



Thomas Bühmer goes Asia

Eva-Luise Schwarz war dabei, als der Dreisternekoch im Mai mit seinem Team Asien bereiste, und berichtet von kulinarischen Entdeckungen, kochkünstlerischen Erkenntnissen und schmackhaften Besonderheiten in Macau und Hong Kong.



Nichts wäre dem Premierminister von Macau lieber, als das Image seiner Stadt weg von den Casinos und hin zu den schönen Dingen wie etwa Fine Dining zu lenken. Nichts leichter als das!

Im Vergleich zum nahe gelegenen Hong Kong ist Macau eine Kleinstadt. Es nimmt nur ein Zehntel des Platzes ein und trotzdem gibt es hier tatsächlich noch Platz. Auf kleinstem Raum kann man hier kulinarische und historische Besonderheiten entdecken.

Die beste Jahreszeit für einen Besuch in den beiden chinesischen Special Administrative Regions Macau und Hong Kong ist der Herbst, wo die Temperaturen angenehmer werden und die Regenzeit vorbei ist. Ich konnte diesem Rat jedoch nicht folgen, denn ich war unterwegs mit Dreisternekoch Thomas Bühner, der sein Restaurant la vie in Osnabrück für einige Wochen schloss, um mit seinem Küchenteam Asien zu bereisen.

Thomas Bühner und fünf seiner Mitarbeiter versetzten Ende Mai drei Städte in Entzücken, als sie in Bangkok, Macau und Hong Kong ihr Tasting Menü vorstellten. Mehrere Tage im Voraus, und das von vormittags bis in die späten Abendstunden, wurden Fonds und Saucen aufgesetzt, Obst und Gemüse geschält, Fleisch von Fasern und Fisch von Gräten befreit. Zig Kilo, versteht sich. Thomas Bühners Gerichte sind vielschichtig und bestehen aus etlichen Elementen, die alle Zeit und Zuneigung beanspruchen. Über 1.000 neugierige Gäste versammelten sich im Mandarin Oriental Bangkok, dem Mandarin Oriental

OBEN Blick vom Macau Museum auf die Stadt

UNTEN Die Lotusblüte ist von großer Bedeutung im Buddhismus, eine der vorherrschenden Religionen in Macau neben dem Katholizismus

Macau und dem Jockey Club in Hong Kong. In Macau präsentierte Bühner neben vielen weiteren Highlights sein berühmtes Zwischengericht, den Kartoffelschaum mit Curry-Kürbiseis. „Je simpler ein Gericht, desto perfekter muss es sein,“ ist sich Bühner bewusst. Und bei seinen Gästen erreichte es den gewünschten Effekt. Nach dem ersten Mundvoll die große Überraschung im Private Dining Room des Restaurant Vida Rica im Mandarin Oriental Macau: es schmeckt nicht ansatzweise wie Kartoffeln mit Curry. Es ist eine Freude am Gaumen, ein luftig leichter Tanz von Süße, Cremigkeit und Wärme, dann der Punch »





LINKS Thomas Bühner und Chef-Pâtissier René Frank begutachten Gemüse im Red Market, Macau

OBEN Eine Einkaufsstraße auf der Insel Taipa, Macau

UNTEN Gedämpfte Delikatessen am Red Market, Macau



Mandarin Oriental Hotelgruppe. Obwohl Bühner eigentlich in der Küche zu tun hätte, nimmt er sich also zwei Stunden, um über Macaus größten, berühmtesten und ohne Zweifel eindrucksvollsten Markt zu gehen: der Red Market nördlich des historischen Zentrums. Er besteht aus verschiedenen Etagen: unten Gemüse und Hühner, im ersten Stock Fisch, im zweiten Schwein und Rind. Frisch bekommt hier eine ganz neue Bedeutung. Denn hier „leben“ viele der Produkte noch. Auf diese Frische sind die Verkäufer ganz besonders stolz und präsentieren ihre Ware in einer Weise, dass sich der durchschnittliche Mitteleuropäer geradezu nach dem Tierschutzbund sehnt. „Wenn Fische schreien könnten...“, meint Bühner, und zeigt auf die ganz klar noch lebenden, aber halb aufgeschnittenen Fische – ...dann wäre es hier sehr laut, denke ich seinen Satz zu Ende. »

« vom kalten Curryeis. Gegensätze, die ein harmonisches Ganzes bilden, machen aber auch Bühners komplexere Gerichte aus. Fruchtig-knackig harmoniert mit cremig-weich, knusprig-trocken mit vollmundig-zart.

