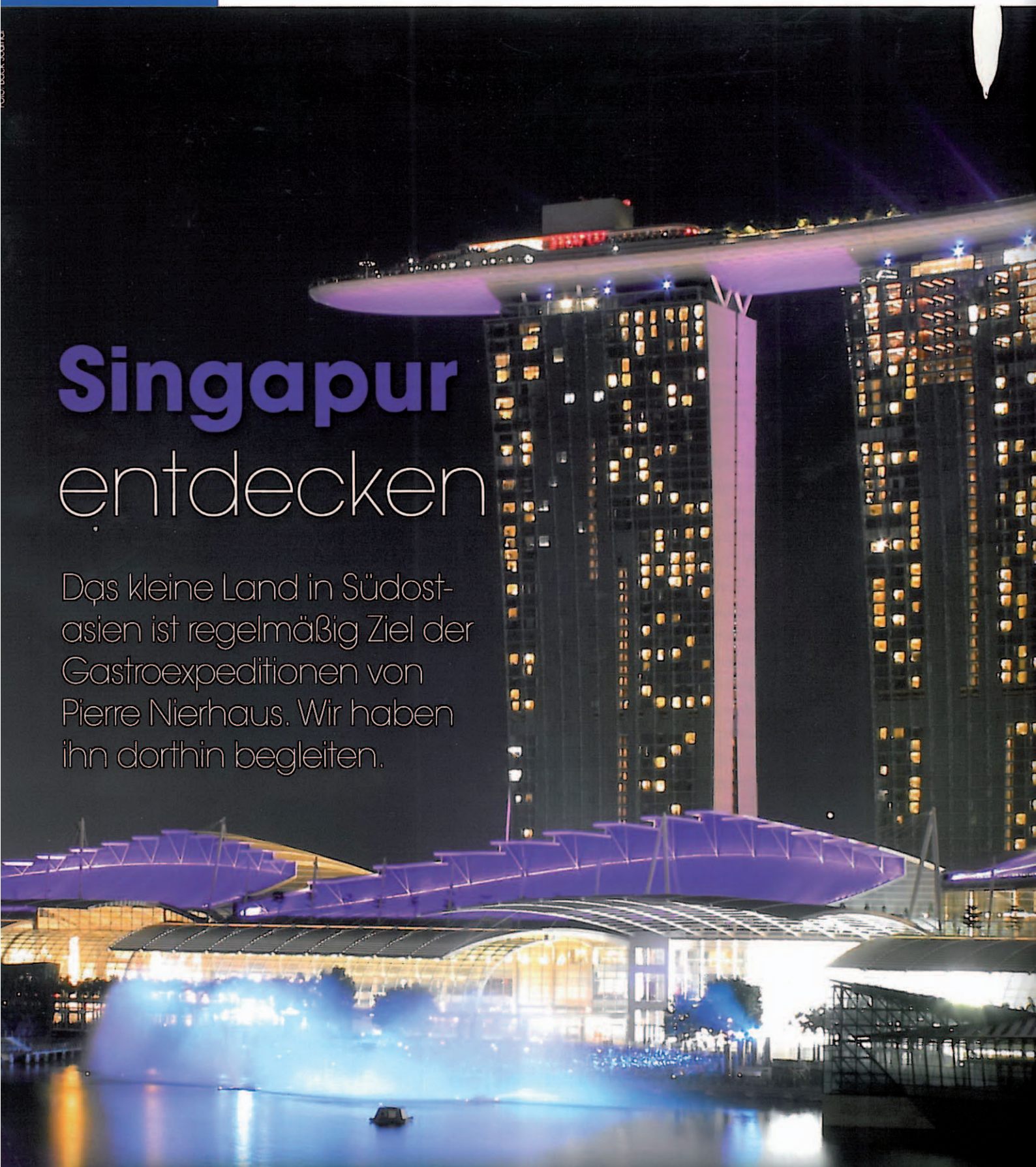


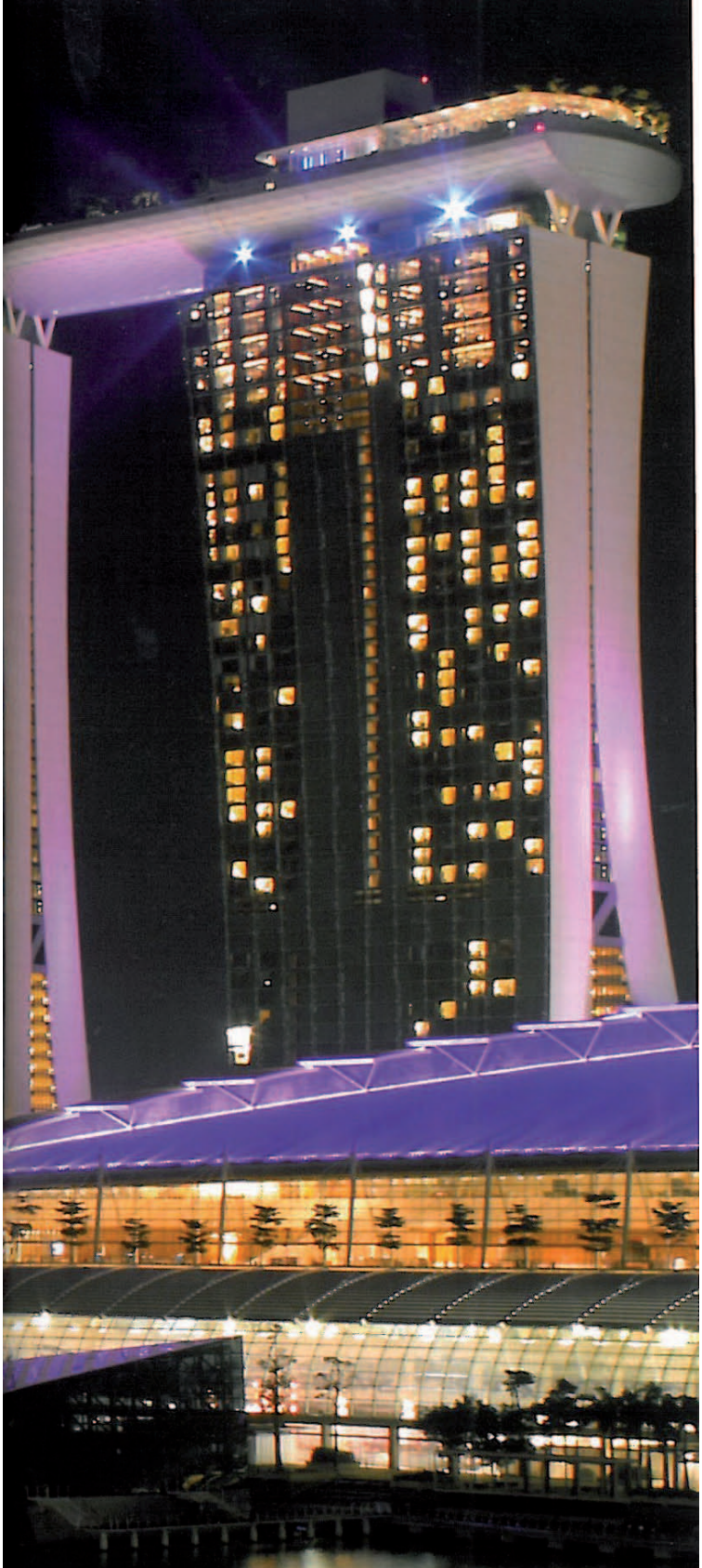
Singapur entdecken

Das kleine Land in Südostasien ist regelmäßig Ziel der Gastroexpeditionen von Pierre Nierhaus. Wir haben ihn dorthin begleiten.

Als Asien für Anfänger wird Singapur immer wieder gerne bezeichnet. Und das wohl zu Recht. Denn Singapur ist eine Stadt, die westlicher nicht sein könnte: moderne Architektur, saubere Straßen und Fortschrittlichkeit pur. Der Stadtstaat mit nur knapp 700 Quadratkilometern Fläche ist eines der kleinsten Länder weltweit und dabei trotzdem reich an Kontrasten – moderne Geschäftsviertel im Gegensatz zu den ärmeren Gegenden – und vor allem Farbe. Denn kaum eine Großstadt kommt so grün daher wie Singapur. Das Gesetz steht dabei immer im Mittelpunkt. Bei der Erkundung der Stadt trifft man immer wieder auf Verbotsschilder. Essen und Trinken in der Metro: 500 Singapur-Dollar. Rauchen: 1000 Singapur-Dollar. Die Liste

Zu Besuch. Mit Englisch als Hauptsprache ist es ein leichtes, sich als Besucher zurecht zu finden. Auch auffallen tut man in der Menge kaum, denn in Singapur kann man die verschiedensten Kulturen und Sprachen antreffen. Viele