



Kulinarisches Hongkong

Feinschmecker und Gourmets finden in Hongkong die besten Restaurants Asiens

Hongkong / Frankfurt, 28. Mai 2024. Hongkong ist ein Mekka für Gourmets und Feinschmecker. Aus kulinarischem Blickwinkel betrachtet, trägt die Stadt nicht ohne Grund den Namen „duftender Hafen“: Unzählige Dai Pai Dongs (Garküchen) sorgen dafür, dass Besuchern die wohlriechenden Gewürzaromen von frisch gekochtem Essen in die Nase steigen. Mehr als 15.000 Restaurants, neben Dai Pai Dongs auch Cha Chan Tengs, die chinesische Variante von Diners/Cafés sowie zahlreiche Restaurants, die sogar mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet wurden, machen Hongkong zur „kulinarischen Hauptstadt“ Asiens.



Kulinarische Highlights © Hong Kong Tourism Board

In der asiatischen Metropole 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. Daher wurden 79 Restaurants auch in diesem Jahr wieder mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. Sieben Restaurants haben drei MICHELIN-Sterne, 12 haben zwei Sterne erhalten, und 60 wurden mit einem MICHELIN-Stern gekürt. Außerdem sind sieben neue Bib Gourmand-Restaurants im Guide MICHELIN gelistet, womit es nun insgesamt 66 Restaurants in Hongkong gibt. Auch Gourmets mit geringem Budget finden in Hongkong eine Vielzahl von erstklassigen Restaurants.

Restaurants mit drei MICHELIN-Sternen

Sieben Restaurants mit drei MICHELIN-Sternen gab es bereits im letzten Jahr und alle konnten die drei Sterne für ein weiteres Jahr bestätigen: **8 ½ Otto e Mezzo – Bombana**, **Caprice**, **Forum**, **L'Atelier de Joël Robuchon**, **Sushi Shikon**, **Ta Vie**, und **T'ang Court**.

Das **Ta Vie** ist seit letztem Jahr dabei und besticht mit einer innovativen Küche. 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.

Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen

Das Restaurant **Noi** hat in diesem Jahr erstmalig den wohlverdienten zweiten MICHELIN-Sterne erhalten. Die Küchenchefs Airaudo und Troiano bieten ein saisonal abgestimmtes zehngängiges Omakase-Menü, das an italienische Traditionen anknüpft und alle zwei bis drei Monate wechselt. Es werden vor allem Meeresfrüchte verwendet.

Restaurants mit einem MICHELIN-Stern

Unter der Leitung des renommierten französischen Küchenchefs David Toutain gibt es im **Feuille**, ausschließlich regional bezogene Bio-Produkte. Das mehrgängige vegetarische Degustationsmenü ist, genau wie der Name des Restaurants, von der Natur und dem Lebenszyklus der Pflanzen inspiriert. Die Gerichte werden von der Wurzel bis zum Spross zubereitet und durch französische Techniken verfeinert.

Neu ausgezeichnet wurde das **Mora**, das sich in der Cat Street, die für ihre Antiquitäten- und Trödelmärkte bekannt ist, befindet. Im Mittelpunkt der Speisekarte stehen Sojabohnen, die in abgewandelten Texturen verwendet werden. Europäische Techniken verschmelzen dabei mit lokalen Aromen und sorgen für ein abwechslungsreiches und interessantes Geschmackserlebnis. Dabei ist auch der Mapo-Tofu ein besonderes Highlight.

Bib Gourmand Restaurants

Im **Little Napoli** gibt es, getreu der Tradition aus der Heimat des italienischen Chefkochs, neapolitanische Pizzen und Straßengerichte ausschließlich mit Zutaten aus Neapel zubereitet. Die Pizzen werden in einem italienischen Steinofen bei 400 Grad gebacken und im Ganzen serviert. Es ist eine Pizzeria zum Mitnehmen mit nur wenigen Sitzplätzen.

Ein Newcomer in der Restaurantszene von Ost-Kowloon ist das **Man Yuen**. Es liegt versteckt in einer Wohnsiedlung, was Gäste nicht davon abhält in Scharen von nah und fern zu kommen, um hochwertige kantonesische Gerichte mit frischen Zutaten zu genießen. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie „King of stir-fries“, das aus frischen sowie getrockneten Produkten und Sakura-Garnelen im Wok zubereitet wird.

Weitere Informationen zum kulinarischen Hongkong sind hier zu finden:

<https://www.discoverhongkong.com/de/explore/dining.html>

Am 16. Juli 2024 werden die **Asia's 50 Best Bars** wieder in Hongkong gekürt. Die Preisverleihung wurde letztes Jahr erstmals in der asiatischen Metropole veranstaltet und wird auch in diesem Jahr wieder in Zusammenarbeit mit dem Hong Kong Tourism Board ausgerichtet. Das COA in Hongkong wurde bereits dreimal in Folge zu Asia's 50 Best Bar gekürt.

Weiterhin findet jedes Jahr im Oktober das **Wine & Dine Festival** statt. Auf diesem viertägigen Event werden Feinschmeckern die kulinarischen Köstlichkeiten Hongkongs präsentiert.

BILDMATERIAL & 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.

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

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH
Bernadette Krefeld-Vehma / Alexandra Kausch
Luisenstr. 7
D-63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 151 54098560 / 170 5420793
E-Mail: bkrefeld@noblekom.de / akausch@noblekom.de



Sollten Sie zu diesem Kunden, diesem Thema oder generell keine Presseinformationen mehr von uns erhalten wollen, dann klicken Sie einfach [hier](#). Wir danken Ihnen für die Information und unterstützen Sie gerne mit für Sie relevanten Themen.
