

BEAT N°2/2020 6,90€

# BEAT

FOOD  
TRAVEL  
CHEFS

DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT



**DETAILVERSESSEN!**  
DER SCHWEIZER STARKOCH HAT  
EIN HERZ FÜR GEMÜSE – WARUM  
NENAD MLINAREVIC ERNEUT  
NACH DEN STERNEN GREIFT



Die große Cremigkeit:  
Burrata mit Zuckerschoten  
aus dem „L28“ in Tel Aviv

**CITY-  
HOTELS**  
TRAUMHAFT &  
ALLE UNTER  
150 EURO

WENN DER RESTAURANTBESUCH ZUM EVENT WIRD  
**SENSATIONELL ESSEN**

BAYERN'S BESTE BURSCHEN Geniale Gaststätten am See / SCHWEIZER KÄSE Jetzt auch vegan /  
HOLYCRAB! Von der Plage zur Köstlichkeit / BELIEBT Tische zum Teilen / HIN & WEG Oslo,  
Dresden, Bali / BETÖREN Die neuen Fruchtweine / PLUS Berlin achtmal anders



# ULTRAVIOLET, SHANGHAI

Adresse geheim  
[uvbypp.cc](http://uvbypp.cc)

## WAS KOSTET DER SPASS?

Das 22-Gänge-Menü kostet je nach Wochentag zwischen 520 und 1300 Euro einschließlich „Atmosphäre und Getränke“

## WIE KOMMT MAN REIN?

Schwer: buchbar vier Monate im Voraus oder über die Warteliste [uvbypp.cc/bookings](http://uvbypp.cc/bookings)

## LOHNT ES SICH?

Mit enorm aufwendigen Projektionen, Infrarotkameras, einem lasergesteuerten Surround-Sound-System und unsichtbaren Duftverneblern, die Show abgestimmt auf den jeweiligen Gang (klassische französische Hochküche mit molekularem Einschlag), ist das Ultraviolet ein bizarr-futuristisches Ess-Erlebnis. Küchenchef Paul Pairet nennt die Performance in seinem Drei-Sterne-Restaurant „Psycho Taste“, frei übersetzt: Wer die Vorstellung mag, sich gemeinsam mit neun Wildfremden auf den Mond schießen zu lassen, wird das Ultraviolet lieben.

Bähm! Jeder der 22 Gänge kommt mit einem akustischen und optischen Knall