Im Reich der Sinne: Das Gourmet-Hotel Okura Prestige Bangkok

Eat Drink Man Woman Pool

Japaner und Thailänder würden sich nie direkt in einem Hotel oder Restaurant über mangelhafte Leistungen beschweren. Das japanische Okura-Hotel in Bangkok gibt eigentlich auch keinen Anlass dazu. Die Gastronomie ist hervorragend, sogar Brunch-Feinde werden hier bekehrt. Einen besseren Weinkeller wird man kaum in Bangkok finden. Auch keinen solch extravaganten Skyline-Pool, der die Gäste scheinbar zwischen den Wolkenkratzern schwimmen lässt.

Wer im Okura Prestige Bangkok Quartier bezieht, dürfte sich zunächst nur ungern vor die Tür begeben, denn er wird kulinarisch rundum auf hohem Niveau umsorgt. Japanisch, thailändisch, euro-asiatisch. Das Frühstück ist hervorragend, der Sonntagsbrunch ein Ereignis. Man kann von früh bis spät in verschiedenen Outlets im ganzen Hotel sehr gut essen. Das japanische Restaurant Yamazato bietet klassische japanische Küche mit vielen schönen Häppchen-Tellern. Bei einem kunstvoll inszenierten Kaiseki-Menü, bei dem allein fünf taktvolle Miniaturen als Appetizer serviert werden, wird man trotz der vielen verschiedenen Gänge beschwingt wieder aufstehen können. Leicht süßliche Krabbe, buttrige Eringi-Kräutersaitlinge, zarter Tunfischbauch, saftiger Meeraal, anregende Mioga-Inger-

Sprösslinge und andere Ingredienzen des Wohlgeschmacks gehen dabei harmonische Verbindungen ein. Für jede Jahreszeit wird ein anderes Geschirr eingesetzt.

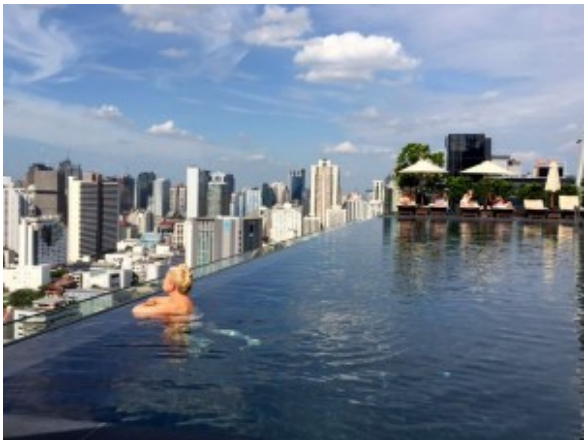
Brunch, aber gut

Fünf japanische Chefs arbeiten im Yamazato und sorgen für Topqualität. Die meisten Produkte kommen aus Japan von ganz bestimmten Händlern und Märkten, „da sind die Köche sehr eigen“, weiß der australische Executive Chef Antony Scholtmeyer, der eine besondere Leidenschaft für die japanische Küche hegt und diese im Restaurant Elements gerne mit französischer Haute Cuisine verbindet. Marinierte Tiger Prawns mit Garnelen-Vinaigrette, schwarzem Daikon-Rettich, Soba-Cha-Grünteenudeln und Togarashi-Würze belegen dies delikat. Ein extravagantes Zeugnis ist der Heilbutt mit feiner Brioche-Kruste, Pfirsich-Morchel-Ragout, Jakobsmuschel, japanischer Melone, Petersilien-Fenchel-Butter, Immergrün-Blüte sowie einem Sud aus Grüntee und Wakame-Algen.

Japanische Gäste, die im Hotel gut dreißig Prozent ausmachen, bestellen vor dem Essen Wein oder Sake, womit das Okura Prestige ausgesprochen gut bestückt ist. Die Hotel-Weinkarte ist deshalb großartig, weil sie individuelle handverlesene Weine und Sake

listet, wie man sie sonst in den austauschbaren Karten Bangkoks eher selten sieht. Das hat seinen guten Grund, denn der smarte Chef-Sommelier Marc Bittner ist hoch ambitioniert und hat sogar seinen Master-Sommelier in Sake gemacht. Wenn er einen feingeschliffenen brillanten Houraisen Daiginjo an den Tisch bringt, dann weiß er dazu auch die Geschichte dieses raren und nur schwer zu findenden Premium-Erzeugnisses zu erzählen. Mehr an Umami kann man nicht aus Wasser und Reis herausfiltern.

