



**MEDIENINFO**

**Mai 2023**

## **78 Restaurants in Hongkong mit Michelin-Sternen ausgezeichnet**

Nachhaltiges Engagement wurde mit dem Green Star gewürdigt

**Hongkong / Frankfurt, 15.05.2023.** Von Street-Food bis Fine-Dining, Hongkong gilt zu Recht als „kulinarische Hauptstadt“ Asiens. Mehr als 15.000 Lokale buhlen um die Gunst hungriger Gäste, darunter Dai Pai Dongs (Garküchen), Cha Chan Tengs, die chinesische Variante der Fast Food Lokale sowie Restaurants, die vom renommierten Michelin-Führer ausgezeichnet sind. Mit 15 Restaurants pro Quadratkilometer hat Hongkong eine der höchsten Restaurantdichten der Welt. Seit diesem Jahr besitzt die Metropole am Perfluss 78 Sternerestaurants, sieben mit drei Michelin-Sternen, 13 mit zwei sowie 58 mit einem Stern. Weitere drei Restaurants sind mit dem nachhaltigen Green Star ausgezeichnet.



v.l. Mora wurde für seine nachhaltigen Praktiken mit dem Michelin Green Star ausgezeichnet © Hong Kong Tourism Board; Hongkong besitzt nun 78 Sternerestaurants © Hong Kong Tourism Board; Für die innovative Küche des Ta Vie erhält Hideaki Sato einen Stern © Ta Vie

In Hongkong haben nicht nur chinesische, sondern auch europäische Einflüsse ihre Spuren hinterlassen. Dank der vielen internationalen Einflüsse zieht die Stadt experimentierfreudige Köche aus aller Welt an und es hat sich eine Sterneküche auf höchstem Niveau entwickelt. In der Kategorie Drei Michelin-Sterne empfiehlt die 15. Ausgabe des Michelin Guide Hong Kong und Macau 2023 sieben Restaurants in Hongkong. Neu dabei ist das Ta Vie, das mit einer innovativen Küche besticht. Das Mantra von Küchenchef Hideaki Sato lautet „rein, einfach und saisonal“. Durch seine experimentelle Herangehensweise erschafft er originelle und außergewöhnliche Kreationen, zubereitet mit erstklassigen Zutaten hauptsächlich aus seiner Heimat Japan.

---

Innerhalb der Restaurantauswahl des Michelin-Führers zeichnet der Michelin Green Star Restaurants aus, die in der Branche für ihre nachhaltigen Praktiken bekannt sind und kulinarische Exzellenz mit umweltfreundlichem Engagement verbinden. Zu den zwei Restaurants, Amber und Roganic, die in den vergangenen Jahren bereits mit dem Michelin Green Star ausgezeichnet wurden, kommt 2023 Mora hinzu. Hier stehen Sojaprodukte, wie Tofu, Sojamilch und Tofuhaut im Mittelpunkt. Die Gerichte beinhalten nur lokale und nachhaltige Zutaten. Als Vorstandsmitglied einer Hongkonger Lebensmittelbank engagiert sich Mora's Köchin Vicky Lau dafür überschüssige Lebensmittel zu retten und sie an Bedürftige weiterzugeben.

Der Michelin Guide Sommelier Award 2023 geht an Jacky Luk aus dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Forum in Hongkong. Er widmet sich einer exklusiven Weinkarte und brilliert mit einem umfassenden Wissen und einem einzigartigen Verständnis der Weine.

Der Michelin Guide Young Chef Award 2023 zeichnet einen Jungkoch aus, dessen außergewöhnliches Talent und großes Potenzial beeindruckt haben. Der diesjährige Preis wird an Steve Lee vom mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Hansik Goo verliehen. Der 1991 geborene Koch sammelte Erfahrungen in Australien und seinem Heimatland Korea und zeigte großes Talent bei der Umsetzung des neuen Menüs, bei dem koreanische Geschmacksrichtungen ausdrucksstark in Szene gesetzt werden.

Für alle Feinschmecker empfiehlt sich ein Hongkong-Besuch im Herbst, wenn das dreitägige Wine & Dine Festival mit zahlreichen Events rund um das Thema Essen und Trinken zum Schlemmen einlädt.

---

## **BILD- UND VIDEOMATERIAL UND DISCLAIMER**

---

Diese Meldung sowie passendes Bildmaterial finden Sie online zum Download **hier** (bitte beachten Sie das Copyright). Weitere News, Hintergrundinformationen und Fotos auf [www.noblekom.de](http://www.noblekom.de).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

noble kommunikation GmbH  
Sophie Neubauer & Julia Stubenböck  
Luisenstr. 7  
D-63263 Neu-Isenburg  
Tel.: +49 (0)6102 36 66-0  
E-Mail: [hongkong@noblekom.de](mailto:hongkong@noblekom.de)

