

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Neuseeland

**Pinot noir, die es
mit den Klassikern aus
Burgund aufnehmen**

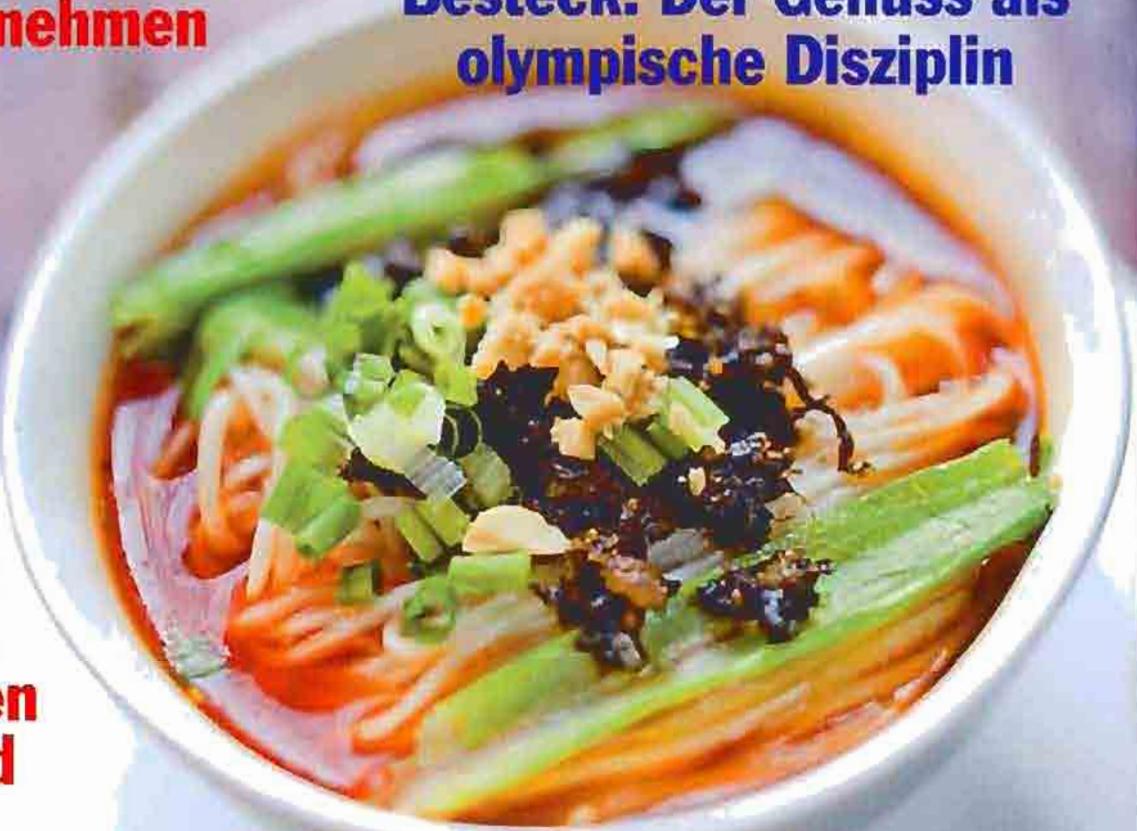
**Broschüre
300 Tipps für
die Reise
nach Südtirol**

**Koch des Monats
Klaus Erfort,
einer der Besten
in Deutschland**

**Raffinierte Küche
Nur Knollen und
Rüben? Aber was
für welche!**

Peking

**Mit Stäbchen und
Besteck: Der Genuss als
olympische Disziplin**



**Frühling auf
Malta**

Über Jahrhunderte gewachsen: Eine Inselküche der Mittelmeerkulturen



Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00

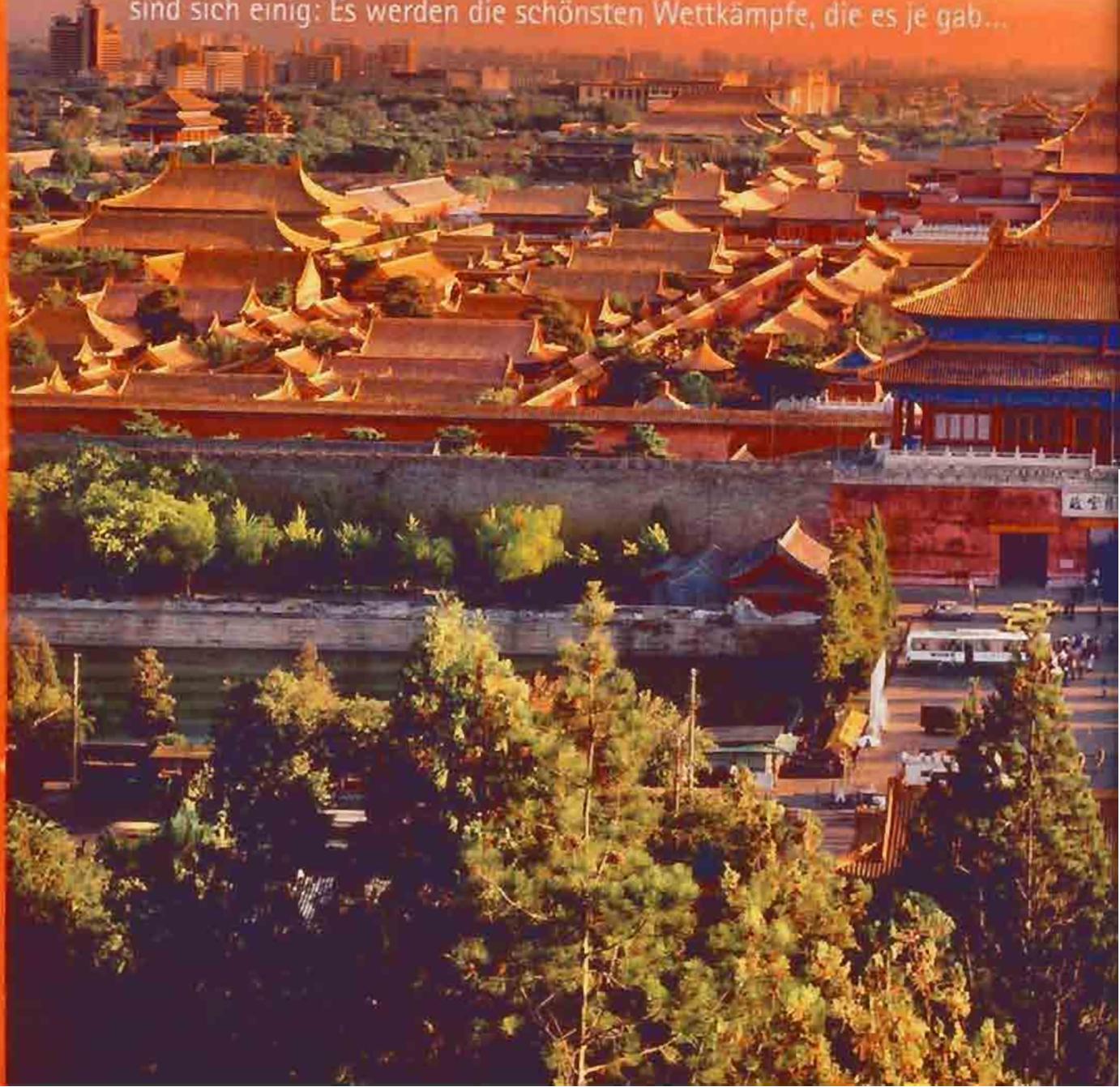
Heft 3 März 2008 Deutschland € 6,00

4 190170 706003 03

REISE

PEKING VOR

Die Sportstätten sind fast fertig, die Hotels noch nicht alle,
die Gastronomie gibt sich kosmopolitisch, und die Bewohner
sind sich einig: Es werden die schönsten Wettkämpfe, die es je gab...

