

# TRAVELLER'S WORLD

IN GOOD WE TRUST

März - Mai 2015  
D 8,- € / A 9,- € / I 10,- € / L 9,50 € / E 10,- € / CH 15,50 SFR

**10 Jahre!**  
... und die  
Reise geht  
weiter

## **Besser geht's nicht**

Die Top 100 unserer Leser

## **Shang-high!**

Hot Cuisine in Chinas Metropole

## **Verliebt in Lipari**

Italiens unbekannte Inselwelt

## **Mellow Yello**

Dieter Meier entdeckt Irland

## **Winds of Change**

Imagewandel  
in Ibiza



TASTE







**CECI NE PAS UNE SÈCHE**

Paul Pairet (links), Südfranzose mit Wahlheimat Shanghai, verwandelt in seinem multisensorischen Restaurant „Ultraviolet“ jedes Gericht in ein Kunstwerk: „Foie Gras Can't Quit“ ist ein ironisches Spiel mit dem Suchtfaktor von Gänseleber, die hier in Form einer Zigarette präsentiert wird

# **Magical Mystery Tour**

Essen ist langweilig? Nicht bei Paul Pairet. In einem Loft irgendwo in Shanghai erhebt der Franzose das Diner zur faszinierenden Show für alle Sinne

Text: PATRICIA BRÖHM Fotos: SCOTT WRIGHT

TASTE







#### GEHEIMKONFERENZ!

An einem unbekanntem Ort irgendwo in Shanghai wartet ein wechselnd illuminiertes Speiseraum auf zehn Gäste. Sie mögen diese Dekoration nicht? Dann warten Sie einfach auf den nächsten Gang

Das Rauschen der Wellen in Arcachon, der Schrei der Möwen, der Duft von Salzwasser in der Luft – schmeckt die Auster in dieser Umgebung intensiver? Erleben wir den Périgord-Trüffel vollkommener, wenn er in einem Zauberwald zwischen uralten Baumriesen serviert wird und dazu eine Klaversonate aus den Lautsprechern tönt? „YES“, sagt Paul Pairet, und man hört mindestens drei Ausrufezeichen mit. Deshalb bietet der französische Starkoch mit Wahlheimat Shanghai seinen Gästen nicht einfach ein Spitzenmenü. Sondern eine multisensorische „dining experience“ in 20 Gängen, jenseits der Grenzen jeder herkömmlichen Restauranterfahrung.

Zehn Gäste, ein Tisch, ein unbekannter Ort. Das ist die Idee von „Ultraviolet“. „Das war das großartigste Diner, das wir je hatten“, wird Kylie aus Sydney am Ende des Abends ausrufen. „Wie sollen wir jemals wieder in einem normalen Restaurant essen? Wir werden uns zu Tode langweilen!“

Es beginnt an der Bar von „Mr & Mrs Bund“, Pairets Brasserie an Shanghais Prachtstraße. Hier lernt sich die bunt zusammengewürfelte Schicksalsgemeinschaft aus aller Welt bei einem Glas Champagner kennen. Kurz darauf sitzen wir in einem Minivan mit getönten Scheiben, ein Fahrer ganz in Schwarz chauffiert uns 25 Minuten durch das zunächst noch bunt beleuchtete Shanghai. Aber bald werden die Straßen immer dunkler. Orientierung? Mussten wir aufgeben. Endlich halten wir irgendwo in einem düsteren Hinterhof. Jetzt ist uns doch etwas mulmig. Quietschend öffnet sich eine Türe, wir steigen in einen Lastenaufzug, oben weisen uns schweigende Gestalten den Weg, wir tasten uns durch dunkle Gänge. Unvermittelt öffnet sich eine Türe, zu einem ganz in Weiß gehaltenen Raum: Wer sich hier an den Tisch setzt, liefert sich dem Magier aus, wird die kommenden vier Stunden von einer Emotion in die nächste gestürzt, betört von ausgefeilter audiovisueller Technik, eigens entwickelten Düften, hochkreativer Küche und grandiosen Weinen.

