

Claudia Wanner, Hongkong

Gläserne Hochhausfassaden, glitzernde Luxusshops, Restaurants von Weltrang – so erlebt man Hongkong als Besucher. Unaufhörlich wird die Sieben-Millionen-Metropole am südkinesischen Meer renoviert, modernisiert, umgebaut. Und die zentralen Stadtteile werden immer austauschbarer. Nicht nur für den Handel gilt das, der von den gleichen Luxuslabels dominiert wird wie in New York, Paris oder Tokio. Auch die Spitzengastronomie wird schrittweise gleichgeschaltet. Joël Robuchon betreibt selbstverständlich ein „Atelier“ in der Stadt. Nobuyuki Matsuhisa „Nobu“ hat neben Kapstadt, Moskau und Malibu im Stadtteil Tsim Sha Tsui eine Niederlassung aufgemacht. Und Pierre Gagnaire ist mit einem „Pierre“ seit sechs Jahren vertreten.

Aber noch ist es nicht verschwunden, das andere Hongkong, das Hongkong der fliegenden Straßenhändler, der Stehimbisse und Resopal-Einrichtungen. Wer sich hineinwagt in den Bauch der Stadt, der bekommt nicht nur einen Einblick in das Leben abseits der Luxuswelt. Er lernt auch echte Hongkonger kennen, denn die meisten Einwohner sind eingefleischte Foodies. Eine Tagestour durch die andere Gastro-Szene der Stadt kostet kaum mehr als 15 Euro – belohnt wird das Abenteuer mit einzigartigen kulinarischen Entdeckungen.

Frühstück: Cheung Fun. Der Tag beginnt in Südkina salzig-würzig. Eine Alternative zum weit verbreiteten wässrigen Reisbrei sind dicke Reismudeln, sogenannte Cheung Fun. Jene bei Hop Yik Tai gehören zu den besten der Stadt, saftig-nussig im Geschmack, stets frisch zubereitet. Serviert werden die Nudeln mit einer Sauce aus Schweinefett und Erdnüssen. Sesam-, Soja- und Hoisinsauce stehen in Plastikbehältern auf den fünf großen Tischen hinter der verglasten Küche. Reservieren kann man hier nicht, und Privatsphäre gibt es auch keine – wer einen Platz sucht, quetscht sich einfach an einen Tisch. Hop Yik Tai Snacks, 121 Kweilin St., Sham Shui Po

Dass man vor dem Imbiss Schlange stehen muss, mag Touristen abschrecken – doch größere Meuten wartender Kunden gelten in Hongkong als Beleg für die Qualität der Küche. Für ein gutes Essen bringt man eben gern Geduld auf. Warteschlangen sind demnach auch eine Orientierungshilfe, wenn man leckere Straßenspezialitäten sucht. Wer mit veraltetem Reiseführer reist und keine aktuellen Tipps von Einheimischen hat, stellt sich einfach in einer Schlange an und kann sicher sein, einwandfreies Essen zu bekommen.

Mittagessen: Ngau Jap. Als Vorspeise ein Spieß aus Rinderinnereien, ein Favorit unter den Straßensnacks. Auf das Hölzchen kommen Bauchspeicheldrüse, Magen, Darm und Lunge. Die Innereien werden täglich angeliefert, gründlich per Hand gesäubert und dann stundenlang mit Gewürzen gegart. Bei Bestellung kommen die jeweiligen Eingeweide direkt aus der Suppe auf den Spieß, dazu gehört Senf. Block 13, 413 – 423 King's Road (Zugang von Shu Kuk Street), North Point

Über die Kantonese heißt es in Asien oft abfällig, sie würden alles essen, was vier Beine hat – außer ihren Tischen. Hühnerfüße oder Entenzungen sind selbstverständliche Bestandteile der feinen Küche. Zu den Markenzeichen der Garküchen gehört es dann auch, jene Teile von Tieren zu verwenden, die andere Köche auslassen – und die bis heute entsprechend günstig und damit für einfache Arbeiter und Angestellte auch am Monatsende noch erschwinglich sind.

