**Yangzhou Reis mit Riesling - Asiatisches Trend Food mit deutschen Weinen**

Anmoderation:

Während hierzulande viele Gaststätten pandemiebedingt schließen mussten, schießen in Hongkong neue Restaurants wie Pilze aus dem Boden. Parallel dazu entwickeln sich dort viele neue Gastro-Trends, die eines gemeinsam haben: sie passen hervorragend zu deutschen Weinen. Wie das kommt, verrät Ihnen Pia Hoffmann.

Beitragstext:

"Chinese Omakase" ist einer der neuen Gastro-Trends in Hongkong. „Omakase“ heißt „ich überlasse es Ihnen“; der Koch entscheidet, was auf den Teller kommt. Aber egal was das ist, wer cool ist, trinkt dazu deutschen Wein, weiß die Weinakademikerin Emily Albers.

**O-TON Albers: Asia Food mit deutschen Weinen**

Dornfelder zu Pork, Weißburgunder zu Wokgerichten – der deutsche Weintrend passt sogar zu Shrimps in Tomatensauce.

**O-TON Albers: Shrimps mit Riesling**

Aber auch nachhaltige Cocktails sind „in“ - genau wie eine neue Ozonbehandlung, die Muscheln und Krebse von Schadstoffen befreit. Zwischen umweltbewusster Green Cuisine und traditioneller Garküche gibt es alles, so Anette Wendel-Menke vom Hong Kong Tourism Board.

**O-TON Wendel-Menke: Fusion Cuisine**

Gourmet-Tempel bis Schnellrestaurant – Hongkong hat eine der höchsten Restaurantdichten weltweit.

**O-TON Wendel-Menke: Restaurantdichte**

Am besten futtern sich Urlauber durch die ganze Restaurantszene. Und werden dabei feststellen, dass deutscher Wein in Hongkong ganz anders schmeckt, prophezeit Emily Albers.

**O-TON Albers: Essen verstärkt Weingeschmack**

Abmoderation:

Viele weitere Infos zu Restaurants und kulinarischen Trends in Hong Kong finden Sie auf disvoverhongkong.com/de