PRESTIGE

AUTUMN 2024

VOLUME 72

www.prestigemagazin.com | CHF 10.–

03

9 771662 125004

KÖSTLICHE KULINARIK

Die lebhafte Swinging City ist nicht nur für ihre reiche Geschichte und pulsierende Kultur, sondern auch für ihre unfassbar vielfältige und dynamische Gastronomieszene bekannt. Von traditionellen britischen Fish 'n' Chips Pubs in angesagten Boheme-Vierteln und innovativen Farm-to-table-Tempeln in versteckten Hinterhöfen bis hin zu ultramodernen Michelin-Sterne-Restaurants in Luxushotels die Stadt bietet einen Reichtum an deliziösen Esserlebnissen für alle Geschmäcker und Gaumen. Wir haben uns für Sie umgeschaut, durchgeschmaust und zeigen eine kleine, aber feine Auswahl fantastischer Restaurants in der britischen Metropole, wo in traumschönen Interieurs köstlich gespeist wird und man sich von kulinarischen Genüssen verzaubern lassen kann.

IN LONDON

Autorin und Bilder_Patricia Parinejad

THE PENINSULA LONDON

Direkt am Wellington Arch erhebt sich sanft der majestätische Bau des neu eröffneten Peninsula-Hotels London, das britische Debüt der edlen Kette, welches Luxus im Herzen der Stadt im Brit-Style neu definiert. Aussergewöhnliche Kochkunst findet sich im hoteleigenen Michelin-Sterne-Restaurant Brooklands. Die ultra-coole britische Küche von Claude Bosi mit französischem Einfluss ist ein wahres «Work of Wonder» – visuell eine Augenweide – und wird in luftiger Höhe unter einem schwebenden Concorde-Modell aufgetischt. Anschliessend geht es zum Champagner-Absacker in die Brooklands Bar mit sensationellem Blick auf die glitzernde Skyline Londons. Nur Fliegen ist schöner!

Einer meiner Lieblingsorte des Peninsula London ist die grandiose Lobby, in der gemäss britischen Gepflogenheiten der legendäre Afternoon Tea serviert wird. Auf polierter Silber-Etagere werden galant salzige Sandwiches, vorzügliche Patisserie sowie meine «all time favourite»-Scones mit Jam, Lemon Curd und Clotted Cream gereicht – Livemusik inklusive!

Ein weiteres Highlight ist das Restaurant Canton Blue, dessen Interieur an eine alte Dschunke erinnert und die Konvergenz asiatischer und britischer Kulturen verschmelzen lässt. Ob in gemütlichen Nischen mit zauberhaftem Tellerdekor, am kuscheligen Kamin oder in privaten Dining-Rooms – hier können die Gäste vorzüglich kantonesisch tafeln! Sehr zu empfehlen sind die Dim Sums!

RAFFLES LONDON AT THE OWO

Umwerfende Geschmackserlebnisse findet man im ebenfalls neu eröffneten Raffles London at The OWO. Nostalgie und Luxus sind das Credo. In neun gehobenen gastronomischen Einrichtungen wie Mauro Colagreco Signature Restaurant, Mauro's Table, The Drawing Room oder Papermoon wird wild geschlemmt! Das Saison Restaurant gehört durch seine schmackhafte, simple mediterrane Küche zu einem meiner Lieblingsrestaurants in Europa. Mit seiner Glasdachkonstruktion und der floralen Einrichtung, die ein besonderes Flair verströmt, erinnert es mich an ein überdimensionales Gewächshaus. Ein Hoch auf den feinen Artischockensalat mit gerösteten Haselnüsschen!

HIDE RESTAURANT LONDON

Direkt am Green Park versteckt sich über drei Etagen das HIDE Restaurant – ein gastronomisches Juwel, welches seinesgleichen sucht. Das exquisite Lokal aus Holz, Glas und Stein hat ganztätig geöffnet, zeigt Charakter und ist das ultimative Mekka für Feinschmecker*innen, Kreative und Künstler*innen. Die Zusammenarbeit zwischen Chef Ollie Dabbous und dem Weinhändler Hedonism Wines als Kombination aus kulinarischer Exzellenz und erlesenen Weinen macht das HIDE zu einem einzigartigen Erlebnis und verspricht Gaumenexplosionen. ›

WILD BY TART

Das Restaurant Wild by Tart der charismatischen Powerfrauen Jemima Jones und Lucy Car-Ellison im Herzen von Belgravia ist ein kulinarischer Begegnungsort. In einem ehemaligen Elektrizitätswerk wird geköchelt und gekostet, passiert und probiert – und die frischen Produkte, die von einer hauseigenen Farm in Somerset bezogen werden, machen dieses aussergewöhnlich schöne Restaurant zu einem der Highlights der britischen Hauptstadt. Ein Lieblingsrestaurant für alle!