Mit einem Mal ist der ganze Raum in buntes Graffiti getaucht, Stickstoff wabert über den Tisch, die Australierin neben mir kichert nervös. Kellner in der Uniform von Volksarmeesoldaten marschieren auf, servieren „Paloma“, einen mit Liquid Nitrogen gefrosten Cocktail aus Grapefruit, Pomelo und Himbeeren. Es poppt und prickelt an den Zähnen, von irgendwoher schießt ein Grapefruit-Flash durch die Mundhöhle, aus den Boxen tönt eine Clubbing-Version von „Coucroucou Paloma“, dem Song aus dem Belmondo-Kultfilm „Le Magnifique“. Was für ein Einstieg!

Von nun an jagt ein Kitzel den nächsten: Plötzlich sitzen wir in einem Hain von blühenden Obstbäumen,







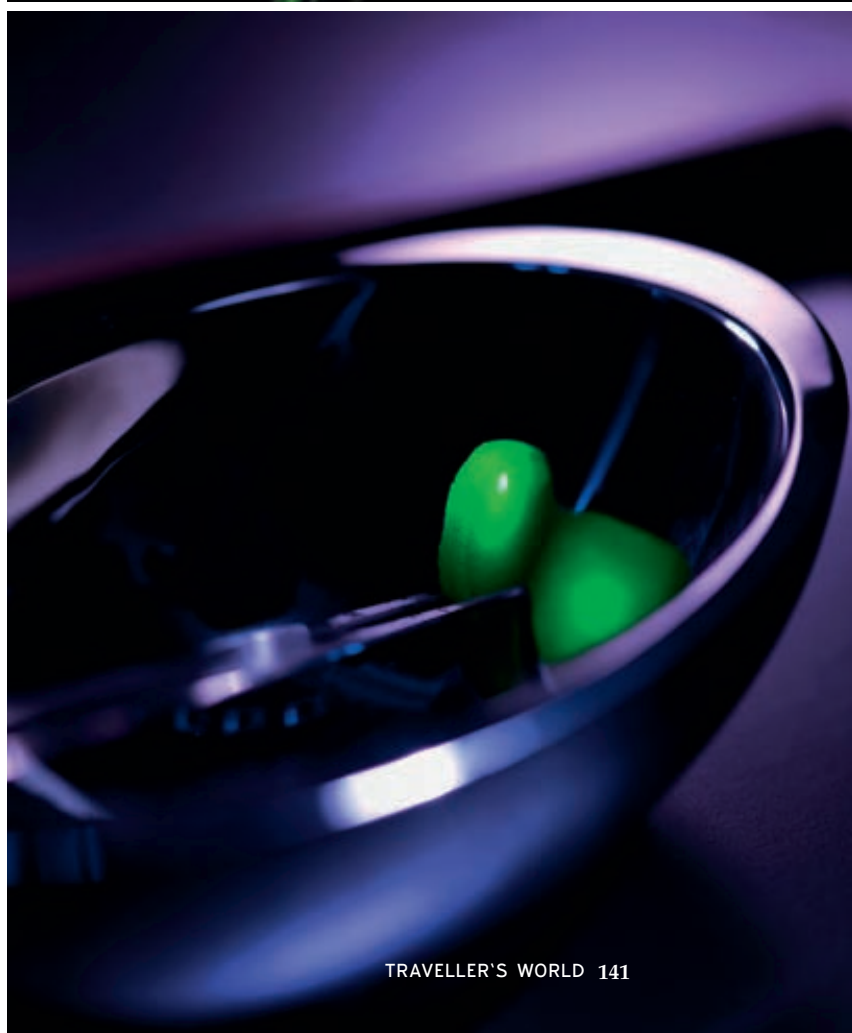
Vogelzwitchern, der Wind bewegt leise die Zweige. Zu Abbas „Dancing Queen“ wird „The Black Cod“ aufgetragen, ein zu Vollkommenheit gegarter Kabeljau in duftender Bouillabaisse-Reduktion mit Fenchel. Oder „Sashimi Steak Frites“, die Kombination zweier Kultgerichte aus Frankreich und Japan, roher Thunfisch zu perfekten Pommes frites mit Miso-Mayonnaise, dazu Bilder des Tokioter Fischmarkts Tsukiji und aus den Lautsprechern eine poppige Version der Marseillaise. Dann, umgeben von mächtigen Baumstämmen in Schwarz-Weiß, beginnt der Tisch plötzlich zu sinken (alles Illusion, bien sûr), Bruce Springsteen singt „I'm going down, down, down“, wir fahren durch mehrere Erdschichten hindurch, weit unter die Erde. Und dort: ein Mundvoll Trüffel, versteckt in einem „Egg Gruyère Raviolo“ mit Minispargel, im Glas ein 2002er-„Bienvenues-Bâtard-Montrachet“ von Louis Jadot. Wow.