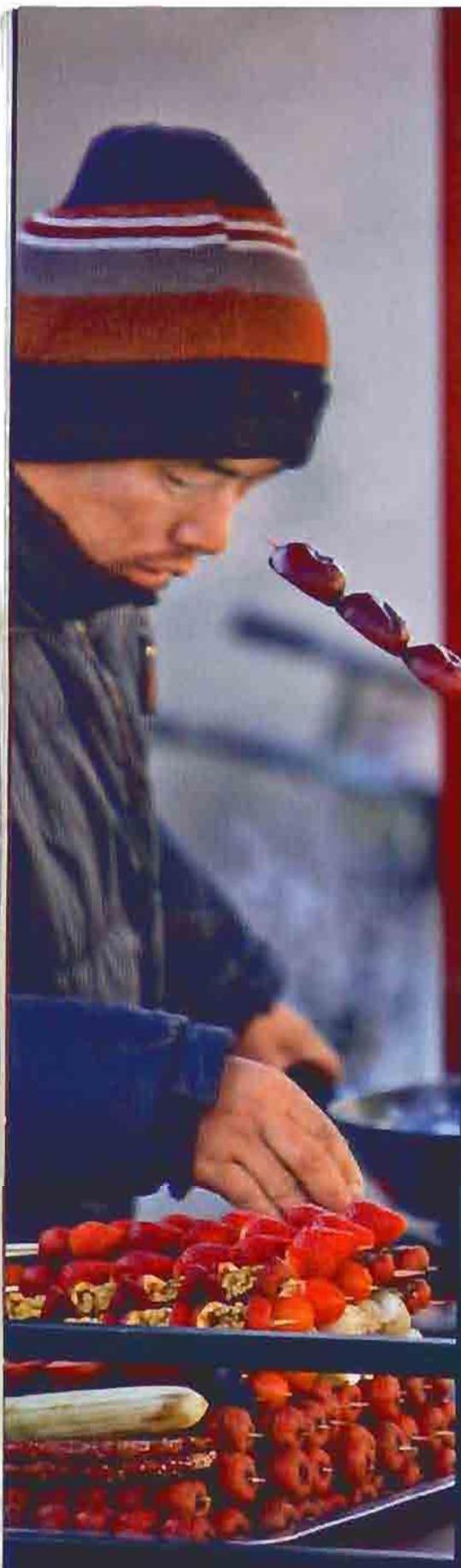


DEN SPIELEN

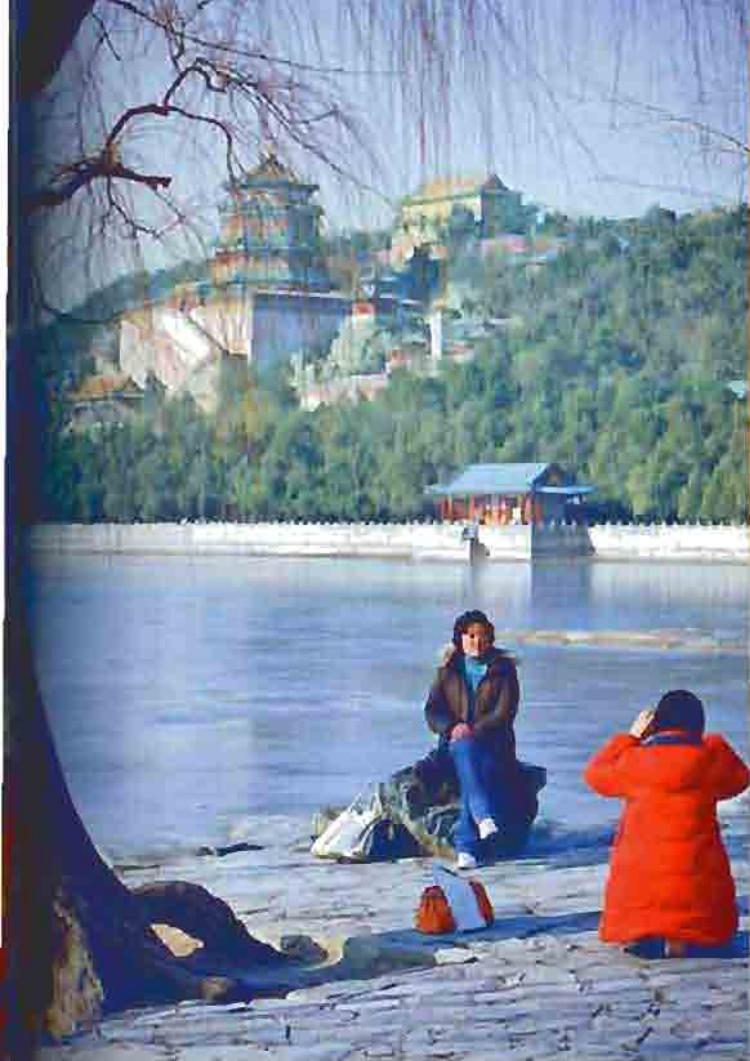
TEXT: HORST-DIETER EBERT / FOTOS: CHRISTEN SCHAEF



An der Verbotenen Stadt
kommt keiner vorbei, der
Chinas Kapitale besucht



Bunte Süßigkeiten werden am Houhaisee angeboten. Rechts oben: der Kunmingsee unter dem Sommerpalast. Die Faust liegt im Dashanzi Art District. Am Nationalstadion, genannt „Vogelnest“, im Olympiapark wird noch gearbeitet

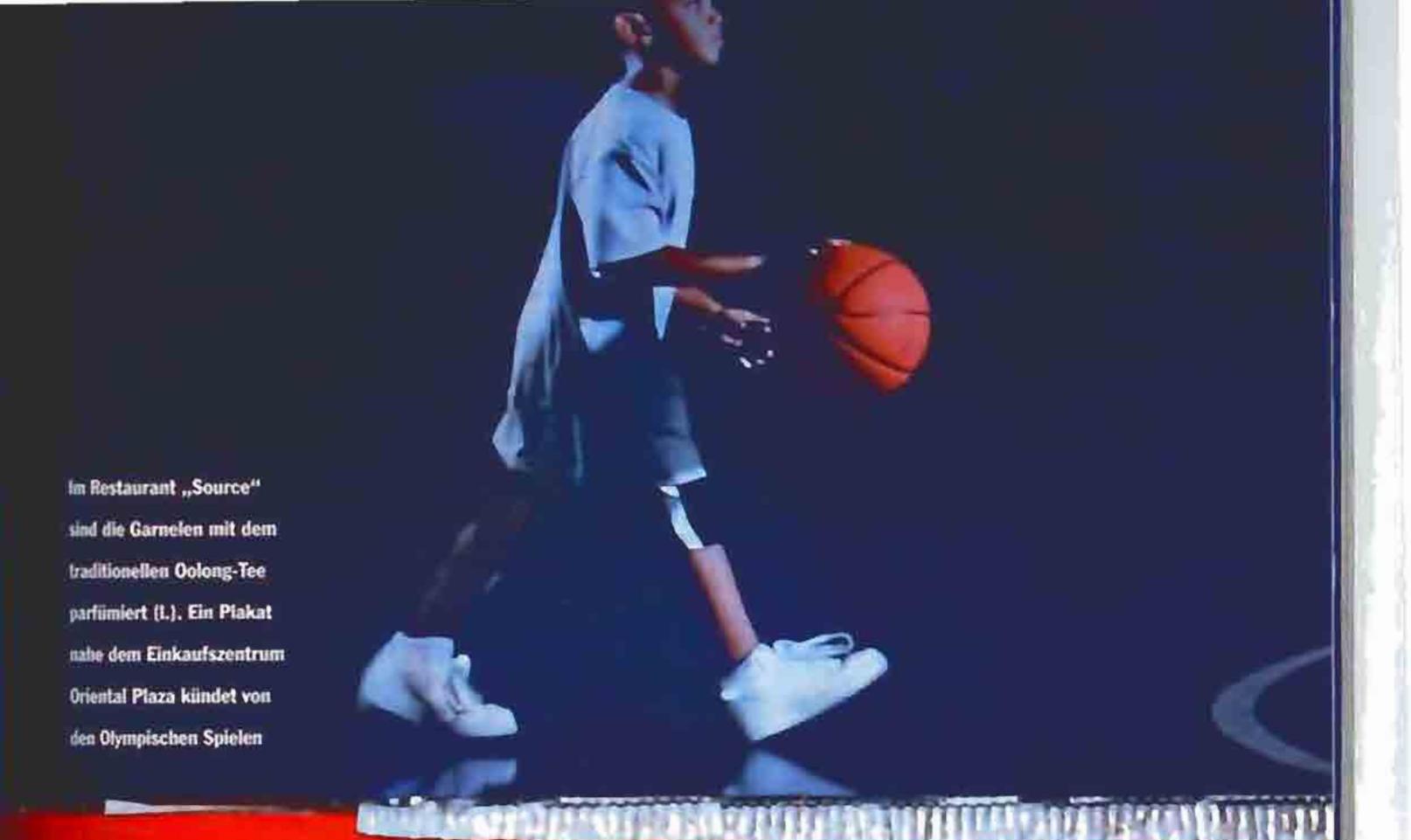


WO KULTUR SICH MIT GENUSS PAART



WO DIE ZEIT SCHNELLER LÄUFT





Im Restaurant „Source“
sind die Garnelen mit dem
traditionellen Oolong-Tee
parfümiert (l.). Ein Plakat
nahe dem Einkaufszentrum
Oriental Plaza kündet von
den Olympischen Spielen



WO KLEINE FISCHE EINDRUCK MACHEN



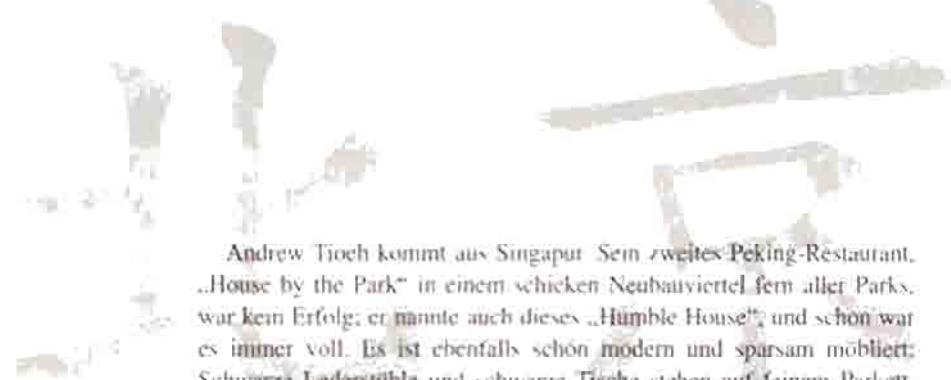
Die im Ganzen frittierten

Fischchen mit Chili-Honig-

Sauce kommen im

Restaurant „My Humble

House“ auf den Tisch



Andrew Tioeh kommt aus Singapur. Sein zweites Peking-Restaurant, „House by the Park“ in einem schicken Neubauviertel fern aller Parks, war kein Erfolg; er nannte auch dieses „Humble House“, und schon war es immer voll. Es ist ebenfalls schön modern und sparsam möbliert; Schwarze Ledersessel und schwarze Tische stehen auf seinem Parkett, auch hier sind die Karten schwarzledern und über groß, die Dekorationen fantasievoll, aber nie chinesisch.

Das Essen, zur Hälfte chinesisch, doch nie ohne westlichen Dreh, ist nun in beiden Restaurants identisch. Ein Thunfisch-Tatar (aufgetrischt mit Gemüse-Coulis), das als Spezialität des Chefs angekündigt wird, kommt in einer spitzen Eiswaffel, die aufrecht in einer Art Kiesbett steht. Die Spinat-*bisque*, grüner geht's nicht, mit winzigen Champignons, schmeckt ungewöhnlich und köstlich, ein Hähnchen springt saftig unter einer gewaltigen Salzkruste hervor. Der Salat, in einem schlanken Weckglas, wird erst mal geschüttelt wie ein Martini. Ein Degustationsmenü mit sechs Gangen kostet am Mittag ungefähr 18 Euro. Alles wird in unchinesisch schöner Optik präsentiert, die Teller sind ausladend, die Bestecke designverbogen, der Beat aus dem Hintergrund hört niemals auf, der Spaß beim Essen auch nicht.

Die letzte Meldung über China, die ich vor dem Abflug gelesen habe, handelte von chinesischen Bioschweinen: Sie würden jetzt eigens für die Olympiasportler gezüchtet, weil die nach dem Verzehr von landesüblichem Schweinefleisch einen Dopingtest nicht bestehen würden. Denn chinesische Säue sind schwer hormon- und chemiebelastet, die „Olympiaschweine“, wie sie jetzt heißen, werden ökologisch korrekt aufgezogen und sind clean.

In Peking hat von dieser Geschichte keiner gehört. Doch alle halten sie auf Anhieb für wahr. Sollte also diese Schweine-Story eine Zeitungssente sein, so ist sie jedenfalls gut erfunden.

