

Ein fliegender Drache in Quakenbrück

-Zu Gast im Asia-Schnellrestaurant THANG LONG-

Der Name THANG LONG passt sehr gut zu Quakenbrück im Artland. Heißt es nichts anderes als „fliegender Drache“. Und Drachen gibt es bekanntlich einige in der Region. Sie zieren das Wappen der Samtgemeinde, finden sich als Schnitzereien in Möbeln und im Kirchengestühl der St. Sylvesterkirche und sind Namensgeber der ARTLAND DRAGONS.

THANG LONG war vor langer Zeit der Hauptstadtname Vietnams, heute Hanoi. Vietnam ist die Heimat von Minh Thong Vu, Inhaber des Asia-Schnellrestaurants an der Wilhelmstraße. Geboren und aufgewachsen ist er in Nam Dinh, etwa 100km südöstlich von Hanoi im Delta des Roten Flusses. Mit 18 Jahren verließ er seine Heimat und arbeitete zunächst in einer Glasfabrik in der damaligen Tschechoslowakei. Seine erste Station in Deutschland war einige Jahre später Hannover, wo Minh Thong Vu in einem Chinesischen Restaurant arbeitete. Weiter westlich ging es für ihn dann nach Lönningen, wo er arbeitete. Bei einem Ausflug nach Quakenbrück fiel ihm ein leer stehendes Restaurant in besagter Straße auf. Dann ging alles recht schnell und seit 2007 begannen Minh Thong Vu und sein Team mit der Zubereitung asiatischer Gerichte.

Wan Tan Suppe, Cha Gio, Nasi-Goreng, Rindfleisch nach Szechuan-Art, gebackene Hühnerbrust, Hummerkrabben, knusprig gebratene Ente, Pangasiusfilet, Tofu „Chop Suey“, Acht Kostbarkeiten oder Acht Juwelen – um nur einige Gerichte der umfangreichen Speisekarte zu nennen - werden an der offenen Kochstelle in den typischen Woks auf heißer Flamme frisch zubereitet.

Zudem bietet das Restaurant alle Gerichte auch als Partyservice an. Ob frisch geliefert oder auch vor Ort serviert in warmer Chafing Dish (Speisewärmern), die gesunde, schmackhafte asiatische Küche liegt schon lange im Trend. Gibt es eigentlich ein Gericht, das bei den Quakenbrückern am beliebtesten ist? „Ja, Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch wird am meisten bestellt.“, sagt Minh Thong Vu. Und hat er ein Lieblingsgericht? „Spezial à la Thang Long: verschiedene Fleischsorten mit Gemüse in Hoisinsoße, auf heißer Platte serviert“, antwortet er. Hört sich gut an, Am besten einmal selber probieren.