

The Strand Yangon – wie in alten Zeiten

Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart, Germany

STUTT GART. Myanmar hat ein Touristen-Problem. Allerdings nicht im Sinne von zu vielen Touristen, die die Altstädte zertrampeln, wie es Städte wie Palma de Mallorca, Venedig oder neuerdings auch Dubrovnik haben. Sondern umgekehrt: Myanmar hat zu wenige Besucher und hätte gern weitaus mehr, um die Wirtschaft anzukurbeln.

Vermutlich würde sich das ändern, wenn mehr Menschen wüssten, was für großartige Hotels es in Myanmar gibt. Das The Strand in Yangon etwa ist eines der ikonischsten Kolonialzeit-Hotels in Asien. Der Autor John Murray, ein wichtiger Chronist der Kolonialzeit, bezeichnete das Hotel 1911 in einem Handbuch für Reisende als das feinste Hotel östlich von Suez. Ich checke ein, um zu prüfen, wie gut das Hotel nach heutigen Maßstäben ist. Als eines der Leading Hotels of the World ist es mir als bestes Hotel der Stadt von kundigen Einheimischen empfohlen worden – die Erwartungen sind also hoch.

1. Location

Yangon ist nicht die Hauptstadt Myanmars – das ist die Stadt mit dem unaussprechlichen Namen Naypyidaw. Yangon, ehemals Rangun ist jedoch weitaus bekannter und touristisch wesentlich besser erschlossen. Der sehr moderne Flughafen wurde erst 2012 erbaut. Immerhin fast 10 Prozent der Bevölkerung leben hier, nämlich gute 5 Mio. Menschen – und damit sogar etwas mehr als in Singapur.

Das Hotel The Strand liegt im Süden der Stadt mitten in Downtown. Es ist äußerst reizvoll direkt gegenüber dem zentralen Fährterminal und somit auch mit direktem Blick auf den Yangon River platziert, dem die Stadt ihren Namen verdankt. Die Gegend ist reich an faszinierender Architektur, Pagoden, Kirchen, Moscheen, Straßenhändlern und allem, was südostasiatische Städte aufregend macht, hat aber auch viele Vorteile moderner Metropolen zu bieten. Vor allem aber sind die Spuren der Kolonialzeit in dieser Gegend allgegenwärtig – wie auch in meinem Hotel.

2. Ausstattung

Den Fans moderner [Design](#)-Hotels kann ich jedoch Entwarnung geben: The Strand beruft sich bei weitem nicht so radikal auf sein koloniales Erbe wie manch andere Hotels in Südostasien, etwa The Majestic in Kuala Lumpur, es tun. Doch die Relikte der Zeit sind auch nach der Modernisierung im Jahr 1989 und einer weiteren, 2016 erfolgten Renovierung unübersehbar – angesichts der prominenten Vorgeschichte eine verständliche Entscheidung der GCP Hospitality.

Das reine Suitenhotel verfügt über 32 Suiten, keine davon unter 50 qm. Beim Interior Design trifft alt auf neu: Die Textilien, Beläge und Möbel sind zwar Vintage-inspiriert, aber neu und äußerst hochwertig. Die Farben sind für ein Luxushotel im 21. Jahrhundert typisch ruhig und kühl, allerdings auch so gewählt, dass sie die Signatur-Stücke elegant ergänzen: Originalgemälde, Vasen, Lampen und Skulpturen aus der Kolonialzeit setzen edle Akzente. Das Bad ist gemessen am Rest der Suite mit seinen geschwungenen Spiegeln, dunklen Hölzern und Messing-Akzenten überraschend oldschoool.



Culture Clash: Beim Interior Design trifft Alt auf Neu

Ein „Leading Hotel of the World“ muss sich in allen Details mit Top-Häusern rund um die Welt messen – und hier leistet sich The Strand einige Schwächen. Sie fallen allesamt erst auf den zweiten Blick auf, doch überraschend und ziemlich nervtötend sind sie nichtsdestotrotz. Das schwache W-Lan ist im Jahr 2018 für jeden Gast ein echtes Ärgernis. Dasselbe gilt für das einlagige Toilettenpapier, das ich in so schlechter Qualität zum letzten Mal kurz nach der Wende in einer ehemaligen DDR-Kneipe gesehen habe.

