FIZZ

ÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

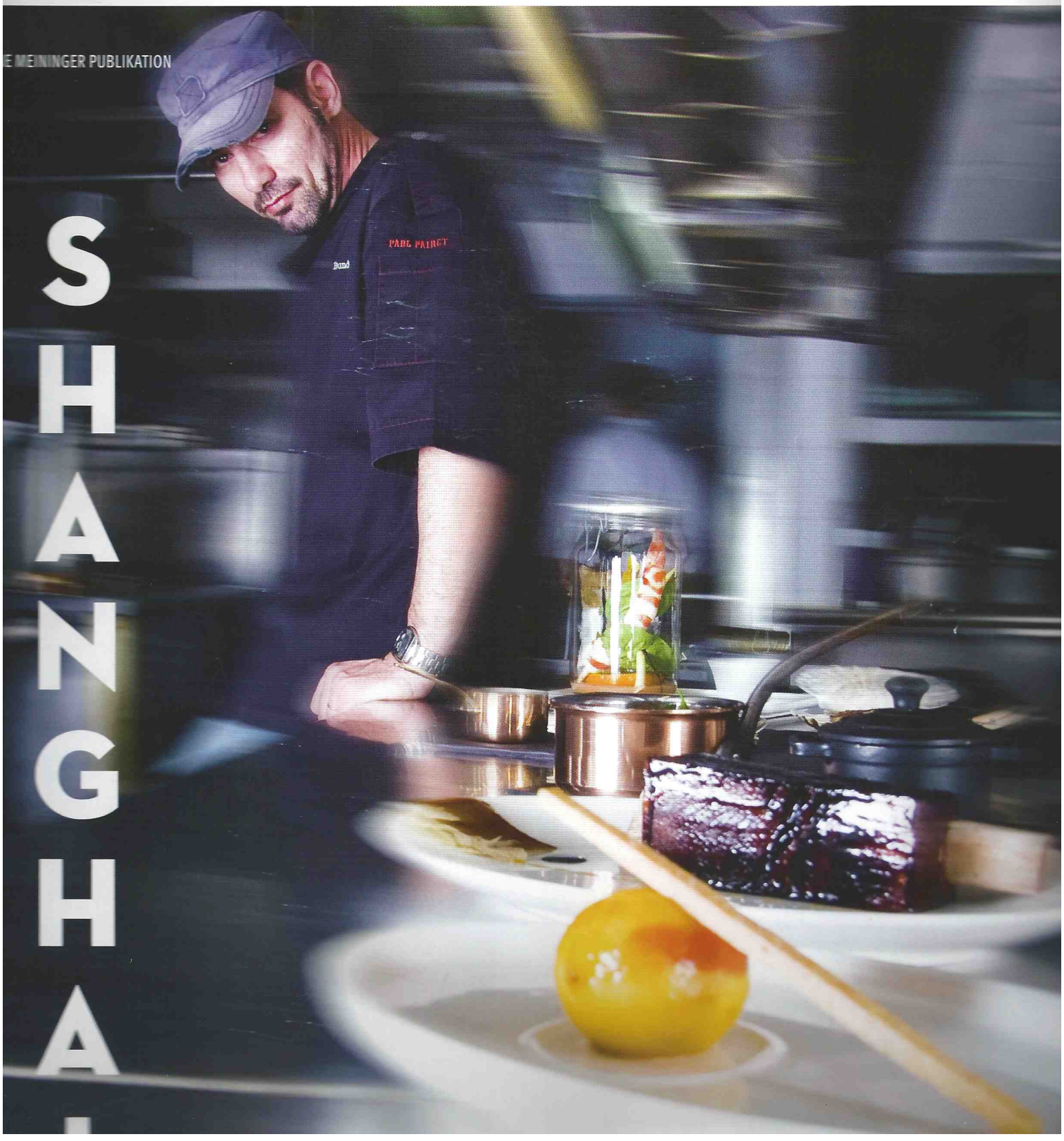
EUR 6,70 | D

10 | 1

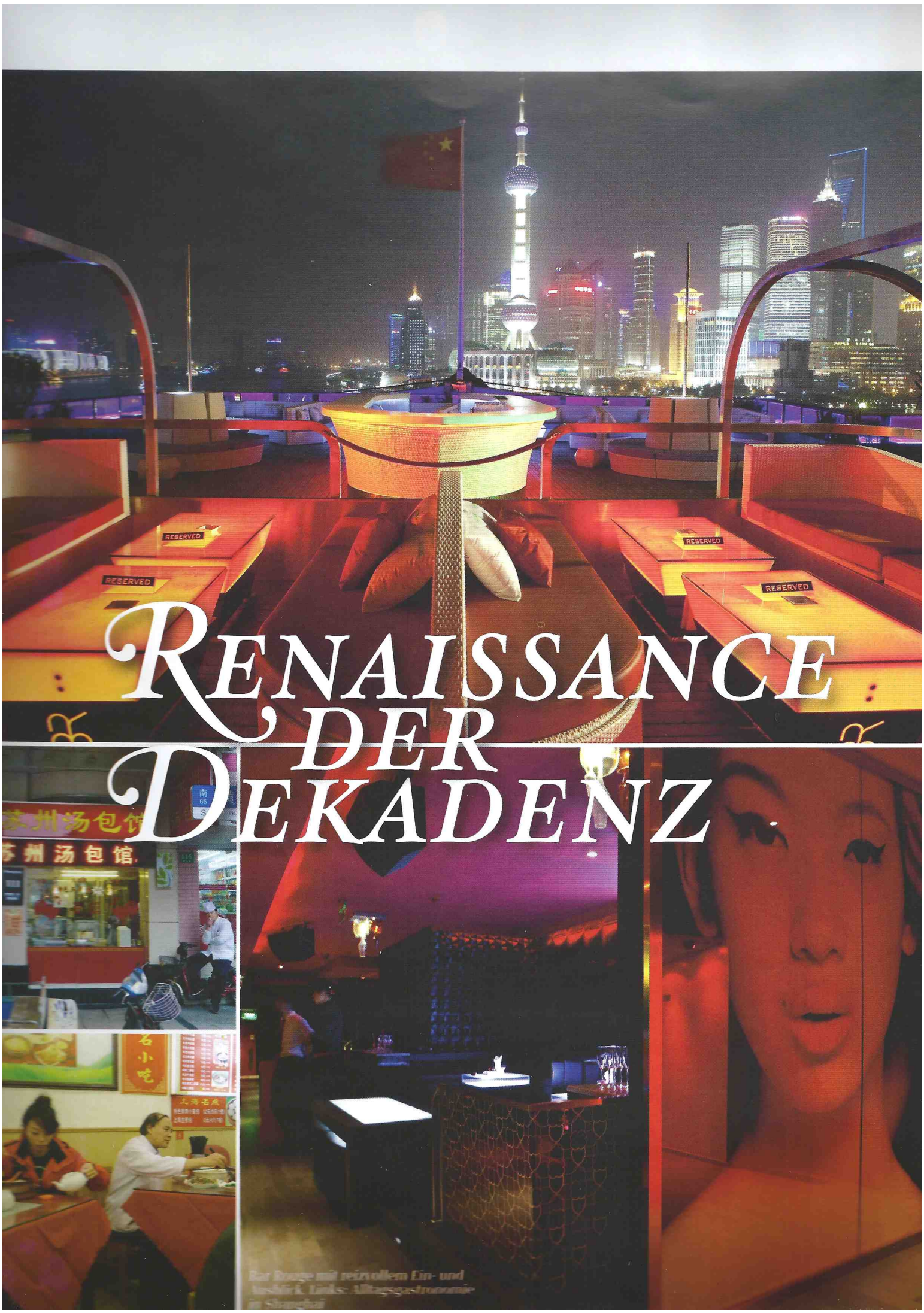
WWW.FIZZ

NTERIOR TRENDS // SOCIAL MEDIA // DBU-ZUKUNFT // FLUGHAFENCHAOS BERLIN // VOD

E MEININGER PUBLIKATION



SHANGHA



Renaissance der Dekadenz

Shanghai ist auf dem besten Wege, das New York Asiens zu werden. Die 17-Millionen-Stadt steht für Modernität und Dynamik, für Pracht und Opulenz. Nirgendwo sonst in China blühen und gedeihen Kreativität und Innovation besser als hier. Und stoßen auf ein Millionenpublikum, das hungrig ist nach Erlebnis und Sensation, nach einem Leben auf der Überholspur. Die Zeiten wiederholen sich, wenn auch im größeren Maßstab als früher. Denn Shanghai war schon immer anders als der Rest des großen Reiches: offen, international und lebenslustig. Seefahrer legten auf der Suche nach Unterhaltung, Essen und Trinken am Hafen an, während Briten und Franzosen ihre Kultur aus der Heimat importierten. Vor allem der französische Einfluss auf die Architektur und die Esskultur prägen Shanghai bis heute. Den eleganten Deco-Gebäuden an der Uferpromenade The Bund und dem lebensfrohen, sinnlichen Savoir-Vivre mit Cafés, Restaurants, Bars und Nachtclubs verdankte Shanghai den Titel „Paris des Ostens" während der