

Münchener Mieter Magazin

mieterverein-muenchen.de - facebook.com/mieterverein-muenchen



Was für eine Freude!
Mieterverein kämpft mit erster
Musterfeststellungsklage
im Mietrecht erfolgreich für die
Bewohner des Hohenzollern-
karrees in Schwabing - Seite 8

Gewonnen!

Volksbegehren

Unser Ziel: #6JahreMietenstopp.
Unterschreiben auch Sie

Seite 4

Familienbande

Zwei Geschwister als Gastro-
Pioniere am Schwabinger Tor

Seite 16

Eigenbedarfsurteil

90-jähriger Mieter darf in seiner
Wohnung bleiben

Seite 21



Essen ist Heimat

Die Geschwister Nguyen kamen als Flüchtlinge nach München - heute sind sie erfolgreiche Gastronomen. Ihr Restaurant liegt am Schwabinger Tor

Wenn Thi Loan Strasser morgens ihr Restaurant an der Leopoldstraße 158 betritt, erfüllt es sie mit Stolz, sagt die Münchnerin mit vietnamesischen Wurzeln. Stolz, weil das Restaurant für das steht, was ihre Familie sich über viele Jahre und Jahrzehnte erarbeitet hat. Die Eltern der 46-Jährigen kamen einst als Flüchtlinge nach München. Heute betreibt die Familie zahlreiche Lokale in der Stadt. Doch das jüngste Mitglied der Restaurantfamilie, das „Jaadin“, ist das persönlichste – der Name ist das vietnamesische Wort für Familie.

Von den hohen Decken hängt ein Dutzend Lampions, im Fenster leuchtet ein schwungvoller Neonschriftzug, die Theke ist aus Marmor. Das „Jaadin“ besticht mit kosmopolitischem Flair. Und an den Wänden hängen gerahmte Familienfotos der Nguyens, Aufnahmen aus Vietnam neben welchen aus München.

Das Lokal ist in mehrere Bereiche aufgeteilt. Das Herzstück: der Bereich mit den schwarzen Tischen mit integrierten Grills.

TEXT
Janina Ventker

FOTOS
Monika Hoffmann

Wenn die Gäste ihr Grillgut – mariniertes Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse – nach und nach auflegen, sei das unheimlich „gesellig“, sagt Viet-Dúc Nguyen (39), Strassers jüngerer Bruder.

An den anderen Tischen können die Gäste à la carte bestellen. Auch hier gibt es eine Besonderheit:

Die Gastronomen empfehlen ihren Gästen, möglichst viele verschiedene Gerichte zu bestellen, die man sich dann in der Gruppe teilt. Sommerrollen mit Garnelen (9 Euro), Papayasalat (13 Euro), geschmortes Hähnchen in Ingwer (19 Euro), Seeteufel im Wok (25 Euro) – nach der Lektüre der Speisekarte scheint es ohnehin schwer, sich für nur ein Gericht zu entscheiden.

Die Familie Nguyen floh 1979 aus dem vom Krieg gebeutelten Vietnam. Sie waren die ersten der sogenannten Boatpeople, also Menschen, die in Booten ihr Land verließen. Mutter, Vater und die zwei Kinder – Thi Loan und ihr älterer Bruder Tan Loc. Im Bauch der Mutter: Bruder Viet-Dúc, der wenig später in der neuen Heimat das Licht der Welt erblicken sollte – und heute

Das »Jaadin« (ganz o. o.) versprüht kosmopolitisches Flair. In den schwarzen Tischen (re.) verbergen sich Grills



Die Geschwister Thi Loan Strasser (li.) und Viet-Duc Nguyen betreiben ihr Lokal am Schwabinger Tor (u.)

Gastro München

Futuristisch mutet das neue Quartier an der Leopoldstraße (re.) an. Einst befand sich hier ein Metro-Markt



mit Thi Loan zusammen das „Jaadin“ führt. In einem Flüchtlingsheim in Allach verbrachte die Familie ihre ersten Jahre in München. Die Eltern lernten Deutsch, die Kinder bekamen Patenfamilien zur Seite gestellt – eine gelungene Form der Integration. „Wir wurden gut aufgenommen“, sagt

Zahlreiche private Aufnahmen der Nguyens zieren das Lokal. »Jaadin« ist das vietnamesische Wort für Familie

schwister. Und auch Mutter Thi-Nong ist mit dabei. „Sie steht mit ihren fast 70 Jahren jeden Tag in der Küche“, erzählt die Tochter. Das Restaurant befindet sich mitten im

neuen Quartier Schwabinger Tor, dort, wo früher der Großmarkt Metro zu finden war. Die Jost Hurler Gruppe, das Unternehmen der Familie des Metro-Gründers, hat auf dem Gelände ein neues Viertel geschaffen, mit modernen Büro- und Wohntürmen. Die Häuser – drei davon mit 14 Geschossen – stechen im beschaulichen München von Weitem ins Auge. Das Schwabinger Tor hat schon einen Supermarkt, einen Drogeriemarkt, einen Kosmetiksalon, ein eigenes Hotel sowie einige Restaurants vorzuweisen. Und: eine spektakuläre Tramstation mit zwei geschwungenen Flügeln.

