



## PRESSEINFORMATION

Oktober 2019

### Chef in Residence holt philippinische Küche nach Hamburg

Philippinischer Chefkoch Claude Tayag brutzelt am 19. und 20. Oktober 2019 im für seine Kreativität bekannten Hamburger Fischrestaurant Underdocks

**München – 2. Oktober 2019.** So fern und doch so nah: Was haben die philippinische und die norddeutsche Küche gemeinsam? Richtig – viel frischen Fisch und Meeresfrüchte. Darum serviert der bekannte Koch Claude Tayag am 19. und 20. Oktober 2019 philippinische Leckerbissen getreu dem Motto „It´s more fun in the Philippines“ im angesagten Hamburger Fischlokal Underdocks. Dieses ist nicht nur für die modern interpretierten, internationalen Fischbrötchen-Klassiker bekannt, sondern auch für sein cooles Flair. Ein Wochenende lang können Gäste also in die Welt von zwei kreativen Esskulturen eintauchen und von Hamburg aus auf die Philippinen reisen.



© Underdocks; Philippine Department of Tourism/Claude Tayag

### Hamburger Hafenatmosphäre trifft auf philippinische Leichtigkeit

Der Satz „Hast du gegessen“ wird auf den Philippinen genauso häufig verwendet wie hierzulande ein „Wie geht’s dir?“ – selbsterklärend also, dass Essen im Inselstaat einen hohen Stellenwert genießt. Während einst die spanischen, amerikanischen und ostasiatischen Einflüsse die Kulinarik prägten, sorgt heutzutage die kreative Fusionsküche mit neu ausgelegten Rezepten immer häufiger für Gaumenfreuden. So dürfen sich alle Hungrigen im hippen Hamburger Underdocks ein Wochenende lang zwischen Hafencontainern und hanseatischem Flair neben den bekannten Underdocks-Klassikern auf eine von Koch Tayag kreierte Menükarte freuen – unter anderem mit einem Garnelen-Frühlingsrollen-Salat, einem Meeresfrüchte-Mix mit Erdnusssauce oder das für die Philippinen so typische Kinilaw – ein Gericht aus rohem, in Essig marinierten Fisch, ähnlich dem südamerikanischen Ceviche. Underdocks selbst wurde für seine Kreativität

und die kulturelle Relevanz seines Konzepts bereits vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie ausgezeichnet und gewann den Deutschen Gastro Gründerpreis 2018 – der ideale Rahmen also für die multikulturelle Veranstaltung.

### **Multitalent Claude Tayag und sein Geheimrezept Kreativität**

Claude Tayag ist nicht nur passionierter Koch, sondern auch Maler, Bildhauer, Moderator, Kolumnist und Autor – so ist die Kreativität eine geheime Zutat in seinem Restaurant „Balé Dutung“ in der Nähe der Hauptstadt Manila, welches regelmäßig unter die besten Restaurants auf den Philippinen gewählt wird. Seinen typisch philippinischen Gerichten haucht er moderne Elemente ein, sodass aus einem einfachen Spanferkelgericht schnell eine aufwendige kulinarische Köstlichkeit werden kann, die allein drei Tage in der Vorbereitung benötigt. Neben mehreren Kochbüchern, wovon eines im Jahr 2007 als bester kulinarischer Reiseführer des Landes ausgezeichnet wurde, gewann er bereits mehrere Preise – darunter den „People’s Choice Award 2016“ bei der Embassy Chefs Challenge in Washington DC.

Weitere Informationen zu den Philippinen finden sich online unter [www.morefunphilippines.de](http://www.morefunphilippines.de), [www.facebook.com/MoreFunPhilippines](https://www.facebook.com/MoreFunPhilippines), [www.instagram.com/morefunphilippines](https://www.instagram.com/morefunphilippines) und unter [www.youtube.com/user/morefunph](https://www.youtube.com/user/morefunph). Informationen zu Underdocks finden sich online unter [www.underdocks.de](http://www.underdocks.de). Bilder zu dieser Pressemeldung finden Sie [hier](#) (Copyright, wenn nicht anders angegeben: Philippine Department of Tourism).

---

## **ÜBER DAS PHILIPPINE DEPARTMENT OF TOURISM**

---

7.641 Inseln und mindestens genauso viele Möglichkeiten: Auf den Philippinen treffen Gastfreundschaft, Kultur- und Naturerlebnisse aufeinander. Reisende entdecken die vielen Facetten des Inselstaates wie den kleinsten Vulkan der Erde, unterirdische Flüsse oder die „Stufen zum Himmel“, wie die sattgrünen Reisterrassen von Banaue genannt werden. Inlandsflüge sowie Schiffsverbindungen und Fähren ermöglichen bequeme Rundreisen durch die drei Inselgruppen Luzon, Visayas und Mindanao – von der Hauptstadt Manila im Norden mit Einflüssen aus der spanischen und amerikanischen Kolonialzeit über die Traumstrände auf Boracay bis hin zu den „Chocolate Hills“ auf der Insel Bohol im Süden. Rund um die Inseln tummeln sich im artenreichen Pazifischen Ozean 2.000 verschiedene Fisch- und 400 unterschiedliche Korallenarten, die Taucher aus aller Welt begeistern.

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

### **Kontakt für die Reisebranche und Endverbraucher:**

Philippine Department of Tourism (DOT)  
Kaiserhofstraße 7  
60313 Frankfurt  
Telefon: +49 69 20 893  
Fax: +49 69 28 51 27  
E-Mail: [info@morefunphilippines.de](mailto:info@morefunphilippines.de)  
[www.morefunphilippines.de](http://www.morefunphilippines.de)



### **Kontakt für Presseanfragen:**

Lieb Management & Beteiligungs GmbH  
Julia Stubenböck

---

---

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-17

E-Mail: [julia@lieb-management.de](mailto:julia@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