Goldenen 20er Jahre des letzten Jahrhunderts. Von den nachfolgenden Umbrüchen erholte sich die Stadt schnell. Während das große Land noch das Grau der Kommunismus-Tristesse trug, hatte sich am Bund bereits eine schillernde Gastronomieszene etabliert. Für die Expo 2010 wurden riesige Mengen an Kapital in die Metropole gepumpt. Unzählige Wolkenkratzer schossen in die Höhe, die Shanghai den Ruf einer „vertikalen Metropole" einbrachten und dem Stadtteil Pudong die höchste Wolkenkratzerdichte weltweit. Eine Zeitlang waren hier die höchsten Hotels der Welt zu finden, bis sich ein Konkurrent aus Hongkong diesen Titel holte. Geblieben sind sehr gute, klar positionierte und designstarke Hotelrestaurants und Skybars mit atemberaubendem Blick oft hunderte von Metern oberhalb des Häusermeers.

Bereits in der Glanzzeit des letzten Jahrhunderts galt der Bund als Zentrum von Eleganz und Dekadenz. Auch heute gilt: Wer echten Luxus sucht, der geht an den Bund. Hier sind sie alle wie auf einer Perlenschnur aufgereiht: die prächtigsten Hotels, die Nobelmarken aus Mode und Lifestyle in den unteren Etagen der aufwändig restaurierten Art-Deco-Gebäude, darüber die besten Restaurants, Bars und Clubs. Ihre Gäste sind die neuen reichen Chinesen und die vielen Expats. Doch auch abseits der Vorzeigemeile gibt es Erfolgskonzepte