Ob mit speziellem Schwein oder ohne: Dass Olympia wunderbar werden wird, das schönste, das es je gab, ist herrschende Überzeugung, nicht nur der Chinesen, sondern auch der Ausländer in der Stadt. Und der Hoteldirektor, der ironisch hinzusetzt, „Auf jeden Fall für die Teilnehmer und fürs Fernsehen“, der möchte auf keinen Fall genannt werden.

Die Sportstätten sind fertig, die Hotels noch nicht alle. Geöffnet haben bereits „J. W. Marriott“, „Sofitel“, „Raffles“, „Regent“, zwei „Ritz-Carlton“. Fertig werden wollen bis Olympia noch ein neues „Hilton“, ein „Interconti“, ein weiteres „Marriott“, zwei „Crowne Plaza“, die meistversprechenden sind das intime „Park Hyatt“ im höchsten Tower des Reviers und ein luxuriöses „Mandarin Oriental“. In der ehemaligen US-Botschaft („Legation Quarter“) soll ein gastronomisches Center entstehen, der New Yorker Daniel Boulud wird einer der berühmten Import-Chefs sein.

Ein Traum der neuen Gastronomen in Peking scheint der von der globalen Kompatibilität zu sein. Ihre Restaurants sollen möglichst so aussehen, dass man sie unverändert auch nach Tokio, London, New York beamen könnte, ohne dass missfallen würde, dass sie aus China kommen.

Ein typisches Beispiel dafür ist „My Humble House“, nur ein paar hundert Meter vom „Grand Hyatt“ entfernt, gleich neben der Bank von China. Es wirtschaftet in einem modernen Glasgewölbe, eingerichtet in einer vornehmlich weiß strahlenden Eleganz. In der Mitte des Raumes ein großer roter Farbtupfer: ein Pool, dick beschichtet mit Rosenblättern, die Tische, sparsam und mit gutem Abstand, stehen drumherum. Die Kellnerinnen eilen in mondänen weißen Seidenfräcken, doch nabelfrei, umher. Die Bar steht wie ein Altar vor der runden Fensterwand des Gewölbes, außer dem Hauptsaal gibt es Hinter- und Privatraume. „Mein bescheidenes Haus“ nimmt kein Ende.

Pekings Restaurantgeher sind vom „Lan Club“ fasziniert, einem Riesenkomplex aus Restaurant, Lounges, Bars und Nachtclub, und das alles in offenbar beispiellosem Kiechelaune eingerichtet von dem bekannten Knall-Designer Philippe Starck. Es gibt das übliche Gewühl seiner exotischen Fantasy-Stühle, die gewaltigen Tafeln, unter der Decke schweben Gemälde und

Der schrille „Lan Club“

wurde von Designer

Philippe Starck gestaltet



Edles Interieur prägt das

Restaurant „Jasmine“;

fröhliches Tai-Chi am

Morgen im Ritan-Park.

Im Chao-Yang-Viertel rückt

die Moderne den alten

Gassen immer näher (r. u.)

Spiegel wie Ufos, überall Lüster und Leuchten, und doch herrscht schönes Schummrigkeit. Privaträume sind wie in einer Zeltstadt untergebracht; selbst die Toiletten im Stil barocker Boudoirs sind ein Spektakel. Angeblich hat das quietschbunte Interieur 28 Millionen Euro gekostet.

Das Restaurant bietet eine europäische Karte und eine chinesische. Das Essen ist hier jedoch erkennbar Nebensache und dementsprechend von mittelmäßiger Unerheblichkeit. Viel kostbarer sind die aufwendigen bunten Porzellane, denen eigentlich etwas mehr kulinarische Qualität geschuldet wäre. Immerhin: Wer sich für die gigantische Krustentier-Etagere (für rund 250 Euro) entscheidet, macht nichts falsch.

Ausgerechnet um das „Arbeiter-Stadion“ herum haben sich etliche Spots angesammelt (so ja auch das „Green T. House“ der Pekinger Stil-Ikone JinR, DER FEINSCHMECKER 10/2007). An dem kleinen See auf dem Stadiongelände liegt „Le Quai“, ein eher westlich eingerichtetes Restaurant, mit Holzsäulen und Bambus, mit bequemen Sesseln und deckenhohen Fenstern. „Fusion Cuisine Haute“ heißt das etwas rätselhafte Programm. Die Karte ist lang, auf die Frage nach den Spezialitäten des Chefs irrlichtert der Finger der freundlichen Kellnerin fahrig über die Seiten: „Ach, wir haben so viele davon!“ Der Mangosalat mit Kaviar ist eine von ihnen und macht ja auch neugierig. Doch die Störreier suche ich lange vergebens, schließlich finde ich neun von ihnen, und zwar die ganz winzigen.

Dafür sind die Garnelen aus dem Wok saftig und zart, die Tom Yum sieht wunderbar aus, und die Suppe im thailändischen Stil schmeckt beinahe so gut wie eine echte tom Yam kung. Und nachdem ich den ersten Tisch wegen schwerer Klimaanlagen Tornados verlassen

habe, kriege ich nun einen in der Sonne am Fenster und fühle mich fast wie ein Sommergast. Auch die Sache mit der Fusion klärt sich: Es gibt einfach auch ein paar westliche Gerichte, etwa Wagyu-beef mit Foie gras, Neuseeland-Lamm und Rind aus Australien.

Gleich über die Brücke, auf der anderen Seite des Sees, steht „Jasmine“, ganz neu und ganz prächtig, ebenfalls mit großer Seeterrasse. „Innovative Chinese Cuisine“ heißt das stolze Panier, schon die Karte versucht ein Kunstwerk zu sein. Man sitzt auf zwei Etagen in international eingerichteten Räumen, die Tische sind mit Stäbchen und Besteck eingedeckt, auch die Körbchen mit Brot signalisieren westliche Küchenambitionen. Tatsächlich gibt es da ein „Jakobsmuschel-Sandwich“ mit Gazpacho oder Wagyu-Filet mit Foie gras und Trüffelsauce, aber auch Krabbenteig und Babykohl mit Thaisauce – das Bemühen um Multikulti-Küche ist einstweilen noch größer als das handwerkliche Geschick. Und das sprachliche Verständnis der Kellner geht über „Yes“ und „Welcome“ (Welcome) nicht hinaus. Gut, dass es die hübsche Managerin Petra mit den steilen roten Stiefeletten gibt, sie ist aus Kroatien und spricht gewandt Englisch.

Seit Peking weltweit Karriere macht, drängen nicht nur alle internationalen Hotels herein, sondern auch die Restaurantketten (Pizza Hut und Starbucks sind hier nicht gemeint). „Face“, ein Luxusrestaurant-Multi mit

erfolgreichen Auftritten in Shanghai, Bangkok und Jakarta, hat soeben in einer ehemaligen Schule aus den 70er-Jahren eine Triole aus thailändischem, indischem und chinesischem Restaurant eröffnet, deren besondere Qualitäten in Design und Ambiente liegen: Sie alle sind

mit viel Kunst und Antiquitäten eingerichtet und mit besonderer Delikatesse ausgeleuchtet. Natürlich gibt es Lounges und Bars, und im Obergeschoss soll nun auch noch ein kostbares kleines Boutique-hotel mit etwa zwölf Zimmern eingerichtet werden. „Jian“, das chinesische Restaurant, wurde als letztes aufgemacht, es segelt auf der feinsten kulinarischen China-Welle, lässt klassische kantonesische Gerichte auftragen, erstklassige Produkte und sehr dezente Aromen. Wer es chinesisch-pikant mag, bestellt sich die Chilisauce.

„People 8“ kenne ich bereits aus Shanghai, dort war das ganze Lokal strahlend weiß. Das „People“-Restaurant in Peking, mit genauso verstecktem Eingang, ist gewissermaßen strahlend schwarz. Alles ist schwarz – Decke, Boden, Wände, Möbel – außer den weißen Tellern auf dem Tisch, die von Punktstrahlern angeleuchtet werden. Zur Besichtigung