Brunch erleben wir hierzulande meist nur als Wühltisch der Gastronomie. Im Okura wird er mit so viel Liebe, Geschmack und Handwerkskunst zelebriert, dass selbst ausgewiesene Brunch-Verächter umschwenken werden. Mehr thailändische Feinkost zum Pauschalpreis (58 €) kann es kaum geben. Up & Above heißt das Penthouse-Panorama-Lokal des Hotels, ein kulinarischer Meetingpoint für ganz Bangkok. Dort wird auch das exzellente Frühstück mit delikaten warmen Speisen und einer live besetzten Oststation serviert, gibt es einen schönen Afternoon Tea oder trifft man sich auf einen Sundowner. Netter Clou: Man kann beide Hände voll nehmen und auf die Terrasse gehen, die Türen öffnen sich automatisch. Garniert wird alles mit einem satten Skyline-Ausblick.



Skyline Pool

Ein Highlight ist der schwebende Außenpool auf der 25. Etage, in dem man zwischen den Wolkenkratzern hindurch zu schwimmen

scheint. Man muss nicht unbedingt schwindelfrei sein, aber es ist schon ziemlich kitzlig, weil man das Gefühl hat, an der Kante zum Abgrund gehe es ungebremst weiter. Unter den Pools von Bangkok ist dieser jedenfalls der Aufregendste. Der Gast wird überall von einer Welle der Sympathie getragen, ein allgegenwärtiger liebenswürdiger Service umsorgt ihn – aber unaufdringlich. Japanische Achtsamkeit mischt sich mit thailändischer Sanftmut. Jeder in einer führenden Position im Hotel muss zum Headquarter nach Tokio, um „japanisch“ zu lernen. Nicht die Sprache, sondern die Denk- und Handlungsweise. Diesen Spirit spürt man überall, wobei er sich mit thailändischer Lebensfreude und Heiterkeit angenehm verbindet. Von dieser professionellen und doch lockeren Art fühlen sich offenbar auch viele jüngere Gäste angezogen, die einen erfrischend guten Teil des Publikums ausmachen.

Wie im ganzen Hotel, so gönnt man den Gästen auch bei den Zimmern durch große Glasfronten einen guten Ausblick. Das Design ist typisch asketisch und sehr auf Funktionalität und properes Erscheinungsbild ausgerichtet. Japanische Akkuratesse ist hier Programm, die Zimmer sehen immer aus, als hätte hier niemals jemand zuvor gewohnt. Es gibt keine Betthupferl, sondern Urigami – Papier zum Falten von Figuren und Entfalten der Fantasie. Man kann damit auch kleine Flieger basteln, die Hotel-Terrasse lädt geradezu zu einem Start in die Wolken ein.

Ludwig Fienhold

Pool am Rande des Abgrunds

Preise & Informationen

The Okura Prestige Bangkok Hotel, 57 Wireless Road (Lumpini),

www.okurabangkok.com

5-Sterne-Hotel im Zentrum von Bangkok, gleich neben dem Skytrain Plonchit. Die 240 Zimmer beginnen ab dem 26. Stockwerk und bieten alle einen schönen Ausblick. DZ ab 200 € (ohne Frühstück, kostenfreies Wi Fi). Einzigartiger 25 Meter langer Außenpool. Gutes angenehm klimatisiertes Gym mit modernen Geräten, das rund um die Uhr zugänglich ist.

Die Okura Hotels haben einen hohen kulinarischen Anspruch, von diesem Bewusstsein wird der gesamte Bereich Food & Beverage getragen. Das Okura Hotel in Amsterdam treibt es dabei auf die Spitze, in diesem Haus finden sich gleich drei mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants – zwei japanische mit jeweils einem Stern sowie das Ciel Bleu mit zwei Sternen. Küchenchef dort ist Onno Kokmeijer, der jüngst beim Gourmet-Festival im Rheingau war.

Sommelier Marc Bittner

Nah am Wasser gebaut

Pool with a View

Schönster Pool Bangkoks

Lobbyisten

Hängepartie Pool

Photocredit: Okura Prestige, Fienhold