und spannende individuelle Bars und Restaurants zu entdecken. Beliebte Ausgehviertel sind das ehemalige French Concession und Xintiandi mit Häusern im traditionellen Stil. Nicht zu vergessen die Systemer: Neben den internationalen sind es vor allem die asiatischen Fast-Casual-Marken, die das Bild der Foodcourts in den Shoppingmalls prägen. Daneben steht Shanghai aber auch für die bunte Vielfalt der Straßenküche, dem Vorläufer der derzeit angesagten Foodtrucks und mobilen Marktstände. Insgesamt eine sehr vielseitige, sich rasch verändernde Szene, die den Vorteil eines noch wenig reglementierten Marktes genießt. Wo sonst wäre vorstellbar, dass um das DJ-Pult eine Gasleitung führt, aus der unter Regie des DJ zum Rhythmus der Musik Flammen schlagen? In Shanghai gesehen im Hotspot „**Bar Rouge**". ›

PRÄCHTIGER UND OPULENTER DENN JE IST **SHANGHAI** IN DIE HITLISTE DER MEGA-METROPOLEN ZURÜCKGEKEHRT. ULTIMATIVER TREFFPUNKT DER SOCIETY IST DIE UFERPROMENADE THE BUND. HIER GIBT ES NUR EIN MOTTO: SIMPLY THE BEST.

COCKTAILCOINTREAUFIZZ

COINTREAU CHAMPIONSHIP

mix Cointreauversial 2012

BIST DU COINTREAUVERSIAL GENU

COINTREAU sucht **junge Barkeeper-Talente**, di
Herausforderung des Mixens lieben und die Erfah
eines Team-Wettkampfes mit einem bereits be
erfahrenen Barkeeper-Kollegen machen wollen.

