



Wie aus dem Film „Der große Gatsby“ entsprungen: die Bonbon Bar in der Torstraße

Mehr als Stäbchen

Die Asiaten machen es in Berlin vor. Sie begreifen ein Restaurant als Gesamtkunstwerk. Nicht nur die Speisekarte, auch das Interieur muss stimmen. Und so werden Besuch und Genuss asiatischer Küche zu einem besonderen Erlebnis

Eva-Maria Hilker & Annika Zieske

„Ich wollte keine roten Wände, keine Lampons und keine Duftstäbchen!“ Nam Cao Hoai klingt sehr bestimmt, wenn er über das Innen-design seines Restaurants spricht. 2008 eröffnete er das Dudu auf der Torstraße. Zu dieser Zeit konnte man die Erwartungshaltung, wie ein asiatisches Restaurant in Berlin aussehen sollte, mit zwei Worten auf den Punkt bringen: Monsieur Vuong. „Die haben das Anfang der 2000er Jahre in Berlin neu interpretiert und es kam wahnsinnig gut an. Und natürlich gab es dann viele, die diesen Stil nachgeahmt haben.“ Für Nam kam das nie in Frage, und das hat vor allem mit seinen Grundsätzen und seiner Geschichte zu tun: Geboren in Hanoi, kam er als Kind mit seiner Familie nach Berlin, lebte erst in Lichtenberg, dann in Mitte. „Du kannst nicht etwas verkaufen, was du nicht bist. Wir sind eben keine typischen Asiaten. Wir sind Berliner“, sagt Nam. Also bloß kein Asia-Kitsch, der ja ohnehin nichts mit der Wirklichkeit von Restaurants in Vietnam zu tun hat. Mit der Strategie, den Erwartungen anderer zu folgen, hat man in der Familie schon einmal schlechte Erfahrungen gemacht. „Meine Mutter hat Mitte der 90er Jahre ihr erstes Restaurant aufgemacht, das nannte sie damals Chinarestaurant, weil alles Asiatische automatisch als chinesisches wahrgenommen wurde.“

Schwester Chi Cao Hanh ergänzt: „Erst war es chinesisches, dann thailändisch, dann japanisch. Und irgendwann war das natürlich nicht mehr authentisch.“ Beim Dudu sollte es anders werden. Es wurde kein großes Innenarchitektenbüro engagiert, sondern Designerin Anna Quintana. Sie kam aus Nams familiärem Umfeld und studierte damals im ersten Semester Innenarchitektur. Ihr Konzept, das einer Welle, ist bis heute geblieben: mit einer Art Fisch-Mobile an der Decke und organisch geformten Kugellampen, die an Perlen erinnern. Tische und Bänke sind aus einem speziellen Holz, das an Treibholz erinnert. Zahlreiche Details tragen dazu bei, dass man sich als Gast wohlfühlt. Das muss man nicht sehen, aber man nimmt es trotzdem wahr. „In den meisten Restaurants hast du z.B. sehr starke Gerüche. Mir war es wichtig, dass die Leute am Wochenende, wenn der Laden brechend voll ist, rausgehen und einfach nach nichts riechen“, sagt Nam Cao Hoai. „Ich habe deshalb bei der Belüftungsanlage das Doppelte an Kapazität, was ich für diese Fläche bräuchte.“ Auf die Details hat er auch bei seinem neuen Projekt geachtet, der Bonbon Bar schräg gegenüber. Am Anfang stand dort ein komplett leerer Raum, der gestaltet werden wollte. „Das war beim Dudu auch schon so, dabei habe ich in-



Im Cocolo Ramen wird von Keramik aus der eigenen Manufaktur der Betreiber gespeist

mer gesagt, dass ich keine leeren Räume will, weil das ein Schweinegeld kostet.“ Schwester Chi sagt: „Aber einen Raum mieten, in dem das vorangegangene Restaurant schließen musste, das wollten wir auch nicht, das bringt bei den Vietnamesen nämlich Unglück.“ Da kommt die Herkunft eben doch wieder ins Spiel. Stilistisch erinnert in der Bonbon Bar aber

nichts an Asia-Klischees oder an das minimalistische Dudu. Stattdessen dominiert Art-Déco-Stil: Samtsofas, polierte Flächen, viel Purpur, Schwarz und Kupfer. „Ein bisschen wie im Film ‚Der große Gatsby‘. Wir haben zeitgleich aufgemacht, alle hatten diesen Film gesehen außer uns und meinten, die Bar sehe aus, wie aus dem Film entsprungen.“ Viele Möbel wurden



Axel Burbacher und Guan „Afong“ Guanfeng betreiben das Long March Canteen und das Yumcha Heroes



