

PFUSCH AM BAU UND HIMMLISCH ESSEN

Die letzten zwei Wochen in Shanghai angefüllt mit Kunst, Kulinarischem und immer wieder Wundern und Staunen. Ausgedehnte Stadtrundgänge, eine Kunstmesse, sowie 32 Restaurant-Besuche bei denen so einiges über Zunge und Gaumen ging.



Shanghai illuminiert

Nach den ersten Tagen im relativen Luxus des Ramadan Hotels, zog ich wieder etwas zentraler. Altbewährte Adresse: Ming Town Hostel, direkt hinterm „Tomorrow Tower“ am People Square. Eine gemütliche Herberge zu kleinem Preis im Herzen der Megacity.

Doch diesmal ohne die vergnüglichen Nächte mit der „French Connection“ (Gruppe junger französischer Künstler, Weinhändler und Gastronomen) vom vergangenen Frühjahr. Das aktuelle Publikum eher gelangweilt, zumeist mit seinen Laptops beschäftigt durch das Internet irrlichternd und in der realen Welt wenig kontaktfreudig.

Ohne die entsprechenden Feierlichkeiten kam ich des morgens früh aus den Federn, frühstückte wahlweise suppenlastig nach chinesischer Art, oder gab mich kalorienhaltigen Ausschweifungen im „Costa Coffee“ hin. Kakao mit Sahne, zuckersüße Kuchen und Törtchen, dazu englischsprachige Tageszeitungen mit wertvollen Hinweisen auf das kulturelle Treiben in der Stadt.



Baustellen überall

Ausgiebiges Flanieren durch die Straßenschluchten der ewigen Baustelle Shanghai, eine meiner Lieblingsbeschäftigungen. Dieses stundenlange, ziellose Umherstreifen, alles in sich aufsaugen, staunen. Wenn dann die Füße nicht mehr können oder die Lust schwindet, einfach ein Taxi anhalten – gibt es Tausende – dem Fahrer die chinesische Visitenkarte des Hotels überreichen, und schon geht es für wenige Yuan wieder retour.

Unglaublich, wie rasend sich die Stadt verändert. Nicht nur einzelne Restaurants und Gebäude waren unauffindbar, sondern ganze Straßen und Viertel sind einfach weg. Hat man in den letzten Jahren schon beschleunigt gebaut, wird nun richtig Gas gegeben. Die Weltausstellung EXPO 2010 steht vor der Tür, in ca. 200 Tagen muß und wird alles fertig sein. Wenn auch zum Teil in recht fragwürdiger Qualität. Ich habe auf meinen Rundgängen verschiedene Baustellen besichtigt und was ich da stellenweise sehen musste, ist bedenklich. Mancherorts lässt der Einsatz von Zement, Putz, Silikon und Fliesenkleber an der Nützlichkeit dieser Erfindungen arge Zweifel aufkommen. Zum großen Teil wird hier mit international renommierten Baufirmen und Architekten kooperiert. Mich würde brennend interessieren, welch geistiges Rüstzeug man als westlicher Ingenieur oder Architekt mitbringen muss, um hier nicht die Fassung oder gar den Verstand zu verlieren.

Habe mir das zukünftige EXPO-Gelände angesehen und eine dazu gehörige Ausstellung mit Plänen, Modellen, Visionen etc. Spektakulär wird diese Ausstellung auf jeden Fall.



Bauboom in Shanghai

„Asia Pacific Contemporary Art Fair“, eine der bedeutendsten Kunstmessen im asiatischen Raum, seit 2007 jeden September im Shanghai Exhibition Center. Somit gehörte ein ganzer Tag der zeitgenössischen Kunst aus Asien. Allein der Charme des etwas verfallenen Ausstellungs-Gebäudes war schon einen Besuch wert. Ein Stil-Mix aus verschiedensten Epochen europäischer Baukunst mit starkem Hang zu stalinistischer Architektur, partiell geschmückt mit roten Sternen als siegreiche Zeichen des Kommunismus.

In der Ausstellung selbst lag der Fokus erfreulicherweise auf den Kunstwerken. Es fehlte die gnadenlose, exzentrische Selbstdarstellung der Galeristen und Besucher, wie dies oft bei vergleichbaren Veranstaltungen in Europa der Fall ist. Mehr als 50 Galerien und Museen aus aller Welt waren präsent. Größtenteils asiatische Künstler mit sehr ausgefallenen, teils recht drastischen Kreativ-Werken. Eine verchromte Micky Maus-Skulptur in gekreuzigter Version, aus deren Augen und Wunden Wasser strömte. Wein wäre noch symbolischer gewesen.

