**Exotische Küche auf heimischen Bildschirmen - Tipps von mehr als 100 Restaurants**

Anmoderation: Hongkong ist nicht nur ein Melting Pot der Kulturen, sondern auch ein Schlaraffenland für Kulinarik-Liebhaber. Höhepunkt des Jahres ist das Wine & Dine Festival, das in diesem Jahr erstmals online stattfindet. Ab dem 21. November geben international renommierte Sterneköche, Wein- und Cocktail-Experten in mehr als 30 Live-Streams kostenlos Tipps rund ums Essen. Pia Hoffmann mit einem kleinen Vorgeschmack.

Beitragstext:

Sternekoch Uwe Opocensky leitet acht Restaurants im Island Shangri La Hong Kong. Wie hunderte andere Köche auch wird er beim ersten virtuellen Hong Kong Wine & Dine Festival am Herd stehen.

**O-TON Opocensky: Bedeutung Wine & Dine Corona**

Zum ersten Mal können Interessierte den kulinarischen Zauber der chinesischen Metropole weltweit und kostenlos von zu Hause aus erleben, erklärt Anette Wendel-Menke vom Hong Kong Tourism Board.

**O-TON Wendel-Menke: Virtuelles Wine & Dine Festival**

Mehr als 30 Livestreams sind auf der Webseite des Hong Kong Tourism Boards geplant. Da erfährt man zum Beispiel auch etwas über die Hongkonger Weinszene, die zu den aufregendsten der Welt zählt. Denn wer hätte gedacht, dass deutsche Weine besonders gut mit kantonesischer Küche harmonieren?

**O-TON Albers: Kantonesische Speisen und deutsche Weine**

… erklärt Weinakademikerin Emily Albers. Von Wein-Trends über Healthy Eating bis zum gekonnten Anrichten – die Themen sind so vielfältig wie die Foodie-Szene selbst. Hongkong hat eine der größten Restaurantdichten weltweit. Vom Street Food bis zum Gourmet-Tempel ist beim Wine & Dine Festival alles vertreten. Sternekoch Uwe Opocensky zum Beispiel hält eine Master Class.

**O-TON Opocensky: Master Class Dessert-Rezept**

Abmoderation:

Mhhhmmm, lecker! Bis zum 15. Dezember sind die Livestreams kostenlos abrufbar auf der Webseite des Hong Kong Tourism Boards unter WineDineFestival.discoverhongkong.com.