**Street Food in Hongkong**

**Hongkong ist kultureller Schmelztiegel, der sich auch in den Kochtöpfen und Woks in den rund 15.000 Restaurants, Cafés und Bars wiederspiegelt. Viele Hongkonger haben aufgrund langer Arbeitszeiten und wenig Wohnraum das Thema Kochen ausgelagert. Auswärts essen gehört zum Alltag. Deshalb ist Street Food in Hongkong auch keine neumodische Erscheinung. Bereits seit Generationen versorgen die Dai Pai Dongs (Garküchen) und Cha Chan Tengs (Schnellrestaurants) Passanten mit ihren schnellen, einfachen Köstlichkeiten auf die Hand. In den letzten Jahren hat sich jedoch neben der „Hausmannskost“ auch eine sehr hochwertige Form des Street Foods entwickelt.**

**Dai Pai Dongs, Cha Chan Tengs: Nur Gares ist Wahres**

Die Garküchen unter freiem Himmel heißen „Dai Pai Dong“, das übersetzt „Restaurant mit einer großen Nummerntafel“ bedeutet. Auf dieser Nummenrtafel ist die Lizenz zu sehen. Die beliebten Garküchen sind auch sonst eine große Nummer in Hongkong. Das Essen der traditionellen chinesischen Imbissstände besteht in der Regel aus kantonesisch geprägten Wok-Gerichten, die aus frischen Zutaten gedünstet oder kurz gebraten und mit Reis oder Nudeln serviert werden. Obwohl ein Wokgericht einfache Hausmannskost ist, ist es in der Zubereitung nicht unbedingt simpel. Die Rezepte benötigen in der Regel viel Schnibbelei der frischen Zutaten, eine kurze, aber hohe Hitzezufuhr, ausgewogene Gewürze und viel „wok hei“ (eine dezente Kombination von Aroma und Geschmack, die ein häufig benutzter Wok dem Essen verleiht). Jahrhundertealte Garküchen gilt es auf Hongkong Island in der Nähe des Central Mid-Levels Escalator im Bezirk Central und in Kowloon geschmacklich zu entdecken.

Auch die für Hongkong typischen „Cha Chan Tengs“ sind sehr beliebt. Die Cafés sind bekannt für ihre vielseitigen und günstigen Gerichte wie Congee (Reisbrei), Wonton Nudeln oder gegrilltes Fleisch mit Reis. Die Einrichtung der Cha Chan Tengs ist meist zweckmäßig und erinnert an westliche Schnellrestaurants. Ein wichtiger Bestandteil der Cha Chaan Tengs ist der Milchtee und der Yuenyeung (Mischung aus Kaffee und Tee).

**Sham Shui Po – Hotspot für kulinarische Entdeckungen**

Besonders gut in die Street Food Kultur Hongkongs lässt es sich auch bei einer geführten Tour durch den ehemaligen Arbeiterdistrikt Sham Shui Po. Eingekehrt wird ausschließlich in kleine, familiengeführte Restaurants. Wer alles probiert hat, weiß, warum die Einheimischen Stammgäste sind. Ziel der herzhaft-süßen Tour ist es, Gäste nicht nur „abzuspeisen“, sondern mit viel gutem Geschmack und positiven Erinnerungen zum Wiederkommen zu inspirieren.

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