Dumplings sind eine Spezialität im Long March Canteen

extra aus London und Paris geordert, das Licht ist sanft und geschmeidig. „Nicht nochmal eine Mitte-Bar mit abgeranzten Decken, Beton und Neonröhren“, bringt es Chi auf den Punkt. Im Sommer wird ein zweites Dudu eröffnen, dieses Mal in Charlottenburg. Beim Interieur wird das Konzept der Welle weiterentwickelt zu einer versunkenen Schmuckschatulle. „Von der Straßen-Garküche geht es jetzt rein ins Dinieren“, verrät Nam. In Charlottenburg wird er auf ein Restaurant treffen, das in Sachen asiatischer Küche und auch Interieur früh Maßstäbe gesetzt hat. Das Stammhaus des japanischen Restaurants Kuchi gibt es in der Kantstraße schon seit 1999. „Wir haben uns schon immer unterschieden von dem, was wir an asiatischen Restaurants kennengelernt hatten. Wir wollten nichts typisch Asiatisches machen und nichts nur für die Europäer, sondern was uns gefällt“, sagt Quang Huy Ngu, einer der drei Betreiber. Das Kuchi Kant ist sehr minimalistisch, ohne viel Deko, sondern mit Reduktion auf das Wesentliche. Nach und nach erweiterten die Kuchi-Betreiber ihr Imperium und je nach Stadtteil änderte sich der Einrichtungsstil. Das Kuchi in Mitte ist mit großformatigen Portraitfotografien an den Wänden etwas „femininer und verspielter“, sagt Quang Huy Ngu. Die beiden Cocolo Ramen-Filialen in Mitte und Kreuzberg dagegen betonen aus jedem Winkel das Konzept Street Kitchen: mit japanischen Verpackungen als Tapete, und auch die typischen Lampons finden sich hier. Und bei allen Restaurants haben Familienmitglieder mitgearbeitet statt externer Profis. „Uns ist eben Handwerk sehr wichtig, deshalb wollen wir keine Projekte mit großen Innenarchitektenbüros, sondern machen es lieber selbst.“ Dieses Prinzip zieht sich durch bis ins Geschirr: Dafür haben die Kuchi-Betreiber vor vier Jahren eine eigene Keramik-Manufaktur gegründet, in der alles exklusiv von Hand gefertigt wird.

Auf Exklusivität beim Geschirr legt auch Si An Truong großen Wert. In dem Ort Bat Trang, südöstlich von Hanoi, lässt der Chef von drei vietnamesischen Restaurants in Berlin Teller, Tassen, Schalen, Kannen und vieles mehr fertigen - nach uralten Formen und mit einem typisch vietnamesischen „Zwiebelmuster“. Es ist sogenanntes gebrochenes Porzellan und aus spezieller Erde hergestellt. „Es fühlt sich weich und warm an, nicht glatt und kühl.“ Truong hat sehr klare Vorstellungen, wenn es um das Innendesign jedes einzelnen Restaurants geht. Mit dem Si An begann Truongs Selbstständigkeit vor acht Jahren. Damals kochte er privat sehr gerne und hatte häufig Gäste. „Da hieß es dann, wir gehen zu Si An. Und demzufolge wollte ich mit dem ersten Restaurant eine vertrauensvolle, freundschaftliche Atmosphäre schaffen.“ Das kleine Restaurant mit dem Schwerpunkt vegetarische Küche ist schlicht eingerichtet. Ein wenig Ruhe und Reduziertheit des Zen-Buddhismus sei eingeflossen, erklärt Truong. Es sind Träume, Erinnerungen von seinen Reisen, die ihn inspirieren. Lachend erzählt er von der ständigen Umzieherei seiner Eltern, als er noch zu Hause lebte. „Wir haben in einer Wohnung niemals zweimal Neujahr gefeiert.“ Daher kommt sein Gestaltungswille und -Stil. Er selbst zieht heute nicht mehr um, arrangiert aber in seiner Wohnung häufig alles neu. Ein persönlicher Traum war der von einem Teehaus. Gemeinsam mit Huy Tong, einem guten Freund, entwickelte er die Idee im Chén Chè. „Dann fahre ich nach Vietnam und sehe überall die Einrichtungsgegenstände.“ Er sei dann völlig fokussiert auf dieses eine Thema, etwas anderes würde er kaum noch wahrnehmen. So ging es ihm auch mit der Einrichtung vom District Môt. „Ich wollte einen Kontrast zum Teehaus Chén Chè schaffen, etwas Gegenwärtiges.“ Eine junge Generation von Vietnamesen

