

# shanghai



M  
M  
n  
n  
v  
d  
d  
S  
  
k  
i  
h  
a  
c

# superstar

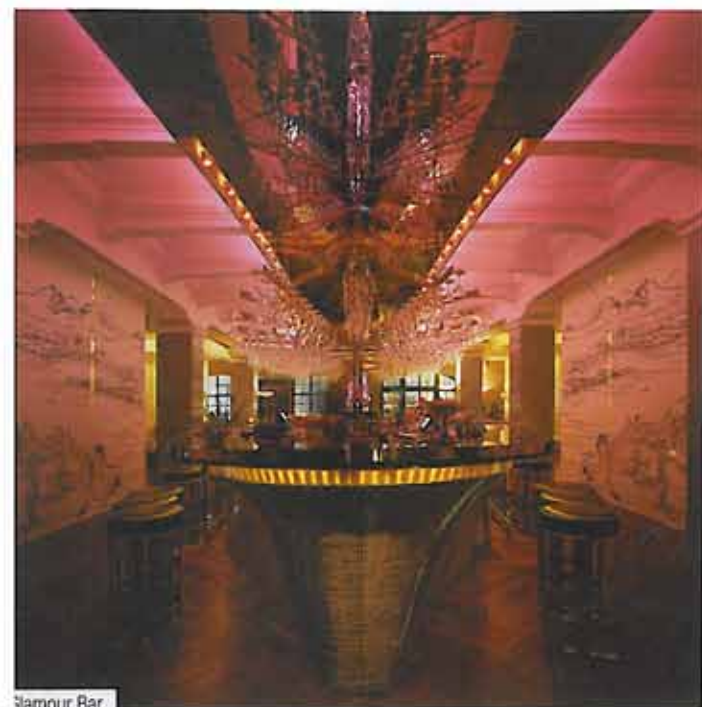
PIERRE NIERHAUS, DER FRANKFURTER EXPERTE FÜR TRENDS UND INNOVATIONEN IN DER WELTWEITEN GASTRONOMIE, PRÄSENTIERT SHANGHAI, DAS CHINESISCHE EPIZENTRUM VON LUXUS UND URBANEM LIFESTYLE



**NIEMAND KANN SHANGHAI AUF SEINEM WEG ZUR SOMMER 1 IN ASIEN AUFHALTEN.** Die 17 Millionen-Stadt sprüht nur so vor Energie und Dynamik. Der ultimative Kick kam mit der Expo 2010, als enormes Kapital in Stadt gepumpt wurde und sämtliche Prestigemarken sich einen Platz auf diesem rasant wachsenden Markt sicherten. Sichtbarer Ausdruck dieses Strebens an die Spitze ist die atemberaubende Skyline des Geschäftsviertels Pudongs.

Hier im Business District mischt die Hotelgruppe Hyatt kräftig mit. Das Grand Hyatt mit seiner berühmten Bar Cloud 9 ist im Jinmao Building, dem schönsten Wolkenkratzer Shanghais, angesiedelt. Gleich daneben residiert das Park Hyatt auf den Stockwerken 79 bis 93 des Shanghai World Financial Centre. Über die Küchen in den Restaurants des Hotels,

darunter das 100 Century Avenue, herrscht der Österreicher Gerhard Passrigger. Erst im November 2011 hatte er den Prestigeevent „Masters of Food & Wine“ organisiert, der jährlich in einem Haus der Marke Park Hyatt durchgeführt wird und zum ersten in China stattfand. Stargäste waren Alain Ducasse und Master Sommelier Gérard Basset. Der Erfolg war so enorm, dass vom 22. bis 24. November 2012 ein zweites „Masters of Food and Wine“ Festival angesetzt ist, dieses Mal unter dem Motto Elsass. Die Ehre geben sich 3-Sterne Koch Marc Haerberlin von der legendären Auberge de L'III in Alsace, Frankreichs jüngster 2-Sterne-Koch Nicolas Stamm (la Fourchette des Ducs), Chocolatier Christophe Meyer und Sommelier Serge Dubs sowie die Master Chefs aus den Schwesterhotels in Hongkong und Ningbo.