**D**och trotz aller Show-Effekte: Die Hauptrolle spielt die Küche. Dieses Menü wäre auch in einem üblichen Restaurantambiente grandios. Hier aber gerät es zu einem Erlebnis, das unter die Haut geht, einem Abend, den man nie mehr vergisst. „Am Anfang ist immer ein Einfall für ein Gericht“, bestätigt Paul Pairet. „Erst wenn 80 Prozent des Menüs steht, beginne ich über das Szenario nachzudenken.“ Er fragt sich: Woher kommen die Zutaten für dieses Gericht? Was bedeutet es mir? Welche Emotionen löst es aus? Nehmen wir das Spiel mit der Auster: „Das Gericht ist eine Avantgardeversion dessen, wie ich Austern am liebsten esse – sehr kalt und mit jeder Menge Zitrone.“ Die Meeresfrucht serviert er roh und in der Schale, nur mit etwas Kaviar gewürzt. Der Clou: Die obere Hälfte der Schale besteht aus einem mit Stickstoff gefrorenen Meersalz-Zitronen-Schaum, der am Gaumen schmilzt und die geballte Aromatik freisetzt. „Es ist die Eloge an ein Produkt, so pur, wie ich es oft an der französischen Atlantikküste am Strand gegessen habe“, sagt Paul Pairet. Den Meeresduft, der zu diesem Gang den Raum erfüllt, komponierte der Magier mit Duftdesignern aus Frankreich. „Es dauerte lange, bis wir die richtigen Nuancen getroffen hatten“, erinnert er sich. „Es ist ein sehr jodhaltiger Duft, etwas Salz, etwas Muschelschale, etwas Lachs.“

Videospezialisten, Soundingenieure, Innenarchitekten und eben Duftdesigner arbeiteten zusammen, um Paul Pairets Traum vom multisensorischen Restau-

#### RESTAURANT? THEATER!

Zu jedem Gericht lässt Pairet den Raum mittels Projektion komplett neu inszenieren, inklusive Musik und eigens kreierter Düfte. Auf den Tisch kommen plakative Gaumenkitzel, oft versehen mit einem Augenzwinkern wie der „essenzielle Hummer“ (rechts oben) oder die „Apfel-Wasabi-Hostie“





#### SCHAUMSCHLÄGER

„Eine psycho-gustative Reise in die Psyche von Paul Pairet“, so beschrieb ein chinesischer Kritiker das einzigartige kulinarische Spektakel, das der Franzose allabendlich in einem Shanghaier Loft veranstaltet. Doch bei allem Hightech: Am Ende zählt das perfekte Handwerk. Zwölf Köche stehen jeden Abend in der Küche, um zehn Gäste glücklich zu machen. Und Paul Pairet (oben) ist immer mittendrin

rant Wirklichkeit werden zu lassen. „Das Drumherum unterstreicht den Fokus des Gerichts“, das ist die Idee des Spitzenkochs. 80 Locations sah er sich an, 20 verschiedene Entwürfe ließ er für das Design des Raums vorlegen, dreimal musste das technische Equipment neu installiert werden, bis alles den Vorstellungen des Perfektionisten entsprach. 36 Lautsprecher, sieben High-Resolution-Projektoren, 25 Personen arbeiten jeden Abend in Küche, Service, Technik und Backstage, um zehn Gäste glücklich zu machen. Kann man bei solchem Aufwand Geld verdienen? Pairet zuckt die Schultern: „Geld verdiene ich anderswo. ‚Ultraviolet‘ ist meine künstlerische Visitenkarte.“

Der 50-Jährige hatte das Glück, in der VOL Group (die auch „Mr & Mrs Bund“ managt) einen Partner zu finden, der sich darauf einließ. Vorher hatte er 15 Jahre das Restaurantprojekt mit sich herumgetragen. „Es hat einen Grund, warum ich die Idee erst in Shanghai umsetzen konnte“, sagt er. „Es hat mit der einzigartigen Dynamik, dem grenzenlosen Zukunftsglauben dieser Stadt zu tun.“