Jakobsmuschel-Sandwich

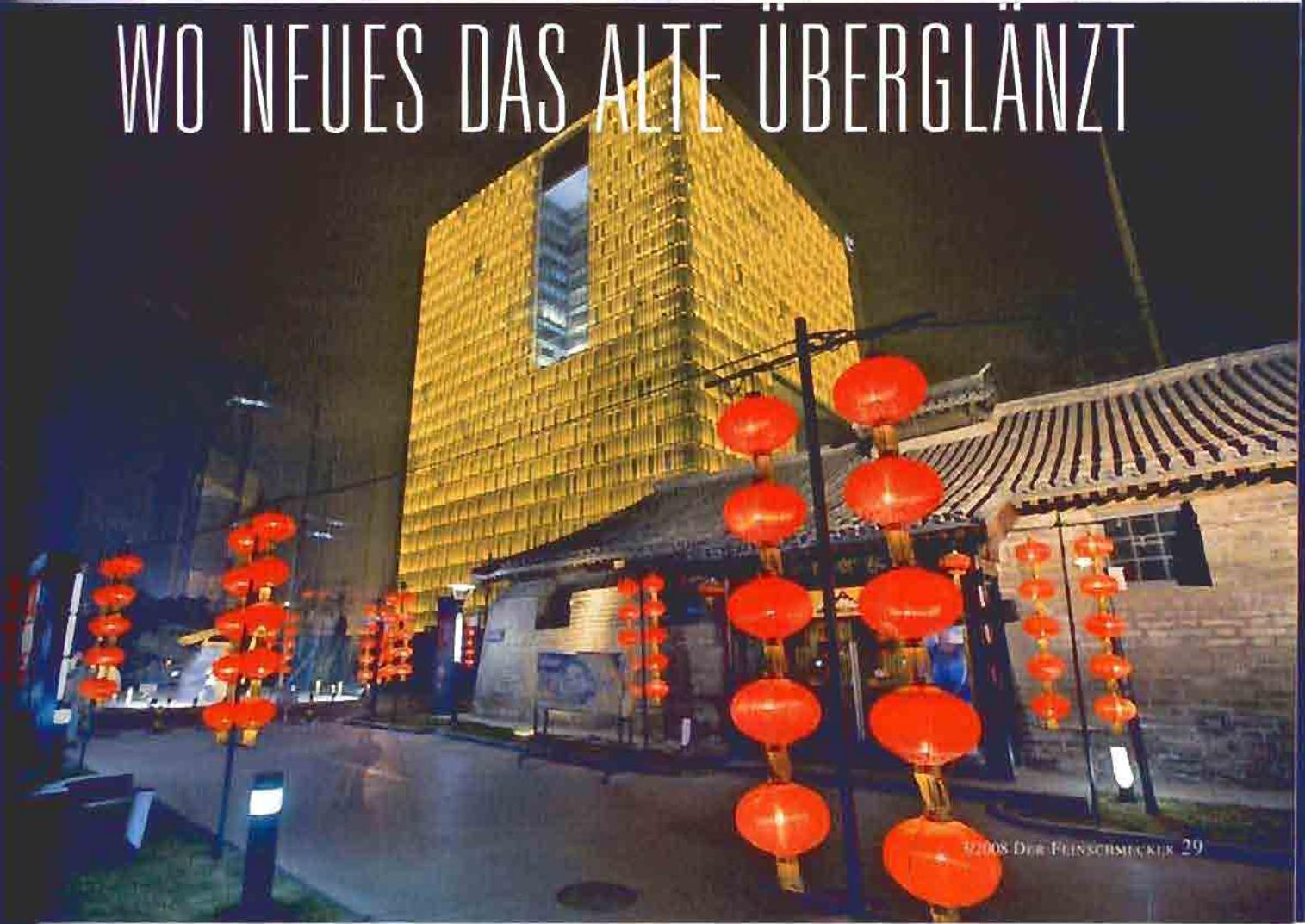
mit Gazpacho serviert das

Restaurant „Jasmine“





WO NEUES DAS ALTE ÜBERGLÄNZT



A woman in a blue dress is serving food in a restaurant. She is smiling and holding a tray with a green plate of food and a white plate with a roll. There are other plates of food on the table in front of her. The background is blurred, showing other tables and chairs.

WO SCHARFES AUF DEN TISCH KOMMT

Auf der Suche nach den
Quellen der chinesischen
Küche ist Madame
Bing Bing in ihrem kleinen
Lokal „Source“. Sie
kocht nach Sichuan-Art

北京

Die Enten von Da Dong

Der Koch im „Da Dong Roasted Duck House“ heißt tatsächlich Da Dong, und wir verdanken ihm eine um 50 Prozent weniger fette Ente. Mit dieser menschenfreundlichen (und auch geschmacklich positiven) Entwicklung machte er sich vor fünf Jahren selbstständig, so erfolgreich, dass er jetzt ein zweites Restaurant eröffnet hat, moderner, riesig, laut und ohne erkennbare Designambitionen – für rund 500 Esser auf zwei Stockwerken. Die Empfangsdamen haben Knöpfe im Ohr, Bombermikrofone vor dem Mund und im Übrigen alles im Griff. Die wartenden Gäste werden hier, fast wie in Manhattan, zum Konsum an die Bar geschickt. Die Enten hängen in der offenen Küche und drängeln sich, ähnlich wie die vielen Köche, vor dem großen Feuer.

Wenn dann der Koch mit Mundschutz und Plastikhandschuhen anrückt und dem durchaus nicht zwergwüchsigen Tier mit einem Riesenmesser die krosse Haut abschält, denkt unsereins bänglich an die Rechnung. Doch tatsächlich kostet das rund 16 Euro und reicht ein Gang für vier; will man sein Exemplar in der Küche selbst aussuchen, kommen zwei Euro hinzu.

Da Dongs Menükarte ist ein zweifingerdickes Buch mit vielen Bildern, übrigens tatsächlich sehr realistischen, und obwohl Ausländer eher selten sind, ist alles ins Englische übersetzt: Viele Gerichte sind „House Innovations“, denn der Chef hat sich nicht nur um die Ente verdient gemacht. Er war einer der Ersten, die in der chinesischen (Pekinger) Küche Foie gras und Jakobsmuscheln verwendeten, Safran und australisches beef. Und er hat die traditionell eher lieblose Präsentation der Gerichte verfeinert – so manches sieht aus, als hätte da ein europäischer Souschef noch mal dran herumgezupft (Info Seite 38).



der Karte oder zum labyrinthischen Weg auf die Toilette werden wir mit Taschenlampen ausgerüstet.

Die Karte ist, nach Chinamaßstäben, sehr übersichtlich, wir finden fünf Hauptgerichte und etwa ebenso viele Vorspeisen. Alle sind anmutig hergerichtet, die scharfen („Spicy Tofu“, „Spicy Poulette“) sind wirklich scharf. Es ist auch hier die neuerdings favorisierte *all-china*-Küche, die sich um die traditionellen Unterscheidungen (Peking, Sichuan, Kanton ...) nicht mehr kümmert. Soweit sich das in der Rabendüsternis erkennen lässt, ist das weitläufige Restaurant etwa zur Hälfte besetzt, und es scheint, dass die schwarze Farbe auch die Stimmen dämpft: Es ist sonderbar still, auch die übliche Musik schweigt hier.

Das hübschste und kleinste Restaurant finde ich in einer der Hutongs, den schmalen alten Gassen mit eingeschossigen Hofhäuschen: Am „Source“ bin ich schon einmal vorbeigelaufen, ohne es zu bemerken, jetzt sehe ich neben dem roten Tor ein kleines Schild. Dahinter eins der Häuschen, weitgehend im historischen Original, freilich mit liebevoll aufgerüschtem Interieur und fünf schmuck gedeckten Tischen. Die Inhaberin, Madame Bing Bing, ist eine erfolgreiche junge Galeristin, und sie betreibt ihre *home kitchen* mehr hobbymäßig, doch mit Ambition.

Sie stammt aus Sichuan, und so wird bei ihr die heimische Küche angerichtet, ganz authentisch: „Können Sie scharf essen?“, heißt ihre erste Frage, und die Freude, als ich bejahe, ist unübersehbar. Der Tisch füllt sich schnell mit kleinen Schälchen und Tellerchen – bunte Pilzgerichte, Garnelen in würziger Sauce, kräftig gepfefferte Wurstscheiben, Rindfleisch in Chilisud, dazu eine milde Hühnerbrühe. Die Hauptgerichte, außer den wunderbaren Sichuan-Nudeln, erscheinen mir dann gar nicht mehr so höllenscharf, entweder sind sie wirklich milder, oder ich habe mich inzwischen an die verschärften Bedingungen dieser Küche gewöhnt. Die gesamte Speisenfolge bietet Madame Bing Bing als Festmenü an, zu einem Preis, für den man bei uns allenfalls eine Vorspeise kriegt.

Wenn es in einer Mega-City wie dieser mal ein kulinarisches Stadtgespräch gibt, so ist es dieser Tage „The Blu Lobster“ im neuen Superluxus-Flügel des „Shangri-La“-Hotels. Dort kocht seit Kurzem Brian McKenna, ein Engländer, dem nachgeraunt wird, er hänge der Molekularküche an. Das ist hier auch nicht anders, als es in Hamburg wäre: Man wundert sich und ist neugierig.

Brian, ein wohlgerundeter, stillvergnüter Chef, entspricht den Erwartungen seiner Gäste allenfalls dadurch, dass er häufiger mal mit der

Spritzpistole auftaucht und eine besondere Begabung für kulinarischen Humor kultiviert: Ein Amuse-Bouche heißt „Eatable Gin and Tonic“, und er kommt und sprüht einen erlesenen Gin auf ein Tonic-Sorbet; eine Austern liegt in einem Passionsfruchtpudding (und schmeckt!); der asiatische Krabben-Risotto wird von einem Sorbet gedeckelt (und schmeckt!); auch die Hummercremesuppe, die der Chef aus seiner Pistole aufschlämt, mundet wunderbar.

Ein anderes Hotelrestaurant, seit Jahren ein Favorit der Feinschmecker, ist das „Aria“ im „China World“-Hotel, schon bislang auffällig durch eine Art globaler Küche von hoher Eleganz und mit australischem Oberton, jedenfalls bei den beliebten Wagyu- und Angus-beefs. Jetzt kommt ein junger deutscher Chef, dessen Karriere von Jörg Müller auf Sylt bis zu vielen Jahren bei Georges Blanc im burgundischen Vonnas geführt hat. Er wird denn hier auch

Taxifahren, Englisch, Kontakte

Noch sind auch die 55 000 Taxifahrer weit davon entfernt, sich für die englische Sprache zu interessieren, in aller Regel verstehen sie kein einziges Wort. Und wenn Ihnen der Hotelconcierge weitschweifig übersetzt hat, wo man hinwill, ist auch das keine Garantie: Immer wieder kommt es vor, dass sie ihre Fahrgäste nach einer Stunde wieder im Hotel absetzen, weil sie das Ziel nicht gefunden haben. Ich treffe auf der Chang Fu Xing Avenue auf einen Stand mit „Beijing 2008“-Service, „Ask me“ steht auf den Uniformen. Ich frage, ob jemand Englisch versteht. Erst ratloses Unverständnis, dann unbländiges Gelächter. Aber nicht doch! Andererseits zupft mich hundert Meter weiter ein bebrillter Teenager am Ärmel: Ob ich vielleicht Englisch spräche und gerade etwas Zeit hätte – sie würde gern mit mir ihre Vokabeln üben (ich habe indes später gehört, dass auch weniger wissenschaftliche Projekte so ihren Anfang nehmen).



Im „Bla Lobster“ (o.)

verblüfft Brian McKenna mit „Gin and Tonic“: frittierte Limette, Zitronensorbet, Tonic-Gelee und Gin-Spray.

Im „Aria“ (u.) erfreut

Bernhard Lermann mit Jakobsmuscheln, gewürfelten Steinpilzen und Hummersauce

mehr als französischer Europäer betrachtet, von dem man neue westliche Impulse erwartet. Noch war Bernhard Lermann gerade einmal eine Woche in der Küche, doch trummt er bereits mit einem Menü auf, das sich schmecken lassen kann. Seine Kombination aus Krabben, Kaviar und Spargel ist etwas ganz Besonderes, eine Austernsuppe von betörendem Duft hat einen wunderbaren Geschmack von Meer, seine Jakobsmuscheln sind köstlich. „Das soll noch anders werden“, verspricht der bescheidene junge Meister, der so gar nicht zur Geschwätzigkeit neigt.

Das vegetarische Restaurant „Pure Lotus“ lässt sich nicht einfach finden. Wenn das Taxi vor einem Gittertor hält, ist es noch eine Baustelle und einen Hinterhof mit flatternder Wäsche weiter. Dann tritt man durch ein tiefrotes Vorzelt und ist drin: Anscheinend als Mönche verkleidete Kellner grüßen, ein projizierter Lotus faltet sich auf und zu, es duftet streng nach Räucherstäbchen. Große Lampions und farbige Stoffbahnen hängen von der Decke, die Rattansessel sind mit roten Decken gepolstert.

