

Bangkok: Trendreise von klassisch bis futuristisch



Jean-Georges Ploner und Pierre Nierhaus: Bangkok hat den Anschluss an die internationale Trendszene gefunden. Bangkok ist hipp, Bangkok ist flippig. Die neuen Konzepte sind design- und lifestyle-orientiert, zugeschnitten auf ein trendiges Publikum. Häufig sind Open Air-Elemente - Gärten in allen Variationen, begrünte Innenhöfe, Terrassen mit Ausblick - in die Konzepte integriert. Im Foodbereich gibt es in Bangkok einfach alles: Thaiküche, chinesisch, indisch, japanisch, italienisch, französisch, kalifornisch, Pacific Rim, sogar deutsch. Auf jedem Niveau und jedem Ambiente: vom

Edelrestaurant über das Buffetkonzept bis zum Food Market auf offener Straße. Unverkennbar überall ist das Gespür der Menschen für ansprechende Food-Arrangements und Präsentation.

Die Sukhumvit Road mit ihren Nebenstraßen ist Bangkoks Fashion und Ausgeh-Meile. Einige der spannendsten neuen Konzepte haben sich hier angesiedelt: 'Bed Supper Club', 'Face Bangkok' und das Designcenter H 1 mit gleich einem Dutzend Trendkonzepten unter einem Dach.

Bed Supper Club: Mal rotes, mal blaues Licht glüht nachts aus der riesigen ovalen Fensterfront der hangarähnlichen Konstruktion. Über eine Rampe erreicht man die weißen Türen, Zugang zu einer futuristischen Welt in kühlen Farben und Design. Musik und wechselndes Licht prägen die Stimmung in dem riesigen, in Weiß gehaltenen Innenraum. Im vorderen Bereich ist das Restaurant untergebracht: Liegen und weiche Kissen ziehen sich entlang der Wände und oben auf dem Balkon, der über Leitern zu erreichen ist. Küchenchef Dan Ivarie wirkt in der offenen Küche: Bangkoks beautiful people goutieren hier asiatisch interpretierte westliche Küche in feinen Menüfolgen, bevor sie in den Club im hinteren Bereich überwechseln. Hier dominiert blaues Licht, mit Bar-Zonen in Orange. Sehen und gesehen werden ist das Motto in einem der trendigsten Szeneläden der Stadt.

Face Bangkok: Kein Hinweisschild, nur Fackeln an der Fassade – das 'Face Bangkok' ist ein Tipp für Insider. Im Innern tut sich eine eigene Welt auf: sechs Häuser im traditionellen Thai Stil, durch Holzstege miteinander verbunden gruppieren sie sich um einen tropischen Innenhof mit Bambus und Fischteich. In den Komplex integriert sind das Thai Restaurant 'Lan Na Thai', das indische Restaurant 'Hazara' und die Bar. Starke Farben, reiche Ornamente und Antiquitäten aus dem ganzen ostasiatischen Raum prägen die großzügige Anlage. Ein erlesene Enklave, um sich für einige Stunden aus dem Großstadtschunzel zurückzuziehen.

Spring: Ein Retreat der anderen Art ist das 'Spring'. Eine moderne Villa mit Garten wurde in ein Restaurant mit mehreren Bereichen umgewandelt. Das 'Spring' vermittelt das Gefühl einer Einladung bei Freunden. Dazu passen die großen Kissen draußen auf der Rasenfläche um die Open-Air-Bar und das angrenzende Schokoladenhaus 'Summer' als süßes Paradies für die Kinder.

H 1: Die angesagte Location für junge Trendsetter: hippe Boutiquen und Szenelocations Tür an Tür. Die Theaterbühne für Bangkoks Jugend ist das 'Chi'. Kräftiges Rot, Pink, Blau, Grün und Gelb sind der Hintergrund für phantasievolle Wandmotive. Von den Decken hängen Vogelkäfige, Stoffbahnen, Federn. Das obere Stockwerk unterteilt sich in 'Hula-Hoop-Zone' und 'Gossip Zone' mit Blick auf den begrünten H1-Innenhof. Die Küche ist modern japanisch mit Einflüssen der italienischen, mexikanischen und der Thai-Küche. Ein üppiger Hängergarten, Rattan-Möbel und Eisenstühle betonen den Wintergarten-Charakter des Restaurants 'Extase'. Die Küche ist mediterran, frisch und leicht. Eine Spezialität sind die Martini-Cocktails in allen Farben. Hohe Wände und Ziegelmauern betonen den Loft Charakter des 'To Die For'. Drinnen klares Design, im Innenhof die Lounge mit tiefen Kissen und Liegen. Ein Mix aus italienischer und französischer Küche, Trendcocktails der Welt und relaxte Musik von den Turntables ziehen ein sophisticated junges Publikum an.