Shanghai, diese Stadt der unbegrenzten Möglichkeiten, passt zu Pairet. Hier ist er angekommen – nach langen Wanderjahren von Kontinent zu Kontinent. Geboren im südfranzösischen Perpignan, aufgewachsen in einem Vorort von Marseille, entdeckt er seine Liebe zum Kochen im Alter von neun Jahren mit einem Donald-Duck-Kochbuch. Vielleicht wird damals schon der Grundstein für seinen unkonventionellen Ansatz gelegt: „In dem Buch wurden traditionelle Rezepte auf spaßige Art verfremdet, zum Beispiel mit Coca-Cola. Das hat mir gefallen.“ Zu Pairets Ausbildung zählen eine klassische Kochlehre ebenso wie ein abgebrochenes Mathematikstudium. Nach Stationen in verschiedenen Restaurants zieht es ihn in die Stadt der Köche: Paris. Im dortigen „Café Mosaic“ macht er sich 1998 erstmals auf sich aufmerksam. Alain Ducasse erkennt sein Talent und vermittelt ihm den ersten Job im Ausland, im Restaurant „Cam“ des Ritz Carlton Istanbul. Von dort zieht es ihn nach Hongkong, dann nach Sydney und Jakarta. Seine vielen Reisen inspirieren ihn und seine Küche. Er entwickelt seinen eigenen Stil, global mit französischen Wurzeln, avantgardistisch mit klassischer Basis, geprägt von ewiger Neugier, Experimen-

tierfreude und einer gewissen ironischen Distanz zu den Dingen. „Letztlich zählt das Gefühl, das ein Gericht wachruft“, sagt Paul Pairet. „Dafür muss es interessant sein, neu, gewagt, vielleicht ein bisschen unanständig, schön und vor allem Spaß machen.“

2005 kommt der Franzose mit seiner indonesischen Frau und dem kleinen Sohn nach Shanghai. Er ist begeistert von der boomenden Metropole. Das Restaurant „Jade on 36“ des Shangri-La Hotels Pudong macht er zu einer der besten kulinarischen Adressen im Land. Seine Küche gewinnt so ziemlich alle Preise, die im asiatischen Raum zu vergeben sind. 2009 eröffnet er sein erstes eigenes Restaurant, „Mr & Mrs Bund“, inzwischen längst eine Ikone der Gastronomieszene am Bund. 2012, nach dreijähriger Entwicklungsphase, folgt „Ultraviolet“. Vom ersten Abend an ist es stets ausgebucht, jeweils drei Monate vorher werden die Plätze für jeden Abend in einer Art Internet-Lotterie vergeben. „‚Ultraviolet‘ bricht alle Regeln“, schreibt das französische „Omnivore“-Magazin, „es ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Küche des 21. Jahrhunderts.“ Der „Sydney Morning Herald“ nennt es „A Magical Mystery Tour“ und „The Most Avantgarde Restaurant in the World“.

Der Abend schließt mit einem fünffachen Dessertspektakel. Der Star ist die „Mont-Blanc-Schneekugel“, ein Spiel mit den Aromen von Orangenblüten und Yakult, dem japanischen Trinkjoghurt. Eisigblaues Licht erfüllt mit einem Mal den Raum, wie eine arktische Brise. Zehn Kellner marschieren auf, einer pro Gast, jeder trägt eine gläserne Cloche, unter der eine Art 3D-Landkarte einer Winterlandschaft wartet. Es wird serviert zu den Klängen von Pink Floyds „Shine On You Crazy Diamond“. Eine letzte Gänsehaut, dann öffnet sich wie von Zauberhand eine Tür in der Wand und gibt den Weg in die Küche frei. Die Petits Fours werden direkt am Herd serviert, Zeit für einen Espresso und ein letztes Wort mit Paul Pairet, dem Koch und Perfektionisten mit der Seele eines Künstlers.