Glamour Bar



Cloud 9



Bar Rouge

## THE HOTSPOTS AM BUND

Die Skyline in Pudong prägt Shanghais neues Image als „vertikale Stadt“. Auf der anderen Seite des Huangpo Flusses ist der Bund zu finden, die andere Vorzeigemeile, die in den Goldenen 100 Jahren des letzten Jahrhunderts der Hafenstadt den Ruf als „Paris des Ostens“ einbrachte. Heute sind Luxus und Dekadenz zurückgekehrt und machen den Bund zum ultimativen Treffpunkt der Society. Hier wird geschoppt, gelebt und gefeiert. Im obersten Geschoss der prächtigen Art-Deco-Gebäude befinden sich die besten Boutiquen und Stores von Designern und Luxuslabels aus aller Welt, in den oberen Etagen und auf den Dachterrassen sind die schicken Restaurants, Bars und Clubs zu finden. Das Publikum ist eine Mischung aus gut situierten Chinesen, Expats und Touristen aus aller Welt.

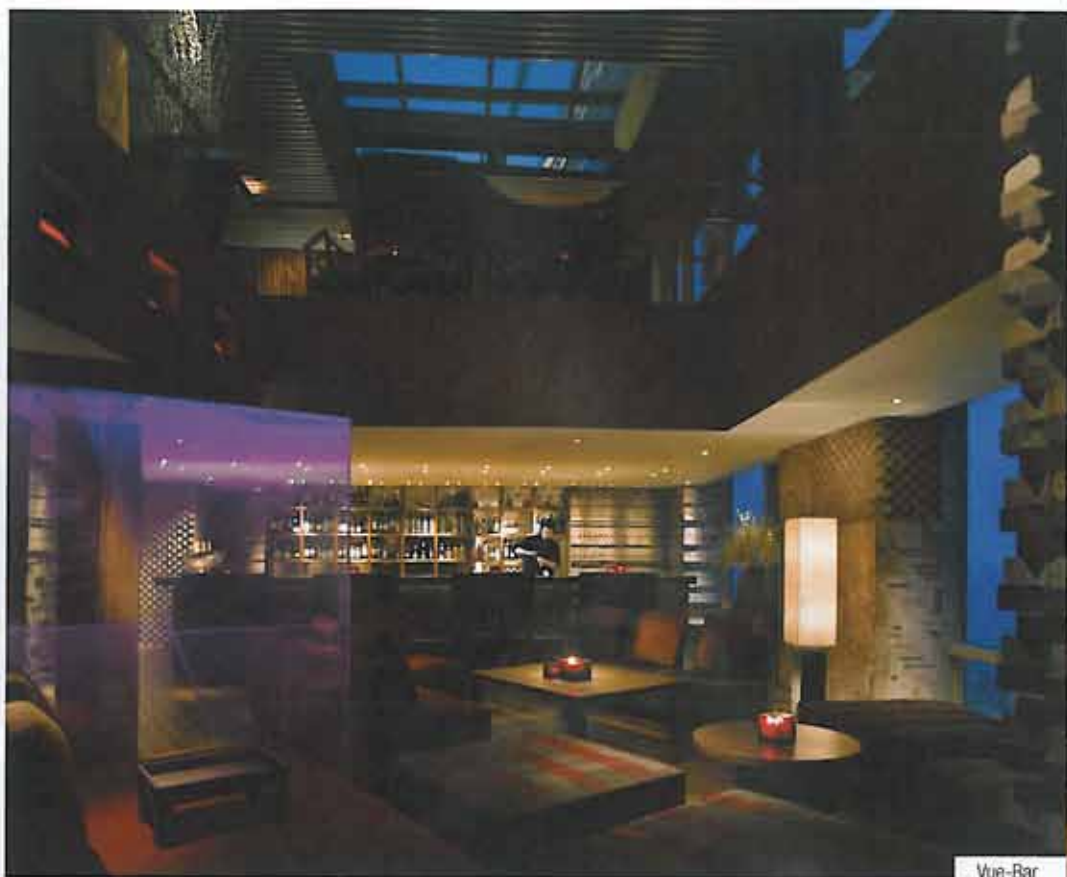
Ungekrönter Liebling der schicken Upper Class ist Mr. & Mrs. Bund. Exzellente kreative Küche (bis vier Uhr morgens), hoher Service und Gesehenwerden-Faktor, all dies in einer clubähnli-

chen Atmosphäre. Der Starkoch Paul Pairet bezeichnet sein Lokal mit nonchalanter Untertreibung als „modern french eatery“. Die Foodkritiker bescheinigen dem Franzosen Innovation und Witz bei der Zubereitung seiner Gerichte. Signature dish ist die Lemon & Lemon tarte. Für Aufsehen sorgte die Thunfischmousse als Amuse Bouche, serviert in einer Dose mit halb aufgezo-genen Deckel. Das Design ist schick: Kräftige Farben, viele Rot- und Schwarztöne, große Tische und hohe Stühle. Mr. & Mrs. Bund hat es in die Toprankings geschafft: Platz sieben als einziges Shanghainese Restaurant im Miele Guide 2011/12 und der Neuzugang der St. Pellegrino Liste der besten Restaurants weltweit.

