**Hongkongs Sterneküche**

**Hongkong zieht die weltweit besten Köche an, woraus eine mehrfach ausgezeichnete Restaurantszene entstanden ist. Als erste Stadt in China und zweite Stadt in ganz Asien, die einen Michelin Stern erhalten hat, hat die Metropole derzeit 70 mit Michelin Stern ausgezeichnete Restaurants. Zudem wird Hongkong regelmäßig „als Stadt mit den besten Restaurants Asiens“ ausgezeichnet. Der Gourmet-Führer bewertet in seiner aktuellen Ausgabe insgesamt 260 Restaurants und 60 Hotels in den beiden Städten Hongkong und Macao.**

Insgesamt gibt es mehr als 15.000 lizensierten Restaurants, Cafés und Bars, dies sind über 20 Restaurants pro 10.000 Einwohner oder anders gesehen 15 Restaurant pro Quadratkilometer. Damit hat die Stadt eine der höchsten Restaurantdichten weltweit.

Mit einem Preis ab umgerechnet 2 Euro ist das Tim Ho Wan in Sham Shui Po das günstigste Sternerestaurant der Welt. Mittlerweile gibt es rund 40 Filialen in ganz Hongkong und China, aber vor allem im Original in Sham Shui Po reihen sich die hungrigen Hongkonger und Besucher der Stadt geduldig in die Warteschlange um die berühmten und ausgezeichneten Dim Sums zu ergattern.

**2020 Liste der Restaurants mit Michelin Stern in Hong Kong:**

**3\*:** 8½ Otto e Mezzo Bombana, Caprice, Forum, L’Atelier de Joël Robuchon, Lung King Heen, Sushi Shikon, T’ang Court

**2\*:** Amber, Arbor, Bo Innovation, Ecriture, Kashiwaya, Pierre, Sun Tung Lok, Sushi Saito, Ta Vie, Tenku RyuGin, Tin Lung Heen, Ying Jee Club

**1\*:** Aaharn, Ah Yat Harbour View (Tsim Sha Tsui), Arcane, Beefbar, Belon, Celebrity Cuisine, Duddell’s, Épure, Fook Lam Moon (Wan Chai), Fu Ho, Gaddi’s, Guo Fu Lou, Ho Hung Kee (Causeway Bay), Im Teppanyaki & Wine, Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine, Jardin de Jade (Wan Chai), Kaiseki Den by Saotome, Kam’s Roast Goose, Lei Garden (Kwun Tong), Lei Garden (Mong Kok), L’Envol, Liu Yuan Pavilion, Loaf On, Louise, Man Wah, Mandarin Grill + Bar, Ming Court, New Punjab Club, Octavium, Pang’s Kitchen, Petrus, Rech, Roganic, Rùn, Ryota Kappou Modern, Shang Palace, Spring Moon, Summer Palace, Sushi Wadatsumi, Takumi by Daisuke Mori, Tate, Tim Ho Wan (Sham Shui Po), Tosca di Angelo, VEA, Xin Rong Ji, Yan Toh Heen, Yat Lok, Yat Tung Heen (Jordan), Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui), Zest by Konishi, Zhejiang Heen

[Hier geht es zur Verkündung von Guide Michelin](https://guide.michelin.com/hk/en/hong-kong-region/hong-kong/article/dining-out/best-restaurants-hong-kong-macau-2020-michelin-inspectors)

**Die Besten der Besten**

Bei dem Wettbewerb „Best of the Best Culinary Awards“ werden alljährlich die besten chinesischen Chefköche ausgezeichnet. Die Awards wurden 2001 ins Leben gerufen, um das Talent und Können der heimischen Köche zu prämieren. Seitdem hat sich der Wettbewerb zum größten kulinarischen Wettbewerb der Metropole entwickelt und die Messlatte für die Hongkonger Restaurants auch in Sachen Innovation weit nach oben gelegt. Eine unabhängige Jury bestehend aus Restaurantkritikern, Persönlichkeiten aus Wirtschaft und dem öffentlichen Leben, entscheiden über die Gewinner in insgesamt vier Kategorien: Hummer, Rind, Tofu sowie Neuerfundene Klassiker.

Hongkong, Asia’s World City an der chinesischen Südküste lebt von ihren Kontrasten. Hier treffen östliche Tradition auf westlichen Lebensstil, glitzernde Wolkenkratzer auf ursprüngliche Naturlandschaften und Gourmetküche auf Street Food. Die Stadt ist einer der weltgrößten Finanzplätze und rund sieben Millionen Einwohner nennen die Metropole ihr Zuhause, die die höchste Bevölkerungsdichte der Welt aufweist. Rund 200 Inseln, davon viele unbewohnt, bilden die ruhige grüne Seele der Stadt und eröffnen Outdoor-Fans Abenteuer nur wenige Fährminuten entfernt, unvergessliche Erlebnisse in der Natur. Weitere Informationen und aktuelle Updates auf der deutschsprachigen Website <http://www.discoverhongkong.com/de>.

#discoverhongkong

**RÜCKFRAGEN DER MEDIEN BEANTWORTEN GERNE:**

noble kommunikation, Sabrina Lütcke, Tel: 06102-36660, Fax: 06102-366611,

E-Mail: [hongkong@noblekom.de](mailto:hongkong@noblekom.de), Media&Contentroom: [www.noblekom.de](http://www.noblekom.de)

Instagram: @noblekom