Wir suchen Teilnehmer mit bis zu drei Jahren Be
erfahrung, also Nachwuchstalente, die noch auf
Weg zum Profi sind.

Im Mittelpunkt steht diesmal der Cocktail-Klas
FIZZ.

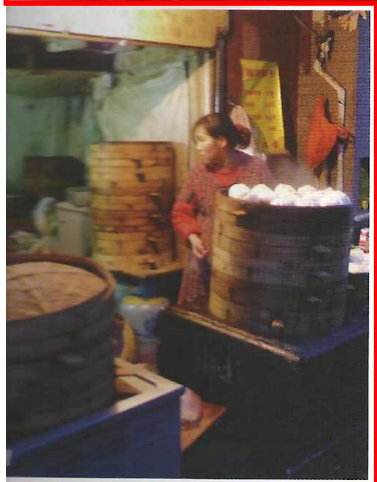
Willst auch Du Dein Talent allen beweisen,
zeig uns **Deine** eigene spezielle COINTREAU
Kreation!

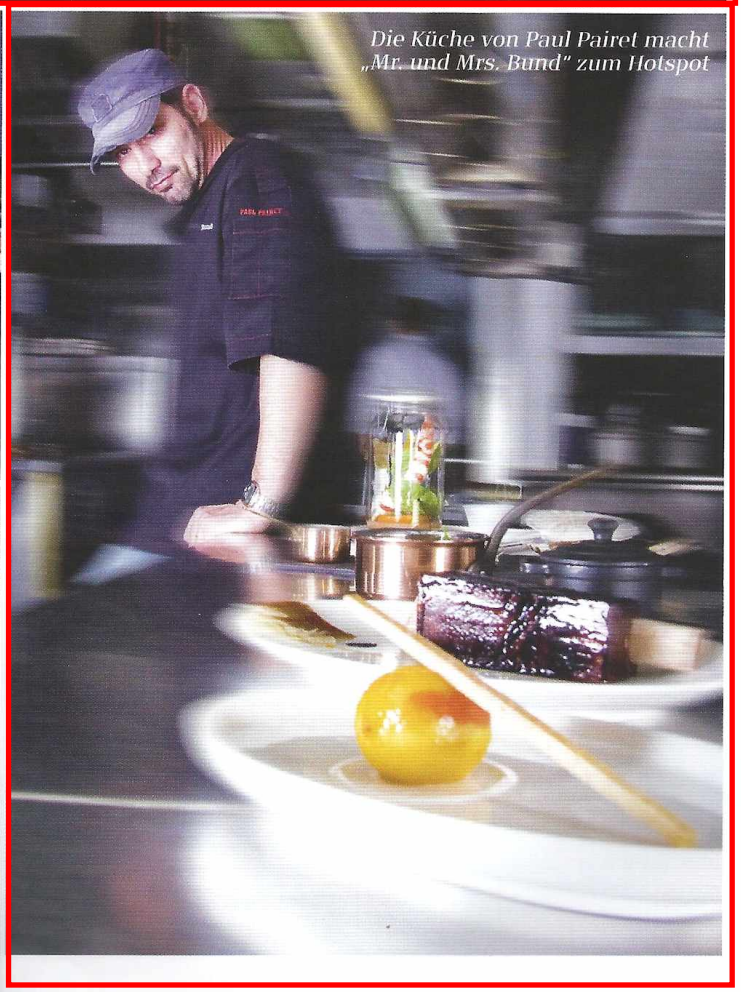
Bewirb Dich **bis zum 22. Oktober 2012.**

Achtung: 7 Teilnehmer qualifizieren sich direkt,
8. Platz wird dieses Mal per Online-Voting verge

Mehr Informationen unter

- www.facebook.com/CointreauChampionship
- www.cointreau-championship.de





Die Küche von Paul Pairet macht „Mr. und Mrs. Bund" zum Hotspot

CLUBS UND BARS MIT BESTEN AUSSICHTEN

Seit der Eröffnung vor sieben Jahren ist die „Bar Rouge" am Bund 18 der ungekrönte Liebling der schicken Ausgehszene. Ihre Pluspunkte: Ibiza-Partystimmung, eine der schönsten Terrassen, die besten DJs aus aller Welt und ein perfekter Mix aus Shanghai und French Style. Die vielfach preisgekrönte Bar ist Benchmark für alle Konzepte im gehobenen Clubsegment.

