

UNIQUE

# UNIQUE

DAS BESONDERE ERLEBEN

1/2014

INTERVIEW MAX MOOR

DER KULTURVERMITTLER

FOODMAGIER PAUL PAIRET

SINNESRAUSCH IN SHANGHAI

RØROS MARTNAN

DAS WINTERFEST DER WIKINGER

NEU



Edition 1 DEZ 2013 / FEB 2014 D EUR 5,90  
A EUR 6,50 CH SFR 9,50 L EUR 6,50

# UNIQUE INHALT 1/2014

- 10** **UNIQUEPLACE**  
Ein Lagenplatz im Amsterdamer Rijksmuseum
- 18** **Indiens Garten Eden**  
Unterwegs in Jahrtausende alten Regenwäldern
- 32** **Oase der Stille**  
Reise in die größte Sandwüste der Welt
- 40** **Der Zauber des Scotchs**  
Zu Gast in den schottischen Highlands
- 52** **Once in a Lifetime**  
Besondere Momente mit der „Pen-Academy“
- 60** **Die Renaissance von West-Berlin**  
Wiedereröffnung des legendären „Hotel am Steinplatz“
- 64** **„Lieber drei gute Sandwichs...“**  
Der französische *chef de cuisine* Pierre Gagnaire kocht in Berlin
- 78** **Platz ist in der kleinsten Hütte**  
Die eidgenössische Variante von Minimalismus
- 82** **Ankommen auf Schweizer Art**  
Das Wohlfühlprogramm der SWISS-Arrival-Lounge
- 84** **„Dann haben wir es selbst entwickelt“**  
Die Erfolgsgeschichte einer ungewöhnlichen Geschäftsidee
- 88** **Eine Hommage an die Welt der Pflanzen**  
Waldspaziergang mit dem MOMIX-Gründer Moses Pendleton
- 92** **UNIQUEGESCHENKIDEEN**  
Vom „National Geographic“-Bildband bis zur Designer Holz-Clutch
- 100** **„Die Krönung aller Sportarten“**  
Interview mit Deutschlands erfolgreichster Polospielerin Eva Brühl
- 106** **Mit Tunnelblick im Eiskanal**  
Im Monobob durch die Natureisbahn von St. Moritz
- 110** **Schmusekätzchen war gestern**  
Die neue Coupé-Version von Jaguars „F-Type“
- 114** **IMPRESSUM & VORSCHAU**  
**37** **ABO**

## LA SERENISSIMA IM WINTER

Das historische „Aman Canal Grande“ in Venedig



12

## DAS WINTERFEST DER WIKINGER

Skandinavische Lebensfreude im Norden Norwegens



26

## SINNESRAUSCH IN SHANGHAI

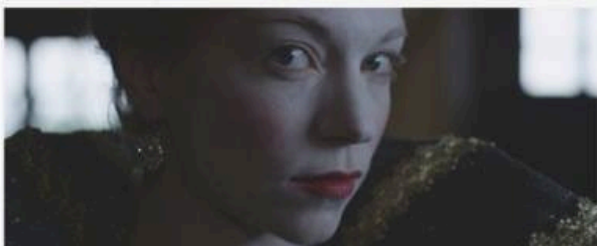
Ein einzigartiges Menü von Foodmagier Paul Pairet



44

## „SIE WAR IHRER ZEIT WEIT VORAUSS“

Titelgesicht Marleen Lohse über ihre Rolle als „Elisabeth I.“



66

## DER KULTURVERMITTLER

Im Gespräch mit Moderator und Autor Max Moor



74

UNIQUEGOURMET

# SINNESRAUSCH IN SHANGHAI

Im „Ultraviolet“ kreiert der französische Spitzenkoch Paul Pairet mit einem einzigartigen 20-Gänge-Avantgarde-Menü ein multisensorisches Erlebnis, das man nicht vergisst!