„Ich lasse mich von Afong durch die Ortschaften seiner Heimat führen. Und daraus entwickeln wir beide eine Idee und bringen einiges mit aus China.“ Axel Burbacher

lebt bereits in Berlin, andererseits ist Vietnam für die Berliner ein attraktives Reiseziel, fast schon selbstverständlich, meint Truong, das sei vor fünf Jahren noch nicht so gewesen. Und so entstand das District Môt als Zitat eines typischen Street Food-Restaurants. Auch Axel Burbacher und Guan Guanfeng, auch Afong genannt, gehen auf Reisen, wenn es um die Einrichtung ihrer Restaurants geht. „Ich lasse mich von Afong dann durch die Ortschaften seiner Heimat führen. Und daraus entwickeln wir beide eine Idee und bringen einiges mit aus China.“ So kamen unter anderem die Holzgitter als Trennwände in die Long March Canteen. Auch der Neonschriftzug und die Lampen stammen daher. Afong hat viele Kindheitserinnerungen im Long March Canteen einfließen lassen. Die Architekten von ett la benn waren an der Konzeption, Planung und Realisierung beteiligt. Danilo Dürler, einer der Architekten, erklärt ihr Prinzip folgendermaßen: „Wir nehmen den kulturellen Hintergrund auseinander, danach wird er entweder neu aufgebaut oder neu interpretiert. Selbstverständlich orientieren wir uns an dem, was angeboten wird. Das

sieht man deutlich im Yumcha Heroes und in der Long March Canteen.“ Sie hätten viel gelernt, so zum Beispiel, wie wichtig das Lichtkonzept sei, erklärt Burbacher. „Im Yumcha Heroes sehen die Farben des Essens, also der Dumplings, in der Küche kräftiger und klarer aus als im Gastraum. Dort ist das Licht diffus.“ In der Long March Canteen ist das ganz anders. In dem bewusst dunkel gehaltenem Restaurant setzen die Spots das Essen auf dem Tisch richtig in Szene. Auch Mengling Tang arbeitet zur Zeit am Lichtkonzept in ihrem Restaurant Peking Ente. Sie hat vor ein paar Jahren das Restaurant ihrer Eltern übernommen und erst einmal Klarheit geschaffen. Mit den Klischees und Vorstellungen aus den 80er und 90er Jahren, was ein chinesisches Restaurant ausmacht, hat sie aufgeräumt. Es war für Tang nicht ganz einfach, einen etablierten Laden zu modernisieren. „Manche Stammgäste glaubten, wir wären finanziell angeschlagen, weil ich die Möbel und viele Accessoires reduziert habe.“ Sie lacht bei der Erinnerung. Was Tangs Eltern vor über 20 Jahren begonnen haben, setzt die Tochter einerseits fort: „Wir halten an den traditionellen chinesischen Gerichten fest. Das garantieren auch unsere Köche, die aus China kommen.“ Denn Mama Tang reist regelmäßig nach Peking und Chendu und sucht die Köche aus. Andererseits setzt Tochter Tang deutliche Maßstäbe, was die Qualität der Speisen und die Atmosphäre im Restaurant betrifft. „Ich setzte auf stetige Veränderung, Schritt für Schritt, und auf Evolution, nicht Revolution.“ Sie amüsiert sich über die Parole, die ein wenig an die Politik der Volksrepublik erinnert. Jetzt ist also das Lichtkonzept an der Reihe. Und ebenso wie bei Burbacher soll auch in ihrem Restaurant das Essen auf dem Tisch inszeniert werden. Was übrigens bei allen erwähnten Restaurants ziemlich einmalig ist.



Das District Môt sieht aus wie ein Streetfood Restaurant

Bonbon Bar
Torstraße 133, Mitte,
Tel. 030 24 62 87 18,
www.bonbonbar.de

Dudu
Torstraße 134, Mitte,
Tel. 030 51 73 68 54,
www.dudu-berlin.de

Kuchi Kant
Kantstraße 30,
Charlottenburg,
Tel. 030 3150 7815

Kuchi Mitte
Gipsstraße 3, Mitte,
Tel. 030 28 38 66 22
www.kuchi.de

Cocolo Ramen X-Berg
Paul-Linke-Ufer 39/40,
Kreuzberg, Tel. 030 98 33 90 73

Cocolo Ramenbar
Gipsstraße 3, Mitte,
www.kuchi.de

Si An
Rykestraße 36, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 40 50 57 75,
www.sian-berlin.de

Chén Chè
Rosenthaler Straße 13, Mitte,
Tel. 030 28 88 42 82,
www.chenche-berlin.de

District Môt
Rosenthaler Straße 62, Mitte,
Tel. 030 20 08 92 84,
www.districtmôt.com

Long March Canteen
Wangelstraße 20, Kreuzberg,
Tel. 0178 884 95 99,
www.longmarchcanteen.com

Yumcha Heroes
Weinbergsweg 8, Mitte,
Tel. 030 76 21 30 35,
www.yumchaheroes.de

Peking Ente
Voßstraße 1, Mitte,
Tel. 030 229 45 23,
www.peking-ente-berlin.de