THE MAYFAIR CHIPPY

Während einer Reise nach London darf ein Besuch im bekanntesten Fish'n' Chips Restaurant der Stadt nicht fehlen! Topqualität und grosszügige Portionen sowie Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Zucht kombiniert mit einer Auswahl an hausgemachten Sossen zeichnen die Chip-Shop-Gerichte aus!

Wild by Tart

FALLOW RESTAURANT

Meine Lieblingsbar mit Restaurant am St. James Market nach wilder Shoppingtour! Es gibt Pink Bubbles und hippe Häppchen an der Bar in geselliger Atmosphäre. Die Speisekarte ändert sich nach Jahreszeiten und hält täglich kleine Überraschungen bereit. Und jetzt ist das Team mit einem neuen Restaurantprojekt zurück, das diesen Frühling in Wood Wharf eröffnete. Roe wird das gleiche Konzept wie sein Schwesterrestaurant verfolgen: von der Nase bis zum Schwanz, von der Wurzel bis zum Stamm. Benannt nach dem auf den britischen Inseln heimischen Hirsch, bietet Roe Platz für 350 Gäste und eine Terrasse mit Blick auf den South-Dock-Kanal.

SEXY FISH

Wer Sushi und andere aussergewöhnliche japanisch inspirierte Fischgerichte liebt, ist in diesem kultigen Seafood-Tempel richtig. Das vom Martin Brudnizki Design Studio entworfene glamouröse Restaurant ist mit zeitgenössischen Kunstwerken von Damien Hurst, Frank Gehry und Michael Roberts gefüllt und beherbergt im Coral Room zwei der grössten lebenden Korallenriffbecken der Welt.

The Botree

RIVER CAFÉ

Des Londoners begehrtestes Sternerestaurant unter der Leitung von Ruth Rogers, der Ehefrau des bekannten Architekten Richard Rogers, und ultimative Pilgerstätte für Fans der italienischen Küche. Ziemlich gut!

THE BOTREE

Eine begehrte Adresse ist das Restaurant Lavo des BoTrees-Hotels im hippen Stadtteil Marylebone. Im eklektischen Ambiente gibt es anspruchsvolle italienische Küche mit amerikanischem Küstenflair. Wer Lust auf mehr hat, kann sich in der bunten BoTree Bar bei heissen DJ-Beats raffinierte Cocktails mixen lassen.

PATRICIA PARINEJAD

Patricia Parinejad ist eine deutsch-persische Fotografin, Autorin, Filmemacherin und Produzentin, die sich leidenschaftlich den Bereichen innovative Architektur, Innenarchitektur, Luxushotellerie, Nachhaltigkeit, Tierwelt und Reisen widmet. In der kreativen Welt hat sie sich einen unauslöschlichen Namen gemacht.

In ihrer Eigenschaft als Fotografin und Kreativdirektorin arbeitet Patricia mit führenden Architektur- und Innenarchitekturbüros an prestigeträchtigen Projekten in der Hotel - und Einzelhandelsbranche zusammen. Ihre Beiträge als Fotografin und Journalistin in den Bereichen Architektur, Reisereportagen und Innenarchitektur zieren seit über drei Jahrzehnten die Seiten angesehener Publikationen. Darüber hinaus hat Patricia ihr Fachwissen mehreren Buchverlagen zur Verfügung gestellt und deren Publikationen mit ihrer einzigartigen Perspektive bereichert.

Über ihre beruflichen Aktivitäten hinaus hat Patricias persönliche Arbeit in Einzel- und Gruppenausstellungen auf globaler Ebene Ausdruck gefunden. Ihre künstlerischen Kreationen sind zu einem integralen Bestandteil verschiedener Sammlungen geworden, sowohl im privaten als auch im öffentlichen Bereich, darunter renommierte Institutionen wie das Los Angeles County Museum of Art (LACMA) und das Curitiba Museum Oscar Niemeyer in Brasilien.