



Dim Sum



Ausgehen in Hongkong



Street Food



Sterneküche



KULINARIK

HONGKONG



Kulinarisches Hongkong



Traditionelle Gerichte & Rezepte



VON STREET FOOD ZU FINE DINING: LECKERES HONGKONG

Hongkong ist ein kulinarischer Schmelztiegel, in dem nicht nur chinesische, sondern auch europäische Einflüsse ihre Spuren hinterlassen haben. Mehr als 15.000 Restaurants buhlen um die Gunst hungriger Gäste. Darunter viele Dai Pai Dongs (Garküchen) und Cha Chan Tengs die chinesische Variante der Fast Food Restaurants, die bereits oft seit Generationen Passanten mit ihren schnellen Köstlichkeiten versorgen. Auch moderne Street Food Märkte haben sich in den letzten Jahren in Hongkong etabliert.



Ein Großteil der Hongkonger Küchen kocht kantonesisch, bei der die **typischen Gerichte** mit frischen Zutaten im Wok zubereitet und anschließend mit Reis serviert werden. Die Grundlage bilden kurz gebratene und gedünstete Speisen, in denen Geschmack und Nährstoffe der frischen Zutaten weitestgehend erhalten bleiben. Besonders beliebt sind **Dim Sums**, kleine gefüllte Teigtaschen, die in Hongkong an jeder Straßenecke angeboten werden – mehr als 2.000 verschiedene Variationen soll es geben. Süßigkeiten und Nachtische sind häufig Mischungen chinesischer und südostasiatischer Aromen. Besonders beliebt sind auch Egg Bubble Waffles, die in Hongkong im Straßenverkauf angeboten werden.

EIN GROSSTEIL DER HONGKONGER
KÜCHEN KOCHT KANTONESISCH,
BEI DER DIE TYPISCHEN GERICHTE
MIT FRISCHEN ZUTATEN IM WOK
ZUBEREITET UND ANSCHLIESSEND
MIT REIS SERVIERT WERDEN.

Dank der vielen internationalen Einflüsse und experimentierfreudiger Gäste zieht die Stadt Köche aus aller Welt an und es hat sich eine **Sterneküche** auf höchstem Niveau entwickelt. Mit derzeit 96 Gault-Millau-Sternen verteilt auf 71 Restaurants, bietet Hongkong auch anspruchsvollen Gaumen eine große Auswahl ausgezeichneter Restaurants. Hongkong gilt deshalb zu Recht als „kulinarische Hauptstadt“ Asiens.

Eines der bekanntesten Restaurants Hongkongs ist Tim Ho Wan, das sich als günstigstes Sterne-Restaurant der Welt einen Namen machte. Die Dim Sums sollen immer noch die leckersten der Stadt sein – serviert in Kantinen-Atmosphäre und ausgezeichnet mit dem begehrten Michelin Stern.

Für Besucher, die sich durch das kulinarische Angebot Hongkongs schmecken möchten, empfiehlt sich ein Besuch im Herbst, in denen zahlreiche Events rund um das Thema Essen und Trinken stattfinden. Ende Oktober lädt das dreitägige Wine & Dine Festival am Ufer des Victoria Harbours zum Schlemmen ein. Im November folgt unter dem Motto „Great November Fiest“ ein ganzer Monat mit vielen Workshops und Events rund ums Thema.



Hier geht's zur digitalen
und multimedialen Version

noblekom.de/de/p/hk_factsheets/
► PDF „ÜBERSICHT Kulinarik“



WEITERE INTERESSANTE THEMEN

Aktuell & Brandneu, Highlights & Superlative,
Living Culture, Natur pur, Einkaufen,
Sport & Erholung, Kunst & Kultur

WEITERE RESSOURCEN

VIDEO RELEASE: Food Metropole Hongkong
VIDEO: Dim Sums

KONTAKT

hongkong@noblekom.de
noblekom.de
discoverhongkong.com