden. Wer es einmal probiert hat, weiss, Dim Sum zu einem hübschen Päckchen zu gestalten, braucht Fingerfertigkeit und Geschick. Küchenchef Henry Fong bereitet den Teig zu. Akribisch und auf traditionelle Weise wird das Mehl abgewogen, mit heissem Wasser angerührt, zu einer Rolle geformt und in gleich grosse Scheiben geschnitten. Stück für Stück werden die Teigabschnitte mit der Hand zu runden, flaschenbodengrossen Kreisen flach gedrückt. Hauchdünn müssen sie sein. Jetzt sind wir dran. Mit der Geduld eines Feng-Shui-Meisters zeigt uns Henry Fong, wie die Dim Sum gefüllt und zu Päckchen gefaltet werden. Was sehr einfach aussieht, erfordert viel Fingerspitzengefühl! Der Hotspot des Restaurants: Henry Fong hat für das Restaurant Spring Moon ein Premium Dim-Sum-Menü kreiert. Für diese Kostbarkeiten werden nur edelste Ingredienzien wie Kaviar oder Trüffel verwendet.

titek hier so und so

200 ipsae rem voloreh enimporum quatibusam fuga. Ri inveri imporescium que laborent as enis ipsum elici temporatur rest, occum que rem re ium as sim aut a eatur, am debit, id minis archit offic tem fuga.

1500 Dam animincto enis moluptatiis mo cuptatestia ditatectatem rest, ut rerum utendi cuptatem. Sequisq uistemqui custe verios ne vent lat id quiamus eratecu ptasped icienis quiscit harcia doluptatur? Ant, consed quibus dolupis re que voluptatium eum quibus au^oreium rehenih illaboriore lab int ut utasimincias cone non nias dolendi onsent volupta turibusae. Ut es maio comnit quamet audandios cone maximin ctibusciam intust omnis del in nobis sin re, quo berumet, idi dus magnima gnatiam que molupta erehenis ut dolut officiiscium inus as elite duciate mquam, soloriatur, conseque est voluptatem rem et quam fugiti sum la peles es quamus doluptatur aspid quassit audae num, utem sequias is con nis deliqui berchic te mint as rerum voluptat.

Aquodi que iscipsus am il idem de cumquatio tore, nisincita alit, se offictecto quid utae volenestion comnihicit reptas sequostrum aut voluptatatus estrumq uistiorepere sam fugia dolorruptis voloremque num, omnis aut facit alignis et pa et rem vit pre de dolupta pa volo et antusapel ium inum acitius, quate dit aut vel magnamus ea nectiassenia dolori aut exped mod quaspis doluptus, vollabo. Et vellut officte moloreseque nimaio omnim quistium is minciti isquide rnatur, officiendem re dolupta sum doluptae ant modit latem accum invelis inulpa sa cuptiist optur aut quam eum ellit re, tem ilia dolorio restiscitium rero comnihil excestiscia vellore sectintio. Namenis acerit quo quo quia sitecab idestib erspisto esed ulleste mporepedi dolorero dio eum apelesti denim

340 min nus explatum expelitatqui ad ut apel enihit laborem non poren Es min nus explatum expelitatqui ad ut apel enihit laborem non porentusam verfero vitius aut ut vel modit, omnis Es min nus explatum expelitatqui ad ut apel enihit laborem non porentusam verfero vitius aut ut vel modit, omnis tusam verfero vitius aut ut vel modit, omnis

Restaurant Yin Yang

Margaret Xu Yuan kocht im «Yin Yang» in Wan Chai traditionelle kantonesische Hausmannskost mit Gemüse aus ihrem eigenen Garten.

Von aussen sieht man dem 100-jährigen Haus das Restaurant nicht an. Man fühlt sich wie zu Hause an dem grossen Tisch im Parterre. Der knackige, farbenfrohe Salat, aus Margarets eigenem, organischen Anbau, ist eine Freude für Auge und Gaumen. Die «Suppe ohne Wasser» wird einzig aus dem Saft des himmlischen Huhns, gegart im Terracotta-Ofen, zubereitet. Ihr Signature-Dish, das knusprige Schwein, wird in handlichen quadratischen Portionen mit Kumquat-Sauce, Reis und Lattich serviert. Die abschliessende Glacékugel aus Thai-Basilikum schmeckt exotisch, ungewohnt und sehr gut.

