

Das Chang Restaurant wird 3 Jahre

Mit Fengshui, Herz und Leidenschaft gegen den Trend

Grünwald, 01.08.2010 – Am 11. August 2010 wird das Chang Restaurant in Grünwald 3 Jahre alt. Ein Jubiläum, das Mut macht. Denn die Finanzkrise ging auch an der Münchner Gastronomie nicht spurlos vorbei. Hinzu kommt die zwar schöne Lage des Lokals – direkt am Marktplatz Grünwald –, den Vorgängern brachte sie jedoch wenig Glück. Mit Giang („Chang“) von Nguyen und seinem Restaurant hielt somit eine neue Beständigkeit Einzug.

Der gebürtige Vietnamese lernte sein Handwerk von der Pike auf in der gehobenen asiatischen Gastronomie Münchens und verfeinerte es unter anderem in den Restaurants Königshof und Tantris.

Diese lehrreiche Zeit prägte den heutigen Betreiber zutiefst und inspirierte ihn dazu, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Beflügelt von der tollen Lage und seiner eigenen fernöstlichen Genuss-Philosophie kocht das Team des Chang Restaurants hochwertige Speisen der japanischen und thailändischen Küche.

„Unser Ziel war es vom ersten Tag an, eine Atmosphäre zu schaffen, die Harmonie schenkt, Ruhe und Entspannung vermittelt, Genuss zu vielen Anlässen bietet – das ist nicht einfach ein Projekt, sondern eine Lebenseinstellung“, erklärt Giang van Nguyen, Gründer und Namensgeber des Restaurants.

Beständigkeit und Harmonie zeigen sich auch beim Thema Mitarbeiter. Das Chang-Team ist beinahe komplett von Anfang an dabei: „Wir pflegen den Teamgedanken. Ich bestimme nicht allein, wo es langgeht. In unserem Lokal kommen die Ideen aller Mitarbeiter zum Tragen. Weil ich mit ihnen ein gemeinsames Verständnis für unser Restaurant entwickeln möchte. Es ging mir von Anfang an darum, zusammen ein Angebot zu erstellen, in dem wir uns alle wiedererkennen. Um eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle wohlfühlen. Das können wir nur gemeinsam erreichen, das geht nur im Kollektiv.“

Doch neben dem nötigen Teamwork erwähnt der sympathische Gastgeber auch andere Tugenden: „Ich denke, für alle Berufe gilt: Man muss das, was man tut, lieben. Nur mit Liebe und Leidenschaft wird der Beruf zu einer Berufung. Und ich fühle mich in der Gastronomie zu Hause. Viele Speisen bereite ich selbst zu, mit großer Freude begrüße und bediene ich unsere Gäste jeden Tag. Mir ist das Wichtigste, dass sich die Gäste willkommen und wohlfühlen. Sie merken genau, ob man ihnen nur ein Standardgericht vorsetzt und sie anonym abfertigen will oder ob etwas wirklich von Herzen kommt. Ich denke, das kann man bei uns spüren.“

Von harmonischer Raumaufteilung, gedimmtem Licht über Kochen aus Liebe zum Detail: Das Motto „Wohlfühlen“ zieht sich durch das gesamte Angebot. Dies macht sich vor allem in der Bedienung bemerkbar. Jeder Kellner bietet vollendeten Service und Aufmerksamkeit für jeden seiner Gäste. Allen voran der Gastgeber selbst. Giang van Nguyen vermittelt beim gemeinsamen Gespräch derart unangestrengt Menschlichkeit und Wärme, dass man seiner Begegnung mit Menschen gerne länger zusieht.

„Entscheidend ist nicht, so finde ich nicht nur in Thailand, sondern auch in Europa und den USA, welches Niveau das Restaurant hat oder wie viel man ausgibt, sondern wie man mit den Menschen kommuniziert. Gemeinsames Essen ist eine wunderbare Plattform für ungezwungene, Verbindungen

und Vertrauen schaffende Kommunikation. Das bedeutet ja auch gut zu essen: Vertrauen, Geselligkeit, ein gutes Gespräch“, so der Grünwalder Gastronom.

Gefragt nach seiner Philosophie lächelt der Betreiber: „Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“ Dieser Rat von Buddha ist ein wunderbares Motto – auch für uns im Chang Restaurant.“

Asiatische Philosophie offenbart der Grünwalder Gastronom auch beim Stichwort „Fengshui“. „Ich habe einen Fengshui-Meister. Er ist ein guter Freund von mir, der mich seit meiner Kindheit begleitet. Er war immer ein Mentor und Lehrer für mich, in vielen Dingen. Seine weisen Ratschläge waren mir oft eine wertvolle Hilfe. Er berät mich auch in puncto Architektur und Raumgestaltung.

Als wir über den Grundriss des Chang Restaurants sprachen, sagte er: ‚Dieses Haus passt zu dir, hier wirst du dich wohlfühlen.‘ Das war mir wichtig, schließlich sollen sich auch unsere Gäste hier wohlfühlen. Genauso war es auch. Seine Antwort war positiv – vielleicht der wichtigste Grund für unseren Erfolg.“

Porträt

Exklusiv speisen und individuell genießen – unter diesem Motto bewirbt das Chang Restaurant seine Gäste. Gegründet im August 2007 am historischen Marktplatz in Grünwald, bietet das Lokal Freunden der feinen Lebensart thailändische und japanische Speisen auf höchstem Niveau.

Hier hat sich das Team des Chang Restaurants in kürzester Zeit in die Spitzenliga der Grünwalder Gastronomie gekocht. Wer exklusiv asiatisch essen und individuell bedient werden will, ist vor den Toren Münchens richtig. Und nicht nur da: Seit 20. Oktober 2010 bekoht die neu formierte Küchenmannschaft von „P1 Nightfood by Chang’s“ Partygänger und Gesellschaften in der Münchner Ausnahmelocation.

Mirko Partschefeld, Lectorare, August 2010