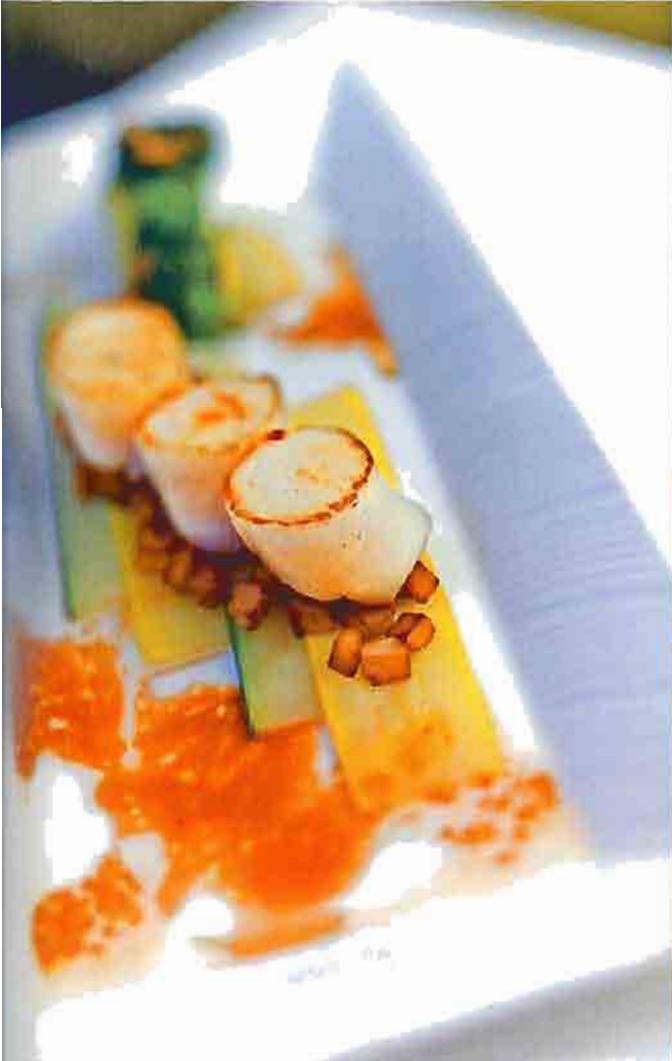
Drei Karten in majestätischem Überformat und mit den extradicken Pappseiten teurer Kinderbücher sind allemal künstlerisch, wenn auch schwer verständlich illustriert. Eine enthält nur Säfte und Tees, darunter erstaunlich teure mit ganz langen Namen. Ich widerstehe der Versuchung, mir einen Drink zu wählen, der „die Spermien des Mannes stärkt“, und wende mich den Gerichten zu. „When the Heart is Stable One can be Peaceful Cold Cold Hot Hot“, heißt eines, dem ich nicht widerstehen kann.

Serviert wird eine riesige angeschrägte Schüssel wie zur Raubtierfütterung im Zoo, voller Eis, in der Mitte wachsen ein paar exotische Blätter empor, auf dem Eis verteilt liegen etwa ein Dutzend Litschi, gefüllt mit einer undefinierbaren Masse, die meine sehr rädebrechende Kellnerin nicht erklären kann. Aus einem großen Lotusblatt packt sie dampfende Gemüse aus, schön *nature* und ungewürzt. Die „scharfen, knusprigen Auberginenküchlein“ sind zwar weder richtig scharf noch knusprig, schmecken aber trotzdem recht apart; die klare Suppe im Holztopfchen enthält einige Wildpflanzen, die indes zum Geschmack nichts beitragen. Am Neuentisch wird eine Art Kandelauber mit bunten Blüten serviert.

In jenen fernen Zeiten, als es in China noch Mao und die Viererbande gab, schwelgt der „Red Capital Club“ in einem 100 Jahre alten Landhaus in den Hutongs. Ein Amerikaner hat das ehemalige Gästehaus der kommunistischen Partei, in dem Mao sich mit Ho Tschi Minh traf, zu neuem, nostalgischen Leben erweckt: es ist vielleicht nicht die wichtigste, doch die vergnüglichste Erinnerungsstätte für den Großen Vorsitzenden. ►►►



WO MAN GIN TONIC ISST



WO MAO HO TSCHI MINH BEWIRTE

Der Gast wird zunächst in die Bar komplimentiert, in der abgewetzte Ledermöbel mit Häkeldeckchen warten. Der Raum ist überdekoriert mit Mao-Memorabilia, Büsten, Bildern, Figuren. Jeder Cocktail bezieht sich irgendwie auf ihn, und auch die Weine sind politisch infiltriert. Der (einige) offene Weiße wird empfohlen als „ein erfrischender Wein, ganz ohne reaktionäre Elemente“, der Rote sei „so mild wie Chinas ökonomische Umwälzung“. Da sage noch einer, Chinesen kennen keine Ironie!

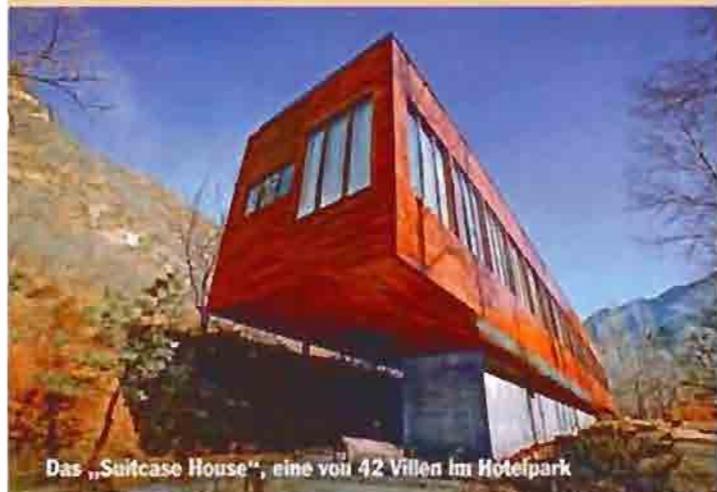
Die Speisenkarte ist so redselig wie die Weinliste, und wer – ob aus politischen oder kulinarischen Gründen – das „Revolutionary Menu“ nicht essen mag, findet reichlich à-la-carte-Gerichte. Und die Küche, so stellt sich schnell heraus, ist besser, als das touristische Schnickschnack-Design vermuten lässt: So stehen auch auf jedem Teller Figuren (nicht Mao!), und Chili-Hähnchen sowie „Beef and Chili“ sind zwar nicht so scharf, wie der Kellner gewarnt hat, doch wohlschmeckend. Als ich gehe, parkt immer noch die Riesenlimousine von Maos Gattin vor der Tür, zerkratzt und verbeult wie ein kubanischer Oldtimer.

**In die Zeit des Großen
Vorsitzenden versetzt der
„Red Capital Club“**



„Kempinski“ an der Großen Mauer

Wer nach Peking reist, will meist auch die Chinesische Mauer sehen, sie ist ja auch nur eine gute Stunde entfernt. Seit zweieinhalb Jahren gibt es dort das spektakulärste Hotel der ganzen Kempinski-Gruppe: „Commune By The



Das „Suitcase House“, eine von 42 Villen im Hotelpark

Great Wall“ war eine Ausstellung von ambitionierten Häusern. Zwölf asiatische Entwerfer hatten dort, für jeweils eine Million Dollar, ihre Visionen eines Familienhauses realisiert, etliche davon wurden nachgebaut, schließlich übernahm Kempinski den acht Quadratkilometer großen Architekturpark als ein Villenhotel der besonderen Art.

Am besten kommt man mit Familie oder im Freundeskreis: Die insgesamt 42 Häuser haben jeweils vier oder sechs Doppelzimmer, die sich die großvolumigen Wohn- und Essbereiche, Terrassen und Balkons teilen. Das Hotel hat ein Restaurant, Cafés und Spa dazugebaut, dazu den komplettesten und schönsten Kinderclub, den man sich denken kann. In diesem Winter kommt ein großer Pool hinzu. Das Erlebnis moderner Architektur ist nicht gerade eine chinesische Erfahrung, dafür hat man ein nationales Heiligtum immer vor Augen und fast im Dorf: 15 Minuten bergauf, und man steht auf der Großen Mauer, die man hier quasi für sich hat, fern vom Touristentrum.

Exit at Shuiguan Great Wall, Badaling Highway (Postadresse: Soho New Town, Tower B18/F, 88 Jianguo Road), Tel. 81 18 18 88, Fax 81 18 18 66, thegreatwall@kempinski.com, www.kempinski.com, 233 Zimmer, 3 Suiten, DZ ab € 180

HEISS AUF ECHTES DESIGN?



Jede Woche eine neue Welt

Edelstahl
Kochtöpfe & Pfannen

www.tchibo.de



DESIGNED BY CONRAN

Ab 13. Februar 2008 bei Tchibo

CONRANS KÜCHE



PEKING - INFO

„Guxiang 20 Club“: viel Kunst und Kunsthandwerk;

„Raffles Peking“: wie zu Kaisers Zeiten (unten)



64 03 04 18, www.the-silk-road.com, 58 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 68 AmEx Diners Master VISA

■ Raffles Peking

Das ehemalige „Grand Hotel de Peking“ von 1907, später Teil des „Peking Hotels“, wurde 2006 von Raffles übernommen und in ein nostalgisches Museumshotel der feinsten Art umgewandelt. Die Einrichtung ist wie zu Kaisers Zeiten, nur üppiger; täglich wird das Parkett gebohnert, auf dem noch Tschou En-lai tanzte. Das Restaurant ist klassisch französisch.

