










# SINGAPORE

-  Top 10-selectie 34-55
-  Beschreven bezienswaardigheden
-  De koloniale wijk  
81-100
-  Chinatown & Central Business  
District (CBD) 115-138
-  Little India & Kampong Glam  
139-160
-  Marina Bay & Esplanade  
101-114
-  Orchard Road & Istana  
161-185



*Wat & Hoe* maakt deel uit van  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)  
[www.watenhoe.nl](http://www.watenhoe.nl)

Tekst en fotografie: Esther van Veen

© 2013 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Redactie: Jaap Verschoor

Coördinatie: Jaap Verschoor/Kantoor Verschoor Boekmakers, Heemstede

Zetwerk en omslagontwerp: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

Kaarten omslag en wandelkaarten: Cartographics, Heemskerk

Metrokaart omslag: © 2011 Land Transport Authority, Singapore

ISBN 978 90 215 5384 9

ISBN e-book 978 90 215 5596 6

NUR 517

Eerste druk 2013

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

# Over deze gids

## Gebruikte symbolen

 verwijzing naar kaarten op het omslag	 aanbevolen tram/buslijn
 adres	 aanbevolen treinverbinding of dichtstbijzijnde station
 telefoon	 tips ferry's en boottochtjes
 webadres	 andere praktische informatie
 openingstijden	 toeristenbureau
 toegangsprijs	 paginaverwijzing naar uitgebreide beschrijving
 restaurant of café bij of in nabijheid van bezienswaardigheid	

Deze gids bevat vijf hoofdstukken:

### **Over Singapore** 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken.

Kort verblijf

### **Reiswijzer** 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar

Singapore. Vervoer in Singapore.

Praktische tips

### **De top 10-selectie** 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van

Singapore

### **De beste hotspots** 56-77

De beste restaurants. De mooiste musea

en galeries. De fijnste winkelgebieden

en malls, enz.

### **Verken de stad en omgeving** 78-185

De bezienswaardigheden van Singapore,

per wijk

### **Kaarten en plattegronden**

Alle kaartverwijzingen hebben

betrekking op kaarten en plattegronden

op het omslag. Bijvoorbeeld  L11

verwijst naar het vak waarin je de

Armenian Church kunt vinden.

### **Toegangsprijzen**

Voordelig (minder dan S\$ 5)

Gemiddeld (S\$ 5 tot S\$ 12)

Prijzig (meer dan S\$ 12)

### **Hotelprijzen**

Prijzen per tweepersoonskamer per

nacht (hoogseizoen):

**\$** voordelig (minder dan S\$ 75)

**\$\$** gemiddeld (S\$ 75 tot S\$ 150)

**\$\$\$** prijzig (meer dan S\$ 150)

### **Restaurantprijzen**

Prijs per persoon voor een

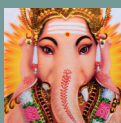
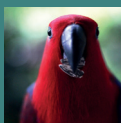
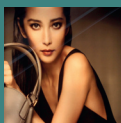
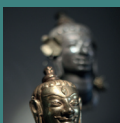
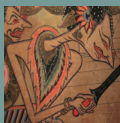
driegangenmenu zonder drankjes:

**\$** voordelig (minder dan S\$ 20)

**\$\$** gemiddeld (S\$ 20 tot S\$ 50)

**\$\$\$** prijzig (meer dan S\$ 50)

# Inhoud





Over Singapore	6 - 19
Reiswijzer	20 - 33
De top 10-selectie	34 - 55
De beste hotspots	56 - 77
Verken de stad	78 - 185

# Over Singapore

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19







## INLEIDING

**Singapore is een dynamische en bruisende wereldstad met de blik strak op de toekomst gericht. Futuristische wolkenkrabbers wedijveren met koloniale residenties, etnische wijken, chique winkelcentra, tropische parken, kleurrijke oosterse tradities en een ultra verfijnde fusiekeuken om de gunst van de bezoeker. Hier vind je het beste van Azië en meer.**

**Net als bijna tweehonderd jaar geleden, toen de haven een belangrijke rol in de specerijenhandel speelde, is Singapore nog altijd een kruispunt van culturen waar Oost en West samenkomen. Hypermoderne architectuur en een ijzersterke economie maken Singapore toonaangevend, en een van de grootste succesverhalen van Azië.**





**Tijdens een bezoek aan Singapore val je van de ene verbazing in de andere en zul je je geen moment vervelen. De afgelopen jaren heeft de stad een spectaculaire transformatie ondergaan van een wat saaie, zakelijke metropool naar een futuristische en kosmopolitische wereldstad vol glamour.**

Daarnaast heeft Singapore zijn etnische diversiteit stevig omarmd, waardoor de levendige multiculturele scene volop de ruimte krijgt. In fascinerende wijken als Chinatown, Little India en Kampong Glam waan je je in andere streken, terwijl de rest van de stad het beste van het Westen en Azië combineert. Het is er niet alleen schoon en modern, maar ook tropisch en exotisch.

Singapore draait voornamelijk op de financiële sector en op de handelsactiviteiten van een van de grootste havens ter wereld. Het is op z'n minst wonderbaarlijk en bewonderenswaardig te noemen dat de stad erin geslaagd is zonder eigen grondstoffen van betekenis tot de top van de wereld door te dringen. De handelsgeest, het arbeidsethos en de eerezucht van de multiculturele Singaporese bevolking – ontstaan door massa-immigratie in de 19e eeuw – hebben hier een grote rol in gespeeld. De stad is zeer compact van opzet en behoort tot de meest verstedelijkte gebieden ter wereld. Desalniettemin geldt Singapore als een van de leefbaarste steden van Azië, mede dankzij creatieve stadsplanning, duurzaamheid, landwinning, innovatie en prachtig aangelegde parken.

