

**»THE HUTONG CLUB«
GEWINNT DEN SZ-GOURMET-AWARD 2016**

(Quelle: Süddeutsche Zeitung GmbH)

PRESSEMITTEILUNG

Montag, 9. Mai 2016

Das Konzept von Christian Ribitzki ist neu, ungewöhnlich und eine Bereicherung für die Stadt.

Diese kulinarische Spannweite war selbst in München vor einiger Zeit noch nicht vorstellbar. Die zehn Restaurants, die dieses Jahr für den SZ-Gourmet-Award nominiert waren, bieten für jeden Geschmack etwas: japanisch-peruanische, mediterran-orientalische, vegane oder auch modern-bayerische Küche. Die Auszeichnung für den Gewinner, die von der **SZ** und dem **Fachgeschäft Kustermann** am Montagabend vor gut 200 Gästen im Gloria Palast am Stachus verliehen wurde, ging an das Restaurant **»THE HUTONG CLUB«**

Im Hutong Club in Schwabing kocht Christian Ribitzki seine, auf vielen Reisen erarbeitete Interpretation von chinesischer Küche. Die Begründung der fünfköpfigen Jury, die unter dem Vorsitz von Bobby Bräuer, Sternekoch im Esszimmer der BMW-Welt und Sieger des Gourmet-Awards 2014, entschieden hatte, dass dies das beste neue gastronomische Konzept der vergangenen zwei Jahre ist: Das Essen im **»THE HUTONG CLUB«** sei hervorragend und die Idee höchst stimmig und in dieser Weise neu für München.

Im Essen steckt viel Tradition

Die Gäste im **»THE HUTONG CLUB«** erwartet ein dunkler Raum in Little-China-Atmosphäre, mit schwarz lackierten Decken, tief hängenden Lampen, stilvollem Ambiente. Auf der Karte stehen zahlreiche Variationen von Dumplings, gefüllten Teigtaschen, Gerichte mit handgezogenen Nudeln, Klassiker wie Frühlingsrollen, Schweinerippchen ebenso wie gedämpfter Fisch. Im Essen steckt viel Tradition, modern umgesetzt. Für die Jury war das alles überzeugend.

Auch die anderen nominierten Kandidaten, die in den vergangenen Wochen in der **Süddeutschen Zeitung** und auf sz.de vorgestellt wurden, haben sich teilweise sehr spezialisiert auf eine Küchenrichtung. Der Schwarzreiter in der Maximilianstraße etwa auf moderne bayerische Küche. Das Kismet in der Löwengrube auf orientalisch-vegetarische Gastronomie. Das Colette in der Klenzestraße auf französischen Brasseriestil.

Die übrigen Kandidaten waren: das Cantine Cantona in der Schellingstraße, das Delice la Brasserie im Sofitel am Hauptbahnhof, das Le Berlu in der Wittelsbacher Straße, das Matsuhisa im Mandarin Oriental, das Pageou in der Kardinal-Faulhaber-Straße und das Tian am Viktualienmarkt.

Hutong Gastronomie GmbH

»THE HUTONG CLUB«

Robert Tausend
Chief Marketing Officer
Müllerstraße 51
80469 München

Telefon: +49 89 24 21 61 15

eMail: presse@hutong.de

Internet: www.thehutongclub.de

Facebook: <https://www.facebook.com/thehutongclub>

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag: 18:00–1:00 Uhr

Küche bis 23:30 Uhr