

OKT/NOV 2013

Quality

LEUTE, LOOKS UND LEBENSART

HONGKONG
Selbst ist die Torte

PERLEN
Was dir teuer ist

ANNA PIAGGI
Hat-ology

DIOR
Mission Shanghai

HOCHKARÄTIGES
SCHMUCKSPECIAL

DOPPEL
AUSGABE
304 SEITEN
6,80 €

€ 6,80
DEUTSCHLAND
SCHWEIZ SFR 12,80
ÖSTERREICH € 7,50
BENELUX € 7,50
quality-magazine.ch

Sacred

Selbst ist die Torte

500 Gramm Mehl,
200 ml warme Milch,
Hefe, Zucker, Eier und die
ein oder andere Zutat:
Der Grundteig eines
klassischen Gugelhupfs,
der seit jeher als zu
überwindende Hürde
gilt, sich der zukünftigen
Schwiegermutter als
heiratsfähig zu beweisen.
Mit den Kreationen aus
Ms B's Cakery könnte
frau sich um Prinz William
bemühen, wäre er nicht
schon längst vergeben.

von Violeta Berisha

D

ie Hongkonger Fashion Ikone Bonnae Gokson ist die kreative Schöpferin der kürzlich eröffneten Ms. B's Cakery in Noho, einem angesagten Szene-Viertel im Zentrum Honkongs. Die Erfolgsgeschichte der High-End Kuchen beginnt mit ihrem ersten Restaurant SEVVA über den Dächern der Großstadt, das in kürzester Zeit international zu den 50 besten Restaurants und Bars Hongkongs emporstieg. Die als Dessert und süße Versuchung angebotenen Kuchen fanden einen derartigen Anklang, dass das Team um Ms. Gokson kaum mit der Produktion nachkam. Ms B's Cakery war geboren und sorgt jeden Tag aufs Neue für die Verstärkung der Hongkonger Gesellschaft.



„Der Biss in einen unserer Kuchen darf nie eindimensional schmecken wie bei Cupcakes, sondern soll ein vielfältiges Geschmackserlebnis sein.“



Die Kuchenkreationen sind nicht nur hübsch anzusehen, sie überzeugen durch Qualität, Rezeptur hochwertiger Produkte und natürlich durch exquisiten Geschmack. Ms. Gokson ist kein Fan von übermäßig süßem Kuchen. Ihr ist es sehr wichtig, die kleinen Törtchen mit 30% weniger Zucker herzustellen, sie in ihrer Süße zu entschärfen und stattdessen köstlich aber leicht zu backen. „Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass ich sehr darauf achte, eine komplexe Zutatenkombination zu entwickeln. Ein Biss in einen unserer Kuchen darf nie eindimensional schmecken wie bei Cupcakes, sondern soll ein vielfältiges Geschmackserlebnis sein“ so Bonnae Gokson, die heute zu den 100 bemerkenswertesten Frauen Chinas zählt.

Ein beliebtes Törtchen trägt den legendären Namen Marie-Antoinette-Crave und entlockt jedem Gast schon beim Servieren Ausrufe der Begeisterung. Bunte Farben, viel Bling-Bling und überdimensional rosafarbige Zuckerwatte machen aus dem kulinarischen auch einen visuellen Genuss. Auch die ganz in lila gehaltene Torte „Paradise“ schmückte schon etliche Geburtstagsfeiern der gehobenen Hongkonger Gesellschaft. Jedes Jahr am Valentinstag erleben die individuellen Kreationen einen Höhepunkt an Nachfrage und Kreativität. Dieser glückliche Umstand ist vor allem der „Better than Sex“-Schöpfung zu verdanken: Ein knallroter Kussmund ziert die schokoglasierte Versuchung.