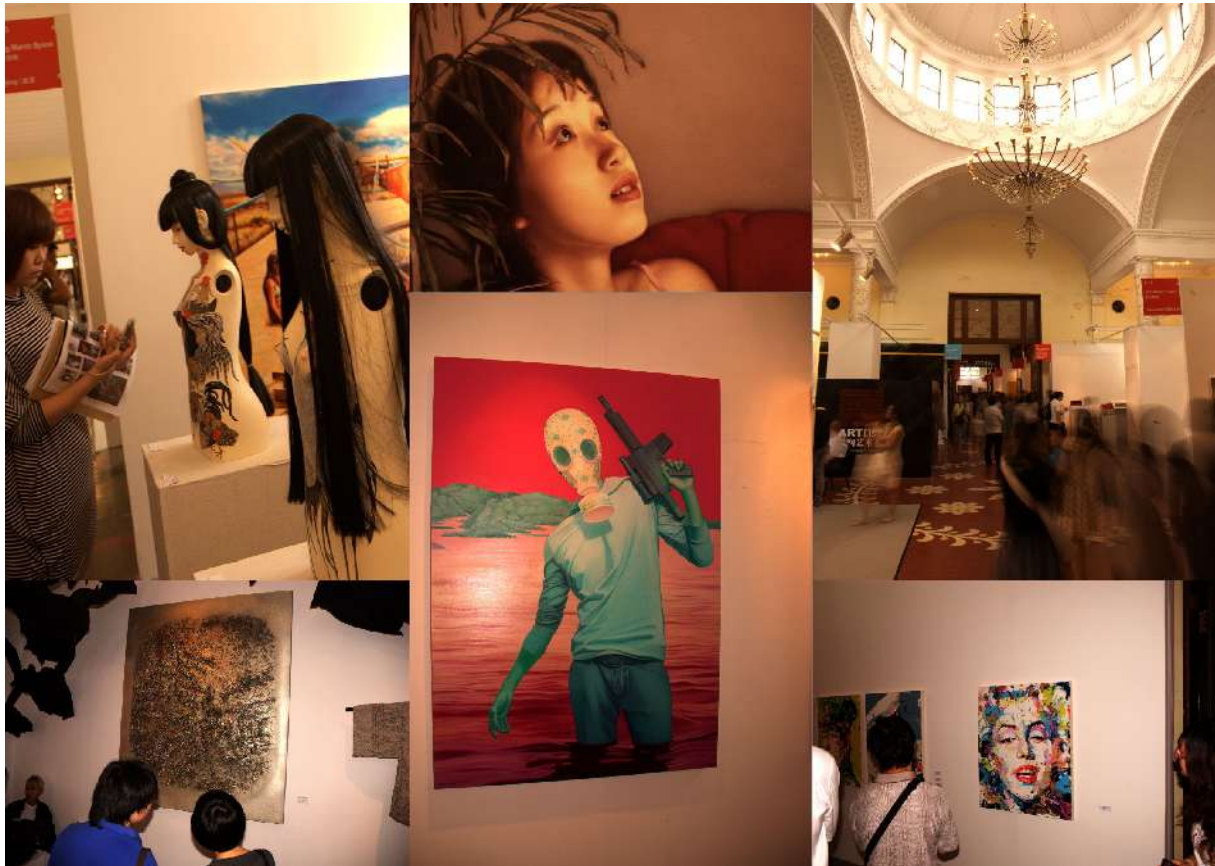


Pompöse Architektur und skurrile Kunst



Auch manche Besucherinnen waren sehenswert

Kritische Abrechnung mit der Modernen Architektur und dem Bauwahn in China mittels traditioneller Tuschezeichnungen kombiniert mit digitaler Fotografie. Filigrane Installationen von Holzkohle und Seidenfäden, sowie die übergroße Skulptur einer Zunge aus alten Silberlöffeln. Andy Warhols „Marilyn“ war Gegenstand vielfältiger, verfremdeter Reproduktionen, dazu radikale Pop-Art Malerei und vieles mehr. Absolut lohnenswert!



Kontraste

Dank chinesischer Raubkopierer kam auch bei diesem China-Aufenthalt der nächtliche Filmgenuss nicht zu kurz. Auf die zahlreichen Filmen will ich hier nicht im einzelnen eingehen, doch erwähnt werden muß eine Serie, die wie für mich gemacht scheint. „No Reservation“ mit Anthony Bourdain, Küchenchef des New Yorker Restaurants „Les Halles“ und Autor etlicher Bücher. Sein Werk „Ein Küchenchef reist um die Welt – Auf der Jagd nach dem ultimativen Genuss“ war mir 2002 in Thailand in die Hände geraten, hat mich begeistert und inspiriert. Das daraus eine TV Doku entstanden ist, war mir unbekannt, umso mehr beglückten mich die faszinierenden Touren und kulinarischen Ausflüge in die Welt regionaler Spezialitäten. Unglaublich informativ, witzig und Appetit anregend. Fast jede Nacht, nachdem ich mir einige der Folgen angeschaut hatte, zwang mich Heißhunger noch einmal vor die Tür. Sich zu später Stunde in Shanghai etwas zum Naschen zu besorgen, ist

glücklicherweise selbst weit nach Mitternacht kein Problem. Irgendwo brutzelt, dämpft oder kocht immer jemand kleine und große Köstlichkeiten.

