

Mai 2020
EURO 7,50 · D13971
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®

#05

WE ARE FAMILY

Von Boatpeople zu Szene-Stars.
Die Geschwister NGUYEN be-
geistern in München mit ihren
innovativen Konzepten.



PLUS Durststrecken meistern / US-Whiskey / Gastro-Fashion / Biertrends / Brände



Das „Enter the Dragon“ (links) ist eine ganze Gastronomie-Erlebniswelt für mehr als 200 Gäste



da der Traum von Vater Pham Hung Coung, wieder sein eigenes Lokal zu haben. „Wir hatten trotzdem Schwierigkeiten, unseren Vater zu überreden. Er wollte auf Nummer Sicher gehen und ein China-Restaurant aufmachen,

Dúc Nguyen interpretiert sie modern. Als Ergebnis stehen dann Gerichte auf der Speisekarte wie Reispapierrollen mit frischen Kräutern, Reissnudeln und Radieschen.



Thi Loan „Lisa“ Strasser:

„Ernährung wird immer wichtiger für die Gäste.“

wie viele unserer Landsleute“, erzählt Tan Loc Nguyen. Vietnamesische Küche erfordere sehr viel Vorbereitung. Die Suppen kochen oft 24 Stunden lang.

Das Beste beider Generationen

Die Geschwister setzten sich trotzdem gegen ihren Vater durch und gründeten im Jahr 2005 ihr erstes vietnamesisches Lokal. Das „Koriander“ in Schwabing sorgte in der Münchner Gastrowelt auf Anhieb für Furore. „Die Küche der Migranten ist zwar immer sehr traditionell“, erklärt Tan Loc Nguyen, „aber wir mischen in unseren Lokalen Tradition und Innovation.“ Seine Mutter, „die unumschränkte Chefköchin“, steuert Familienrezepte bei, Vit

„Eigentlich“, amüsiert sich Lisa, die Vegetarierin der Familie, „haben wir uns ein Stück Heimat geschaffen. Nicht nur, weil die Familie in Saigon ein Lokal betrieben hatte, sondern auch, weil Essen Identität stiftet.“ In jedem Land, in dem Krieg herrschte, bekomme Essen eine besondere Bedeutung, sagt Lisa. Essen sei Heimat. Tan Loc präzisiert: „Unsere Mahlzeiten sind sehr kommunikativ. Es wird alles in Schüsseln in die Mitte gestellt, man teilt alle Gerichte. So praktizieren wir es auch in unseren Lokalen.“ Und das kommt bei den Gästen an.

Ebenso wie die Sommerrollen. Es gab sie stadtwweit zum ersten Mal im „Koriander“. Familie Nguyen etablierte sie allmählich in München, obwohl die Eltern zweifelten, dass sich „die Münchner für kalte Gerichte erwärmen können.“ Weit gefehlt: Die rohen Sommerrollen

wurden beliebter als die frittierten Frühlingsrollen und sind heute nicht mehr von den Speisekarten der Stadt wegzudenken. Selbst in

nicht-asiatischen Restaurants werden sie oft als Vorspeise angeboten.

Kein Wunder, dass bei so viel Anklang bald ein zweites „Koriander“ entstehen sollte, größer als das erste. 2010 bot sich die Gelegenheit im Stadtteil Haidhausen. Zur gleichen Zeit klopfte bei Tan Loc Nguyen jedoch auch dessen ehemalige Schulkameradin und Münchner Szenegastronomin Sandra Forster an, ob sie gemeinsam ein vietnamesisches Streetfood-Restaurant, das „Charlie“, in Giesing aufmachen wollen. Klar

wollte Tan Loc, denn „das Leben findet in Vietnam auf der Straße statt – hier wird auch gekocht und gegessen. Deshalb die hoch entwickelte Imbiss-Kultur.“ Aber auch den Traum vom „Koriander too“ wollte Tan Loc Nguyen nicht aufgeben, zumal Onkel Bang Cong Huyn, der mit seiner Familie ebenfalls vor 30 Jahren aus Vietnam geflüchtet war, schon als Chefkoch verpflichtet werden konnte. Eigentlich, so Tan Loc Nguyen rückblickend, sei es verrückt gewesen, nahezu parallel zum „Charlie“ gleich noch ein weiteres Restaurant aufzumachen. „Weil wir eine große Familie sind, haben wir es uns aber zugetraut.“

Im „Charlie“ legt die Familie den Fokus auf Nachhaltigkeit. Von Beginn an gab es Biofleisch, vegetarische und vegane Küche. „Damals war



Tan Loc Nguyen:

„Wir waren Pioniere, ohne dass wir Pioniere sein wollten.“

Wie ein roter Faden zieht sich das Thema Familie durch das „Jaadin Grillhouse“ (unten und rechts), bis hin zum Wandporträt von Mutter Thi Nong Nguyen



7 Tipps der Nguyen-Geschwister:

1. An sich selbst glauben! Sich aber Zeit geben.
2. Aus Misserfolgen lernen.
3. Nur authentische Konzepte realisieren. Keinen Trends nachlaufen.
4. Konzept so ausrichten, dass man selbst gerne Gast in seinem Laden wäre.
5. Nicht unterschätzen: Wahnsinnig viel akribische Arbeit steckt dahinter, auch Sachen, an die man gar nicht denkt.
6. Die Maschinerie hinter den Kulissen darf der Gast nicht mitbekommen.
7. Persönlicher Kundenkontakt ist noch wichtiger als Soziale Medien.