TW

*Ein Abend im „Ultraviolet“ mit 20 Gängen und passenden Weinen kostet 430 Euro pro Person, Buchung jeweils drei Monate im voraus über [uobypc.cc](http://uobypc.cc)*



TASTE





# Shanghai

Paris, klar. London und New York auch schon längst. Und Tokio nicht zu vergessen. Aber der Moloch am Huangpu River? Ist plötzlich auch ganz weit oben auf der Speisekarte verwöhnter Foodies in aller Welt

Text: PATRICIA BRÖHM

## GLÄNZENDES GESCHÄFT

Auf der Terrasse von Paul Pairets Kult-lokal „Mr & Mrs Bund“ gibt es nicht nur das beste Steak Frites von Shanghai. Die kreativen französischen Bistrotgerichte begleitet ein spektakulärer Blick auf den Huangpu und die Skyline des Finanzviertels Pudong mit dem markanten Oriental-Pearl-Fernsehturm



# *Surprise*









**E**in Spitzenrestaurant in Shanghai ohne Haifischflossensuppe auf dem Menü? „Noch vor fünf Jahren undenkbar“, sagt Terrence Crandall, Executive Chef des Peninsula Hotel am Bund. Dennoch hat er die politisch unkorrekte Spezialität von der Speisekarte gestrichen. Und dafür viel Anerkennung geerntet – ein Zeichen für den rasanten Wandel Chinas, der nirgendwo greifbarer ist als in der 23-Millionen-Metropole Shanghai, auch im Kulinarischen.

Vor ein paar Monaten hat Crandall dafür eine neue Delikatesse eingeführt: Kaviar made in China. Er schwört auf die schwarzen Perlen von Kaluga Queen, einer Zuchtfarm, die vier Stunden südwestlich von Shanghai am „See der tausend Inseln“ liegt. Das Topprodukt, das auch Pariser Spitzenköche wie Alain Ducasse oder Joël Robuchon überzeugt hat, inspirierte Crandalls chinesische Köche zu einer besonders luxuriösen Dim-Sum-Variante: gehackte Shrimps und Seegurke, umhüllt von hauchdünnem Teig, gekrönt von einem Beluga-Kaviar-Topping.

Serviert wird das Edelhäppchen im „Yi Long Court“, dem vielfach ausgezeichneten kantonesischen Restaurant im Peninsula. Edles Mahagoniparkett, kostbare Teppiche und moderne chinesische Kunst bilden den Rahmen für die leichte Hongkong-Küche, reich an Seafood und delikaten Aromen, die als die raffinierteste Regionalküche

Chinas gilt. Am Chef's Table des Peninsula kann man den Köchen zusehen, wie sie blitzschnell in qualmenden Woks Köstlichkeiten wie Rindfleisch mit Spargelspitzen, Lilienzwiebeln und schwarzer Pfeffersauce zubereiten.

Doch nicht nur die kantonesische Küche ist groß am Bund, dem Prachtboulevard am Ufer des Huangpu River. „China ist auf dem besten Weg, eine der ‚top dining destinations‘ der Welt zu werden“, sagt Terrence Crandall. Immer mehr internationale Großköche prägen die gastronomische Szene in Shanghai, von Londons Jason Atherton mit „Table No. 1“ und „The Commune Social“ über den Spanier Willy Trullas, der mit seinem „El Willy“ einen Tapas-Boom auslöste, bis zu Umberto Bombanas „Otto e Mezzo“, einer Schwester des in Hongkong mit drei Sternen ausgezeichneten italienischen Restaurants gleichen Namens.

Zu den meistbeachteten Openings in 2014 zählte Marja Vongerichtens „Chi-Q“ im Neo-Renaissance-Bau Three on the Bund. Die Frau des New Yorker Drei-Sterne-Kochs Jean-Georges Vongerichten, der im selben Haus sein „Jean-Georges Shanghai“ betreibt, steht an der Bar und mixt ihren Gästen einen „Kimchi Bloody Mary“: Wodka, Tomatensaft, pürrierter Kimchi und Ingwer – köstlich! Dank der Beziehungen ihres Global-Chef-Ehemanns hätte Marja ihr erstes eigenes Restaurant überall auf der Welt eröffnen können – warum also gerade hier? „Oh, gosh, ich liebe Shanghai“, ruft sie. „Ich kenne die Stadt, seit Jean-Georges vor zehn Jahren hier eröffnete, und sie ist nicht wiederzuerkennen. Man kann die Dynamik förmlich mit Händen greifen!“

**„Wir möchten die Zeit zurückdrehen. Und das Gefühl einer privaten Einladung kreieren“**



#### CHINA GROOVE

Das Angebot chinesischer Kochkunst ist riesig. Kantonesisch mit zeitgemäßem Dreh gibt's im „Hakkasan“ (oben links); einen kreativen Mix aus traditioneller Shanghai-Küche und westlichen Einflüssen bietet Tony Lu (rechts), der neben vier eigenen Restaurants auch das „Yong Yi Ting“ im Mandarin Oriental Pudong prägt (unten links)