Sein Sinn für Perfektion und Passion ist auch an jedem einzelnen Teammitglied sichtbar. Ist man am Abend nicht fertig geworden, geht es nach dem Teamdinner tatkräftig und engagiert wieder in die Küche, um alles sorgfältig abzuschließen.

Dominique Bugnand, der Executive Chef des Restaurants Vida Rica, ist ein Gastgeber wie er im Buche steht. Er erfüllt dem la vie Team nicht nur jeden Wunsch, sondern führt sie aus, von Street Food am Red Market über macauische Familienrestaurants wie Restaurante Litoral bis zu Sternelokalitäten wie dem Jade Dragon in Taipa. Hier ist die Küche von Chef Tam Kwok Fung kantonesisch-welt offen und wenn man aus dem Staunen über die edle schwarz-goldene Einrichtung herausgekommen ist, lassen einen die mit größter Sorgfalt zubereiteten Gänse, Suppen und Dim Sum noch in ganz andere Emotionen ausbrechen.

Das Management des Mandarin Oriental Macau ist ebenso hingerissen von Thomas Bühner wie die Dinnergäste. „Als wir ihn gefragt haben, was er denn gerne sehen würde, war der erste Wunsch, dass er auf den Markt gehen will, um zu sehen, wie die Produkte gehandelt und gehandhabt werden,“ sagt Ada Chio de la Cruz von der





„Wer sich nur vom Central District mit seinen universellen Fashionshops und Banken beeindrucken lässt, ist noch nicht weit genug gekommen.“

«Auch beim Gemüse gibt es für Bühner viel zu staunen: „Wenn wir das in Osnabrück hätten...“ schwärmt er und zeigt auf farbenprächtige Früchte, Blätter, Wurzeln und Kürbisse, die täglich vom chinesischen Festland eingeführt werden. „In Macau kann nichts angebaut werden, dafür ist es zu klein.“ erklärt Dominique.

Die Landesküche in Macau ist einzigartig. Denn obwohl viele wissen, dass Hong Kong bis vor 18 Jahren eine britische Kolonie war, so wissen doch umso weniger, dass Macau eine portugiesische Vergangenheit hat. Im 16. und 17. Jahrhundert wollten portugiesische Seefahrer mit China Handel treiben, besonders mit Silber und Porzellan. Sie ließen sich in Macau nieder und etablierten ein Gateway zu China. So trafen sich Ost und West und es entwickelte sich die macauesische Kultur, dessen Prägung trotz starken Rückgangs immer noch sehr verwurzelt ist. Zum einen zeigt sich das in den zwei offiziellen Landessprachen, zum anderen in ihren Gerichten. Da gibt es Bacalhau, der getrocknete Kabeljau, Nachspeisen aus kondensierter Milch und Reis, und natürlich die Eiertörtchen, zu finden in jeder Bäckerei und überdies an jedem Straßeneck. Die wohl besten und berühmtesten Eiertörtchen gibt es auf der Insel Coloane in der Bäckerei von Lord Stow.

Auch in der Mentalität der Macauer ist das Portugiesische noch verankert. Wo Chinesen vieles mit strengem Fleiß erledigen, nimmt man das in Macau etwas gelassener. Was den Macauern und den Chinesen ähnlich ist, ist ihre Spielsucht. Auf alles wird gewettet, bei gemütlichen Kartenspielen geht es immer um Geld. Und das schon seit hunderten von Jahren. Schon im 16. Jahrhundert entstand in Macau das erste Spielcasino und auch die ersten Leihhäuser. Doch im Gegensatz zu Hong Kong und China, wo das Glücksspiel offiziell verboten ist, ist es in Macau sehr wohl erlaubt und es floriert. Casinos sprießen aus der neugewonnenen Erde. Grotesk oder grandios – das liegt im Auge des Betrachters. Das Mandarin Oriental Macau ist das einzige seiner Klasse ohne Casino und mit einem vergleichsweise schlichten Design – ein wahrer Hafen der Erholung.»