Willkommen im „Ultraviolet“

Eine Stimme aus dem Off zählt rückwärts: 6, 5, 4, 3, 2, 1... Stille. Es wird kalt, Donnergeräusche aus der Ferne. Nebel zieht auf. Der Tisch beginnt plötzlich zu glühen. Glocken läuten. Als akustische Untermalung Musik von AC/DC und dann der Auftakt zu einem wunderbaren Dinner: „Ostie Apple-Wasabi“, gefrorenes Apfel-Wasabi-Püree – sehr kalt, sehr scharf, sehr erfrischend. Wir sind wach, hellwach! Das ist kein Science-Fiction, sondern ein

spektakuläres kulinarisches Erlebnis: Ein 20-gängiges Avantgarde-Menü, begleitet von Klängen, Geräuschen, Düften und Bildern, meisterhaft inszeniert vom französischen Spitzenkoch Paul Pairet. Der fantastische Dramaturg sprengt mit seiner visionären Präsentation der Gerichte die Grenzen der Vorstellungskraft. Wer denkt, er habe schon alles erlebt, gesehen und gegessen, wird hier eines Besseren belehrt. Sein neues Restaurant

„Ultraviolet“ ist kometenartig zum kulinarischen Hotspot Shanghais avanciert. Ein schwarzer Van mit abgedunkelten Scheiben hat uns zehn Gäste zuvor zu diesem unbekanntem Ort irgendwo in Shanghai chauffiert. Es gehört schon eine Portion Glück dazu, 300 Euro ausgeben zu dürfen, um eine der begehrten Dinner-Reservierungen zwischen Dienstag und Samstag zu ergattern.



„Psycho-Taste“ à la Paul Pairet

Charmant, entspannt, lässig: Paul Pairet, mit Che-Guevara-Mütze und olivgrünem Hemd, signalisiert schon rein äußerlich seinen unkonventionellen Stil und weiß genau, wie das Interesse von Medien und Publikum zu bedienen ist. „War kochen schon immer Ihre Passion?“, will ich wissen. „Nein, aber auf jeden Fall wollte ich nur etwas machen, wofür ich mich auch hundertprozentig begeistern kann“, er zählt mir Paul in seinem Büro oben über Küche

und Restaurant, das in einem ehemaligen Tonstudio in einer wenig glamourösen Gegend Shanghais liegt. Seine Leidenschaft galt dem Sport, der Fotografie und dem Kochen. Zum Glück hat er sich für Letzteres entschieden. „Alain Ducasse war mein erster Gast im ‚Ultraviolet‘. Er kam im November 2011 nach Shanghai, hatte von meinem Projekt gehört und wollte unbedingt hier essen. Leider hatte sich unsere Eröffnung immer wieder verzögert

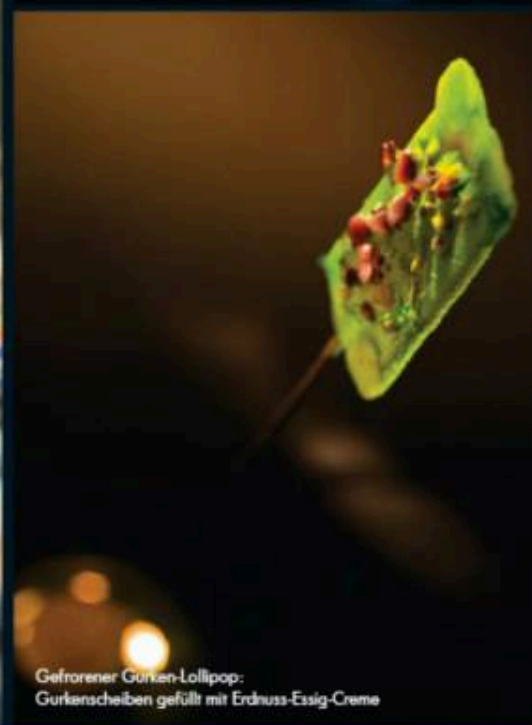
und wir waren noch nicht fertig. Doch er motivierte uns und so wagten wir es, ihm ein achtgängiges Menü zu servieren. Alain war begeistert.“ Zur Erinnerung: Alain Ducasse wurde als erster Chefkoch mit neun Michelin-Sternen auf einmal ausgezeichnet. Dem Sternekoch ging es genauso wie den abendlichen Dinner-Gästen im „Ultraviolet“, die hinterher oft vom besten Gourmet-Erlebnis ihres Lebens schwärmen.