FFFFF 33 Dong Chang'an Jie, Tel. 65 26 33 88, Fax 65 27 38 38, peking@raffles.com, www.peking-raffles.com, 147 Zi., 24 Suiten, DZ ab € 200 AmEx Diners Master VISA

■ Sofitel Wanda Peking

Es gilt den Accor-Managern als neues Flaggschiff der

Vorwahl für Peking 0086-10

HOTELS

■ Emperor Inn

Pekings erstes richtiges Designhotel ist made in Germany und soll Ende Februar eröffnen. Die Entwerfer haben bereits das „Qi“ in Berlin gestaltet. Bestimmendes Motiv soll das Sofa sein: In der Lobby, in den Korridoren, in den Zimmern – Sofas allüberall. Dazu flächen-deckend Musik, Kultur, Informationen. Vom Dach aus, wo Bar, Café und Fitness untergebracht sind, genießt der Gast einen einmaligen Blick über die Verbotene Stadt

FFFFF 33 Qi He Lou Street, Tel. 65 26 55 66, Fax 65 23 87 86, 55 Zi., 1 Suite, DZ ab € 100 AmEx Diners Master VISA

■ Guxiang 20 Club

Ein Boutiquehotel von geradezu internationalem Chic: China-Lack trifft italienisches Design. Dazu viel Kunst und Kunsthandwerk in unterschiedlichen Zimmern, antike Telefone, Satelliten-TV und Internet. Auch Restaurant und Bar sind hübsch und cosig, und hinter

dem Haus gibt es (Seltenheit!) einen Tennisplatz.

FFFFF 20 Nanluo Guxiang, Tel. 64 00 55 66, Fax 64 00 36 58, www.guxiang20.com, 28 Zi., DZ ab € 120 AmEx Diners Master VISA

■ JW Marriott

JW ist ja die Upperclass der Marriott-Hotels, Großzügige, moderne Architektur, helle Farben, edle Materialien. In allen Zimmern mehrere Flachbildschirme, Touchscreen-Telefone, Internet. Die großvolumigen Bäder sind, jüngste und grässlerende Designer-mode, nur durch eine Glasswand vom Zimmer getrennt. Im Bedarfsfall kann ein Rollo herabgelassen werden.

FFFFF 83 Jianguo Lu, China Central Place, Tel. 59 08 66 88, Fax 59 08 66 99, 549 Zi., 39 Suiten, DZ ab € 140 AmEx Diners Master VISA

■ Lu Song Yuan Hotel

Chinesischer geht es kaum: Inmitten der schmalen Gassen (Hutong) um die Nanluogu-Allee liegt dieses adäquat dekorierte Haus. Die Zimmer sind einfach, nicht groß, mit allem Nötigen ausgerüstet. Es gibt

ein kleines Restaurant, in dem das Frühstück auf Wunsch als westliche Version serviert wird, sommers auch im schönen Innenhof. Die Suiten mit Himmelbett, großem Kühlschrank und Flachbild-Televisoren sind für gut 100 Euro fast Schnäppchen.

FFFFF 22 Banchang Hutong, Tel. 64 04 04 36, Fax

Wie Restaurants bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFFF Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort

FFFF Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

FFF Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

F Küche/Komfort überdurchschnittlich

F Halber Punkt

Bewertung ausgesetzt

★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Wie Hotels bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFFF Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

FFFF Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden

FFF Guter Komfort, freundliche Atmosphäre

FFFFF Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

F Halber Punkt

C Preisgünstiges Haus mit Komfort

Wie Weingüter bewertet werden:

FFFFF Einer der besten Weinproduzenten

FFFFF Herausragende Weinqualität

FFF Sehr gute Weinqualität

FFF Gute bis sehr gute Weinqualität

FF Gute Weinqualität

F Halber Punkt

Was die Symbole bedeuten:

Bar

Pool

Terrasse und/oder Garten

Übernachtung möglich

Bemerkenswertes Weinangebot

Keine Kreditkarten

Zimmerservice

Restaurant



PEKING - INFO

„Guxiang 20 Club“: viel Kunst und Kunsthandwerk;

„Raffles Peking“: wie zu Kaisers Zeiten (unten)



Vorwahl für Peking 0086-10

HOTELS

1 Emperor Inn

Pekings erstes richtiges Designhotel ist made in Germany und soll Ende Februar eröffnen. Die Entwerfer haben bereits das „Qi“ in Berlin gestaltet. Bestimmendes Motiv soll das Sofa sein: In der Lobby, in den Korridoren, in den Zimmern – Sofas allüberall. Dazu flächen-deckend Musik, Kultur, Informationen. Vom Dach aus, wo Bar, Café und Fitness untergebracht sind, genießt der Gast einen einmaligen Blick über die Verbotene Stadt

33 Qi He Lou Street, Tel. 65 26 55 66, Fax 65 23 87 86, 55 Zi., 1 Suite, DZ ab € 100

AmEx Diners Master VISA

2 Guxiang 20 Club

Ein Boutiquehotel von geradezu internationalem Chic: China-Lack trifft italienisches Design. Dazu viel Kunst und Kunsthandwerk in unterschiedlichen Zimmern, antike Telefone, Satelliten-TV und Internet. Auch Restaurant und Bar sind hübsch und cosig, und hinter

dem Haus gibt es (Seltenheit!) einen Tennisplatz.

20 Nanluo Guxiang, Tel. 64 00 55 66, Fax 64 00 36 58, www.guxiang20.com, 28 Zi., DZ ab € 120

AmEx Diners Master VISA

3 JW Marriott

JW ist ja die Upperclass der Marriott-Hotels, Großzügige, moderne Architektur, helle Farben, edle Materialien. In allen Zimmern mehrere Flachbildschirme, Touchscreen-Telefone, Internet. Die großvolumigen Bäder sind, jüngste und grässlerende Designer-mode, nur durch eine Glasswand vom Zimmer getrennt. Im Bedarfsfall kann ein Rollo herabgelassen werden.

83 Jianguo Lu, China Central Place, Tel. 59 08 66 88, Fax 59 08 66 99, 549 Zi., 39 Suiten, DZ ab € 140

AmEx Diners Master VISA

4 Lu Song Yuan Hotel

Chinesischer geht es kaum: Inmitten der schmalen Gassen (Hutong) um die Nanluogu-Allee liegt dieses adäquat dekorierte Haus. Die Zimmer sind einfach, nicht groß, mit allem Nötigen ausgerüstet. Es gibt

64 03 04 18, www.the-silk-road.com, 58 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 68

AmEx Diners Master VISA

5 Raffles Peking

Das ehemalige „Grand Hotel de Peking“ von 1907, später Teil des „Peking Hotels“, wurde 2006 von Raffles übernommen und in ein nostalgisches Museumshotel der feinsten Art umgewandelt. Die Einrichtung ist wie zu Kaisers Zeiten, nur üppiger; täglich wird das Parkett gebohnert, auf dem noch Tschou En-lai tanzte. Das Restaurant ist klassisch französisch.

33 Dong Chang'an Jie, Tel. 65 26 33 88, Fax 65 27 38 38, peking@raffles.com, www.peking-raffles.com, 147 Zi., 24 Suiten, DZ ab € 200

AmEx Diners Master VISA

6 Sofitel Wanda Peking

Es gilt den Accor-Managern als neues Flaggschiff der

Wie Restaurants bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFF Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort

FFK Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

FF Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

FK Küche/Komfort überdurchschnittlich

F Halber Punkt

Bewertung ausgesetzt

★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Wie Hotels bewertet werden:

FFFFF In jeder Hinsicht perfekt

FFFF Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

FFK Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden

FF Guter Komfort, freundliche Atmosphäre

FFFF Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

FF Halber Punkt

F Preisgünstiges Haus mit Komfort

Wie Weingüter bewertet werden:

FFFF Einer der besten Weinproduzenten

FFK Herausragende Weinqualität

FF Sehr gute Weinqualität

FF Gute bis sehr gute Weinqualität

FF Gute Weinqualität

F Halber Punkt

Was die Symbole bedeuten:

Y Bar

W Pool

↑ Terrasse und/oder Garten

△ Übernachtung möglich

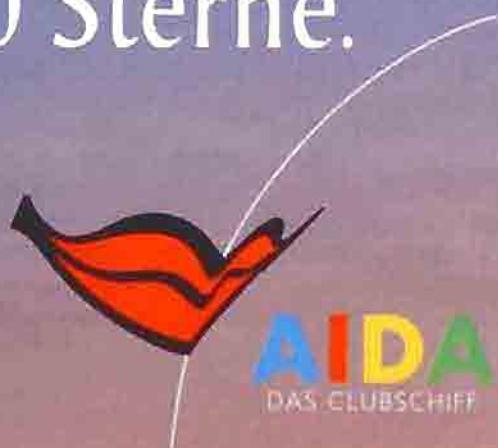
♀ Bemerkenswertes Weinangebot

□ Keine Kreditkarten

♀ Zimmerservice

■ Restaurant

An schönen Abenden
haben unsere
Restaurants
etwa 3000 Sterne.



Marke Sofitel und besitzt die eleganteste und spektakulärste Lobby aller neuen Hotels – haushoch, mit wunderbaren Kunstwerken und gewaltigen Lüstern. Unter den Restaurants ragt eine Dependance von Lenôtres Pariser Sternetempel „Pré Catelan“ hervor, viel schicker als das Original. Die Zimmer gehören zu den besten in Peking und denken mit: Sie schalten selbsttätig Heizung oder Klimaanlage aus, sobald der Guest länger als zwei Stunden außer Haus ist.

FFFF Tower C Wanda Plaza, 93 Jianguomennei Dajie, Tel. 85 99 66 66, Fax 85 99 66 86, sofitel@sofitelwandalbj.com, www.sofitel.com.cn, 374 Zt., 43 Suiten, DZ ab € 160
   

7 The Regent

Das Ur-„Regent“ in Hongkong lässt grüßen: Die Lobby bietet gewaltige Marmorflächen, riesige Glaswände und helle Hölzer, alles, womit die

Gesellschaft damals (1980) Furore machte. Überraschend, dass es auch heute noch modern und aufgeräumt aussieht. Gleich neben dem Eingang liegt die hoteleigene Rolls-Royce-Boutique. Pool, Spa und Fitness sind großzügig dimensioniert, die Bäder in den Zimmern sind transparent.

FFFF 99 Jinhuo Jie, Tel. 85 22 18 88, Fax 85 22 12 93, www.theregentexperience.com, 443 Zt., 57 Suiten, DZ ab € 84
   

8 The Ritz-Carlton

Dieses „Ritz-Carlton“ sollte eigentlich das erste in Peking sein, eröffnete dann aber sehr viel später als sein jugendlicher Namensvetter in der Financial Street. Es ist das typische traditionelle „Ritz“, wie dessen Gemeinde es liebt: gemütliche Interieurs mit üppigen Stilmöbeln, eine Lobby, wie zum *high tea* eingerichtet. In der Technik der Zimmer herrscht derselbe Standard wie im benachbarten (und verschwiegerten) „JW

Marriott“, dessen Einrichtungen die Gäste mitbenutzen können.

