

Das ist ja die Höhe! Dinner in the Sky in Dubai

☒ Dubai schwelgt wieder einmal in Superlativen und schickt Besucher seit Sonntag in das höchste Restaurant der Welt. Im At.mosphere speisen Gäste in 442 Metern Höhe und blicken auf eine sich fast schon während eines Essens verändernde Skyline. Der Lift beamt die Fahrgäste in 44,2 Sekunden in eine schicke Speisewelt mit Mahagoni-Wänden, Kalkstein-Böden und Designermöbeln des transylvanisch-amerikanischen Stardesigners Adam Tihany. Der schlaksige Tower schießt 828 Meter hoch in den dunstigen Himmel von Dubai und ist damit das höchste Gebäude der Welt. Weit mehr als tausend Wohnungen und Büros sind dort untergebracht, außerdem das erste Armani-Hotel mit 160 Zimmern. Neben acht verschiedenen Restaurants, darunter selbstredend ein italienisches, gibt es auch ein Spa mit Outdoor-Pool. Die Zimmerpreise beginnen in der Wintersaison bei 450 Euro, Suiten ab 800 Euro. Die Standard-Zimmer befinden sich in den ersten acht Etagen des Khalifa-Towers, die Suiten im 38. und 39. Stock.



Mehr Aussicht bietet die Aussichtsplattform auf der 124. und das Panorama-Lokal At.mosphere auf der 122. Etage. Sportliche dürfen 11.300 Stufen bewältigen. Küchenchef des höchsten Restaurants der Welt ist Dwayne Cheer aus Neuseeland.

Vor seinem Aufstieg begann er im heimatlichen Waitarere in einem Fish & Chips-Laden am Strand. Nur einmal arbeitete Cheer in einem hoch bewerteten Restaurant – dem Greenhouse in London, wo der Michel Bras-Schüler Antonin Bonnet seit acht Jahren einen Michelin-Stern hält. Dwayne Cheer lebt seit über vier Jahren in Dubai und war dort als Chef de Cuisine und

Executive Chef im One & Only Royal Mirage und den beiden Hotels The Address tätig, die wie der Burj Khalifa zur Emaar-Gruppe gehören. Für dieses Großunternehmen mit Sitz in Dubai arbeitet auch Viktor Stampfer als kulinarischer Direktor, der seine Hochzeit als Küchenchef im Frankfurter Restaurant Tigerpalast in den Jahren 2000 bis 2005 hatte und diesem hohe Bewertungen brachte (1 Michelin-Stern, 18 Punkte im Gault Millau).

Das At.mosphere im Burj Khalifa in Dubai bietet auf über 1000 Quadratmetern Platz für 210 Gäste. In dem verglasten Höhenrestaurant arbeiten 91 Mitarbeiter, 20 davon in der Küche. Neben dem eigentlichen Restaurant gibt es noch private



Salons sowie eine Raucherlounge. Die Küche verwendet bevorzugt Luxusprodukte, Hummer und Kaviar sind Standard. Das Tatar besteht aus Angus und Wagyu Beef und wird mit einem Klecks Kaviar gekrönt (70 €). Eine kreative eigene Handschrift vermag man derzeit kaum zu erkennen, was wohl der eher konservativen Klientel des Emirats geschuldet ist. Die Preise bewegen sich in der gleichen luftigen Höhe wie der ganze Turm. Der Main Lobster vom Grill kostet 114 €, für den bretonischen Wolfsbarsch aus Wildfang werden 54 € verlangt. Ein Cappuccino schlägt mit 7 € zu Buche. Die Preise wirken sich momentan keineswegs bremsend aus, das Restaurant ist gleich in den ersten drei Tagen ausgebucht.



Küchenchef Dwayne
Cheer