Was vielleicht nur dem Experten auffällt, mich als solchen aber am meisten stört, ist die teils schlampige bauliche Verarbeitung. Alles sieht auf den ersten Blick wunderschön aus, denn die Anlagen und Produkte sind hochwertig. Auf den zweiten werde ich als ehemaliger Hotelier sauer: Ich hätte den Handwerkern bei der letzten Renovierung hier vieles nicht durchgehen lassen, zumal in einem so edlen Hotel.

3. Gastronomie

Das Hotel hat drei gastronomische Angebote: The Strand Café bietet den ganzen Tag warme Küche, füllt sich aber vor allem nachmittags zum Tee.

Im The Strand Restaurant gibt es nur abends Küche. Zu Preisen ab etwa 65 Euro wird hier moderne internationale, insbesondere mediterrane Küche gereicht. Die ist gelungen, aber nicht auf dem Niveau der besten mediterranen Hotelrestaurants.

Drittens, und das ist das eigentliche Highlight des Food & Beverage-Portfolios in diesem Hotel, gibt es die Sarkies Bar at The Strand, benannt nach den bereits erwähnten Sarkies Brothers. Hier gibt es bis heute die gesamte Palette von Cocktails aus der Kolonialzeit, die in der Kolonialzeit maßgeblich zur Bekanntheit der ikonischen Hotels beitrugen: der Strand Sour, der Bagan Breeze oder der Strand Sling aus diesem Hotel waren einst so berühmt wie es der Singapore Sling, erfunden im Raffles, heute noch ist.

Das [Frühstück](#) wird im Strand Café gereicht. Das Angebot an westlichen Standards ist sehr gut in Auswahl und Qualität. Interessanter sind allerdings die einheimischen Spezialitäten: die Fischsuppe mit Nudeln namens Mohinga etwa, und eine Suppe auf Kokosnuss-Basis, zu der gehacktes Hähnchen gereicht wird. Eine gewöhnungsbedürftige Vorstellung zum Frühstück, zugegeben – aber nur, bis man probiert hat.

4. Service

Der Service ist der erklärte Stolz des The Strand. In der Tat wird viel geboten: So gehört eine tägliche Obstplatte, ein traditioneller High Tea für zwei und das Frühstück à la carte wahlweise im Restaurant oder auf dem Zimmer ohne Aufpreis zum Standardprogramm. Wichtiger sind jedoch die Mitarbeiter, und die kann ich nicht genug loben. Sie sind exzellent trainiert und vor allem spürbar persönlich engagiert, und das in einem beeindruckenden Ausmaß. Immer denken sie mit und fragen proaktiv nach, wann sie meinen Tisch fürs Frühstück vorbereiten, mein Gepäck abholen oder mir eine Massage reservieren dürfen. Dabei sprechen sie allesamt hervorragendes Englisch.

Ein gutes Beispiel für die Flexibilität und Herzlichkeit der Mitarbeiter ist meine Abreise. Bei meinem Check-out in unchristlicher Frühe muss es schnell gehen, und auch hier leistet der Service zum Abschied noch einmal ganze Arbeit. Während ich noch mit der Bezahlung und den Formalitäten beschäftigt bin, bitte ich eine Mitarbeiterin um ein schnelles Mini-Frühstück: etwas Obst, eine Scheibe Vollkornbrot, eine bestimmte Marmelade, einen bestimmten Tee. Im Handumdrehen hat sie einen Tisch für mich eingedeckt, auf dem ich exakt das gewünschte Frühstück vorfinde – trotz der Eile sogar liebevoll arrangiert. An der Ausführung solcher harmlosen, spontanen Sonderwünsche habe ich schon ganz andere Hotels scheitern sehen. *Carsten K. Rath*