TASTE







**BUND FÜRS LEBEN**  
An Shanghais Prachtstraße lebt die Erinnerung an die 1920er-Jahre. Nirgendwo wird der Glamour der Kolonialzeit so stilvoll zelebriert wie in der Lobby des Peninsula Hotels (links). Privilegiert speist man am Chef's Table des Peninsula (oben) oder im aufwendig restaurierten Restaurantkomplex Three on the Bund (unten)





**„Oh, gosh, ich liebe Shanghai. Die Stadt ist nicht wiederzuerkennen. Die Dynamik ist mit den Händen zu greifen“**

Aber um die Gäste bei der Stange zu halten, muss man sich anstrengen in dem 1916 errichteten Prachtbau: Three on the Bund beherbergt neben „Chi-Q“ und „Jean-Georges“ auch das „Unico“ von Zwei-Sterne-Koch Mauro Colagreco, den im Art-déco-Stil gehaltenen „Whampoa Club“ mit zeitgemäßer Shanghai-Küche und das italienische „Mercato“, die Lieblingsadresse durchreisender Celebrities – auf jeder Etage ein anderes Spitzenrestaurant.

Nur ein paar Paläste weiter, Adres-se: Bund 18, wurde ein Bankgebäude von 1923 in Shanghais zweiten High-End-Fresstempel der Stadt verwandelt. Mitte letzten Jahres eröffnete im perfekt res-taurierten Prunk aus Shanghais großer Blütezeit mit großem Presseecho ein Ableger des trendigen Londoner China-Imperiums „Hakkasan“. Ein Stockwerk höher residiert das wohl beliebteste Restaurant der Stadt, „Mr&Mrs Bund“. Spitzenkoch Paul Pairet serviert hier kreativ verfeinerte Highlights seiner französischen Heimat: cremig-luftige Foie gras mit einer Kruste von Apfel und gerösteten Haselnüssen oder ein gebratenes Huhn, das schmeckt wie ein Sonntagnachmittag in der Provence. Paul Pairet, der seit zehn Jahren in Shanghai lebt, ist der kulinarische Superstar der Metropole: Neben dem „Mr&Mrs Bund“ macht er mit seinem multisensorischen Restaurant-Projekt „Ultraviolet“ Furore (Reportage, Seite 134), die Restaurants belegen in der Liste „Asia's 50 Best Restaurants“ die Positionen 8 und 11.

**D**er Boom westlicher Restaurants in Shanghai drängt nun auch die chinesischen Küchenmeister in die Startlöcher. Der derzeitige Star

der einheimischen Szene ist Tony Lu, Chef des schick gestylten „Yong Yi Ting“ im Mandarin Oriental Pudong. Lu ist ein kleiner, stämmiger Mann mit militärisch kurz rasierten Haaren und bescheidenem Auftreten – asiatische Küchenchefs sind, egal wie erfolgreich, Lichtjahre entfernt vom medienwirksamen Habitus mancher westlicher Kollegen. Das einzig Auffällige ist Lus rot umrandete Brille. „Shanghais Küche ist aromatischer, reichhaltiger als die kantonesische Küche, oft auch mit einem Tick Süße“, erklärt er. „Und wir haben großartige Produkte, nicht nur aus dem Chinesischen Meer, sondern auch Flusskrebse und Fische aus dem Jangtse.“ Das „Yong Yi Ting“ im Mandarin Oriental ist eines der ganz wenigen Spitzenrestaurants der Stadt, das den Fokus auf authentische Küche aus Shanghai und der Region setzt. „Jiang-Nan-Küche“, so nennt es Tony Lu, was so viel heißt wie „südlich des Jangtsekiang“.

