

Vietnamesische Familienbande

Am Schwabinger Tor wird gegrillt, gegart und gedämpft – und Tee in kleinen Kannen serviert

Gia đình heißt Familie auf Vietnamesisch. Weil das kaum ein Münchner aussprechen kann, heißt das neue Lokal der Familie Nguyen Jaadin, mit dazugehörigem Teehaus namens Chaadin.

Ein Familienunternehmen ist es wirklich, denn erstmals führen die drei Geschwister Thi Loan Strasser, Viet Dúc und Tan Loc Nguyen zusammen ein Lokal – und was für eines: 500 Quadratmeter ist das Restaurant groß, mit 178 Plätzen innen und 144 draußen.

Die Familie kam 1979 als Boatpeople mit der Cap Anamur nach München. Elf Jahre später eröffneten die Eltern ihr erstes Restaurant.

Heute haben sie das Koriander und das Koriander Too, das Charlie, hängen im Enter the Dragon drin und beim Street-Food-Projekt Bao Mau Mau.

Doch bisher hatten die Geschwister noch nie ein Restaurant zusammen. Und es sind nicht nur die Geschwister im Jaadin: Mutter Thi Nong steht in der Küche, während draußen die Kinder im bunt-stilvollen Restaurant die Gäste empfangen.

Die umfangreiche Karte ist strukturiert nach der Zubereitungsart: gedämpft, gebraten, gegart, gegrillt. Für Letzteres gibt es ei-

nen Extrabereich mit Grills, die in die Tische eingelassen sind. Das Grillfleisch in Vietnam wird eingelegt und aufgezuckert, so dass es einen leichten Karamellgeschmack hat. Das Grillset mit Rinderfilet, Entrecôte, Maishühnchenbrust, Gemüse, Kräutern, Soßen und Baguette kostet 28 Euro pro Person. Weil Schwester Thi Loan Vegetarierin ist, gibt's aber auch ein Set mit Tofu und Pilzen (25 Euro).

Da drei Geschwister und eine Mutter auch vier unterschiedliche Vorstellungen von einem Restaurant haben, will das Jaadin viel: So gibt es auch Feuerkopf, die asiatische Fondue-Variante ab 25 Euro pro Person und viele Speisen zum Teilen:

gebackene argentinische Rotgarnelen im Süßkartoffelmantel (13 Euro) oder gebratene Aubergine in Erdnusssoße (16,50 Euro).

Oder einen

klassischen Mittagstisch mit Wan tan Chay, also vegetarischer Maultaschensuppe (10,50 Euro) oder Rind mit Pak Choi Gemüse (12,50 Euro).

Nebenan, gehüllt in Pastelltöne und sehr viel kleiner, ist das Chaadin-Teehaus. Eigene, biozertifizierte Teesorten, die in Vietnam angebaut und von Hand gepflückt wurden, werden hier kredenzt – etwa die Teeblume „Three Generations“ (0,41, 5,50 Euro), die in der Hitze der Kanne ihre Blüte entfaltet. Wenn der Tee aus den filigranen Kannen schmeckt, der kann ihn auch nach Hause mitnehmen –



Starke Farben und ein interessanter Materialmix prägen das Interieur des neuen Restaurants Jaadin am Schwabinger Tor.

Fotos: Alp Tigli

auf die Verpackungen gedruckt sind Fotos der Jaadin-Geschwister.

Jasmin Menrad

Leopoldstr. 158.
Jaadin: Mo-Fr & So 11.30-15 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 18-24 Uhr.
Chaadin: Mo-Sa 8-19 Uhr
☎ 99 82 419 50



Gehüllt in Pastelltöne: Das kleine Teehaus Chaadin liegt gleich neben dem Jaadin.



Die Geschwister (v.l.), Viet Dúc, Thi Loan Strasser und Tan Loc Nguyen führen das Jaadin. Mutter Thi Nong steht in der Küche.

Fotos: Alp Tigli