



Kellner Teo serviert „Thit Kho Trung“ - karamellisiertes Schweinefleisch in Kokoswasser geschmort, mit Wachtelieiern in Sternanis-Sauce.

Fotos: Daniel von Loeper

# So stylisch ist Vietnam

Loc Nguyen führt seit kurzem die Küche in Untergiesings „Charlie“, mit seiner Familie führt er das „Koriander“ in Schwabing – das hat jetzt ein schickeres Geschwisterchen in der Einsteinstraße

Auf der Einsteinstraße schieben sich Autos durch die Rush Hour, hinter den warm leuchtenden Glasfronten des „Koriander Too“ sitzen junge, gestylte Leute beieinander: Hier, zwischen Haidhausen und Bogenhausen, haben die Brüder Loc und Viet-Dúc Nguyen gemeinsam mit Papa Hung Cong und Onkel Bang Cong Huynh ihr neues Restaurant eröffnet – es ist quasi das jüngere, schickere Geschwister-Lokal des „Koriander“ in Schwabing.

Beides sind Familienbetriebe – Loc war es, der vor fünf Jahren die Idee hatte, mit seinem Papa ein authentisch

vietnamesisches Lokal aufzumachen. Vor 30 Jahren ist die Familie aus Vietnam geflohen (Viet-Dúc ist hier geboren), lange nannten die meisten Vietnamesen ihre Lokale „Asia-Restaurant“, heute ist vietnamesisch „ein ganz schöner Hype“, findet Loc. Er verantwortet im „Charlie“ in Untergiesing noch die Küche – ohne Reservierung hat man dort oft Schwierigkeiten, einen Platz zu ergattern. Auch das „Koriander too“ ist schon nach zwei Wochen bestens besucht.

Während das erste Koriander einfach von der Einrichtung ist und vor allem Mittags-Geschäft macht, ist die neue

Dependance modern designt, ein edleres Restaurant. „Im „Koriander too“ können wir die Vielfalt und unbekanntere Facetten der vietnamesischen Küche zeigen“, sagt Loc. Die Küche ist hier größer, und viele Gerichte sind aufwändig in ihrer Vorbereitung: Hummerkrabben oder Schweinefleisch karamellisiert, in Kokoswasser geschmort, mit Pak Choi und sauer eingelegtem Gemüse (20,80 Euro), oder würzige Ente mit verschiede-

nen Marinaden gegrillt, auf Eisreis mit Gemüse und Austernsauce (21,90) gibt es. Die Karte ist klein, alles kommt frisch auf dem Tisch – die Speisen werden mit europäischen Zutaten wie Jakobsmuscheln oder Austernpilzen ergänzt.

Über den Gästen wacht Locs Oma: Auf seiner letzten Vietnamreise hat er sie fotografiert, das Bild hängt groß aufgeblasen an der Wand. Sie hockt lächelnd auf dem Boden einer blitzblanken Küche und



Brüder und Koriander-Partner: Loc (links) und Viet-Dúc Nguyen.

hackt Gemüse klein. „Meine Schwester hat ihr eine moderne Küche geschenkt“, sagt Loc. Richtig gewöhnt hat sie sich an die nie: „Sie isst lieber auf dem Boden.“ L. Kaufmann

Einsteinstraße 113, Mo bis Sa 11.30 – 14.30 Uhr und 18.30 – 23.30 Uhr, ☎ 457 09 107, www.korianderplus.de

## AZ-BEWERTUNG

	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Ambiente	.....●.....		
	Jungvolk	Mittelalter	60 plus
Alter	.....●.....		
	Kaffee	Essen	Trinken
Typ	.....●.....		
	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen
Preis	.....●.....		