Die Weichen ihrer Karriere werden schon früh gelegt. Bonnae Gokson wächst in einem behüteten und familiären Umfeld auf, das sich gerne mit den schönen Dingen des Lebens umgibt und sie auch zelebriert. Ihr Großvater eröffnet in den 20er Jahren seine ersten Luxushäuser in Shanghai. Jahrzehnte später tritt ihre Schwester Joyce Ma in die familiären Fußstapfen und gründet ihr Fashion-Imperium, das bis heute die bekanntesten Modelabels präsentiert. Bonnae folgt dem Beispiel ihrer Schwester und schon bald wächst das Repertoire von Fashion über dekorative Haushaltswaren, Blumenarrangements bis zu ersten gastronomischen Entfaltungen. Nach einer Auszeit aus dem Modebusiness bekommt sie die Chance für CHANEL als Image- und Kommunikationsexpertin zu arbeiten und sie zeigt sich verantwortlich für zahlreiche Interieur-Designs prominenter Luxusboutiquen im asiatisch-pazifischen Raum: Prada, Armani, Versace und viele mehr.

Heute ist Bonnae Gokson erfolgreiche Besitzerin mehrerer Restaurants, Interieur Designerin im Luxussegment und als Fashion-Ikone Vorbild vieler Frauen in China, nicht nur wegen ihres Stils, der sich zwischen elegant, extravagant und lässig bewegt und viele Frauen inspiriert. „Ich fühle mich sehr geschmeichelt, eine so große

Marie-Antoinette wäre vor Glück zerflissen: ein Küchlein, das ihre Haarpracht imitiert und ihrem berühmten Zitat die Ehre macht: „S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche.“





weibliche Fangemeinde zu haben, die mir und meinem Stil nachciferf. Das sind junge Teenager, Damen und auch reifere Frauen“, bemerkt Bonnae ganz ladylike. Ihre beispiellose Karriere, die ihr insbesondere als Frau in einer männerdominierten Unternehmerswelt einiges mehr abverlangte als ihren männlichen Kollegen, steht für Ehrgeiz, Durchsetzungsvermögen und dafür, dass sich Qualität, Ambition und Leidenschaft durchsetzen. „Natürlich musste ich mich als Frau noch mehr beweisen. Aber ich bin glücklich, dass ich heute an dem Punkt bin, viel Respekt von meinen männlichen Kollegen zu bekommen, mit denen ich bis heute zusammenarbeite. Das ist wichtig und sehr erfreulich“, sagt Bonnae zuversichtlich und selbstsicher.

Ihr ist es wichtig mit Vorurteilen aufzuräumen, ihr sei alles im Leben zugeflogen. Vehement macht sie klar, dass sie hart für ihren Erfolg gearbeitet hat. „Besonders in Hongkong und China ist das Denken sehr materialistisch geprägt. Die Menschen hier denken, dass Geld unabdingbar für Erfolg sei. Sicherlich hilft Geld bei vielem, aber vor allem muss man konzentriert und nachhaltig arbeiten. Die Haltung gegenüber dem Leben im Allgemeinen sollte eine positive sein.“

Erst kürzlich stellte sie in New York ihr Buch „Butterflies and All Things Sweet. The story of Ms. B's Cakes“ vor. Die Premiere ihres Buches wurde von Ralph Lauren in seinem Flagship-Store in der Madison Avenue ausgestattet. Viele gemeinsame Jahre kreativer Zusammenarbeit verbinden die Neuautorin mit dem Designer.

Kein Grund um aus dem Häuschen zu sein. Bonnae Gokson ist sich ihrer Erfolge und ihres Glücks sehr bewusst. Dankbar und demütig gesteht sie, sie habe schon viele Menschen tief fallen sehen. Sie lebe für die Momente und versuche sich auf die Dinge zu fokussieren, die ihr Freude und Freiheit bescherten. Das versuche sie auch den jungen Frauen zu vermitteln, wenn sie ihnen rät, leidenschaftlich bei den Dingen zu bleiben, die einen glücklich machen und das Leben in vollen Zügen zu genießen. Bescheidenheit sei wichtig in einer materialistisch geprägten Welt wie der unseren. Diese Einstellung zum Leben zeigt sich deutlich in ihrer Vorstellung eines perfekten Tages: „Eine Wanderung in den Bergen, Zeit mit Freunden verbringen und Freude an neuen Projekten haben. Sich einen tollen Film anschauen und später ein wundervolles Abendessen genießen: das wäre ein perfekter Tag.“



Better than Sex-Törtchen mit Kussmund.
Links:
Die Chefin und ihr Haustier: für ausgefallene Fotomotive ist Bonnae Gokson zu haben.
Links unten:
Kuchenboutique „C'est La B“ am Pacific Place