Ausländer sind zum Arbeiten in Singapur und noch viel mehr zum Urlaub machen. Zu den knapp über fünf Millionen Einwohnern kommen jedes Jahr etwa zehn Millionen Touristen hinzu. In manch einem Land würde diese Tatsache die Einwohner stören. Nicht aber in Singpur – hier wird man überall freundlich empfangen.

Essen genießen. In Singapur nimmt das Essen einen besonders



Zahlreiche Restaurants bieten die verschiedensten Küchen zu jeder erdenklichen Preisklasse an. Ob nun Chinesich, Indisch, Thailändisch, Malaiisch oder auch Europäisch. Besonderheit hierbei: Es gibt kaum Betriebskantinen, so dass die meisten Menschen schon mittags außerhalb Essen und die Restaurants somit sehr gut besucht sind. Das spiegelt sich sogar in den hotelinternen Restaurants wieder. Die Hemmschwelle, als Besucher dort essen zu gehen, ist wesentlich niedriger als bei uns. Deshalb bieten auch die Sternehotels oftsmals ein erschwingliches Mittagsmenü an. Den Gegensatz dazu stellen die so genannten hawker centres da. In den riesigen Hallen mit vielen kleinen Essensständen kann man sich schon für wenige Dollar satt essen. Die Auswahl ist riesig, die Hygiene mittlerweile streng kontrolliert.