Das „**M1NT**", einer der Top-Clubs mit Member-Konzept, befindet sich im 24. Stock des Minttowers in Bund-Nähe. Der Mix aus Restaurant (Grill & Fusion Cuisine), Cocktail Bar, Nightclub und Terrasse beeindruckt mit einer 360°-Rundumsicht aus riesigen Fensterfronten, sieben Meter hohen Decken und einem coolen Design mit unverputzten Steinwänden, dunklem Mobiliar aus Indonesien, chinesischen Holzschnitzereien und Swarovski-Kronleuchtern. Nicht zu vergessen das 17 Meter lange Haifischbecken im Eingangsbereich. Erlebenswert sind die Themenabende wie „All White Affair", „Enchanted", „Black Swan" und „First Class". Mit Preisen überschüttet u.a. als „Club of the Year" und „Best Member Club", gehört das „M1NT" zu den Top 3 Clubs weltweit im Verkauf von Dom Perignon Champagner. All die Schätze aus der Welt der Weine, Edelchampagner und Spirituosen sind auch im online Shop „Mintcellars" zu erstehen. Interessant ist das Finanzierungskonzept: Die Anteile halten 500 Gründungsmitglieder, allesamt angesehene und erfolgreiche Persönlichkeiten. Gründer und CEO der Gruppe ist der Australier Alistair Paton.

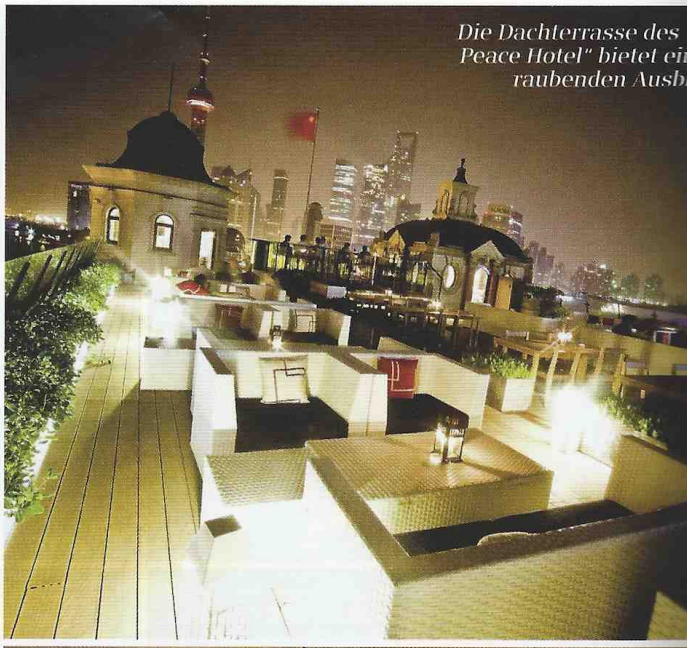
Mit House Music, High-Tech-Multimedia und einem minimalistischen, deshalb hochflexiblen Design hat sich das **„Zeal"** am South Bund 22 als Party- und Eventlocation etabliert. Auch hier geht nichts ohne Aussicht und Terrasse, dieses Mal Zen-inspiriert mit Bambus.