Hier legt der Meister selbst noch Hand an:  
Paul Pairet bei der Zubereitung seines 20-gängigen Avantgarde-Menüs



Eine „Zigare“ aus Foie Gras mit  
Schokoladenmousse im Himbeer-Karamell-Mantel



Gefrorener Gurken-Lollipop:  
Gurkenscheiben gefüllt mit Erdnuss-Essig-Creme

Mit einer erfolgreichen Buchung beginnt das Abenteuer eines „Ultraviolet“-Besuchs. Während man noch fasziniert die Projektion des eigenen Namens auf der Tischplatte betrachtet und in dem dreidimensional beweglichen Bürostuhl an dem langen weißen Tisch in der Mitte des 80 Quadratmeter großen Raumes mit kahlen Wänden Platz nimmt, geht das Licht aus. Es ist völlig dunkel. Alle Sinne sind sensibilisiert. Nach unserem spektakulären „Ostie

Apple-Wasabi“-Auftakt inklusive Donner, Nebel und AC/DC wöhnt man sich wenig später in einem Fahrstuhl, der tief hinein in die Erde fährt – Realität oder Illusion? Blätter fallen, Bäume biegen sich im Wind. Es riecht nach Wald und Trüffeln. „Mane“, ein bekanntes Duft-Unternehmen aus Bars-sur-Loup nahe Grasse in Frankreich, kreierte hier die Gerüche. Mit dem „Ob-La-Di, Ob-La-Da“ der Beatles wird man ins verregnete Swinging London katapultiert.

Dicke Tropfen rinnen herab, glänzen auf nassem Straßenpflaster. Serviert wird „Micro Fish no Chips“, dazu dunkles schottisches Bier. Das ultimative Getränk bei Paul Pairet heißt nicht automatisch Wein. Auch Sherry, Bier, Cocktails, Säfte, Tee mit Whisky korrespondieren perfekt mit den einzelnen Gängen. Pairet begeistert mit seiner unglaublichen Kreativität der Gerichte auf Sternenniveau, die auf einer simplen Philosophie basieren: Ein Gericht ist fertig, wenn es



Natürliche Ingredienzien, nicht nur auf dem Teller

nichts mehr gibt, was man hinzufügen oder weglassen kann. Berauschend zeitgemäß ist sein fantasievolles Spiel mit unterschiedlichen Texturen. Seine zum Teil skurrilen Verfremdungen sind nicht nur Effekte, sondern produzieren zugleich überraschende Aromen. Einer meiner Favoriten ist der Gurken-Lollipop: zwei dünne Gurken scheiben gefüllt mit Erdnuss-Essig-Creme, eine Seite mit Gado-Gado Gewürzpaste bestrichen, das Ganze gefroren – wie Eis am Stiel! Sieht

einfach aus, doch die Genialität entfaltet sich am Gaumen.

Nach jedem Gang ändert sich die visuelle und akustische Umgebung – durch Bilder, Gerüche und Geräusche werden „abgespeicherte Geschmackserinnerungen“ wachgerufen. Bevor das Gericht auf dem Tisch steht, wird es bereits visualisiert. Meeresrauschen – Wellen klatschen und branden gegen die felsige Küste.

Möwen kreischen. Man schmeckt förmlich das Salz auf den Lippen. Paul kreiert Traumwelten zu den minutös zubereiteten Gerichten, die Kunstwerken gleichen. Er macht „Fine Dining“ zu einem multisensorischen Rausch der Sinne. Wir sind erstaunt, überrascht, verunsichert, amüsiert, geschockt, verblüfft, begeistert. Ein Wow-Erlebnis folgt dem anderen. Ich frage Paul: „Lenkt das, was um das Essen herum passiert, nicht vom eigentlichen Geschmack ab?“



Kulinarischer Genuss unter der roten Laterne

„Nein, denn es ist naiv zu glauben, Essen hätte nur mit Geschmack zu tun“ erklärt der Meister, während er an seinem Espresso nippt. „Letztendlich geht es immer auch um Emotionen“. „Psycho Taste“ nennt er das. Dabei dreht sich alles darum, was den Geschmack ausmacht, beeinflusst, intensiviert. Paul Pairet geht es ausschließlich um das Essen. Schon immer faszinierte ihn der „Table d’hôte“ des 17. Jahrhunderts, an dem im familiären Rahmen alle Gäste dasselbe Gericht

