



nK

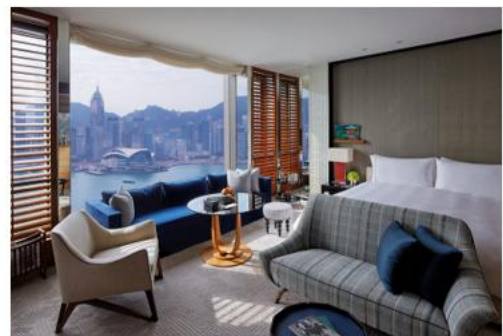
NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Hongkong wird Gastgeber der Asia's 50 Best Restaurants 2026

Nach historischem Doppelerfolg als „World's Best Bar“ und „World's Best Hotel“ richtet die Stadt erstmals die prestigeträchtige Preisverleihung aus

Frankfurt – 08. Januar 2026. Für die Gastronomie-, Bar- und Hotellerieszene Hongkongs war 2025 ein außergewöhnliches Jahr: Erstmals erhielt die Stadt im gleichen Jahr sowohl den Titel „World's Best Bar“ für Bar Leone als auch den Titel „World's Best Hotel“ für das Rosewood Hong Kong. Aufbauend auf diesem historischen Erfolg wird Hongkong nun am 25. März 2026 erstmals die Preisverleihung der Asia's 50 Best Restaurants ausrichten.



V.l.n.r.: Bar Leone (Copyright HKTb); Hongkong wird Gastgeber der Asia's 50 Best Restaurants 2026 (Copyright: 50 Best); Rosewood Hong Kong (Copyright Rosewood Hong Kong)

Die Veranstaltung markiert einen Meilenstein für die Stadt und unterstreicht Hongkongs Stellung als eine der spannendsten kulinarischen Metropolen Asiens. Die Kombination aus internationalen Einflüssen, der Verbindung von Ost und West sowie einer langen Tradition kulinarischer Innovation macht die Stadt zu einem Anziehungspunkt für Spitzenköche, Gastronomen und Branchenvertreter aus ganz Asien.

Anthony Lau, Executive Director des Hong Kong Tourism Board (HKTb), erklärt: „Wir freuen uns sehr, die Asia's 50 Best Restaurants erstmals in Hongkong auszurichten. Die Veranstaltung zeigt die wachsende Partnerschaft zwischen HKTb und 50 Best. Hongkong zählt seit langem zu den beliebtesten Reisezielen für Feinschmecker weltweit, da hier kulinarische Kulturen aus aller Welt zusammenkommen und vielfältige, spannende Genusserlebnisse bieten. Mit den Auszeichnungen im Jahr 2025 – Bar Leone als ‚World's Best Bar‘ und das Rosewood Hong Kong als ‚World's Best Hotel‘ – schrieb Hongkong Geschichte: Erstmals erreichte eine Stadt in einem Jahr zwei Spitzenplätze auf den 50 Best-Listen. Diese Erfolge unterstreichen Hongkongs führende Rolle in Gastronomie und Hotellerie.“ Lau weiter: „Wir freuen uns

darauf, im März Spitzenköche, Vertreter der Branche und Meinungsbildner aus ganz Asien in Hongkong zu begrüßen, um die herausragenden Leistungen der regionalen Kulinarik zu feiern.“

Historischer Doppelerfolg für Hongkong

Die Auszeichnungen für Bar Leone als „World’s Best Bar 2025“ und für das Rosewood Hong Kong als „World’s Best Hotel 2025“ krönten ein außergewöhnliches Jahr. Sie spiegeln das kreative Talent und die Innovationskraft Hongkongs wider – von neuen Geschmackserlebnissen über innovative Techniken bis hin zu herausragender Gastfreundschaft.

Lorenzo Antinori, Gründer von Bar Leone: „Die Auszeichnung als ‚World’s Best Bar‘ ist eine große Ehre. Besonders bedeutend ist es, Hongkong auf der globalen Bühne glänzen zu sehen. Die kreative Energie, Vielfalt und Internationalität der Stadt inspirieren uns immer wieder bei der Gestaltung und Weiterentwicklung unserer Cocktails.“

Hugo Montanari, Managing Director des Rosewood Hong Kong: „Die Auszeichnung als ‚World’s Best Hotel‘ ehrt die Leidenschaft unseres Teams und den unverwechselbaren Geist Hongkongs. Wir sind stolz, diese außergewöhnliche Stadt weltweit durch echte Gastfreundschaft und höchste Qualität zu repräsentieren. Unser Ziel bleibt, unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, die Menschen und Orte verbinden und modernen Luxus neu definieren – inspiriert von Entdeckung, Authentizität und Sinnhaftigkeit.“

Hongkongs kulinarische Landschaft beeindruckt auf allen Ebenen: von Fine-Dining-Restaurants und innovativen Degustationsmenüs über traditionelle Cha-Chaan-Tengs bis hin zu handwerklich geprägten Cocktailbars und Luxus-Hotels, die das Gästelerlebnis neu interpretieren.

Ausblick auf 2026

Nach den Erfolgen von The Chairman und Wing auf den Plätzen 2 und 3 der Asia’s 50 Best Restaurants 2025 festigt Hongkong seine Position als kulinarischer Hotspot Asiens. Mit der Preisverleihung im März 2026 bereitet die Stadt eine Woche voller Feierlichkeiten, Kooperationen und Branchenevents vor, die Hongkongs Rolle als gastronomisches Zentrum der Region hervorheben.

Die Auszeichnungen ehren nicht nur die besten Restaurants Asiens, sondern rücken auch Hongkongs Beitrag zur kulinarischen Entwicklung der Region in den Fokus.

Für Reisende, die 2026 einen kulinarischen Trip planen, bietet Hongkong ein einzigartiges Erlebnis: Top-Restaurants Asiens besuchen, Cocktails in der weltbesten Bar genießen und im weltbesten Hotel übernachten.

Ausführliche Informationen rund um die Destination Hongkong unter <https://www.discoverhongkong.com/de>

ÜBER HONGKONG

Hongkong, Asia’s World City an der chinesischen Südküste lebt von ihren Kontrasten. Hier treffen östliche Tradition auf westlichen Lebensstil, glitzernde Wolkenkratzer auf ursprüngliche Naturlandschaften und Gourmetküche auf Street Food. Die Stadt ist einer der weltgrößten Finanzplätze und rund sieben Millionen Einwohner nennen die Stadt ihr Zuhause, die höchste Bevölkerungsdichte der Welt aufweist. Rund 200 Inseln, davon viele unbewohnt, bilden die ruhige grüne Seele der Stadt und eröffnen Outdoor-Fans Abenteuer nur wenige Fahrminuten entfernt, unvergessliche Erlebnisse in der Natur. Weitere Informationen und aktuelle Updates auf der deutschsprachigen Website <http://www.discoverhongkong.com/de>. #discoverhongkong

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu The World's 50 Best Bars 2025 kann [hier](#) heruntergeladen werden, Fotos zu The World's 50 Best Hotels 2025 [hier](#) (bitte beachten Sie das Copyright). Weitere News, Hintergrundinformationen und Fotos zu Hongkong auf [**www.noblekom.de**](http://www.noblekom.de).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller 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

Bernadette Krefeld-Vehma

Kaiserstraße 19–21

(Postanschrift/ Postal Address: Friedensstraße 11)

60311 Frankfurt am Main, Deutschland

E-Mail: bkrefeld@noblekom.de