Neben dem „Yong Yi Ting“ führt Lu vier eigene Restaurants, darunter das renommierte „Fu 1015“ in einer kolonialen Villa (Platz 26 unter „Asia's 50 Best Restaurants“). Sein jüngstes Baby ist das vegetarische „Fu He Hui“. Inspiriert von der Tradition fleischloser Kost in den buddhistischen Klöstern Chinas, serviert er dort ein Acht-Gänge-Menü auf Gemüsebasis. Man speist in puristisch gestylten *private dining rooms*. „Wir wollten die Zeit zurückdrehen“, sagt Tony Lu. „Es ist ein Gefühl, wie in einem Privathaus zum Essen eingeladen zu sein.“ Shanghais *nouveaux riches* schwören darauf. Und können auf Haifischflossen anscheinend verzichten. **TW**

#### KOREA-KULT

Eine Restauranteröffnung jagt die nächste in der boomenden 23-Millionen-Metropole. Aber kaum eine stand zuletzt so sehr im Rampenlicht wie das „Chi-Q“, das Marja Vongerichten, Ehefrau des Drei-Sterne-Kochs Jean-Georges Vongerichten, führt. Das Interior Design stammt von den Kult-Designern Neri & Hu, in jedem Tisch ist ein eigenes Barbecue eingebaut, sodass – von Seafood bis Wagyu-Beef – alles „korean style“ vor den Augen der Gäste gegrillt wird







# SHANGHAI *What to know before you go*

KOORDINATEN: 31° 14' N, 121° 28' O

## ANREISE

**AIR CHINA** Fliegt viermal wöchentlich direkt ab München nach Shanghai. Economy-Tickets ab 530 Euro. [airchina.com](http://airchina.com)

## HOTELS

**PENINSULA** Eines der besten Häuser Chinas in Toplage direkt am historischen Bund. Kolonialer Charme, großzügige Zimmer, perfekter Service. Von „Sir Elly's“-Rooftop-Restaurant umwerfender Blick auf den Bund und die Skyline von Pudong. Luxuriöses Spa samt Schwimmbad von fast olympischen Ausmaßen. [shanghai.peninsula.com](http://shanghai.peninsula.com)

**MANDARIN ORIENTAL PUDONG** Ultra-modern gestyltes Luxushotel direkt am Huangpu im Business-Viertel Pudong. Stilvolle Zimmer, superlatives Spa, riesiger Pool, beeindruckende Sammlung moderner chinesischer Kunst (4000 Werke). Besonders: die Club-Zimmer mit Zugang zur luxuriösen Club-Lounge. [mandarinoriental.com/shanghai](http://mandarinoriental.com/shanghai)

**PEACE HOTEL** Ein Hotel als Hingucker: Das legendäre Haus mit spektakulärem Art-déco-Foyer liegt direkt am Bund und wurde aufwendig restauriert (alle Zimmer mit 20er-Jahre-Glamour, sechs Restaurants). In der berühmten „Jazz Bar“ spielt allabendlich die älteste Jazz-Combo der Stadt auf. [fairmont.com/peacehotel](http://fairmont.com/peacehotel)

**ANDAZ HOTEL** Hipper Ableger von Hyatts Boutique-Linie im Herzen des Trendviertels Xintiandi. Das Interior Design ersannen die Kult-Kreativen der japanischen Firma Super Potato. Individuell wählbare Lichtstimmungen in den Zimmern und im Spa, im Restaurant „Hai Pai“ treffen sich Shanghai und Paris. [shanghai.anda.hyatt.com](http://shanghai.anda.hyatt.com)

**URBN HOTEL** Hier schläft es sich mit gutem Gewissen: Nachhaltigkeit ist oberstes Prinzip in dem schicken 26-Zimmer-Haus. Die gesamte Inneneinrichtung ist mit recycelten Materialien gestaltet. Tipp: die Garden-View-Suiten mit freistehender Schieferbadewanne. Originell: das Restaurant „Beergrdn“ mit einer großen Auswahl an Craft-Bieren. [urbnhotels.com](http://urbnhotels.com)

## RESTAURANTS

**YI LONG COURT** Für feinste kantonesische Küche findet sich in der ganzen Stadt kein stilvollerer Rahmen: Serviert wird in einem opulenten Ambiente, das





moderne chinesische Kunst mit dem Art-déco-Luxus der 1930er-Jahre mixt. Chinesen lieben die private dining rooms, westliche Gäste den Insiderblick am Chef's Table. Tipp: der Dim-Sum-Brunch („All you can order“) am Wochenende. [shanghai.peninsula.com](http://shanghai.peninsula.com)