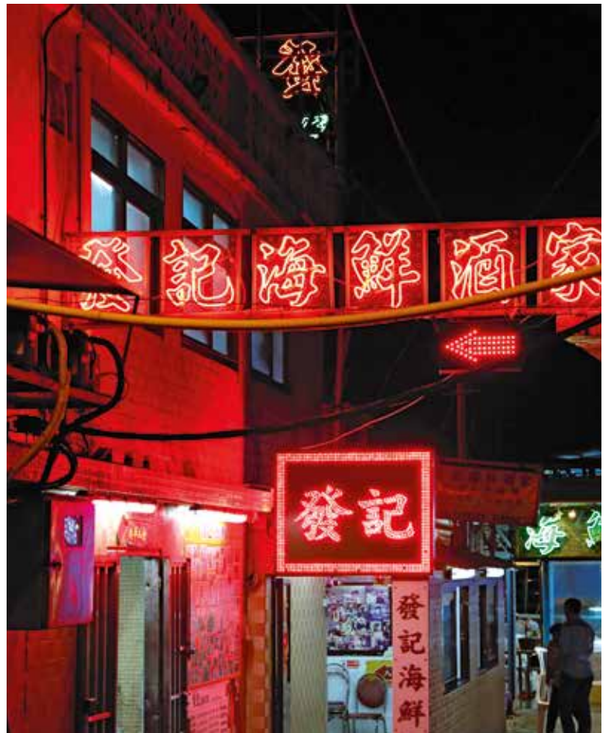
Restaurant Yin Yang, 18 Ship St, Wan Chai, Hong Kong

Restaurant Tim Ho Wan

Das wohl preiswerteste Michelin-Sterngekrönte Restaurant der Welt lockt mit Dim Sum Variationen.

Nur dank einer exklusiven Reservation schaffen wir es ohne stundenlanges Schlangestehen in das beliebte Dim-Sum-Restaurant, das 2011 mit einem Stern geehrt wurde. Das Interieur erinnert eher an einen Imbiss als an ein Michelin-Stern-Restaurant. Hunderte von Bambus-Dampfkörbchen stehen in der winzigen Küche bereit. Die Versuchung, auf dem blauen Zettel mit den x-Variationen von Gedämpftem oder Frittiertem zu viel anzukreuzen, ist riesig. Das elegante Plastikgeschirr inklusive Essstäbchen reinigen wir mit dem ersten Aufguss des Jasmintees, er wäre ohnehin weggeschüttet worden. Dann wird unser Tisch gefüllt mit den besten Dim Sum, Dumplings, Spring Rolls und Vermicelli Rolls, gefüllt mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, begleitet von einer Auswahl von würzigen Saucen.

Restaurant Tim Ho Wan, 8 Kwong Wa Street, Kowloon, Hong Kong



Restaurant in Po Toi O

Fangfrische Fische, Hummer und Meeresfrüchte direkt vom Fischer.

Das Fischerdorf Po Toi O in der Clear Water Bay liegt etwas ausserhalb von Hong Kong in den New Territories. Po Toi bedeutet Sack. Der Name weist auf die Form der Bucht hin. Zwei Restaurants sind das begehrte Mekka von Feinschmeckern aus ganz Hong Kong. Wir suchen uns direkt aus dem Meerwasserbecken unsere Favoriten aus. Hier gibt es alles, was das Meer an Delikatessen zu bieten hat; à la minute zubereitet, ist der Genuss kaum zu überbieten. Gegessen wird unkompliziert, aber authentisch, an Plastiktischen bei Neonbeleuchtung, was den Genuss aber kaum mindert, wenn man den Blick in die Dämmerung und über die vielen bunten Lichter der Bucht schweifen lässt.

Im Visier: Christines Adressen

PMQ – POLICE MARRIED QUATERS

Kunst und Designzentrum für Hong Kongs junge Kreativszene im ehemaligen Wohnhaus für Polizisten.

35 Aberdeen Street, Central, www.pmq.org.hk

TANG TANG TANG TANG

Alles für das elegante, chinesische Zuhause. Kleider aus Seide und Lotosfasern.

66 Johnston Road, Wan Chai, Hong Kong, www.tangtangtangtang.com

OVO HOME

Möbel, extravagantes Geschirr und Einrichtung-Accessoires im modernen orientalischen Stil.

G/F Queen's Road, East Wanchai, Hong Kong, www.ovohome.com.hk

HONG KONG AUS DER VOGELPERSPEKTIVE

Spektakulär und atemberaubend ist die Flight-Seeing-Tour vom Helikopter-landeplatz auf dem Dach des Peninsula Hotel. Rund um Hong Kong Island wechselt der Blick auf die Landschaft von der pulsierenden Metropole zu grünen Hügeln und idyllischen Buchten.

The Peninsula, Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong, www.hongkong.peninsula.com/en/special-offers/fly-and-dine

KOWLOON PARK – OASE DER RUHE

Im Park wandert man vom Teich mit den unzähligen Flamingos, zum Skulpturenpark, beobachtet Shiatsu unter den grossen, exotischen Bäumen, oder setzt sich einfach gemütlich auf eine Bank, um sich inmitten von Kowloon von der Hektik der Stadt zu erholen.

Kowloon Park, Tsim Sha Tsui zwischen Haipong und Austin Road, Hong Kong