FFFF 183A Jianguo Lu, China Central Place, Tel. 59 08 88 88,

Fax 59 08 88 99, www.ritzcarlton.com, 266 Zt., 39 Suiten, DZ ab € 145
   

9 The Ritz-Carlton Financial Street

Ein ungewöhnliches „Ritz-Carlton“, ganz ohne Plüsche und Schnörkel: Es ist wohltuend zeitgenössisch designt, mit Glas, Chrom und Holz, dazu kommt viel chinesische Kunst. Die Zimmer gehören mit 50 Quadratmetern zu den größten der Stadt. Die „Tee-Apotheke“ hält 80 Sorten bereit. Übergroßer Pool im Spa.

FFFF 1 Jin Cheng Fang Dungjie, Financial Street, Tel. 66 01 66 66, Fax 66 01 60 29, pekingfinancialstreet.inquiries@ritzcarlton.com, www.ritzcarlton.com, 220 Zt., 33 Suiten, DZ ab € 374
   

RESTAURANTS

10 Aria

Das feine Restaurant dieses klassisch-luxuriösen Shangri-La-Hotels ist nicht der übliche Franzose, sondern eine Art global-westliches Restaurant. Soeben hat ein junger Deutscher, Bernhard Lermann, den

„The Regent“: Klassiker der Moderne; „Aria“: westlicher Chic im „China World Hotel“ (unten)



Cheflöffel übernommen und verspricht schon jetzt, den kulinarischen Glanz dieses eleganten Lokals zu mehren.

FFFF Im „China World Hotel“, 1 Jianguomenwai Dajie, Tel. 65 05 22 66 36, Fax 65 05 43 23, cwh@shangri-la.com, www.shangri-la.com, nur Abendessen, Hauptgerichte € 22-85
   

11 Blu Lobster

Das Restaurant im glänzenden neuen Flügel des Hotels mit den größten Zimmern der Stadt ist mit viel Blau und Glas dekoriert. Der englische Küchenchef besitzt nicht nur eine Hummerpresse von Christofle, sondern auch eine Passion für kulinarischen Witz.

FFFF Im „Shangri-La Hotel“, 29 Zizhuyuan Lu, Tel. 68 41 22 11, Fax 68 41 80 02, slb@shangri-la.com, www.shangri-la.com, nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 40-60
   

12 Da Dong

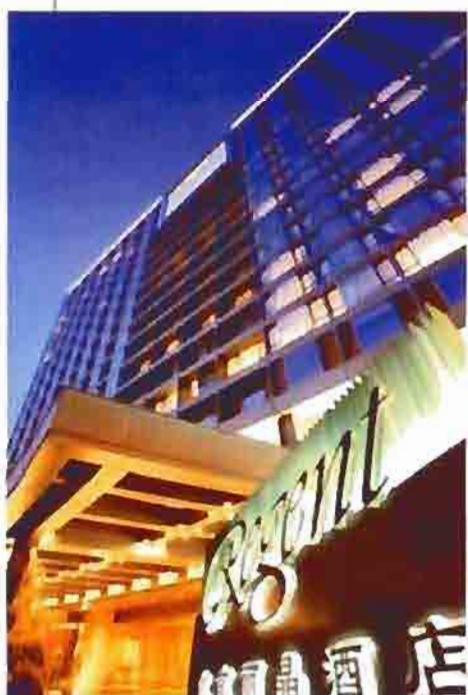
Roasted Duck House

In dieser modernen Dependance des berühmten „Da Dong“-Entenhauses können 500 Gäste gleichzeitig Pekingente in besserer Fasson genießen. Chef Da Dongs Erfindung ist ein entfettetes Federvieh, das indes nicht an Geschmack verloren hat. Auch andere China-Klassiker werden perfekt serviert.

FFFF 22 Dongshishitiao, Tel. 51 69 03 28, Fax 51 69 03 26, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-25
   

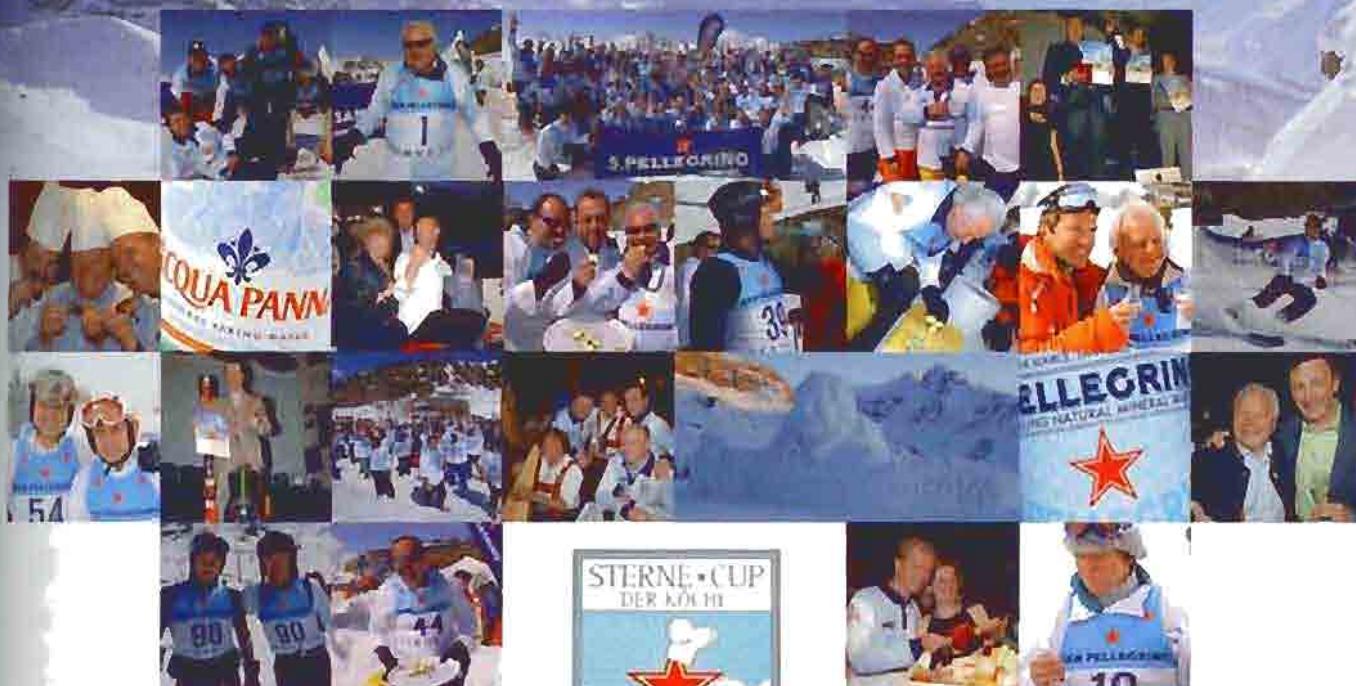
13 Face

Ein kulinarisches Kombinat aus einer Bar sowie einem indischen („Huzara“), einem thailändischen („Lan Na Thai“) und einem chinesischen Restaurant („Jia“), wie es das



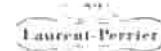
11. S.PELLEGRINO STERNE-CUP DER KÖCHE

am 14. April 2008 in Ischgl



Der legendäre S.Pellegrino Sterne-Cup wird im Jahre 2008 wieder in Ischgl ausgetragen. Meisterliches Können und Fingerspitzengefühl sind gefragt, wenn 70 der besten Köche Deutschlands und Österreichs ihre Kräfte auf der Piste und mit einer kulinarischen Prüfung messen. Zum Startschuss: ein standesgemäßer Hüttenabend. Die Sieger werden in der Trofana Arena mit einer Party bis in den Morgen gefeiert.

Infos und Anmeldungen unter www.sanpellegrino.de



PEKING - INFO

unter diesem Namen auch in Shanghai, Bangkok und Jakarta gibt. Markenzeichen ist das hochwertig folkloristische Design der Restaurants.

Gongti Donglu
26 Dong Cuo Yuan, Gongti Nanlu, Chaoyang, Tel. 65 51 67 88, Fax 65 51 67 39, www.facebury.com, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 16-28

Amex Diners Mastercard VISA

Green T. House

Das schon öfter beschriebene (u. a. Heft 10/07) Stammbaum der Kultgastronomie JinR: ein west-östlicher Küchenmix in extravagantem Interieur

Gongti Xilu, Chaoyang, Tel. 65 52 83 10, Fax 65 53 87 50, info@green-t-house.com, www.green-t-house.com, kein Ruhetag, Menus ab € 59

Jasmine

Noch ein westlicher Chinese. Das Lokal erstreckt sich über zwei Etagen und eine große Terrasse zum kleinen See. Gekocht wird gesamthinesisch mit Fusion-Elementen aus Japan, Thailand, Frankreich. Der Service versteht kaum Englisch - gut, dass es Petra aus Kroatien gibt!

Gongti Donglu, Chaoyang, gegenüber Tor Nr. 9 des Stadions der Arbeiter, Tel. 65 53 86 08, Fax 65 53 86 09, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 8-28

Amex Diners Mastercard VISA

Lan Club

Vitrinen voll bizarrem Nippes, schwebende Bilder, groteske Luster und sein typisches Chaos von Fantasy-Stühlen: Diese Lounge-Bar-Restaurant-Nachtclub-Mixtur ist Philippe Starcks dollste Ding. Kulinarisch wird das Niveau des Designs noch lange nicht erreicht, doch die Cocktails sind professionell, offene Weine indes Mangelware.

4/F Twintowers, Jianguomenwai Dajie, Tel. 51 09 60 12/13, Fax 65 66 20 86, www.lanpeking.com, Hauptgerichte € 16-68

Amex Diners Mastercard VISA

Le Quai

Pekings Filiale von Slow Food. Die Holzsäulen und Bambusdekorations im ersten Raum stammen aus einem historischen Haus, das hierher geschafft wurde, der zweite Raum, in dem man isst, sieht



„My Humble House“: smartes Design und Fusion-Küche

People 8

Das vielleicht spektakulärste Restaurant der Stadt: Im „People 8“ ist alles schwarz - bis auf die Teller. Zum Lesen der Speisenkarte wie auch zum Gang auf das labyrinthisch versteckte Örtchen hält der Service Taschenlampen bereit. Das Essen ist besser, als das ein bisschen sehr effektvolle Interieur vermuten lässt.