Foto: Back Journal

Das Geschäftsviertel von Singapur bildet eine atemberaubende Skyline, die bei jedem Anblick aufs Neue fasziniert. Links zu sehen das Artscience Museum in Form einer Lotusblüte, das auch unter dem Namen "The Welcoming Hand of Singapore" bekannt ist. Das Gebäude gehört zum neuen Komplex des Marina Bay Sands.

Was es in Singapur zu lernen gibt. Singapur ist in Sachen Gastronomie ein wichtiger Impulsgeber. Viele Franchise-Unternehmen wählen die wohlhabende Metropole für den Einstieg in den asiatischen Markt. Gerade der Snackbereich ist sehr fortschrittlich, der Markt vielfältig. Wer dort nichts findet, was seinem Geschmack entspricht, hat irgendetwas falsch gemacht. Um genau das zu verhindern, haben wir uns nicht einfach alleine auf den Weg gemacht. Mit Pierre Nierhaus, der regelmäßig Expeditionen in die Welt der Gastronomie anbietet, haben wir uns eine erfahren Begleitung zur Erkundung der Konzepte und Geschmäcker Singapurs gesucht. Auf dem Programm standen neben den Führungen durch Sternerestaurants, Einkaufszentren und Hotels – darunter das neue und vor allem spektakuläre Marina Bay Sands – auch der Besuch der Stadtteile Chinatown und Little India. Somit konnten wir einen detailierten Überblick erhalten und auch Regionen und Lebensweisen einblicken, die viele Touristen meist nicht zu sehen bekommen. Mit uns haben sich 14 Teilnehmer auf den Weg gemacht, darunter vor allem Unternehmer aus Hotellerie und Gastronomie. Das Ziel war dabei, sich auf die Suche nach neuen Konzepten und Inspirationen fern der Heimat zu machen. Im netten Beisammensein wurde dabei nicht nur über das Gesehene und Gelernte diskutiert, sondern sich auch in Bezug auf die eigenen Unternehmen ausgetauscht. Viele waren schon vorher mit Pierre Nierhaus unterwegs und wussten in etwa, was sie erwartet. Andere dagegen waren zum ersten Mal dabei. Auf den folgenden Seiten stellen wir ein paar der Konzepte vor, die den Markt in Singapur bestimmen. Auch wenn auf Grund anderer Gegebenheiten – wie Zielgruppe und Geschmack – nicht jedes davon für den deutschen Markt geeignet ist, so können hier trotzdem viele Ideen gewonnen werden. Natürlich ist beispielsweise ein Restaurant mit traditionell deutscher Küche, wie das Brotzeit in Singapur, für uns keine Besonderheit. Die Kunst daran ist vielmehr, ein Konzept mit Wiedererkennungswert zu schaffen, das sich auf einen außergewöhnlichen Bereich spezialisiert und dieser Linie treu bleibt. Die gezielte Umsetzung ist daher ein schönes Beispiel für ein gelungenes Konzept.

Annika Rosenkötter

„Für uns ist sehr interessant zu sehen, welche hohen Standards hier selbstverständlich sind. Der immer freundliche Service, aber auch die Vielfalt der Angebote – da werden wir uns anstrengen müssen."
(Sepp Sattler und Dietmar Hazaptel, Besitzer der „Deutschen Eiche" in München)

„Eine Metropole, die für rasantes Wachstum bekannt ist, muss auch gastronomisch allen Ansprüchen gerecht werden. Wir nehmen gute Ideen im Bereich Warenpräsentationen, Verpackungsinnovationen, Architektur und Design mit nach Hause."
(Andreas Förster und Stefan Weber, Casual Food in Frankfurt)

IN KÜRZE

Singapur ist das flächenmäßig kleinste Land in Südoastasien, der Insel- und Stadtstaat liegt südlich von Malaysia. Der Name Singapur setzt sich zusammen aus Singha (Löwe) und Pura (Stadt). Singapur hat innerhalb weniger Jahrzehnte den Sprung von einem Schwellenland zu einem Industriestaat geschafft. Eine große Bedeutung hat vor allem der Hafen, der mit der Lage an der Straße von Singapur einer der modernsten und größten Umschlagplätze der Welt ist.

Hauptstadt:	Singapur
Staatsform:	Republik
Staatsoberhaupt:	Sellapan Ramanathan
Regierungschef:	Lee Hsien Loong
Amtssprache:	Malaiisch (Nationalsprach Englisch (Verwaltungsspra
Fläche:	712,4 km²
Einwohnerzahl:	5.076.700
Bevölkerungsdichte:	7.126 Einwohner pro km²
Währung:	Singapur-Dollar

Ethnische Zugehörigkeit der Bevölkerung:
74,2 Prozent Chinesen,
13,4 Prozent Malaien,

Grafik: Back Journal

Foto: Back Journal