Che Zai Meen. Diese würzige Brühe lässt sich mit verschiedenen Nudelsorten, Gemüse, Fleisch- und Fischeinlagen anreichern, von Tintenfischbällchen über Schweineblutwürfel bis zu knuspriger Schweinehaut. Che Zai Meen heißen übersetzt Karren- oder Abfallnudeln – sie sind der Inbegriff der Hongkonger



Brutzeln auf dem Bürgersteig: „Dai Pai Dong“-Stände haben Tradition in Hongkong. An welchem es mikrobiologisch einwandfreies Essen gibt, erkennen Sie jeweils an der Warteschlange

Schweinefüße zum Mitnehmen

Das beste Essen Hongkongs findet man auf der Straße: Mobile Garküchen sind in der Wirtschaftsmetropole immens populär, gleichzeitig aber vom Aussterben bedroht. Ein gastronomischer Streifzug

Garküchen-Tipp

Rudelschlemmen Wer nicht auf eigene Faust losziehen möchte: Urban Discovery bietet für Gruppen von vier bis sechs Personen abendliche Führungen durch die Garküchen von Kowloon an. Preis: 550 Hongkong-Dollar (umgerechnet 55 Euro). Tel.: +852 2214 0011, info@urbandiscovery.asia

Straßenküche. Cart Noodle's Family gilt als einer der besten Anbieter. Stühle oder Tische gibt es hier nicht, an der schmalen Stehtheke drängeln Klempner neben Unternehmern um die besten Plätze. Cart Noodle's Family, Shop A, 1 Anton St., Wan Chai

Mit den Karren, die dieser Nudelsuppe den Namen geben, hat einst alles angefangen. Die „Dai Pai Dong“ genannten mobilen Garküchen breiteten sich ab den 40er-Jahren in der Stadt aus. Lizenzen wurden einst an Kriegsveterane oder Angehörige Gefallener ausgegeben, um ihnen mit dem Straßenverkauf eine Einkommensquelle zu verschaffen. Sie brauchten Speisenangebote wie die Nudelsuppe, die sich auf den Wagen gut warm halten, aber auch individuell anreichern ließen.

Gut 30 Jahre später, die Ausgabe neuer Lizenzen war wegen hygienischer Bedenken und dem wachsenden Straßenverkehr längst eingestellt, kaufte die Stadt einen Großteil der mobilen Zulassungen zurück. Heute sind nur noch rund zwei Dutzend echte Dai Pai Dongs registriert. Da die Lizenzen nicht weitergegeben werden können, wird diese Besonderheit der Stadt in wenigen Jahren aussterben. Viele ursprüngliche Karrenköche haben sich mit ihrem Angebot in überdachte Markthallen zurückgezogen oder verkaufen aus garagengroßen Ladengeschäften.

Teatime: Gai Daan Tsai. Die Waffeln in Form kleiner Eier gehören zu den populärsten Straßen-

küchen-Angeboten. Frisch gebacken werden sie in Papiertüten gesteckt und warm verzehrt. Außen knusprig, innen weich, mit einem kleinen Hohlraum in der Mitte und deutlichem Eigengeschmack, so schätzen sie die Hongkonger besonders. „Low-key Top Quality“ heißt ein beliebter Anbieter. Der Name ist Programm: keine Gimmicks, dafür köstliche Waffeln. Low-key Top Quality Main Street Snacks, Shop B3, 76A Shau Kei Wan Main Street, Shau Kei Wan

Touristen sind oft verunsichert, ob die dampfenden Garküchen mit ihren intensiven Gerüchen wohl üblichen Hygieneanforderungen genügen. Doch Einheimische versichern, das Essen sei absolut gefahrlos. Es gehe ja auch gar nicht anders: Bekäme ein Laden Probleme mit der Sauberkeit, spräche sich das im gastrobegierigsten Hongkong schnell herum. Das wäre dann das sichere Aus für den Anbieter.

Abendessen: Wan Tan Min und Chee Sou. Wonton-Nudeln gehören zu den wenigen Bestandteilen der Straßenküche, die auch im Ausland bekannt geworden sind. Die tortelliniartigen Teigbällchen sind gefüllt mit Garnelen-, Hühner- oder Schweinefleisch und werden in einer Suppe serviert. Dazu kommt eine gute Portion Eiernudeln, die bei Mak Man Kee nur aus Enteneiern, Reismehl und Salz nach alten Techniken mit der Hand zubereitet werden. Dazu gibt es Chee Sou, saftig geschmorte Schweinefüße. Mak Man Kee Noodle Shop, 51 Parkes St., Jordan

Die Schweinefüße mit ihrer dicken Speckschwarte werden übrigens nicht allein wegen des kräftigen Geschmacks gegessen. Die chinesische Tradition besagt, dass Körperteile eines Tieres jeweils Nutzen bringen für die entsprechenden Körperteile des Menschen. Fettreiche Haut von Schwein oder Rind gilt daher als Garant für straffe Haut und jugendlich frisches Aussehen.

