

# Das beste Restaurant von Hongkong: Caprice

## Besuch im Hotel Four Seasons

## Sechs Sterne unter einem Dach

Das gibt es sonst in keinem Hotel auf der Welt: Im Four Seasons in Hongkong wurden gleich zwei Restaurants mit jeweils drei Sternen im Michelin ausgezeichnet. Der Gourmet Guide krönt mit seiner höchsten Bewertung das Caprice und seine extravagant französische Küche und das kantonesische Lung King Heen. Hongkong ist reich an Tophotels und Spitzenrestaurants, weshalb es gerade dort schwer ist, andere zu übertrumpfen. Das Four Seasons liegt nun gastronomisch ganz deutlich vorne, unter den 300 ausgesuchten Adressen gibt es kein weiteres Drei-Sterne-Lokal. Einzig das Restaurant des französischen Starkochs Joel Robuchon auf der Insel Macau kann noch mit drei Sternen in China glänzen.



Das Entree vor dem eigentlichen Check-in zeigt bereits die ausgeprägte Servicestärke des Four Seasons und beschert VIP-Abholservice für alle Gäste: Ein Airport-Buggy steht gleich nach dem Ausstieg aus dem Flugzeug bereit, mit einer Fahrerin und einer freundlichen jungen Mitarbeiterin als Lotse. Der Fußmarsch wäre dem Fluggast unendlich weit vorgekommen, selbst die flotte Fahrt dauert noch sechs Minuten. Wie von Wunderhand geführt, steht das Gepäck bereit und wird an den Chauffeur der Mercedes-Limousine übergeben, die in 35 Minuten am Hotel ankommt. Gut zehn Minuten schneller ist man vom Flughafen Chek Lap Kok mit dem Airport Express, der direkt vor dem Hotel Station macht.

Während die etwas nüchterne Lobby auch wegen der stark auf Minusgrade justierten Klimaanlage einen kühlen Empfang bietet, gerät der Check-in auf dem Zimmer mit einem heißen Tee wohltuend warm. Die großen Panoramafenster mit Blick zum Victoria Harbour geben den mit 45 Quadratmetern ohnehin schon geräumigen Zimmern noch mehr Tiefe. Alle 345 Gästezimmer sind mit neuester Technologie inklusive 42-Zoll Plasma-TV ausgestattet. Man kann zwischen modernem chinesischem Stil und westlichem Interieur wählen, wobei beide Ausstattungen dem typischen soliden und kommoden Stil von Four Seasons entsprechen. Auch im großen Marmorbad sollen die Gäste nicht auf einen LCD-Bildschirm verzichten. Als Guest amenities gibt es hochwertige Produkte von L'occitane und großzügige Dental- und Shaving-Kits, außerdem wird stets das trendige Fiji-Wasser nachgeladen, wobei eine Kaffee- und Teestation zum Standard gehört (Zimmerpreise 340 – 500 Euro). Die Suiten sind zwischen 68 und 319 Quadratmeter groß (650 – 4000 Euro).



## Außenpool

Am meisten erhält der Gast für sein Geld, wenn er ein Zimmer mit Zugang zum Executive Club bucht (ab 420 Euro). Enthalten sind neben dem schönen Ausblick von der 45. Etage: Frühstück, High-Tea mit Snacks, Cocktails und Weine, einstündige Benutzung des Konferenzzimmers, lokale Telefongespräche, Bügel-Service und eine persönliche 24-Stunden-Concierge-Betreuung im Business-Center. Die hervorragenden Buffets sind mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Es werden warme und kalte Speisen angeboten, ausgezeichnete Dim Sum, würzige Suppen und knackfrische Salate, Aufschnitt an Wurst und Käse von sehr guter Qualität, leckere Desserts und feine Pralinen. Zudem serviert man ausgesuchte Weine und Champagner, sechs verschiedene Biere und jede Menge Spirituosen. Von 6.30 Uhr bis 1 Uhr gibt es immer etwas zu essen, die Gäste genießen im Grunde eine Vollpension. Der Service arbeitet hier besonders aufmerksam, dezent und freundlich, wobei er sonst im Haus gerne eine gewisse Butler-Attitüde an den Tag legt, die überaus korrekt und akkurat, aber auch etwas förmlich erscheint.



Deluxe Suite mit  
Hafenblick

In Hongkong, wo man nur zwei Themen kennt, Geschäfte und Essen, ist ein generöser Bankettbereich zwingend. Der Grand Ballroom hat 731 Quadratmeter und bietet für 1200 Gäste Platz. Die Lage im Finanzzentrum auf Hong Kong Island ist strategisch günstig, das vor vier Jahren eröffnete Hotel residiert in einem der vier Türme des International Financial Centers. Auf dem Dach im fünften Stock befindet sich der Außenpool mit Sportbecken, Jacuzzi, Sonnenliegen und Ausblick auf den Victoria Harbour. Als urbane Oase versteht sich das Spa im Four Seasons Hotel Hong Kong. Es gibt dort ein amethystfarbenes gläsernes Dampfbad mit Perlmutterstühlen, ein Eisbrunnen zur Abkühlung nach der Finnischen Sauna, tropische Dampfduschen und Sprudelbad. Unter den 18 mit Marmor ausgestatteten Behandlungsräumen existieren zwei luxuriöse Spa-Suiten mit Blick auf den Hafen, privatem Whirlpool, Plasmabildschirm und einer eigenen Bar. Jojobaperlen, Buttermilch, Mangobutter, Honig und süßes Orangenöl werden für die zweistündige Körpermassage „Pure Indulgence“ aufgewendet. General Manager William Mackay wirkt so ausgeglichen, als würde er sich diese Behandlung hin und wieder gönnen. Er verließ das Four Seasons Los Angeles at Beverly Hills nach acht Jahren an der Spitze, weil er in dem neuen Objekt in Hongkong die „Chance seines Lebens“ sieht. Der aus Liverpool stammende passionierte Squashspieler besitzt nach über 30 Jahren Hotelkarriere über Erfahrung, betrachtet es aber auch als wichtig, soziale Kontakte, guten Geschmack, einen wachen Geist und viel Sinn für Humor zu haben.