aßen. „Seit 1996 hatte ich die Vision – im Gegensatz zum konventionellen À-la-carte-Gourmetrestaurant – nur für einen einzigen Tisch zu kochen, an dem ich alles kontrollieren kann: Atmosphäre, Zeit, Gerichte, um damit Qualität auf allerhöchstem Niveau zu schaffen.“ Nach Stationen in Hongkong, Sydney, Jakarta, Paris, Istanbul landete Paul Pairet 2005 in Shanghai, wo er „Fine Dining“ neu definierte. In kürzester Zeit avancierte sein „Jade on 36“ im Shangri-La Hotel

zum Top-Gourmet-Spot von Shanghai, wurde mit Auszeichnungen überhäuft und von der internationalen Gourmet-Presse gefeiert. Drei Jahre später eröffnete in einem der schönsten Art Déco-Häuser direkt am Prachtboulevard „Bund“ das „Mr & Mrs Bund“: Das Restaurant besticht mit seiner persönlichen Interpretation der französischen Küche und ist ebenfalls ein kulinarischer Volltreffer. Mehr als fünfzehn Jahre lang arbeitete Pairet an der Verwirkli-

Shanghai's Prachtboulevard  
„The Bund“: eine Melange  
aus Kolonialbauten und  
moderner Architektur