„Hier ist alles noch sehr neu und clean“, sagt Thi Loan Strasser, aber man müsse dem Ganzen noch ein wenig Zeit geben. Was sie jetzt schon mag: das bunt gemischte Publikum. „Zu uns kommen die Schwabinger, die neuen Bewohner, und die Hotelgäste bringen internationales Flair.“ Das Quartier passt auf jeden Fall perfekt zur Familie Nguyen, denn es steht für einen aussichtsreichen Neuanfang. ●

Strasser. „Aber unsere Eltern waren auch sehr ehrgeizig.“

Die Mutter schlug sich zunächst mit Gelegenheitsjobs durch, der Vater bekam Arbeit bei Siemens. Doch das Ziel war von Anfang an: ein eigenes Restaurant. Wie sie es in Vietnam hatten.

Mitte der 80er-Jahre ging der Traum in Erfüllung. In Sendling eröffneten die Eltern ihr erstes kleines Lokal, noch hauptsächlich mit chinesischen Gerichten. Die vietnamesische Küche war für den deutschen Gaumen seinerzeit noch zu exotisch. Thi Loan Strasser sagt: „Mit dem Essen haben wir ein Stück Heimat nach Deutschland gebracht.“

Viele Jahre später sollte das Restaurant „Koriander“ in Schwabing folgen, das nur vietnamesische Gerichte anbot. Es existiert bis heute. Zwischenzeitlich waren die Nguyens auch an anderen Münchner Lokalen beteiligt: etwa dem „Charlie“ in Untergiesing oder dem „Enter the Dragon“ in der Innenstadt. 2018 folgte das „Jaadin“, das erste gemeinsame Projekt der Ge-

Adresse und Kontakt: Jaadin Grillhouse, Leopoldstraße 158, 80804 München, Tel.: 089-99 82 41 950, jaadin.de, So bis Fr 11.30 bis 15 Uhr sowie 18 bis 23 Uhr, Sa 18 bis 24 Uhr

Kräftige Suppe für kalte Tage

Die Pho Bo ist die wohl bekannteste Suppe der vietnamesischen Küche. Thi Nong Nguyen hat uns ihr traditionelles Familienrezept verraten, nach dem sie die Suppe auch im Restaurant »Jaadin« kocht



Pho Bo (Für 6 Personen)

3-4 Markknochen (ca. 500 g), 500 g Querrippe, 500 g Rinderbrust, 2 daumengroße Stücke Ingwer, 5 Schalotten oder 2 Zwiebeln, 1 Kapsel schwarzer Kardamom, 2 cm Zimtrinde, 3 Sternanis, 3 Nelken, Fischsauce, Salz, Zucker, 250 g Reismudeln Banh Pho (3 oder 5 mm), ½ Bund vietnamesischer Koriander, ¼ Bund langer Koriander, ¼ Bund Thaibasilikum, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Limette, 2 Vogelaugenchilis, schwarzer Pfeffer, 200 g Rinderfilet oder -lende

Zubereitung

1. Die Knochen, die Querrippe und die Rinderbrust gründlich unter fließendem lauwarmem Wasser waschen. Knochen und Querrippe mit kaltem Wasser in einem großen Topf aufsetzen, sodass alles bedeckt ist. Zum Kochen bringen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2. Sobald sich, nach ca. 5 Minuten, kein Schaum mehr bildet, den Topf abgießen, die Knochen und die Querrippe gründlich unter fließendem Wasser reinigen. Die Knochen, die Querrippe und die Rinderbrust mit 6 Litern kaltem Wasser auf höchster Stufe auf den Herd setzen. Nach dem Aufkochen die Hitze herunterdrehen. Immer wieder Schaum abschöpfen und ungefähr 3-4 Stunden köcheln lassen. Während des gesamten Kochvorgangs keinen Deckel aufsetzen.

3. Den Ingwer und die Schalotten säubern und mit Schale in den Ofen legen. Kurz angrillen, bis die Außenhaut braun ist. Zur Brühe hinzugeben.

4. Die Kardamomkapsel im Ganzen zusammen mit dem Zimt, dem Sternanis und den Nelken in einer Pfanne bei nied-

riger Hitze leicht anrösten, bis sie beginnen zu duften, und zur Brühe hinzugeben. Die Brühe mit 4-5 Esslöffeln Fischsauce, 1 Esslöffel Salz und 1 1/2 Esslöffel Zucker würzen, auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen.

5. Die Reismudeln in warmem Wasser einweichen.

6. Nach ca. 2 Stunden die Knochen und die Gewürze aus der Brühe entfernen. Die Brühe durch ein feines Sieb oder ein Küchenhandtuch passieren, um eine klare Flüssigkeit zu erhalten. Die Brühe abschmecken und, falls nötig, noch nachwürzen. Sie kann ruhig kräftig schmecken, da sie ohnehin durch die spätere Zugabe der Nudeln leichter im Geschmack wird.

7. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und vom Thaibasilikum die Blätter abzupfen. Die Frühlingszwiebeln waschen und nur das Grüne in feine Röllchen schneiden. Kräuter und die geschnittenen Frühlingszwiebeln auf einem Teller zusammen mit der geachtelten Limette anrichten. Chilis fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

8. Das rohe Rinderfilet und die gekochte Rinderbrust gegen die Faser in hauchdünne Scheiben schneiden und separat auf einen Teller legen.

9. Die Reismudeln aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln portionsweise 10-15 Sekunden blanchieren, auf die vorgewärmten Suppenschalen verteilen. Feine Scheiben Rinderbrust und rohes Rindfleisch auf den Nudeln verteilen. Die aufgekochte Brühe heiß in die Schalen füllen, sodass alle Zutaten mit der Brühe überdeckt sind. Pho Bo muss heiß serviert werden! Die Kräuter und die Chilis kommen auf einen extra Teller und können nach Belieben in die Suppe gegeben werden.