

Essen ist Identität

Zwischen Saigon und Haidhausen: Wie der Fotograf Tan-Loc Nguyen gleich zum dreifachen Wirt geworden ist

München – Diese Küche ist geräumig, strahlend weiß und blank geputzt. Sie gehört eindeutig zu einem größeren, gutsituierten Haushalt. Auf dem Boden hockt eine schon etwas ältere Vietnamesin, und sie schneidet auf eine sehr traditionelle Weise Gemüse auf einem Hackbrett, das aussieht wie eine Scheibe aus einem Baumstumpf, und sie ignoriert den ganzen Luxus um sich herum. Die Frau lacht in die Kamera, sie scheint sich sehr wohl zu fühlen.

Das Foto hängt an der Stirnseite des Restaurants „Koriander too“ in der Haidhauser Einsteinstraße, und es zeigt die Großmutter von Tan-Loc Nguyen, einem der drei Inhaber des Lokals. Nguyen hat es selbst aufgenommen, und es bringt gleich ein paar der Dinge zusammen, die dem 39-Jährigen besonders wichtig sind. Da ist die Familie, klar, da ist die vietnamesische Küche, da ist eine gewisse Einfachheit und Klarheit, und da ist nicht zuletzt die Fotografie. Tan-Loc Nguyen ist eigentlich Fotograf, von seiner Ausbildung her. Dass er jetzt in München gleich drei vietnamesische Restaurants betreibt, hat natürlich mit seiner Familie zu tun, mit ein paar Zufällen und einem Gefühl von Heimat.

Tan-Loc Nguyen hat an Vietnam allerdings kaum noch Erinnerungen. Seine Eltern stammen aus Saigon und sind aus dem Land geflüchtet, als er drei Jahre alt war. 1980 kam die Familie nach München, als sogenannte „Kontingentflüchtlinge“. Westdeutschland nahm damals 30 000 vietnamesische Flüchtlinge auf, die nach dem Ende des Vietnamkriegs aus ihrem Land geflohen waren. Nguyens Vater kam dann bei Siemens unter, seine Mutter arbeitete in der Gastronomie, in einem China-Restaurant: „Das Übliche eben, 500 Gerichte, die sich aus der Kombination verschiedenster Würzmischungen ergaben“, wie Nguyen sagt. Asiatische Küche war damals ja noch nicht sehr verbreitet in Deutschland. „Für mich war die vietnamesische Küche aber damals schon die Verbindung zur Heimat, ein Stück Identität“, sagt Nguyen, „und eigentlich auch das einzige, was mich überhaupt an Vietnam erinnerte.“

Die Familie war auch in Saigon schon in der Gastronomie tätig gewesen, und eigentlich war es auch immer der Traum des Vaters gewesen, in Deutschland ein eigenes Lokal aufzumachen. Das lag gewissermaßen in der Tradition; aber lange sah es nicht so aus, als ob daraus noch etwas werden würde. Die Söhne Tan-Loc und Viet-Dúc gingen beide aufs Gymnasium, der eine wurde Betriebswirt, Tan-Loc begann ein Philosophie-Studium. „Da war meine Mutter nicht sehr begeistert“, sagt er und lacht, „und das war nicht viel anders, als ich beschloss, Fotograf zu werden.“

Er hat fotografiert, seit er 14 Jahre alt war, und so studierte er an der Staatlichen Fachakademie für Fotodesign und ging danach für zwei Jahre nach London, um seinen Master in Bildjournalismus zu machen. Aus dieser Zeit gibt es beeindruckende Bildserien, die einen kreativen Blick verraten, und Bilder, die auch ohne Nguyens Erläuterungen ganze Lebensge-

schichten erzählen: von dem 17-jährigen Boxer mit langem Vorstrafenregister, der in St. Pancras zum Profi ausgebildet wird. Oder von all den Obdachlosen, die in London ganz selbstverständlich auf der Straße leben und von niemandem mehr besonders wahrgenommen werden.

„Wir wollen die Vielfalt der vietnamesischen Küche aufzeigen.“

Fotos macht Nguyen immer noch, gerade arbeitet er mit einer Freundin an einem Projekt mit Jugendlichen aus sozial schwachen Familien. Viel Zeit hat er dafür aber momentan nicht, denn er ist ja auch noch mehrfacher Wirt. Angefangen hat das bereits 2005, als sich der Traum des Vaters endlich verwirklichen ließ. In der Schwabinger Nordendstraße eröffneten die beiden Nguyen-Brüder zusam-

men mit ihrem Vater das „Koriander“ – ein Spezialitätenrestaurant mit vietnamesischer Küche. „Es war nicht einfach, unseren Vater davon zu überzeugen“, sagen sie, „er wollte eigentlich ein ganz normales Asien- oder China-Restaurant aufmachen.“ Die beiden Söhne aber wollten es lieber etwas kleiner, dafür aber authentisch haben. Und sie lagen damit goldrichtig, weil damals in München gerade der Boom der Vietnam-Restaurants begann.

Die Idee, ein weiteres vietnamesisches Lokal zu eröffnen, kam schon früh. „Schwabing hat sowieso seine eigenen gastronomischen Gesetze“, sagt Tan-Loc Nguyen, „und wir wollten ja auch die Vielfalt der vietnamesischen Küche aufzeigen.“ Mit seiner Schulfreundin, der Szene-Wirtin Sandra Forster (Hit the Sky, Zerwirk, Café King), eröffnete er im August vergangenen Jahres in der Untergiesinger Schyrenstraße das „Charlie“, das schnell zum In-Lokal wurde und sich gastronomisch an den Garküchen Saigons und Hanois orientiert. Kurz darauf ergab sich die Chance, in der Einsteinstraße ein Lokal zu übernehmen – sie griffen zu und eröffneten Mitte Oktober das „Koriander too“. „Eigentlich ein Wahnsinn, so kurz darauf das nächste Restaurant zu eröffnen“, sagt Tan-Loc. Aber hier sahen Vater und Söhne die Chance, traditionelle Küche mit neuen Zutaten umzusetzen. Als Chefkoch holten sie ihren Onkel Bang Cong Huyn, der ebenfalls seit 30 Jahren in Deutschland als Chefkoch arbeitete, unter anderem in der Restaurantkette „Jasmin“. Ihr Konzept überzeugte auch diesmal, die Gastro-Kritiker äußern sich bislang sehr lobend. Die Einrichtung huldigt auch hier wieder einem edlen Minimalismus, und die Fotografien Nguyens an den Wänden passen hervorragend ins Interieur.

Fotos hat Tan-Loc Nguyen übrigens genug, die würden noch für ein paar Restaurants mehr ausreichen. „Koriander again“ wäre also noch drin? Nein, sagt Nguyen und lacht, „an ein weiteres Lokal ist momentan nicht zu denken.“ Aber man weiß ja nie, was noch alles daherkommt.

Franz Kotteder



Fotograf und Wirt: Dass Tan-Loc Nguyen gleich drei vietnamesische Restaurants betreibt, hat auch mit einem Gefühl von Heimat zu tun. Foto: Catherina Hess