

15 JAHRE GOURMET CONNECTION

15 Stunden in 15 Städten: Bangkok

Übernachten

Wenn der Kontostand es hergibt, geht nichts über das Mandarin Oriental. Das weltberühmte Haus hat schon Persönlichkeiten wie Ernest Hemingway, Somerset Maugham oder Bond-Erfinder Ian Fleming beherbergt. Ansonsten ist das Royal Orchid Sheraton eine gute Alternative. Es wirkt zwar auf den ersten Blick etwas gesichtslos, aber es hat zwei Pools, einer davon in einer traumhaften Gartenanlage mit frei herumlaufenden Pfauen und Waranen. Toll bei beiden: Sie liegen gleichermaßen am Fluss und man kann sich mit Booten schnell und unkompliziert bewegen.

9 Uhr

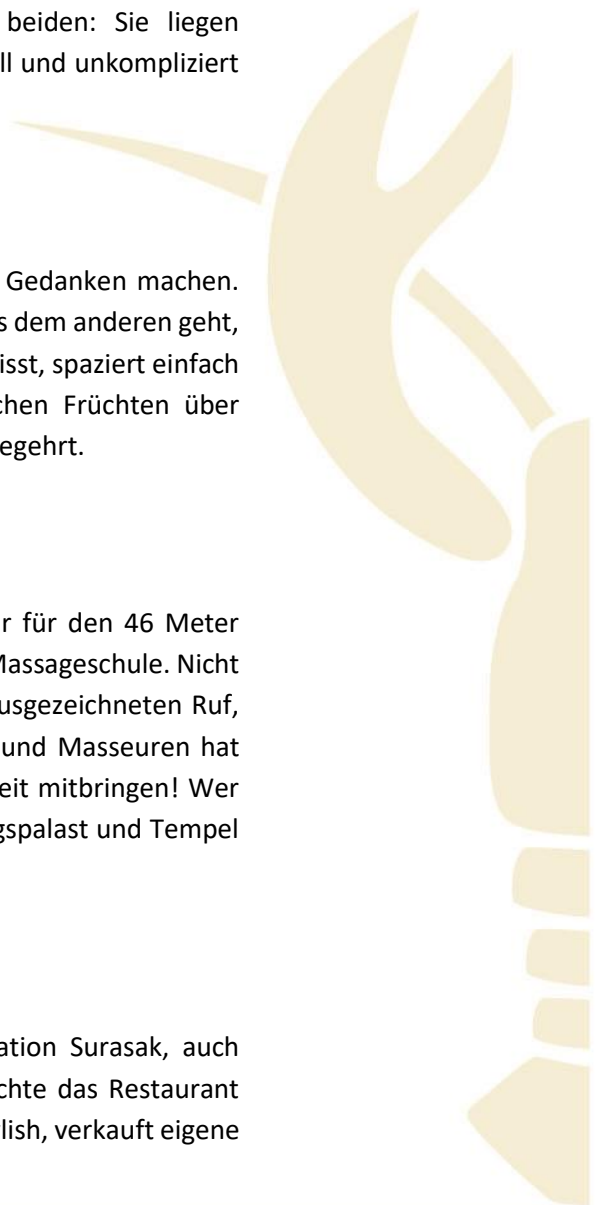
Über das Frühstück muss man sich in Bangkok keine großen Gedanken machen. Nicht umsonst fragen Thais sich bei der Begrüßung nicht, wie es dem anderen geht, sondern ob man schon gegessen hat. Wer also nichts im Hotel isst, spaziert einfach durch die kleinen Straßen rundherum und findet von frischen Früchten über gegrillte Fleischspieße bis zu Reis-Congee alles, was das Herz begehrt.

11 Uhr

Vormittags besucht man den Tempel Wat Pho, der nicht nur für den 46 Meter langen liegenden Buddha bekannt ist, sondern auch für seine Massageschule. Nicht umsonst genießt das College of Traditional Medicine einen ausgezeichneten Ruf, und wer sich einmal von den professionellen Masseurinnen und Masseuren hat durchwalken lassen, kann das bestätigen. Unbedingt etwas Zeit mitbringen! Wer noch nicht in Bangkok war, sollte in jedem Fall auch den Königspalast und Tempel Wat Phra Keow in direkter Nachbarschaft anschauen.

13 Uhr

Mittags gehen wir ins Larb Ubon direkt an der Skytrain-Station Surasak, auch liebevoll „Schmuddel“ genannt. Zu seinen Anfangszeiten machte das Restaurant seinem Spitznamen alle Ehre, inzwischen ist es modern und stylish, verkauft eigene



Shirts und ist auf Instagram. Was sich in all den Jahren nie geändert hat, ist die Küche: Die Isaan-Spezialitäten schmecken großartig und wie von der Thai-Mama gekocht. Vorsicht: Wer scharf bestellt, kriegt scharf, und auf Toilette geht man trotz aller Modernisierungen lieber woanders.

15 Uhr

Im relativ neu gebauten Shopping-Tempel Icon Siam, der von beiden Hotels in wenigen Minuten zu erreichen ist, kann man Stunden verbringen. Der Unterschied zu anderen Bangkok-Luxusmalls: Im ersten Stock gibt es eine umfangreiche Abteilung nur mit Produkten thailändischer Künstler und Designer, und die Food-Hall im Erdgeschoss ist aus einer anderen Welt. Man fühlt sich ein bisschen wie in Disneyland, wenn Frauen in traditionellen Gewändern neben dem künstlich angelegten Fluss sitzen und Schweinespießchen auf dem Elektro-Grill anfächeln.

18 Uhr

Zum Sundowner ist in Bangkok eine Skybar fast obligatorisch. Aber wir gehen nicht in den notorisch überlaufenen State Tower (auch wenn die Treppe und der Blick im Dome legendär sind), sondern ins Vertigo. Die Bar auf dem Dach des Hotels Banyan Tree bietet einen ebenso schönen Blick, gute Drinks und ist deutlich entspannter.

20 Uhr

Abends gibt es in Bangkok zwei Muss-Adressen, bei nur 15 Stunden hat man leider die Qual der Wahl. Geht man zu den Sühning-Zwillingen, die seit einigen Jahren das zweifach besternte deutsche Restaurant Sühning führen, vergisst man ganz schnell, dass man in Thailand eigentlich am liebsten Thai isst. Letzteres bekommt man auf unglaublich hohem Niveau im Sternerestaurant 80/20 – für uns die beste High-End-Thai-Küche aller Zeiten.

23 Uhr

Nach einem langen Entdeckungstag gibt es keinen besseren Absacker als einen Tee und eine Fußreflexzonenmassage in einem der zahlreichen Massagesalons in den kleinen Gassen rund ums Hotel. Die meisten haben bis Mitternacht geöffnet.

Gourmet Connection feiert 2021 sein 15-jähriges Firmenbestehen. Durch die Arbeit und die vielen damit verbundenen Reisen haben die Mitarbeiter einige der schönsten und spannendsten Metropolen und Destinationen der Welt, ihre Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Hotspots kennengelernt. Zum Jubiläum gibt Gourmet Connection Tipps für die schönsten 15 Stunden in 15 verschiedenen Städten.



Kontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer

Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15

E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de

