

HONGKONG

„Zuma“: Viel Platz für japanische Küche

Was in London funktioniert, das sollte auch in Hongkong erfolgreich sein, wird sich der deutsche Gastronom Rainer Becker gedacht haben, als er im Juni 2007 sein zweites „Zuma“ im edlen Hotel „The Landmark“ an der Queen's Road Central eröffnete. Tatsächlich ist das Restaurant seitdem jeden Abend ausgebucht. Kein Wunder: In einer Stadt, in der jeder noch so kleine Raum unanständig teuer ist, sind die knapp 10 000 Quadratmeter Fläche im „Zuma“ schon mal eine beeindruckende Aussage. Auf zwei Etagen mit Terrasse, Lounge und Bar dominiert eine Kombination aus hellem Naturstein, Glas, Holz und urbanem Chic.

Hinter einer gut zehn Meter langen Glastheke werden Sushi- und Sashimi-Platten angerichtet, Fisch und Fleisch auf dem *robato*-Holzkohlegrill gebraten, kalte Gerichte und Salate zubereitet. Authentisch japanisch will die Küche sein, aber nicht einfalllos traditionell. So kamen gedünstete Sojabohnen auf den Tisch, nur mit grobem Meersalz gewürzt, oder Kabeljau, der drei Tage lang in Miso-Sauce mariniert und dann, in ein würziges *hobo*-Blatt gewickelt, im Ofen gebacken worden war. Ein Bestseller des Hauses ist das unendlich zarte australische Rinderfilet, das kurz gebraten mit einer würzig-scharfen Sauce (*koshu-ponzu dressing*) serviert wird.

Die Gerichte sind nicht nach Vor- und Hauptspeisen unterschieden und sollen von allen, die am Tisch sitzen, gemeinsam verzehrt werden. So kann man viele kleine Portionen genießen. Die Sake-Auswahl ist hochklassig, und auch Tee Freunde kommen auf ihre Kosten. Doch der französische Champagner Billecart-Salmon Brut Rosé, der trotz 130 Euro pro Flasche an vielen Tischen im Weinkühler steht, passt ebenso gut zu den fernöstlichen Aromen.

Patricia Engelhorn

INFO „Zuma“ im Hotel „The Landmark“, 15 Queens Road Central, Central, Hongkong, Tel. 00852-36 57 63 88, Fax 36 57 63 99, info@zumarestaurant.com.hk, www.zumarestaurant.com, So geschl., Gerichte € 3-25 AMEI UNDO VISA



LICHT UND SCHATTEN AUF SIZILIEN

In Palermo tafelt man mitunter auch unter Polizeischutz

Wer bei Vincenzo Conticelli einen offenen Brotladen mit einem stiftigen sizilianischen Gemüse Eintopf isst, einer *caponata* aus Auberginen, Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Oliven, Paprika und Zwiebeln, der muss sich damit abfinden, dass die Polizei danebensteht. Denn Conticelli ist zum Symbol des neuen Palermo geworden. Der bekannte Wirt der Antica Focacceria San Francesco hat jene Mafiabosse angezeigt, die bei ihm jahrelang Schutzgelder eintrieben, und steht darum jetzt unter Polizeischutz. Die kräftigen traditionellen Gerichte, die in diesem populären Lokal auf den Teller kommen, lohnen aber auf jeden Fall einen Besuch. Man sollte unbedingt einen palermischen Klassiker probieren, die *u pani ca meusa*: ein Brötchen mit einer gekochten, mit Zitro-

Palermo lockt mit arabisch anmutenden Kirchen und Palazzi, mit Museen und guter Gastronomie. Im trendig-minimalistischen Restaurant Ferro schmecken vor allem die Nudelgerichte wie die mit zarter Kartoffelcreme gefüllten Ravioli. Fangfrischen Fisch serviert ein härtebeißiger Wirt in der einfachen Osteria Paradiso. Hier gehen fast nur Palermitaner essen.

Mit traditionellen Gerichten, kreativ verwandelt, überrascht Luigi Turminia. Sein Designrestaurant Sapori Perduti ist eine der besten Adressen Palermos. Die hauchdünnen flachen *bavette*-Nudeln mit frischen Muscheln, Rosinen und Pinienkernen, die Sardinienklößchen mit einer Auberginencreme und die vielen anderen Fischgerichte schmecken fantastisch. Die sizilianische Spezialität *cannolo*, eine knusprig ausgebackene Teigrolle mit einer Füllung aus gesüßtem Ricotta, kandierten Früchten und Orangenscheiben, ist ein Traum.

E-Mail aus Palermo

nensaft beträufelten Milz, dazu ein leicht gesalzener Ricottakäse.