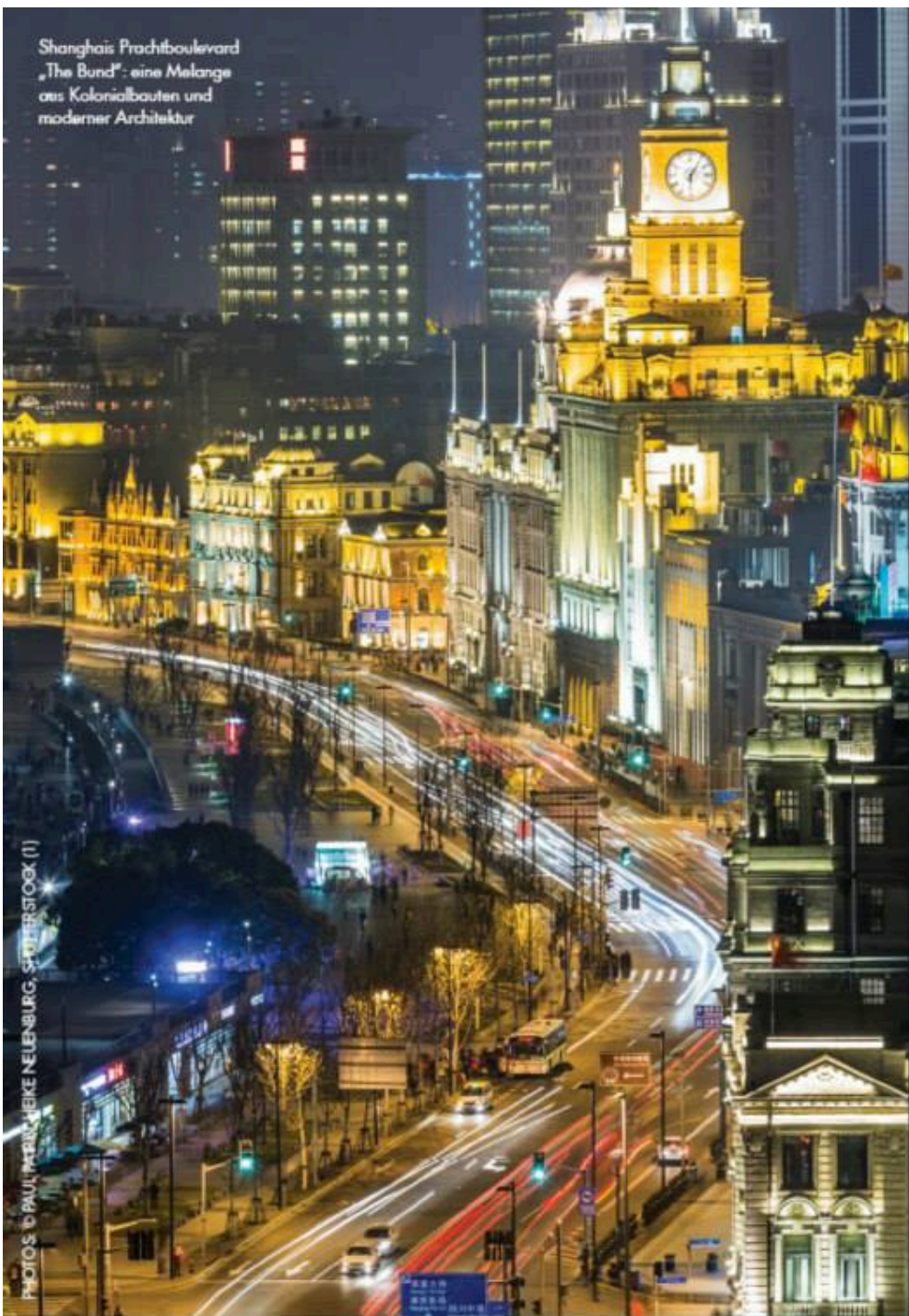


PHOTO © PAUL PAIRET, HEIKE NEUENBURG, SPATZERSTOCK (1)

of music, mystic sounds, fragrances and images. This is not a science fiction fantasy, but an experience masterfully staged by the French star chef Paul Pairet. Paul has a fabulous sense of drama and with his visionary presentation of the courses he explores the limits of the imagination. His new restaurant Ultraviolet rocketed into top position as Shanghai's culinary hotspot. An appreciable amount of luck is essential in order to gain a highly desirable dinner reservation and spend 300 Euros. A successful booking is only the beginning of the evening's adventure at Ultraviolet. While the guest is still gazing in fascination at the projection of his name on the table, the lights suddenly go out. It is completely dark. A voice is heard counting backwards 5,4,3,2,1... Silence. It turns cold. Thunder sounds. Fog rises. The table begins to glow. Bells ring. As acoustic backdrop the music of AC/DC.

And then the start of a wonderful dinner: "Ostie Apple Wasabi" - frozen apple-wasabi puree - very cold, very spicy, very refreshing. We are awake, wide awake. All our senses are sensitized. With the "Ob-La-Di, Ob-La-Do" of the Beatles we are catapulted into rainy Swinging London. Big drops shine on the wet pavement. We are served "Micro Fish no Chips," with dark Scottish beer. Because Pairet's ultimate beverage is not necessarily wine, but can also be sherry, beer, cocktails, juices, tea with whisky. In part his bizarre transformations are not just created for effect, but to produce wonderfully surprising aromas, such as the "Cucumber Lollipop": two thin slices of cucumber filled with peanut-vinegar cream and frozen, like ice cream on a stick. Looks simple, but when the taste unfolds in the mouth it becomes a thing of genius.

After every course the visual and acoustic environment changes. Paul creates dream worlds to accompany the precisely prepared dishes, works of art that make fine dining into grand, multi-sensory experience. We are astonished, surprised, unsettled, amused, shocked, amazed, ecstatic. The Maestro calls it "Psycho Taste." It's all about what the essence of taste is, how it is influenced and intensified.

chung seiner modernen Vision „Table d'hôte“. 50 Mal veränderte er das Menü, bis alle Gänge perfekt in das multisensorische Konzept passten. Um seinen Traum von einem Restaurant zu erfüllen, das kein Restaurant im üblichen Sinne ist, brauchte es dann mehr als drei Jahre Bauzeit, 2,5 Millionen Dollar, 9,5 Tonnen Stahl, fast 14 Kilometer Kabel, 45 Türen, vier Trockeneismaschinen, jede Menge Technik, 56 Lautsprecher, 4274 Geschirr- und Besteckteile!

Und das alles für zehn Gäste an einem Tisch, die von einem Team von 25 Mitarbeitern perfekt umsorgt werden. Keine Frage: Das „Ultraviolet“ ist der Sehnsuchtsort für Gourmetfreaks in Shanghai. It's really UNIQUE! (HN)

*A black van with dark windows and chauffeur brings ten guests to an unknown locale somewhere in Shanghai. There they are served a 20-course avantgarde dinner to the accompaniment*

UNIQUE-Autorin  
Heike Neuenburg  
bei ihrem Treffen mit  
Paul Pairet im  
„Ultraviolet“  
in Shanghai



[www.uniquemagazin.com/pairet](http://www.uniquemagazin.com/pairet)