Sirocco: Für alle mit Faible für spektakuläre Ausblicke empfiehlt sich der State Tower am flussnahen Ende der Si Lom Road. Auf seinem Dach im 63. Stockwerk befinden sich das Restaurant 'Sirocco' und die 'Sky Bar'. Schon das Betreten dieser Location gleicht einer Inszenierung: über eine breite Treppe à la Hollywood betritt man das zweigeschossige Gebäude, eine tempelähnliche Komposition aus Glas. Im 'Sirocco' gilt das eherne Gesetz der Reservierung – sensationell ist der Ausblick über das Lichtermeer der Stadt und daher immer ausgebucht. Top sind für Bangkokere Verhältnisse auch die Preise, eher mäßig dagegen die Qualität der Speisen. Ganz klar: Ins 'Sirocco' geht man hauptsächlich der Aussicht wegen.

V 9: Das Sofitel ebenfalls an der Si Lom Road hat sich mit dem 'V9' als einem der beliebtesten Weinrestaurants in Bangkok etabliert. Die Präsentation und Auswahl der Weine beeindruckt, ebenso aber auch der Ausblick vom 37. Stockwerk. Weingenuß kombiniert mit internationaler Küche und Musik ist das Erfolgsrezept des 'V 9'. Absolut ungewöhnlich: Am Wochenende verwandelt sich das 'V9' in einen Club, wenn einheimische und internationale DJs für groovige Vibes sorgen.

Jester: Entlang des Chao Phraya River spielt sich das Leben der Thais ab. Zugleich sind auf beiden Seiten internationale Luxushotels angesiedelt, deren Restaurants mit modernen Konzepten aufwarten. Beliebt sind sie wegen der phantastischen Aussicht auf den Fluss, wie im 'Jester' im Peninsula Hotel. Von drinnen gibt die gigantische Glasfront freien Blick auf das geschäftige Treiben am Fluss und das gegenüberliegende Mandarin Oriental. Auch schön: die große Terrasse. Kompromisslos modern das Design: klare Linien, helles Holz, kontrastiert vom Lila der Stuhlbezüge. Die preisgekrönte Pacific Rim-Küche verbindet östliche und westliche Elemente.

Ebenfalls Sehenswert:

Blue Elephant: Kochschule und zugleich eines der besten Thai-Restaurants der Stadt. Beide Institutionen sind seit kurzem unter dem geschwungenen Dach einer mehrstöckigen historischen Villa inmitten eines tropischen Gartens vereint.

Sukhothai: Absolut state-of-the-art in seiner Mischung aus Klassik und Moderne ist das Luxushotel 'Sukhothai' mit seinem italienischen Restaurant 'La Scala'.

Tsunami: Restaurantkonzept mit mehreren Food-Bereichen und Bar im Marriott Hotel. Überzeugende Integration des Motivs der Welle (Tsunami) in das Innendesign. Aktuelle Umbenennung des Konzeptes in 'Tse' für die Bar und 'Nami' für das Restaurant.

Club 87: Club im Hotel Conrad, konzipiert für Dinner, Drink and dance.

Oishi: Erfolgreiche Systemgastronomie mit unterschiedlichen Marken z.B. Oishi Soup, Oishi Sushi. Eine sensationelles Preis-Leistungsverhältnis bietet das 'Oishi Grand': ein Buffetkonzept mit japanischen Spezialitäten von Sushi, Sashimi bis Teppan-Yaki von Top-Qualität zum niedrigen Preis.

Kokizuka Restaurants: Hot Pot-Konzept, sehr beliebt, mit einladender Präsentation.

Infokasten:

Pencom Gastroexpedition

Bangkok / Singapur vom 26. bis 31. Mai 2005.

Preis im Doppelzimmer pro Person 1.980,00 €

Information und Buchung: Pencom Ploner Partner, Tel. + 49-(0)69-13379855,
info@ploner-partner.de, www.ploner-partner.de

18. März 2005