Das bereits 1834 gegründete Lokal liegt mitten in der Kalsa, dem faszinierendsten Viertel Palermos. Bombardiert im letzten Krieg und jahrzehntelang ein Ort für Gauner und Diebe, wird der uralte Stadtteil am Meer jetzt von Grund auf restauriert. Lokale und Geschäfte entstehen, sogar ein Nachspaziergang ist heute ungefährlich.

Nach einem langen Spaziergang am palermischen Stadtstrand in Mondello (einige Kilometer feinsten Sand und türkisblaues Meer) sollte man beim **Bye Bye Blues** einkehren. Der Sommelier Antonio Barraco serviert sizilianische Traditionsspeisen besser Machart, vor allem Fleischgerichte aus den verschiedenen Gegenden der Insel. Schmackhaft sind die *tortelli*-Nudeln mit Ricotta, Fenchel und einem Ferkel-*ragù*



Palermo: die Kathedrale als Oase der Ruhe (o. l.). Palazzo Ajutamicristo: bei der Baronin

oder das zarte Schweinefilet mit dem leicht scharfen Piacentino-Käse aus Enna und einer Kürbiscrème. Im Keller lagern die besten Weine Siziliens.

Ein trauriges Kapitel sind in Palermo die Hotels. Die neuen und alten First-Class-Häuser gleichen einander in ihrer kitschig-neoklassizistischen Einrichtung. Das legendäre Grand Hotel Villa Igiea, eine ehemalige Adelsresidenz direkt am Meer, ist gewiss ein komfortables Haus in herrlicher Lage mit Blick auf die Stadt. Leider hat es aber den luxuriösen Charme jener Jahre verloren, in denen noch Könige und Magnaten dort einkehrten.

Interessanter sind einige der in den letzten Jahren entstandenen Bed-&-Breakfast-Unterkünfte. Die Baronin Calefati di Canacotti bietet im Palazzo Ajutamicristo, einer der prunkvollsten Adelsresidenzen der Stadt, zwei prächtige Doppelzimmer. Die Gäste können sich frei im Palast bewegen, der nachmittägliche Aperitif mit der Hausherrin ist im Preis inbegriffen.

Eine der schönsten Unterkünfte Palermos haben zwei Mailänder Architektinnen geschaffen. Sie restaurierten ein altes Haus im pittoresken Vucciria-Viertel, wo sich der älteste Markt der Stadt befindet. BB 22 bietet De-

signzimmer mit allem Komfort. Für die Hausgäste werden auf Anfrage eintägige Kochkurse organisiert, auch auf Englisch! Zusammen mit Constantino Guzzo, dem Chefkoch des sehr guten Restaurants Nabucco, wird in einem fürstlichen, mit kostbaren Antiquitäten eingerichteten Appartement im benachbarten Palazzo Pantelleria gekocht und anschließend gespeist.

Thomas Migge

Vorwahl Italien: 0039

BB 22, Largo Cavalieri di Malta 22, Tel./Fax 09 16 11 16 10, info@bb22.it, www.bb22.it, 6 Zi., DZ ab € 110

Grand Hotel Villa Igiea, Salita Belmonte 43, Tel. 09 16 31 21 11, Fax 091 34 76 54, res.villaigieapalermo@hilton.com, www.hilton.com/italy, 126 Zi., DZ ab € 290

Palazzo Ajutamicristo, Via Garibaldi 23, Tel. 091 61 68 94, www.palazzo-ajutamicristo.com, 2 Zi., DZ ab € 150

Palazzo Amari-Bajardi, Via San Cristoforo 15, Tel. 033 92 09 99 64, info@palazzoamaribajardi.it, www.palazzoamaribajardi.it, 2 Suiten ab € 120

Antica Focacceria San Francesco, Via Alessandro Paternostro 58, Tel. 091 32 02 64, Fax 09 16 12 88 55, v.comitcello@afsfi.it, www.anticafocacceriaasanfrancesco.it, Di geschl., Hauptgerichte € 6-13

Bye Bye Blues, Via del Garofalo 23, Valdesi Mondello, Tel. 09 16 84 14 15, Fax 09 16 84 46 23, info@byebyeblues.it, www.byebyeblues.it, Di geschl., Hauptgerichte € 10-18

Ferro, Piazza Sant'Onofrio 41/42, Tel. 091 58 60 49, So geschl., Hauptgerichte € 9-16

Nabucco, Largo Cavalieri di Malta 15, Tel. 091 58 47 63, constantino.guzzo@fastwebnet.it, So geschl., Hauptgerichte € 11-19

Paradiso, Via Serradifalco 23, Tel. 03 60 94 11 55 oder 033 93 32 23 76, So geschl., Hauptgerichte € 8-15

Sapori Penduti, Via Principe di Belmonte 32, Tel. 091 32 73 87, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 10-18



FOTOS: F. SODA



Paradiso: Osteria mit Charakter (l.). **Nabucco**: Constantino Guzzo (r.) mit Partner Juri Bellomo bietet auch Kochkurse an