Mega angesagt sind in Shanghai Locations „with a view“. Zu den Topadressen zählen das M on the Bund, die Glamour Bar und das Vue im Hyatt on the Bund. Das M on the Bund unter der Leitung von Michelle Garnaut war beim Comeback der Prachtstraße vor einigen Jahren als eines der ersten Restaurants



Mr. &amp; Mrs. Bund



Vue-Bar



Shook! im Swatch Art Peace Hotel

mit dabei und genießt bis heute mit seiner westlich-australischen Küche den allerbesten Ruf. Das Hyatt on the Bund gilt als erste Adresse sowohl für die Liebhaber von Champagner und edlen Weinen als auch für Liebhaber knuspriger Ente. Das Hotel hat eine eigene Entenzucht und die Mitarbeiter pflegen einen unübertroffenen Service, bei dem bereits bei der Tischreservierung der Zeitpunkt vereinbart wird, wann die Ente serviert werden soll. Die dazugehörige Vue-Bar ist schick mit Livingroom-Ambiente, viel Holz und warmen Farben. Eine Treppe führt hinauf zum Level 33 mit Sonnenliegen, Live DJ und Whirlpool.

Zum Feiern geht man in Shanghai in die Bar Rouge und das MINT. Beide Locations liefern sich seit Jahren einen konstanten Wettbewerb um den Titel als bester Club. Mit DJs aus aller Welt und ihrem Mix aus Shanghai und French Style ist die Bar Rouge einer der besten Clubs in Asien. Das MINT bietet seinen Mitgliedern eine exklusive Location zum Feiern unter Gleich-

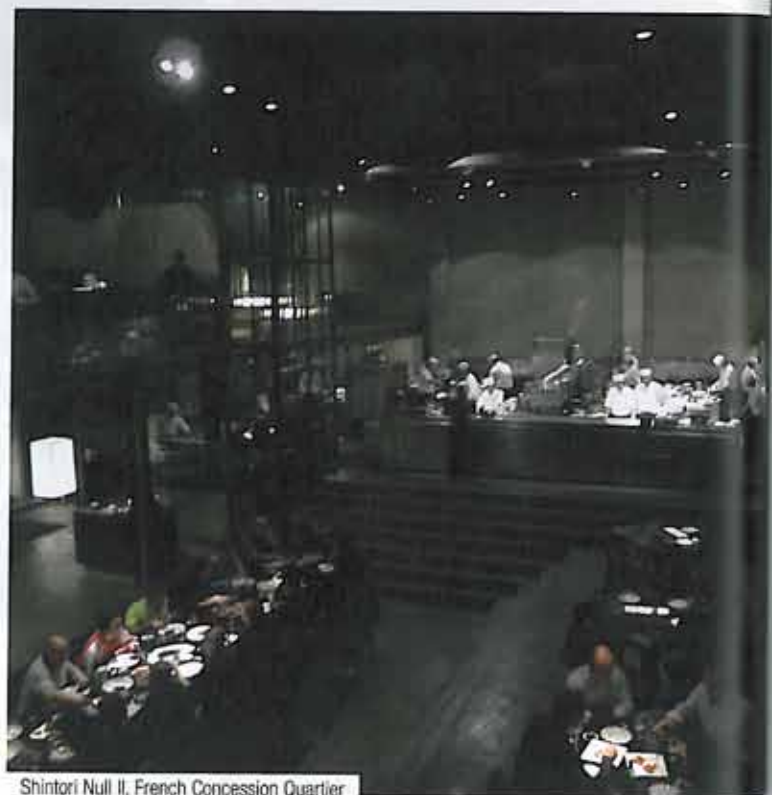
gesinnten. Das Interieur ist ein cooler Mix aus Europa und Asien. Spektakulär sind die Glasfront mit 360 Grad-Fernsicht und das 17 Meter lange Becken mit 20 Haien im Eingangsbereich.

Ein kreatives Publikum zieht der neue Star der Hotelszene an, das Swatch Art Peace Hotel an. Unter der Führung der Swatch Group wurde im früheren Palace Hotel ein einzigartiges Konzept verwirklicht: ein Ladenbereich mit einem Hotel und Wohn-Ateliers, in denen Künstler aus der ganzen Welt für einen Zeitraum von bis zu sechs Monaten leben und arbeiten. Die Hotelgäste wohnen in einer von sieben Themensuiten. Als Hotspot hat sich die Gastronomie im sechsten Stock mit der opulenten Dachterrasse etabliert. Hierfür haben die Macher eigens aus Kuala Lumpur das pan-asiatische Konzept Shook! nach Shanghai geholt.