YONG YI TING Einzigartige Jiang-Nan-Küche (aus Shanghai und den umliegenden Provinzen Zhejiang und Jiangsu), von Spitzenkoch Tony Lu in stilvollem Ambiente orchestriert. Probieren Sie zart gedämpften Hummer in Reiswein oder den knusprig gebratenen Mandarin Fish in intensiver Orangen-Consommé. Selten in Shanghai: die schöne Terrasse. [mandarinoriental.de/shanghai/fine-dining/yong-yi-ting](http://mandarinoriental.de/shanghai/fine-dining/yong-yi-ting)

CHI-Q Neuer Hotspot von Marja Vongerichten im historischen Komplex Three on the Bund. Authentische koreanische Küche im hippen Ambiente der lokalen Designer-Darlings Neri & Hu. Als Appetizer gibt's mit Honig glasierte Chicken Wings oder Kimchi Pancakes. Fleisch, Fisch und Seafood werden am Tisch gegrillt. [threeonthebund.com](http://threeonthebund.com)

JEAN-GEORGES Ein Evergreen mit nach wie vor ungebrochener Beliebtheit bei Locals wie Besuchern: Jean-Georges Vongerichtens Restaurant bietet eine spektakuläre Location, Blick auf den Bund und seine typische Asia-meets-France-Küche. [jean-georges.com](http://jean-georges.com)

UNICO Der Argentinier Mauro Colagreco, berühmt für sein Zwei-Sterne-Restaurant in Menton an der Côte d'Azur, widmet seiner Heimat im Three on the Bund eine originelle Auswahl von lateinamerikanisch inspirierten Tapas und Cocktails wie dem „Chic Fernet“. [unico.cn.com](http://unico.cn.com)

MR & MRS BUND Paul Pairets vielfach ausgezeichnetes Restaurant am Bund ist eine Ikone der lokalen Restaurant-szene. Bis 2 Uhr in der Früh moderne französische Küche, kreativ interpretiert. Atmosphärisch erinnert das große Lokal eher an einen Club als an ein Restaurant, der Blick auf die Skyline von Pudong lässt Ihnen den Mund offen stehen. Gut so! [mrbund.com](http://mrbund.com)

HAKKASAN Ein Logenplatz am Bund, cooles Interior und die typische „Hakkasan“-Mischung aus chinesischen Klassikern und globaler Ästhetik sind die Erfolgsformel für diesen neuesten Ableger der erfolgreichen Londoner Gruppe. Sehen und Gesehenwerden ist hier mindestens so wichtig wie die erstklassige Küche. [hakkasan.com/shanghai](http://hakkasan.com/shanghai)

THE COMMUNE SOCIAL Das jüngste Projekt des mit seinem „Table No. 1“ in Shanghai längst etablierten britischen Starkochs Jason Atherton. Ultraschickes Design, globale Küche im Tapas-Stil und als Clou die ganz in Weiß gehaltene „Dessert Bar“. [communesocial.com](http://communesocial.com)

EL WILLY Shanghais angesagtester Spanier heißt Willy Trullas und tischt in seiner neuen Location am Bund moderne spanische Küche zu fairen Preisen auf. Toller Blick auf den Bund. [el-willy.com](http://el-willy.com)

OTTO E MEZZO BOMBANA Der als „King des weißen Trüffels“ gefeierte Umberto Bombana setzt hier seine in Hongkong begonnene Erfolgsstory (einziges italienisches Restaurant mit drei Sternen außerhalb Italiens) fort. Exzellente Küche (Trenette mit Bluefin Tuna und Bottarga), beeindruckende Weinkarte. [ottoemezzobombana.com](http://ottoemezzobombana.com)

FU HE HUI Das jüngste Mitglied der erfolgreichen Fu-Gruppe bietet vegetarische Küche treu nach buddhistischer Tradition: Tofu-Dumplings in intensiver Pilzbouillon oder Kartoffeln, gefüllt mit einer Creme von weißem Trüffel. Dazu trinkt man edle chinesische Tees. Puristisches Ambiente mit schwarzen Granitböden, antiken Hölzern und intimen private dining rooms. 1037 Yuyuan Lu, Tel. +86.21.39 80 91 88

**HIGH AM HUANGPU**  
In der Rooftop Bar des Peninsula Hotel, hoch überm Bund, treffen im Sommer Shanghais Beautiful People auf durchreisende Celebrities. Für den kleinen Hunger: der „Oyster Shooter“ mit marinierten Granny Smith und Kumamoto-Austern

