

IDEEN & KONZEPTE

Vietnamesisch weiterentwickelt



Kürzlich hat im Hamburger Portugiesenviertel das Ta Vegan House eröffnet / Fotos: Ta Vegan House / Philipp Troche

Farbenfroh, knackig-frisch, anders ? so präsentiert sich das neue Restaurant Ta Vegan House in Hamburg. Auf den Tisch kommen ausschließlich pflanzenbasierte Gerichte aus der vietnamesischen Küche, die Küchenchef Ta Tien Hop raffiniert weiterentwickelt.

Seine Dumplings, Salate, Phos, Currys und Desserts kommen in kleinen Portionen als Bowls zum Gast und sind ausdrücklich zum Probieren und Teilen gedacht. Denn so sieht für Ta der perfekte Abend mit Freunden und Familie, aber auch der schnelle Lunch mit

Geschäftspartnern und Kollegen aus: kommunikativ, abwechslungsreich, inspirierend und glücklich machend. Im Ta Vegan House wird laut eigener Angaben ausschließlich mit frischen und hochwertigen Zutaten gearbeitet: Gemüse und Früchte auf den Punkt reif, edle Pilze kommen ebenso zum Einsatz wie marinierte Tofu-Variationen, alle Saucen und Marinaden werden von Hand nach eigenen Rezepturen zubereitet, die Gerichte mit Wildkräutersalaten angerichtet. Das Ambiente des Restaurants besticht mit schwarzen Wänden samt begrünem Pflanzenwandbild, zudem gibt es handgefertigte Holzintarsien, goldene Details ? eine Mischung aus Moderne mit einem Hauch Exotik.

Zum Start empfiehlt Ta eine kleine Reise mit ?Welcoming?, einem gedämpften Hefebrötchen mit Soja-Patty, hausgemachten Röstzwiebeln, Kräutern und Hoisin Sauce, dazu Papayasalat ?Du Du? mit Limetten-Chili-Dressing, Teigtaschen ?Golden Leaf? mit einer Karotten-Rettich-Knoblauchfüllung und ?Awesome? mit Gemüse, Tempeh und Chili-Ingwer im Wok geschwenkt. So eingestimmt kann es weitergehen. ?Peaceful Bowl? etwa mit würzig mariniertem und kurz angebratenem Tofu mit Chili und Zitronengras auf

Reisnudeln, dazu Salat, Papayasalat oder anderen Speisen wie dem roten Curry ?Red Cary? mit Sojabällchen und Gemüse oder der pikanten ?My Quang? mit Reisbandnudeln, gedämpft mit Tofu, Shiitake Pilzen und Morcheln, abgeschmeckt mit Kokosmilch und Erdnüssen. Als süßen Abschluss empfiehlt Ta etwas Exotisches wie gedämpfte Bananen im Klebreis-Mantel oder Kürbiskuchen mit vanillisierte Kokosmilch.

Die Vision von Küchenchef Ta Tien Hop endet nicht mit dem Restaurant im Hamburger Portugiesenviertel. Die Himbeersauce soll es bald im eigenen Online-Shop geben, weitere Restaurants sollen außerdem eröffnen. Zudem gehört im Ta Vegan House die Sprachschule für die zumeist vietnamesisch stämmigen Mitarbeiter beim gemeinsamen Essen zur Philosophie, Ta importiert als lokale Wirtschaftsförderung Geschirr, Besteck und Accessoires aus Vietnam. Fan der ersten Stunde und Geschäftspartner des Projekts ist Markus Megyeri. Er beschäftigt sich als Herausgeber des ?World Vegan Magazin? seit vielen Jahren mit dem Thema Veganismus und den positiven Auswirkungen auf Umwelt und Tiere, aber auch die persönliche Konstitution jedes Einzelnen.