She Kang. Auch der Schlangensuppe werden medizinische Eigenschaften zugesprochen. Sie ist im Herbst und Winter beliebt, der hohe Proteingehalt des Gerichts soll die Durchblutung stärken, ebenso die Manneskraft. Die dicke Suppe ist angereichert mit Pilzen und Gemüse. Das zarte Schlangenfleisch schmeckt wie Hühnchen. Gern halten Schlangenküchen den Vorrat für die nächsten Suppentöpfe in Terrarien. She Wong Po, 34 – 36 Temple St., Yau Ma Tei

Nach all dem Abenteuer muss ein Schnaps sein: Schlangensuppe gibt's passenderweise direkt bei She Wong Po, dicke Pythons lagern dort dekorativ mindestens 24 Monate lang in riesigen Glascontainern voller Baijiu, dem hiesigen Reisschnaps. Versetzt mit einer geheimen Mischung medizinischer Kräuter schmeckt das Ganze gar nicht mehr fremd – es erinnert an Jägermeister oder Fernet-Branca. Und am nächsten Morgen ist der Magen garantiert bereit für neue Entdeckungen.

EINPARKEN MIT DEM BMW M6 COUPÉ

Erst bei der Parkplatzsuche lernt man ein Auto richtig kennen. Wir stellen jede Woche einen neuen Wagen ab

Am Ende noch mal Vollgas? Im letzten Kreisverkehr vor der Kaimauer zünftig von der Bremsenergieerückgewinnung profitieren? Mittels Launch Control von null auf 54 Knoten (soll in 4,2 Sekunden möglich sein) und die Hafensecurity alarmieren?

Aber mal ehrlich: Wen interessiert das denn noch? Nicht mal die BMW-Presseabteilung will doch an dieser Stelle noch was lesen über querkraftgeregelte Ölpumpen, Carbon-Keramik-Bremsanlagen und Siebengang-Doppelkupplungsgetriebe. (Obwohl es da einiges zu lobhudeln gäbe.) Und wenn es ein Auto gibt auf

dieser Welt, das mir tief brummend zu verstehen gibt, dass es Wichtiges gibt, als beim Einparken bestaunt zu werden, dann ist es mein neuer Freund in Sakhr Orange.

Seine Lederpolster sind so bequem, dass ich fast die Zeitschrift aus der Tasche gekramt hätte, um erst mal Capital zu lesen. (In der aktuellen Ausgabe wird der M6 übrigens auch gewürdigt, auf Seite 162. Das nur nebenbei.) Nicht nur der Wind, auch die Zeit streicht an dieser schlanken Karosse widerstandslos vorbei. Gilt auch fürs Interieur: zeitlos modern. Klare, nüchterne Bordinstrumente. Kein Chrom blitzt mich an, nichts blinkt oder fiept, die Schalldämmung hält das Rauschen der Großstadt draußen. Herrlich.

Natürlich hat ein BMW M6 mit acht Zylindern eine Außenwirkung. Lässt sich nicht vermeiden, bei

560 PS. Aber wie die Münchner Understatement und Eleganz in diesem Wagen verbaut haben, ist gehobene Konstruktorskunst. Dagegen tritt ein Maserati GranTurismo Sport wie ein betrunkenes Tifoso auf, und das mit 100 PS weniger (weiß ich aus Capital, Seite 163. Jetzt ist aber Schluss mit Fremdquellen.)

Ich habe freie Spurwahl auf der A1 Richtung Bremen, die erst jüngst vom Jahrhunderte währenden Fluch der Dauerbaustellen erlöst wurde. Den M6 zieht es aber dezent nach rechts. Die Bühne der linken Spur überlassen wir gern den Porsches und Lamborghinis. Ich achte einzig darauf, über 200 zu fahren. Dann setzt nämlich ein Gefühl der Schwerelosigkeit ein. Spurnabhängig.

Ich habe eigentlich so gar keinen Grund, zum Jade-Weser-Port nach Wilhelmshaven zu fahren. Und die

Selbst rangieren
Länge: 4,90 Meter, Breite: 2,10 Meter, 560 PS, Verbrauch: 9,9 Liter/100 km, ab 123 600 Euro



Einschätzung teilen offenbar noch die meisten der europäischen Großlogistiker. Jedenfalls ist Deutschlands größter Tiefwasserhafen auch Monate nach der Eröffnung noch öd und leer wie das Wattenmeer. Aber solange man in einem Auto wie dem M6 sitzt, ist man nie am falschen Ort. Also rausche ich mal hin.

Hinter dem Zoll-Kontrollpunkt: eine glatte, schwarze Asphaltfläche vor dem Eurogate Container Terminal, unbeparkt. Ich mache mal auf Tempo, Kurven, Schlittern. Kann der M6 auch, klar, muss er aber nicht zeigen, um seinen Kaufpreis zu rechtfertigen. Ich stelle den Wagen vor einem Bataillon arbeitsloser Van Carrier ab. Draußen bläst der Nordseewind, ungemütlich. Der M6 und ich sind uns einig. Einparken ist okay. Jetzt aber fahren wir in die Welt hinaus. DAVID SCHUMACHER