Anlaufstellen für die Upper Class zum Relaxen auf Terrassen „with a

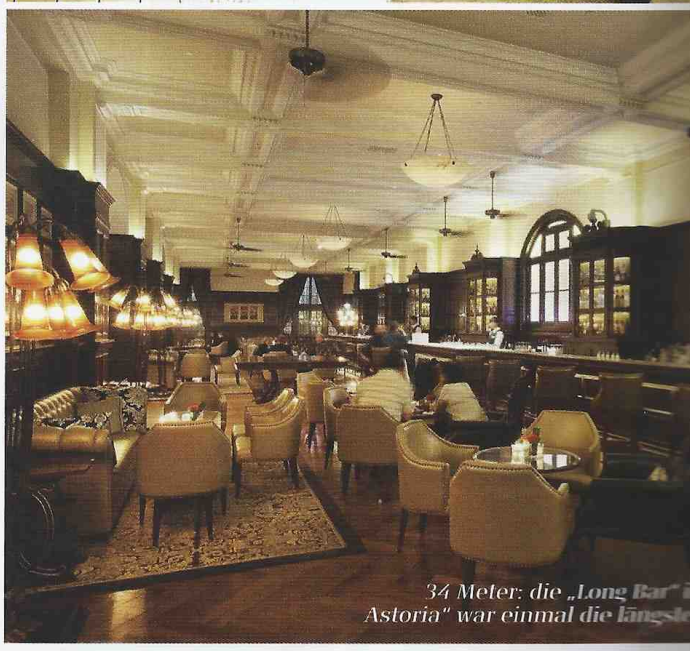
view" sind **„M on the Bund"**, die **„Glamour Bar"** und das **„Vue"** im Hyatt on the Bund. Die Fans von „M on the Bund" (M wie Michelle) belohnt die australische Gastronomin Michelle Garnaut mit einem konstant hohen Niveau in Küche und Service auf Stockwerk sieben von Five on the Bund. Eine Etage darunter, auf Ebene sechs, ist die „Glamour Bar" der ideale Platz für den Sundowner, den After-Dinner-Drink oder für den Starter in die aufregende Clubnacht. Das Hyatt on the Bund gilt als erste Adresse für Liebhaber sowohl von Champagner und edlen Weinen als auch knuspriger Ente. Die Bar hat ein sehr modernes Design, das Schick mit Livingroom-Atmosphäre verbindet. Holz und warme Farben dominieren, der Wein wird vom Entrée bis in die Innenräume in Szene gesetzt. Das „Vue" ist ein angesagter Treffpunkt „after work" oder nach einem ausgiebigen Sonntagsbrunch. Vom Barbereich geht's hinauf auf den Level 33 mit Sonnenliegen, Whirlpool und Live-DJ. Wer sich abseits vom Bund auf Entdeckungsreise begibt, der wird bei den Skybars in den großen internationalen Kettenhotels in Pudong fündig, z.B. der Bar „Cloud 9" im Grand Hyatt im Jinmao Building, dem schönsten Wolkenkratzer Shanghais. Ein Insidertipp ist die „Fennel Lounge" westlich des Zentrums mit vielen selbst kreierten Drinks wie dem Fennel Cooler aus Absinth, Apfel-, Ananas- und Zitronensaft, Cointreau, Eiweiß und frischem Fenchel.

DINNER DE LUXE

Wenn es ums Essen geht, ist **„Mr. & Mrs. Bund"** das Nonplusultra. Star dieser „modern french eatery" ist die Küche von Paul Pairet: klassische französische Gerichte in moderner Zubereitung und mit Witz interpretiert. Signature dish ist die Lemon & Lemon tarte. Für Aufsehen sorgt die Thunfischmousse als Amuse Bouche, serviert in einer Dose mit halb aufgezogenem Deckel. Das schicke Restaurant in Rot- und Schwarztönen hat das Late-Night-Dining in Shanghai etabliert: Essen ist bis 4 Uhr morgens möglich. Bemerkenswert ist, dass der Location ab 23 Uhr eine Metamorphose zum Nachtclub gelingt. Die großen Esstische werden beiseite gerückt und es ist Party angesagt. International wird Paul Pairet höchste Anerkennung gezollt. Im Miele Guide 2011/12, einem Gourmetguide ausschließlich für Asien, hat es sich mit einem siebten Platz als



