

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN *

DER

FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 4 April 2010 Deutschland € 6,00



Mit **WEIN** *Gourmet*

Die schönste Seite der Adria

Istrien

München

Top Five: Hier gibt's
die beste bayerische
Küche der Stadt

Küchenpraxis

So gart man einen
ganzen Wolfsbarsch
in der Salzkruste

Sardinien

Frühlingsreise zu
den Spitzenwinzern

Hoch die Tassen!

Deutschlands neue
Tee-Lounges und
Tipps für Bio-Tees

Entdeckungen
in Deutschland:

Berlin
Bottrop
Dresden
Düsseldorf
Frankfurt
Hamburg
Hannover
Leipzig
Meißen
München
Oberallgäu
Oberbayern

Die Boliden der Küche im Test

Pacojet & Co

Profigeräte für Hobbyköche – sinnvoll oder nur teures Spielzeug?

EXPO 2010
SHANGHAI

DIE NEUE CHINA-KÜCHE

„Bessere Stadt, besseres Leben“, heißt das Motto der Weltausstellung. Die Köche in der unermüdlich dynamischen Mega-Metropole übersetzen es mit „Global denken, regional essen“

EXPO? Maggie schüttelt den Kopf. „*Don't know*“, sagt sie, als habe man sie nach einer Adresse gefragt. Maggie Chun verkauft Croissants, Baguettes und Tarte Tatin in der hübschen Bäckerei „Manne et Santé“ im französischen Konzessionsviertel. Obwohl die ganze Stadt voller Plakate ist, die auf das Großereignis aufmerksam machen; obwohl die Läden ganzer Straßenzüge zur „Verschönerung“ mit einheitlich gestalteten Namensschildern ausgestattet wurden; obwohl der Bund, der berühmte Boulevard am Huangpu-Fluss, ein Jahr lang eine gigantische Baustelle war und das Expo-Gelände daneben noch viel länger: Die Weltausstellung (1. Mai bis 31. Oktober, Informationen unter en.expo2010.cn) wird an vielen der knapp 20 Millionen Einwohner spurlos vorbeigehen.

Andere hat die Expo in hektischen Aktionismus versetzt. Außer bei den direkt Beteiligten wird vor allem in der Hotelbranche Vollgas gegeben. Noch rechtzeitig sollen „The Ritz-Carlton Pudong“ und das „Fairmont Peace Hotel“ fertig werden. Geschafft hat es **The Peninsula**, das in einem sandsteinfarbenen Palast am Bund untergebracht ist. Wie gewohnt, setzt die Luxuskette auf zeitlose Eleganz und perfekten Service.

Der Pariser Innenarchitekt Pierre-Yves Rochon ließ sich vom Art-déco inspirieren und kreierte ein höchst kultiviertes Ambiente mit chinesischen Akzenten: reich gemasertes Mahagoni, kunstvoll graviertes Glas, chinesische Seide, schwarzer Lack. Im Restaurant **The Yi Long Court** serviert Chefkoch Chi Keung

Tang zarteste *dumplings* (gefüllte Teigtaschen), knusprige Ente und saftige Garnelen. Vom „Chef's Table“ in einem Separee mit Fenstern zur Küche kann man ihm dabei zuschauen.

Ganz anders tritt das neue Hotel **The PuLi and Spa** auf. Die Lobby ist gigantisch in Höhe und Länge, mit dunkel schimmerndem Steinboden und einem 32 Meter langen Bar-Check-in-Counter. Die Zimmer im reduzierten Asien-Stil sind großzügig geschnitten, teilweise mit offenen Bädern und wandhohen Fensterfronten. Im Restaurant **Jing'An** wird eine saisonorientierte Küche angeboten, etwa gebratenes Lachsforellenfilet mit Stockfischmousse, Muscheln und Fenchel.

Wem das zu westlich ist, der kann zu Fuß ins Restaurant **Lynn** gehen, das mit seiner Größe und der schicken Einrichtung wie eine Pariser Brasserie wirkt. Die Küche ist durch und durch lokal. Besonders lecker ist die „betrunkene“ Hühnerbrust, die in Weinbrühe schwimmt. Danach schmeckt die in Scheiben geschnittene Entenbrust, die erst mariniert, dann gedünstet, anschließend gebraten und zum Schluss frittiert wurde. „Die klassische Shanghai-Küche ist ölig, süß und schwer. Wir servieren eine leichte Variante“, sagt Restaurantchef Danny Hui.

Auch die Hongkong-Chinesin Michelle Liu hat sich in ihrem Restaurant **1221** für eine verfeinerte Shanghai-Küche entschieden – bereits vor zwölf Jahren, als das noch revolutionär war. Zu ihren Spezialitäten gehören kurz gebratene Garnelen mit Orangenschale, Chili und Ingwer, zarte Hähnchenstücke

Das neue Hotel „The Peninsula“, im Bild „Sir Elly's Restaurant“, präsentiert sich in kultiviertem Ambiente mit chinesischen Akzenten



mit Sojasauce und Frühlingszwiebeln oder frittierte Tofu, der außen würzig und innen samtig wie frischer Joghurt ist. Das „1221“ war von Anfang an bei den in Shanghai lebenden Ausländern beliebt. Sie schätzen neben der Küche das Englisch sprechende Personal und das lässig-schicke Ambiente.