REISEN

« Nicht jedoch für Bühner & Team, die ihre Tage hier mit reiner Arbeit verbracht haben. Schließlich geht es auf nach Hong Kong in einer nur einstündigen Bootsfahrt. Erste Anlaufstelle ist der Jockey Club, wo zweimal in der Woche prestigereiche Pferderennen stattfinden. Das Team inspiziert gleich fieberhaft Teller und Produkte, bevor es sich an die Arbeit macht. Ich erkunde somit erst einmal die Innenstadt.

In Hong Kong ist das Landmark Mandarin Oriental ein fantastischer Ausgangspunkt für einen Spaziergang durch die Stadt, in wenigen Minuten ist man in der Hollywood Road und beim PMQ, ein Gebäude voller Studios und Designer, wo man kreativen Künstlern und Designern beim Arbeiten zusehen und ihre Produkte entstehen kann. Das Landmark Mandarin Oriental ist auch Wahlheimat des charismatischen Holländers Richard Ekkebus und seines Zweisternerrestaurants Amber – ein Muss für jeden Gourmand.

Hong Kong war einst berühmt für sein boomendes Textil- und Elektronikbusiness. Heute ist alles nach China gezogen und nur die Finanzfloriert. Der erste Eindruck trägt aber. Denn wer sich nur vom Central District mit seinen universellen Fashionshops und Banken beeindrucken lässt, ist noch nicht weit genug gekommen.

Um den regionalen Geschmack der Stadt zu entdecken, unternehme ich einen Rundgang in Sham Shui Po. Auf



VORIGE SEITE Blick über Hong Kong; der Man Mo Tempel, Hollywood Road


OBEN Thomas Bühner mit Richard Ekkebus und dessen Küchenteam im Restaurant Amber

UNTEN Das Landmark Mandarin Oriental, Hong Kong

den ersten Blick kein Vorzeigeviertel, aber hier gehen die Normalbürger ihren Geschäften nach: eine Bäckerei, die traditionelle Kekse backt, ein Küchengeschirrhersteller, der Messer von Hand fertigt und sie in seinem kleinen Laden täglich schleift, getrocknete Meerestiere aller Art, sowohl für medizinische als auch kulinarische Zwecke. Um diese Geheimtipps zu finden, empfiehlt sich eine geführte Foodie Tour – einen ganzen Vormittag lang leitet mich eine Einheimische von einer Delikatesse zur nächsten. Doch Hong Kong ist in der Tat noch ein Ort, wo man Mittag- oder Abendessen in einem Sternerestaurant für unter €10 bekommen kann, zum Beispiel bei Yat Lok und Kam's Roast Goose, beides kantonesische Restaurants.

Ich nehme die Fähre von Kowloon zurück nach Central. Diese kostet nur HK\$2,50 (€0,20) und ist ideal für jene, die es auch einmal langsam lieben.

Um aus dem Häusermeer aufzutauchen und für einen spektakulären Blick über die Stadt unternehme ich eine malerische Fahrt mit der Bahn zum Peak. Durchs Grüne, vorbei an den höchsten Wolkenkratzern, geht es steil hinauf... in die Wolken. An einem klaren Tag ist der Blick jedoch atemberaubend und wohl die berühmteste Ansicht der Stadt.

Heute besitzt Hong Kong 1.100 km² Fläche, die jährlich vergrößert wird. Meer wird zu Land aufgeschüttet; wer vor einem Jahr neben der Straße noch Wasser vorgefunden hat, sieht heute schon Land und morgen ein weiteres beeindruckendes Gebäude in die Höhe sprießen. Trotz all dieser Veränderungen bleibt eines jedoch sicher: Hong Kong kann sich stolz neben London, New York und Tokyo behaupten und sich kulinarische Weltstadt von höchstem Rang nennen. Und wer Thomas Bühner & Team verpasst hat, kann sie jederzeit in Osnabrück aufsuchen und etwaige aufgeschnappte Inspirationen der Asienreise am Gaumen erleben. 

ADRESSBÜCHLEIN

guide.discoverhongkong.com

hongkongfoodies.com

mandarinoriental.com/macau

mandarinoriental.com/landmark

hkjc.com

restaurant-lavie.de