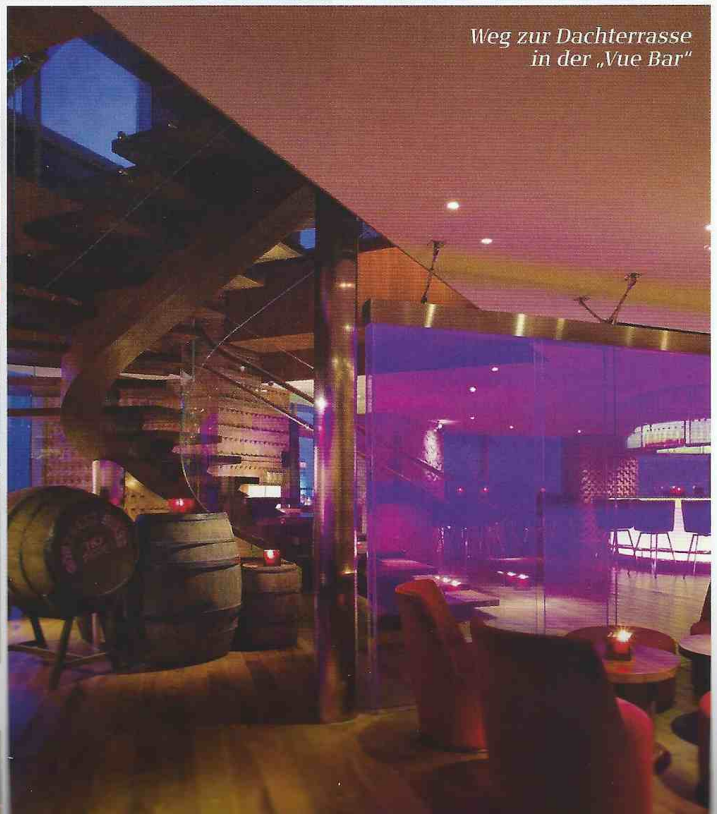
Die Dachterrasse des Peace Hotel" bietet ei raubenden Ausb



34 Meter: die „Long Bar" Astoria" war einmal die längs

Ursprünglich und cool, das „URBN" Hotel ist komplett CO_2-neutral

Ein Grabstein zur Begrüßung und Construction Look im loftähnlichen Restaurant: das „Shintori" (oben)



Weg zur Dachterrasse in der „Vue Bar"

einziges Shanghainese Restaurant in den Top 20 platziert. In der St. Pellegrino Liste der besten Restaurants weltweit gelang ihm der Neueinstieg auf Platz 95. Ein Klassiker für international inspirierte Küche ist „Stiller's Restaurant" (neu mit Kochschule) des Deutschen Stefan Stiller an den South Bund Cool Docks. Einen umwerfenden Blick aus 421 Metern Höhe auf den Bund und das Wolkenkratzermeer in Pudong hat man vom „100 Century Avenue", dem Restaurant-Bar-Bereich auf den Ebenen 91 bis 93 im Park Hyatt auf der anderen Flussseite. Sämtliche Restaurants bieten eine Küche auf hohem Niveau, das Ambiente reicht von lässig bis elegant.

Das japanische Restaurant „**Shintori**" hat mit seinem minimalistischen Design und den Betonwänden den Construction Look nach Shanghai gebracht. Die Hauptrolle in dem loftähnlichen Restaurant spielt die Küche: Die Gäste sitzen wie im Theater auf mehreren Ebenen mit freiem Blick auf die Showkitchen und die anderen Gäste. Der Eingang ist kaum zu entdecken und führt über einen mit Bambus begrünten Gang ins Restaurant. Auch nach einigen Jahren hat das „Shintori" einen enorm hohen In-Faktor bei einem betuchten Publikum.

Exzellente kantonesische Küche und ein stylishes Interieur sind Erfolgsfaktoren von „**Crystal Jade**" mit Flagship Restaurant in Xintiandi. Dumplings vom Allerfeinsten werden in Din Tai Fung zubereitet. Die aus Taiwan stammende Premiummarke beeindruckt mit einer gigantischen Anzahl von Köchen in den offenen Küchen und ist mit Outlets in den großen Malls zu finden. Unbedingt probieren: die Spezialität soup dumpling oder xiaolong bao.

DIE BESTEN HOTELS

Seit kurzem hat eine Hotellegende in Shanghai Einzug gehalten: das „**Waldorf Astoria**". In dem liebevoll restaurierten Heritage Buil-