Gute rustikal-scharfe Gerichte der Hunan-Region werden im **Gu Yi** serviert. Schlicht, aber elegant ist das Dekor, es gibt englische Menükarten, und der Service arbeitet zuverlässig. Das umfangreiche Speisenangebot stellt einen vor die Wahl – nicht verpassen sollte man den Gurkensalat mit Sojasauce und Chili, die gebratenen Auberginen und langen Bohnen mit Knoblauch und Chili, den grünen Spargel mit fermentierten schwarzen Bohnen sowie einen der vielen *hotpots*, asiatische Fondues, die im Eisentopf über einer Gasflamme auf den Tisch gestellt werden.

Shanghai ist für sein Nachtleben berühmt, es gibt viele schicke Bars. Neu ist der **KEE Club**, eigentlich „members only“, aber die Aufnahme (fünf Euro) ist unkompliziert. Bar und Restaurant befinden sich in einer weißen 20er-Jahre-Villa, sie sind wie elegante Wiener Salons möbliert, an den Wänden hängen europäische Gemälde. Insbesondere am Wochenende sind die Bar und die Veranda erste Wahl bei arrivierten Einheimischen, die die über 200 Wein- und Champagnersorten und die aus aller Welt eingeflo-



Im Restaurant „Mr & Mrs Bund“ bietet der smarte Franzose Paul Pairet Rinderrippe. Sie wird im Ganzen mit Knochen serviert

genen DJs schätzen. Unweit davon verbirgt sich hinter einer unscheinbaren Tür die intime **Constellation Bar**. Insider sitzen am langen, eisblau beleuchteten Tresen oder an den wenigen Tischen und lassen sich gute Cocktails und seltene Whiskysorten schmecken. Zwei empfehlenswerte Bars befinden sich am Bund: Seit Jahren beliebt ist die **Glamour Bar** mit ihrem lässigen Schick, entspannter Retro-Musik, europäischem Ambiente und guten Drinks. Eine dramatischere Inszenierung bietet ein paar Häuser weiter die **Bar Rouge**, ein in Blutrot getauchter Nachtclub mit postmodernem China-Dekor. Terrasse und gepfeffertem Wodka als Hauscocktail.

Eine Etage tiefer befindet sich das angesagte Restaurant **Mr & Mrs Bund**. Der smarte Franzose Paul Pairet kocht unorthodox, er setzt sowohl BüchSENSARDINEN – sie kommen als zarte Mousse in ihrem ursprünglichen Behälter zum Brot auf den Tisch – als auch Hummer, Trüffeln oder Austern ein. Unter den 250 Gerichten der Menükarte ist die Rinderrippe, die im Ganzen und am Knochen serviert wird, besonders beliebt. Sie wird zwölf Stunden bei Niedrigtemperatur gegart, dann tiefgekühlt und in Form geschnitten, schließlich im Ofen mit Teriyaki-Sauce glaciert. Alle Gerichte werden in großen Schüsseln aufgetischt.

Patricia Engelhorn

Vorwahl 0086-21

HOTELS

★★★★★ „The Peninsula Shanghai“, 32 Zhongshan Dong Yi Road (The Bund), Huangpu District, Tel. 23 27 28 88, www.peninsula.com, 192 Zi., 43 Suiten, DZ ab € 310

★★★★ „The Yi Long Court“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 7-28 [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

★★★★★ „The PuLi Hotel and Spa“, 1 Changde Road, Jing'An District, Tel. 32 03 99 99, www.thepuli.com, 174 Zi., 65 Suiten, DZ ab € 352

★★★ „Ying'An“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18-32 [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

RESTAURANTS

★★★ „Gu Yi“, 87 Fumin Road, Jing'An District, Tel. 62 47 07 58, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 3-16 [AmEx] [MASTER] [VISA]

★★★ „Lynn“, 99-1 Xi Kang Road, JingAn District, Tel. 62 47 01 01, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 3-26, Gerichte mit Abalone bis € 70 [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

★★★ „Mr & Mrs Bund“, 18 Zhong Shan Dong Yi Road, Huangpu District, Tel. 63 23 98 98, www.mmbund.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-50 [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

★★★ „1221“, 1221 YanAn Road West, Changning District, Tel. 62 13 65 85, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 4-16 [AmEx] [MASTER] [VISA]

BARS

„Bar Rouge“, 18 Zhong Shan Dong Yi Road, Huangpu District, Tel. 63 39 11 99, www.bar-rouge-shanghai.com, tgl. 18-2 Uhr [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

„Constellation Bar“, 86 Xinle Lu, Luwan District, Tel. 54 04 09 70, tgl. 19-2 Uhr [MASTER] [VISA]

„Glamour Bar“, 20 Guangdong Lu, Huangpu District, Tel. 63 50 99 88, www.m-theglamourbar.com, tgl. ab 17 Uhr [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

„KEE Club“, 796 Huai Hai Lu, Luwan District, Tel. 33 95 08 88, www.keecub.com, tgl. ab 18.30 Uhr [AmEx] [DINERS] [MASTER] [VISA]

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 133