



Familiäres aus Südvietsnam

Was lässt sich nicht alles erreichen, wenn die Familie an einem Strang zieht. Duy, Vuong und Khai Doan sind ein gutes Beispiel dafür. Mit dem „Sapôres – Sài Gòn Street Food“ haben die Brüder jetzt ihr erstes eigenes Lokal eröffnet, und zwar in prominenter Innenstadtlage. Nun sind das Bahnhofsviertel im Allgemeinen und die Kaiserstraße im Besonderen ein beliebtes Ausgehrevier. Hier finden sich zahlreiche Restaurants vor allem mit ethnischen Küchen. „Aber da geht noch was“, ist sich Duy Doan sicher. „Schließlich ist das Bahnhofsviertel auch ein Treffpunkt für sehr viele Menschen aus unterschiedlichen Nationen.“

Das breite Angebot bereichert der 37-jährige Bankfachwirt jetzt mit vietnamesischen Spezialitäten. Bei seinen Brüdern handelt es sich ebenfalls um Quereinsteiger: Während Vuong (34) einen Abschluss als Diplom-Ingenieur vorweisen kann, verfügt Khai (31) über einen Master of Science in Management. Gute Voraussetzungen für das Unternehmen, das die drei für sich und ihre Familie aufbauen wollen. Warum sie ihr Glück ausgerechnet in der Gastronomie versuchen? „Wir alle kochen leidenschaftlich gerne“, erzählt Duy Doan. „Außerdem haben meine Eltern bereits entsprechende Erfahrungen gesammelt, in Vietnam genauso wie in Deutschland.“ Um selbst in die Branche hineinzuschnuppern, hat der älteste Bruder eine Zeit lang bei „Coo“ gearbeitet. Der jüngste ist zu „Mosch Mosch“ gegangen.

■ www.fnp.de/gastro
Hier finden Sie alle Folgen unserer Gastro-Serie.

Im September 2016 war es dann so weit – der richtige Standort gefunden, der Vermieter überzeugt und der Vertrag unterschrieben. Die Familie machte sich voller Tatendrang an den Umbau der einstigen Apotheke. Dabei hatte der Denkmalschutz aber ein Wörtchen mitzureden, weshalb die Brüder das Lokal erst Mitte April öffnen konnten. Ihrem Gestaltungskonzept ist allerdings nicht anzumerken, dass sie viele Zugeständnisse machen mussten. Auf den teilweise in kräftigem Orange gestrichenen Wänden kommen die Arbeiten von Künstlerin Deborah Renz besonders gut zur Geltung. „Sie hat mehrere Motive gemalt, die durch das vietnamesische Straßenbild inspiriert sind“, erklärt Duy Doan. Schließlich hat er das Restaurant „Sapôres – Sài Gòn Street Food“ genannt. Vor den Tischen

finden sich deshalb auch keine Stühle, sondern rote und blaue Hocker.

In dem fröhlich bunten Gasträum, der zwar zu einem entspannten Aufenthalt, aber nicht zu gemüthlicher Zweisamkeit einlädt, gibt es klassische Spezialitäten aus Südvietsnam. Die Standardkarte wird durch monatlich wechselnde Angebote ergänzt. Mit Kim Anna Tran und Kim Suong Tran stehen Mutter und Tante der Betreiber am Wok. Samstags und sonntags kommt auch noch Vater Norbert Doan hinzu.

Dass die drei auf authentische Zubereitung großen Wert legen, schmeckt man bei der ersten Kostprobe aus ihrer Küche: drei knusprig frittierten Frühlingsrollen, die mit Ei, Tofu, Glasnudeln und frischem Gemüse gefüllt sind (4,50 Euro). Als echte Aromenbomben präsentieren sich die kalt gereichten Sommerrollen samt Garnelen, Reisnudeln, Salat und verschiedenen Kräutern (zwei Stück zu 5,50 Euro).

Von seiner leckeren Seite zeigt sich Vietnam auch beim Curry mit zartem Hühnchenfleisch, bissfesten Karotten und Kartoffeln sowie gedämpftem Langkornreis, obwohl das Gericht eher an eine Suppe erinnert, weil die Flüssigkeit zu großzügig bemessen war (10,90 Euro). An der Schale voller Reisnudeln, Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen, frischem Koriander und den bereits erwähnten Frühlingsrollen, dieses Mal in mundgerechte Häppchen geschnitten, gibt es dagegen nichts auszusetzen (11,90 Euro). Etwas Limetten-Chili-Sauce verleiht der ebenso knusprigen wie aromatischen Kombination zusätzliche Würze.

Darauf einen Limetten-Eistee mit ausgewogenem Mischungsverhältnis von Saft, Soda und Rohrzucker (0,4 Liter für 4,50 Euro). Das auf der Getränkekarte eine andere Erfrischung nicht fehlen darf, versteht sich von selbst: „Der mit Eiswürfeln servierte Kaffee samt Kondensmilch ist bei Vietnamesen sehr populär“, sagt Duy Doan. Er und seine Brüder verstehen das „Sapôres“ übrigens als Liebeserklärung an ihre Wurzeln, an das Kochen und das Leben an sich – sowie und natürlich auch an die Familie.

■ **Sapôres – Sài Gòn Street Food**
Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 72, Tel. 069 27227873, www.sapores-streetfood.de, Mo-Do 11.30-22, Fr/Sa 11.30-23, So 15-21 Uhr, Sitzplätze: 70
Restaurant/30 Terrasse, Küche: vietnamesisch