## LIGGING

De stadstaat Singapore heet officieel de Republiek van Singapore. Het is het kleinste land van Zuidoost-Azië en ligt op het uiterste puntje van het Aziatische continent. Singapore bestaat uit zo'n 63 eilanden en grenst aan Maleisië en de Indonesische Riau-archipel. Het hoofdeiland, Pulau Ujong, wordt door Straat Singapore en Straat Johore van de buurlanden gescheiden. De totale op-

pervlakte bedraagt slechts 714 km<sup>2</sup> op een inwonertal van meer dan 5 miljoen.

## BEVOLKING

De bevolking bestaat uit drie hoofdgroepen: Chinezen (74,2 %), Maleisiërs (13,4 %) en Indiërs – voornamelijk Tamils (9,2 %). Daarnaast vind je er Euraziërs, Arabieren en Peranakan – nazaten van Chinese handelaren en lokale Maleisische vrouwen. In Singapore wonen ook talloze arbeidsmigranten met een Europese, Noord-Amerikaanse, Filipijnse, Indonesische en Bengaalse achtergrond (3,2 %).

## RELIGIE

Singapore vormt een fascinerende caleidoscoop van religies en filosofische stromingen. Het boeddhisme wordt het meest gepraktiseerd (33 %), gevolgd door het christendom (18 %), de islam (15 %), het taoïsme (11 %) en het hindoeïsme (5,1 %). Op vrijwel iedere straathoek staat wel een hindoetempel, moskee, kerk of boeddhistisch heiligdom. Dankzij deze verscheidenheid vinden er in Singapore bijzonder veel kleurrijke religieuze festivals plaats.



Singapore is de hemel op aarde voor fijnproevers en liefhebbers van gastronomie. Op weinig plekken ter wereld kun je zó veel verschillende Aziatische keukens op topniveau proeven als in Singapore.

Het multiculturele karakter van de stad én de veeleisende smaak van de Singaporezen komen fantastisch tot uitdrukking in het culinaire landschap. Zowel traditionele Aziatische gerechten als gedurfde fusioncreaties zijn ruim vertegenwoordigd. De afgelopen jaren lijkt het aanbod van restaurants geëxplodeerd te zijn; aan de lopende band openen nieuwe etablissementen hun deuren.

## EETGEWOONTEN

Buiten de deur eten is een populair tijdverdrijf en vormt een belangrijk onderdeel van het dagelijks leven. Het overweldigende aanbod aan eettentjes en de enorme verscheidenheid aan keukens en prijsklassen getuigen hiervan. Van spotgoedkope *hawker-centra* tot chique bistro's en biologische restaurants.





Hawker-centra – vernoemd naar de hawker-eetstalletjes die ooit buiten op straat stonden – zijn overdekte foodcourts met strenge hygiëneregels. In het midden staan tafels en stoelen met daaromheen verschillende kraampjes met traditionele gerechten uit heel Azië.

Het ontbijt bestaat meestal uit gebakken noedels (mie goreng), noedelsoep, roti met kokoscurry of uit met kokosjam besmeerde kaya-toast met ei, en wordt vaak genuttigd in een foodcourt of in een *kopitiam* (traditioneel koffiehuis). Beroemde en favoriete gerechten voor lunch en diner zijn Hainanese rijst met kip, *chili crab* (krab met een zoetige chili-tomatensaus), *nasi lemak* (kokosrijst), *satay*, *fish head curry* in een pittige saus en *thosai* (een knapperig Indiaas pannenkoekje met dhal en chutney).

Een overheerlijk traditioneel dessert is *cendol*, dat gemaakt is van geschaafd ijs, kokosmelk, noedels en rietsuiker. Probeer ook eens bijzonder exotisch fruit, zoals ramboetan, jack fruit of de beruchte stinkvrucht doerian.



## INTERNATIONALE KEUKEN

Het lekkerste eten uit heel Azië vind je in Singapore! De meest voorkomende keukens zijn de (Hainan-)Chinese, Maleise, Indonesische en Zuid-Indiase. Tevens vind je talloze Japanse, Koreaanse, Thaise, Noord-Indiase en westerse restaurants. Het bijzondere aan Singapore is dat elementen en ingrediënten uit verschillende keukens gemixt worden, waardoor een fusie-eetcultuur is ontstaan. De Baba Nyonya-keuken van de Peranakan-gemeenschap is de oudste en ontstond eeuwen geleden, toen Chinese kooplieden met lokale Maleise vrouwen trouwden. De traditionele Chinese keuken werd gecombineerd met Maleise ingrediënten als kokosmelk, tamarinde en citroengras. Een populair Peranakan-gerecht is *laksa*, noedels met garnalen, ei en een pittige kokossaus.

## DRINKEN

Keuze te over voor wie zijn dorst wil lessen: neem je een verse kokosnoot in Little India, jasmijnthee in Chinatown, Turkse koffie in Kampong Glam, Chileense topwijn in een wijnbar, een lokaal gebrouwen Tiger-biertje of een smakelijke cocktail op een hippe rooftopbar? Het beroemdste drankje van de stad is de Singapore Sling. Deze mierzoete cocktail zag rond 1915 het levenslicht in het Raffles Hotel en is een mix van gin, kersencognac, Dom benedictine, Cointreau, ananassap, limoensap en grenadinesiroop. Verder is *teh tarik* – thee met gecondenseerde melk – erg populair.