das innovativ“, sagt Lisa Strasser, von deren vier Töchtern sich zwei vegan ernähren. Viele vegane Gerichte stehen auf den Speisekarten in allen Lokalen der Familie. „In Vietnam ist vegane und vegetarische Küche stark durch buddhistische Klöster präsent. Unsere Oma ist 93 geworden, sie hat sich die letzten zwanzig Lebensjahre nur vegan ernährt, aus Glaubensgründen.“ Viet Duc bedauert: „Für richtig gute vegane und vegetarische Küche in Deutschland fehlen noch die Köche, die wirklich spezialisiert sind.“ Er freut sich aber auch: „Wir haben Glück, dass wir in der Familie so viele Köche haben, die alles beherrschen: Kochkunst mit und ohne Fleisch.“

Doppelschlag mit Mega-Konzepten

Im Jahr 2018 sollte dann mit „Enter the Dragon“ und „Jaadin“ der nächste Doppelschlag folgen – erneut ungeplant. Mehr als zwei Millionen Euro investierte die Familie zusammen mit Mitbetreiber Thomas Welcker in die panasiatische Mega-Location „Enter the Dragon“ am Lenbachplatz, die Restaurant, Bar, Karaoke und Club unter einem Dach vereint. Mehr als 200 Gäste finden in der Location Platz, in einem Bereich sitzen sie unter einer mit asiatischen Schirmen verzierten Decke, in anderen auf samtgepolsterten Bänken, vor der Bar unter Kletterpflanzen. Es gibt vier Separées mit 10, 14, 30 und 50 Plätzen, die mit Schiebewänden abgetrennt werden können. Eine Abendgesellschaft kann sich zum Beispiel erst zum Essen treffen, und wenn danach ein Teil der Gäste zum Karaoke-Singen will, ein anderer nur an die Bar, geht das alles „sehr smooth und unkompliziert“, wie Viet Duc Nguyen erklärt. Er

war es auch, der den Namen ins Spiel brachte – eine Reminiszenz an den bekannten Martial-Arts-Film mit Bruce Lee. Bei der Frage, wie man Asia-Projekte für den Münchner Markt inszeniert, zögert er mit der Antwort keine Sekunde: „Sie müssen authentisch sein. Ehrlich und mit Liebe gemacht. Kein Mainstream. Keine Kopien. Und wenn sie etwas Besonderes haben, schadet es auch nicht!“, lacht er.

Kurz vor der Eröffnung wechselte Viet Duc komplett in das zweite Großprojekt, das Doppelkonzept „Jaadin Grillhouse & Chaadin Teahouse“, das im neuen Viertel Schwabinger Tor entstand. Bruder Tan Loc hingegen widmete sich ganz dem „Enter the Dragon“. „So waren unsere Ressourcen besser aufgeteilt.“ Und die brauchten sie wahrhaft, denn auch das „Jaadin/Chaadin“ kann mit einer Fläche von etwa 500 Quadratmetern und gut 200 Sitzplätzen getrost als Mega-Projekt gelten. Anfangs als Kombination aus Grillhouse (Jaadin) und Teehaus (Chaadin) gestartet, vollzog Viet Duc kürzlich eine Konzeptanpassung. Weil dem Teehaus die Laufkundschaft fehlte, hat er nun eine Dim Sum Bar namens „Dim Delight“ daraus gemacht, deren Eröffnung ursprünglich für Mai geplant war. Das Namensspiel verbindet das deutsche Wort „Dimmen“ und die vietnamesische Tradition der Dim Sum. Die Teig-

erzählt Viet Duc und lacht. Er schwärmt vom Ambiente: Die schummrige Bar hat drei Separées, Abtrennungen mit filigranen Ornamenten, Möbel, die mit Klavierlack überzogen sind, und fünf verschiedene Lichtkonzepte, um einem chinesischen Lokal der Kolonialzeit nahe zu kommen.



Viet Duc Nguyen:

„München ist eine traumhafte Großstadt für uns. Der Trend der asiatischen Lokale wird sich fortsetzen.“

taschen gelten als Inbegriff des chinesischen Straßenessens, haben aber auch eine lange Tradition in Vietnam. Neben diesen typischen Snacks zum Miteinander-Teilen stehen im „Dim Delight“ noch weitere Kleinigkeiten wie Spieße, Hühnerfügel oder Salate auf der Speisekarte. „Hühnerfüße oder Quallensalat, die in Vietnam äußerst beliebt sind, allerdings nicht“,

Auch die nächste Generation der Familie Nguyen setzt bereits Zeichen: Eine von Lisas Töchtern, studierte Grafikdesignerin, hat die Speisekarte gestaltet; eine weitere, Germanistin, die Cocktailkarte betextet. Trotz ihres gewaltigen Pensums – den Nguyens kann man eines nicht vorwerfen: dass sich die Familie vor lauter Arbeit so selten sieht.