**DKONZEPTE AUS ALLER WELT**

h sonst mischen Konzepte aus Nachbarländern die Szene. Der Erfolg von Crystal Jade aus Singapur beruht auf der Kombination von Design und einer exzellenten kantonesischen Küche. Favoriten auf der Speisekarte sind der knusprige Schweinefleisch, Shrimp Dumplings und Mango-Pudding. Flagship-Kette ist das Lokal in Xintiandi. Auch Din Tai Fung, die beste Adresse für Dumplings, wurde importiert. Die Premium-Marke kommt aus Taiwan. Die Restaurants mit ihren häufig über 30 Metern in der offenen Küche sind überwiegend in Shopping Malls zu finden. Wer sich umschaute, der findet auch abseits der eigemeile viel zu entdecken: das Ausgehviertel Xintiandi mit Bars und Restaurants in Häusern mit typischer Architektur, das ehemalige French Concession, das ursprünglich zösische Quartier mit eher lässiger Gastronomie, große Malls, vielseitigen Foodcourts, dazwischen überall die Straßencafés und Foodstalls.



Shintori Null II, French Concession Quartier



**PIERRE NIERHAUS**

Seit den neunziger Jahren hat sich Pierre Nierhaus als Experte für Trends in der internationalen Gastronomie einen Namen gemacht. Sein Schwerpunkt liegt auf dem Erkennen und der Implementierung von Innovationen in Unternehmen für eine erfolgreiche Zukunft. Pierre Nierhaus hat rund 100 Konzepte entwickelt und selbst dreizehn Gastronomiebetriebe allein und mit Partnern geführt. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Profis aus allen Bereichen der Foodservice und Hospitality Industrie in die spannendsten Metropolen der Welt. Die Trendreise nach Shanghai findet vom 15. bis 19.11.2012 statt. [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

# Singapore Airlines: EINE NEUE DIMENSION DES REISENS

Entdecken Sie an Bord der Singapore Airlines A380 die Faszination des Fliegens neu. Den exklusiven Komfort der A380 können Sie täglich von Frankfurt nach New York und ebenfalls täglich von Frankfurt nach Singapur erleben.

Als First Class-Gast kommen Sie in den Genuss der exklusiven Singapore Airlines Suites. Die eigene Kabine hält ein Höchstmaß an Ruhe und Privatsphäre für Sie bereit. Hinter diskreten Schiebetüren befindet sich ein geräumiger Bereich, ausgestattet mit einem luxuriösen Ledersitz und einem breiten Bett. Das große, weltweit erste frei stehende Bett bietet maximalen Schlafkomfort und wird für Sie persönlich von der Kabinencrew vorbereitet. Nur Singapore Airlines bietet seinen Kunden auch 2 luxuriöse Doppelkabinen mit 1,60 m breiten Betten an.

Im Business-Class-Sitz – dem mit 86 cm Breite geräumigsten seiner Klasse – entspannen Sie so komfortabel, wie Sie es auch von daheim gewohnt sind. Auf Wunsch lässt sich der exklusive Ledersitz in das größte vollkommen flache Bett in der Business Class verwandeln und ermöglicht so einen erholsamen Schlaf. Die Sitze sind in Flugrichtung angeordnet, mit direktem Zugang zum Gang. Zum Arbeiten stehen Ihnen zwei USB-Anschlüsse und integrierte Stromversorgung zur Verfügung.

Die 48 cm breiten Sitze in der Economy Class schenken Ihnen mehr Beinfreiheit und persönlichen Freiraum. Dank höhenverstellbarer Lederkopfstützen mit Seitenpaneelen und Fußstützen sitzen Sie in jeder Position bequem. Ein innovatives Extra ist die dezente Leselampe unter dem LCD-Bildschirm.

Alfred Portale, Georges Blanc und Yoshihiro Murata sind nur drei von insgesamt 8 weltweit bekannten Sterneköchen, die das International Culinary Panel der Singapore Airlines bilden. Michael Hill Smith wählt mit zwei weiteren Kollegen exzellente Weine speziell für die Atmosphäre an Bord aus. Und mit dem exklusiven „Book-the-Cook“-Service können Sie Ihr Gericht schon im Voraus bestellen.

**SINGAPORE AIRLINES**

A great way to fly

A STAR ALLIANCE MEMBER



Weitere Information auf  
[www.singaporeair.com](http://www.singaporeair.com) unter „Mit uns fliegen“.