Womit ich bei meinem Lieblingsthema wäre. Neben Shanghai gibt es wohl nur in Hongkong und Bangkok eine derartig überwältigende Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten der asiatische Küche.

Drei seien hier vorgestellt: „Grandmas Kitchen“ – ob die Großmutter wirklich noch kocht ist zu bezweifeln, dem Andrang nach zu urteilen, muß die Küche größer sein, als das Restaurant. Ungefähr 200 Plätze, am Eingang werde Wartenummern vergeben, doch das Ausharren auf einen freien Tisch lohnt sich unbedingt. Gekocht wird nach alten Rezepten – eben aus Großmutter's Zeit – es geht sehr laut und hektisch zu, der Service schnell und aufmerksam, habe querebeet probiert und alles war sagenhaft gut! Bleibend in Erinnerung sind die gebratenen Flusskrebse (sahen eher aus wie eine Kreuzung aus Fisch und Gürteltier) in scharf/süßer Sojasoße. Beim Aufbrechen der Rückenpanzer habe ich mir zwar das Hemd versaut und auch die Fingerkuppen zerschnitten, doch das Fleisch war absolut deliziös.

„Vietnamesische Cuisine“ - im alten französischen Viertel der Stadt. Besser kann man Phò (die vietnamesische Nudelsuppe) auch in Hanoi und Saigon nicht essen. Dazu Kreationen herzhafter frischer Salate (in der chinesischen Küche eher unüblich und von daher eine willkommene Abwechslung) Zum Beispiel Streifen gegrillter Leber auf Mango-Chilli-Tomatensalat oder knackige Sojabohnensprossen mit Garnelenschwänzen, Limettenstreifen und Erdnüssen in Salatblätter gewickelt.

„Lost Heaven“ <http://www.lostheaven.com.ch> – zweifelsfrei das größte kulinarische Erlebnis. Es ist immer schwierig so etwas zu behaupten, doch dies war definitiv eine der eindrucksvollen und geschmackvollsten Mahlzeiten meines bisherigen Daseins. Das Ambiente gediegen, edel und doch unaufdringlich. Der Service immer genau dann, wenn man ihn braucht aufmerksam bei Tisch. Es hatte schon fast etwas geisterhaftes. Das Preis/Leistungsverhältnis etwas über dem landesüblichen Niveau, doch jeden Yuan wert. Für die Gesamtrechnung von 5 Gerichten und einem Getränk bekommt man in vergleichbaren Restaurants in Europa bestenfalls die Vorspeise. Das Konzept des Gourmet-Tempels beruht auf traditionellen Gerichten der alten Teehandelsroute zwischen China, Burma und Thailand, für das Essen fehlen mir nach wie vor die passenden Worte um es adäquat zu würdigen. Der Mix aus verschiedenen Wildpilzen und kleinen Stücken Hähnchenfilet mit sieben Gewürzen war sensationell. Dazu Salat aus Bergkräutern mit frischen Teeblättern, kurz frittierte Blüten des Granatapfelbaums mit gerösteten Kernen und Nüssen auf Pomelo-Scheiben. Das stark gewürzte, knusprige Schweinefleisch und der gedämpfte Fisch im Bananenblatt waren die finalen Gänge, mehr habe ich leider nicht geschafft. Allein für

dieses Restaurant lohnt es sich nach Shanghai zu fahren – besser geht es nicht!

Ich werde immer wieder gefragt, warum ich nicht einmal einige Fotos von den köstlichen Leckereien mitsende. Das liegt einfach daran, dass die Beleuchtung in den meisten Lokalen nicht besonders fotogen ist und ich es nicht übers Herz bringe, die Kunstwerke totzublitzen.



Straßenverkehr auf allen Ebenen

Gestern die Fahrt mit dem Transrapid zum Flughafen Pudong. Nachdem ich schon 2005 das Magnetbahn-Geschoss getestet und für zu laut und unruhig befunden hatte, gab es diesmal nichts zu meckern. Man gibt sich mittlerweile mit 310km/h Spitzengeschwindigkeit zufrieden, dafür ist es aber eine wesentlich ruhigere und angenehmere Fahrt. Wahrscheinlich wurden auch technische Details nachgebessert.

Shanghai Airline brachte mich dann in die koreanischen Hauptstadt, über den Flug will ich schweigen, es ist jedes Mal das gleiche Elend.

In zehn Tagen begrüße ich hier die nächste Reisegruppe und führe dann eine 18tägige Koreatour. Bis dahin werde ich durch die Gegend streunen, naschen und natürlich darüber berichten.

Euch allen eine schöne Zeit, versucht zu genießen, wo und was immer sich ergibt.



Hochstraßen im Stadtzentrum