Guten Geschmack beweist das Hotel mit seinem Spitzenrestaurant Caprice, das 2011 drei Sterne erhielt. Es wird von Vincent Thierry geleitet, der zuvor zweiter Küchenchef in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Le Cinq im Hotel George V in Paris war und in den renommierten Restaurants Buerehiesel (Straßburg), Les Crayères (Reims) und Taillevent (Paris) am Herd stand. Vom Le Cinq brachte er Restaurantmanager Jeremy Evrard und Sommelier Cedric Billien mit, der über eine fulminante Weinkarte von inzwischen 1.300 Positionen wacht. In der Küche wird Vincent Thierry von weiteren 25 Mitarbeitern unterstützt. Man merkt an jedem Bissen und an der gesamten Tischkultur die Leistungen eines brillanten Teams. Die Innenarchitekten von „Spin Design“ aus Tokio spielen geschickt mit der kulturellen Vielfalt Hongkongs und bringen chinesische und französische, moderne und antike Elemente harmonisch zusammen, wobei sich das Restaurant durch raffinierte Lichteffekte, glamouröse Kristalleuchter und eine luftige Raumaufteilung amüsant und nobel zugleich präsentiert.

Allein das wunderbare hausgemachter Olivenbrot und überraschende Amuse gueule würden für einen schönen Abend schon reichen, doch die Küche zeigt nur zu gern, dass sie zu Recht als die beste in Hongkong ausgezeichnet wurde. Die warme Entenleber mit einem Chutney von aromatischen Fressinette-Bananen aus Martinique in einem Sud von Gewürztraminer zeigt eine Klasse, wie sie selbst im verwöhnten Hongkong bislang nicht erreicht wurde. Mitreißend auch der Rauchaal mit altem

Balsamico, cremigen Chiboust-Kartoffeln und kandierten Schalotten in würzig-deftiger Matelote-Sauce. Trüffel spielen im Caprice eine wichtige Rolle, werden hier aber nicht willkürlich und sehr akzentuiert zu Fisch und Fleisch eingesetzt – das Spanferkel mit schwarzem Trüffel gehört zu den Highlights.



Restaurant Caprice

Mitunter sind es im Caprice nur dezent gesetzte Pointen, die Luxusprodukte aufwerten, etwa die Schwarze Thai Tee Sauce zum Hummer. Unter den neueren Gerichten begeistert eine herzhaft-finesse: Ravioli mit Schweinshaxe und Foie Gras mit Emulsion aus weißen Bohnen sowie Walnuss-Öl. Die Desserts sind eine Klasse für sich, wie schon in der ersten Zeit die Profiteroles aus duftiger Mango und Valencia-Orange mit Pinia-Colada-Sorbet und Szechuan-Pfeffer-Eis offenbarten. Der neue weibliche Chefpatissier Marike van Beurdens erscheint weniger luftig und eher erdig, jedenfalls erlebt man dies unter anderem bei der wunderbaren Cappuccino-Mousse von arabischem Kaffee mit Whisky-Trüffel und gesalzenem Karamell-Eis. Marike arbeitete zuvor unter anderem als Souschef Patisserie im Drei-Sterne-Restaurant von Anne Sophie Pic in Valence.

Während das Restaurant Caprice vor allem Europäer anspricht, eroberten das Lung King Heen (Blick des Drachens) und seine kantonesische Küche gleich von Beginn an den lokalen Markt. Die 140 Plätze sind jetzt noch begehrtter denn je, denn

Küchenchef Chan Yan-Tak wurde als erster Chinese vom Gourmet-Guide Michelin mit gleich drei Sternen ausgezeichnet. Rein optisch unterscheidet sich das Lokal nur wenig von anderen dieser Spezies, es wirkt groß und eher unpersönlich. Doch die Küche ist authentisch und der Service arbeitet sehr akkurat. Den Wert von Haifischflossensuppe mit Seeschnecken und Vogelnestspeichel (Bird's Nest) mit kleingehacktem Fischmagen vermögen indes eher chinesische Zungen zu erkennen. Die köstlichen Dim Sum, Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, erfüllen schon eher internationale Erwartungen. Sehr gut schmecken zudem die Froschschenkel in XO-Cognac-Chili-Sauce, das Hühnchen mit Sesam, Ingwer und Frühlingszwiebeln und der Hummer in Kokosmilch. Auch bei den Desserts zeigt man sich gerade für chinesische Verhältnisse einfallsreich. Süßspeisen von der Qualität wie die Crème brûlée mit Ingwer und Osmanthus-Duftblütenrollen mit Aroma von Grünem Tee findet man selbst in Hongkong nicht oft.



Restaurant Lung King Heen

Der Sterneseegen für das Four Seasons in Hongkong setzt ein Signal für die ganze Hotelgruppe. Denn gerade diese fiel bislang zu wenig durch hervorragende Restaurants auf, sieht man einmal vom George V in Paris und dem Terre Blanche in der Provence ab. Es findet inzwischen ein Umdenken in der Konzernspitze statt. Man will künftig die Gäste nicht nur mit optischen Genüssen erfreuen, sondern auch mit einer Gastronomie von Weltklasse.



*Ludwig Fienhold*

Four Seasons Hong Kong, Central, 8 Finance Street, Tel. 00 852  
3196 8888. [www.fourseasons.com/hongkong](http://www.fourseasons.com/hongkong)