Jianguomenwai Dajie, Tel. 65 15 85 85, Fax 65 15 85 85, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-26

Amex Diners Mastercard VISA

My Humble House

Dieser Zuzug aus Singapur ist das möglicherweise schönste neue Restaurant in Peking: Es besticht durch smartes Design, viel Platz, die apartesten Uniformen und die leicht westlich angehauchte Fusion-Küche.

Peking Oriental Plaza, Level W3 (Office Towers), Unit 01-07, 1 Dong Chang'an Jie, Tel. 85 18 88 11, mjh@tonglok.com, www.tunglok.com, Hauptgerichte € 6-18

Amex Diners Mastercard VISA

Pure Lotus

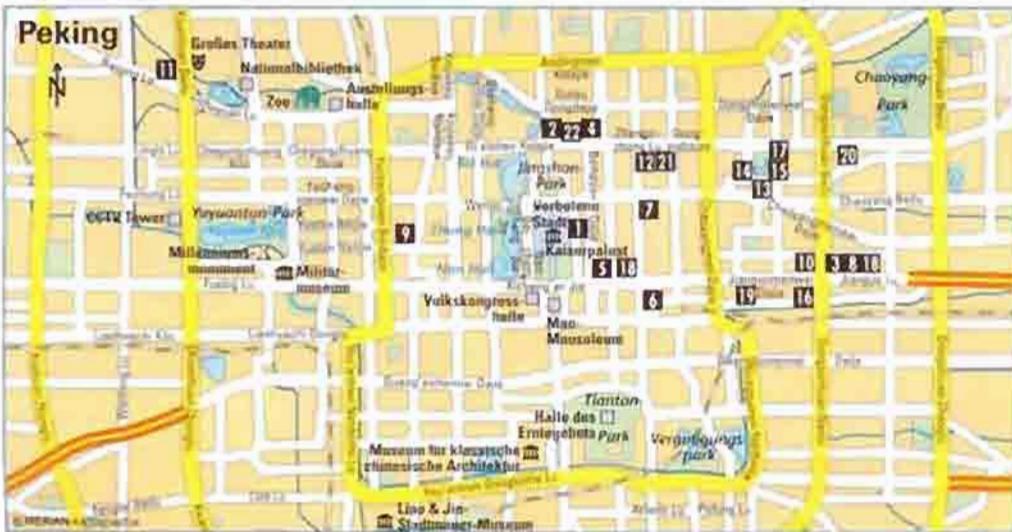
Dieses vegetarische Restaurant auf einem Hinterhof bietet die größten Speisenkarten, viele weise Sprüche („Das Leben ist nicht der Körper, sondern die Gedanken“) und heilige Musik. Kein Alkohol, doch erotisierende Cocktails und Tees. Und all die essbaren Blumen, Blüten, Kräuter werden fantasievoll dekoriert.

10 Nongzhuang Nanlu, Tel. 65 92 36 27, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 4-18

Amex Diners Mastercard VISA

Red Capital Club

In diesem Gästehaus der Partei hat Mao den Kollegen Ho Tschi Minh getroffen, und so wurde aus dem kleinen Hofrestaurant in den historischen Hutong-Gässchen eine Art Museum für



den Großen Vorsitzenden: Alle Mao-Bilder, -Büsten und -Devotionalien scheinen hier gehortet. Das „Red Capital“ befreit benachbart auch eine *residence* mit fünf Zimmern und ein *hideaway* an der Chinesischen Mauer.

 66 Dongsi Jutiao, Tel. 84 01 88 86, Fax 64 02 71 50, www.redcapitalclub.com.cn, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 8-26    

■ Source

Das wohl schönste Hutong-Restaurant der Stadt, hübsch altmodisch und so gar nicht westlich möbliert. Es gibt nur ein festes, reichliches, dabei sehr preiswertes Menü, alle Gerichte in recht authentischem Sichuan-Stil, also ziemlich scharf. Im Sommer isst man im schönen Innenhof.

 14, Banchang Hutong, Nantuo Guxiang, Tel. 64 00 37 36, source_beijing@hotmail.com, www.yanclub.com, nur ein Menü für € 16    

INFORMATION

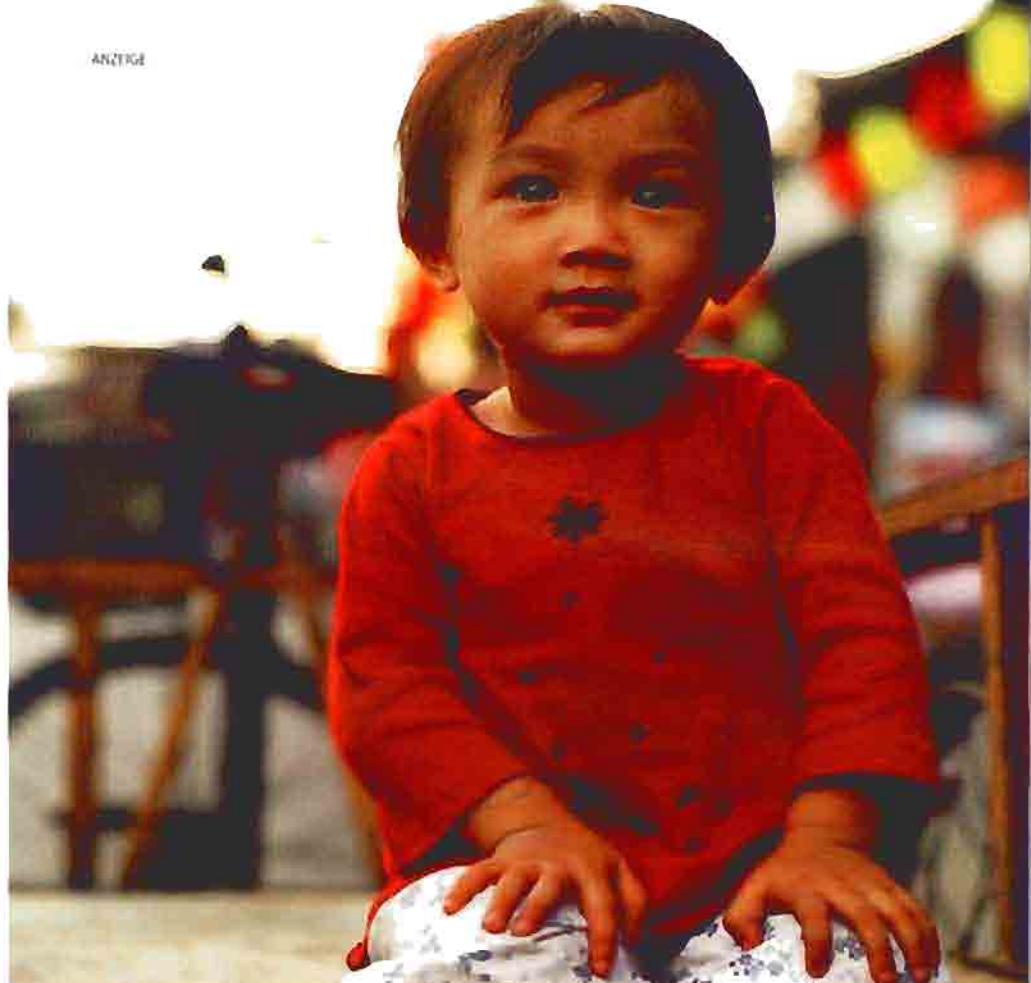
Fremdenverkehrsamt der Volksrepublik China

Ickenhansstr. 6, 60433 Frankfurt am Main, Tel. 069 52 01 35, Fax 52 84 90, info@china-tourism.de, www.china-tourism.de

China Tours

Der Spezialreiseveranstalter bietet auch ein „Kulinaria“-Programm an: Auf einer 16-tägigen Rundreise mit Start in Peking werden die Teilnehmer mit den Techniken und Traditionen der chinesischen Küche vertraut gemacht.

Infos unter Tel. 040-81 97 38 0 oder auf www.chinatours.de



PEKING fiebert der *Olympiade* entgegen

Es gibt wenige Länder, die sich in so kurzer Zeit verändert haben wie China. Das spürt man derzeit besonders stark. Wer Peking jetzt besucht, sieht überall, dass die Stadt sich auf das große Ereignis im Sommer vorbereitet.

Neue U-Bahnen werden gebaut, neue Stadien sprossen aus dem Boden und viele Chinesen machen sich mit westlichen Gebräuchen vertraut. Vom 8. August bis zum 24. August 2008 finden die Olympischen Sommerspiele in der chinesischen Hauptstadt Peking statt. Es sind die ersten Olympischen Spiele, die in der Volksrepublik China stattfinden. Wer schon immer mal China als Reiseziel ins Auge gefasst hat, kann seinen Aufenthalt 2008 ideal mit dem sportlichen Weltereignis verbinden. Die Tickets sind in China dabei vergleichbar günstig, bereits ab fünf Euro ist man live im Stadion dabei. Entsprechend groß ist das Interesse an den Karten. Dertour, seit Jahrzehnten exklusiver offizieller Partner des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB), hat einen eigenen Katalog zu den Olympischen Spielen in Peking herausgebracht. In dem Katalog von Deutschlands führendem Sportreisenveranstalter können Eintrittskarten und Rundreisen in China sowie zahlreiche Ausflugsprogramme vor Ort gebucht werden. Außerdem bietet Dertour exklusiv ein Zimmerkontingent im Kempinski Hotel in Peking, dem offiziellen Standort des Deutschen Olympischen Komitees (DOSB). Von hier aus werden ARD und ZDF senden, so dass die Gäste nah am Geschehen dabei sein können. Den Katalog „Olympische Spiele Peking 2008“ und weitere Infos gibt es im Reisebüro. Informationen auch unter www.dertour.de unter der Rubrik live.

Preisbeispiele Eintrittskarten:

Leichtathletik, Finalkämpfe, ab 27 EUR pro Person
Handball, Viertelfinale, ab 6 EUR pro Person
Rudern, Vorläufe, Hoffnungsläufe, ab 5 EUR pro Person
Gewichtheben, Vorkämpfe, ab 5 EUR pro Person

Preisbeispiele Aufenthalt und Rundreise:

Flug ab/bis Deutschland inkl. aller Gebühren, 5 Nächte inkl. Frühstück im 4-Sterne-Hotel in Peking (06.12.08.08), pro Person im DZ ab 2.448 EUR
Die Zentren Chinas: Shanghai – Suzhou – Guilin – Yangshuo – Xian – Beijing, 9-tägige Rundreise, pro Person im DZ ab 970 EUR

