

Lychees, Reis und vietnamesischer Kaffee

„Asia Thang Cong“ hat sich auf südostasiatische Lebensmittel spezialisiert

Quang-Thanh Tien greift in sein Kühlregal und holt ein Bündel Lychees heraus. „Schauen Sie, die sind ganz frisch, die wurden vorgestern in Vietnam gepflückt und heute liegen sie hier“, berichtet er stolz. Allerdings seien die süßen roten Früchte Saisonware, frisch gibt es sie nur zur Erntezeit im Juni und Juli. Besonderen Wert wird in der vietnamesischen und thailändischen Küche auf frische Kräuter und Gewürze gelegt, Ingwer, Koriander, Basilikum, Zitronengras, Frühlingszwiebeln oder Chili. Quang-Thanh Tien und seine Frau Thi-Loan Nguyen importieren sie direkt aus Vietnam. Einmal die Woche werden sie per Luftfracht nach Offenbach geschickt. Damit sich das lohnt, muss man natürlich größere Mengen abnehmen, erklärt der 49-Jährige. Vor ihm liegt die letzte Bestellliste. 20,5 Kilo Basilikum und 12,5 Kilo Koriander hat er letzte Woche kommen lassen. Reis und Trockenware bezieht er aus dem Großmarkt. Neben dem Einzelverkauf beliefert das Ehepaar Restaurants im Rhein-Main-Gebiet.

Von außen weist nur eine gelbe Tafel am Haus auf das Geschäft am Odenwaldring 86 hin. „Asia Thanh Cong“ steht darauf. Die ehemalige Lagerhalle liegt im Hinterhof. Vor genau 30 Jahren kam Quang-Thanh Tien als 19-Jähriger nach Eisenach und lernte dort Elektromechaniker. Später arbeitete er in einer Leuchtenfabrik. Als die Wirtschaft im Osten zusammenbrach, kam er nach Offenbach. Schnell fand Quang-Thanh Tien Arbeit bei einer Leiharbeitsfirma in Frankfurt und stieg zum Vorarbeiter auf. Doch in dieser Position habe er nur noch Druck gehabt, erzählt der 49-Jährige, von oben von seinem Chef und von unten von den ehemaligen Kollegen. Als er anfing, der Druck zuhause an seiner Familie auszulassen, habe er mit seiner Frau zusammen beschlossen, aufzuhören. Schon vorher sei er bei einem anderen Vietnamesen oft einkaufen gewesen, aber häufig habe er dort Sachen nicht gefunden und der Laden habe ihm auch nicht gefallen. „Die deutschen Tugenden Ordnung und Sauberkeit habe ich in meiner Zeit hier verinnerlicht“, sagt er lachend.

Am Eingang des Ladens steht in einer kleinen Ecke ein buddhistischer Schrein, er symbolisiert eine Gottheit, die den Laden beschützen soll, und das hat seitdem das Ehepaar vor fünf Jahren hier eingezogen ist auch geklappt. Der erste Versuch mit einem Geschäft in der Kaiserstraße ging schief. Dort musste er durch die Umbauarbeiten der Straße und fehlende Parkplätze Insolvenz anmelden. „Danach hatten wir zwei Kellerräume in der Neusalzerstraße“, erinnert sich Quang-Thanh Tien an die schwere Zeit. Damals hätten sie fast nur Restaurants beliefert. Jetzt hielte sich Einzelverkauf und Belieferung wieder die Waage. Vieles laufe über Mundpropaganda auch durch die Restaurants.

Trotzdem hat das Ehepaar nicht nur asiatische Kunden. Deutsche würden oft sofort zum Suppenregal laufen, Türken kommen wegen der asiatischen Teigblätter. In einer hinteren Ecke des Ladens lagert der Kaffee. Der würde jedoch überwiegend von Vietnamesen gekauft, erzählt Quang-Thanh Tien. Kaum jemand wüsste hier, dass Vietnam der zweitgrößte Kaffeeproduzent nach Brasilien sei. Besonderen Wert legt das Ehepaar auf Beratung. „Am Anfang habe ich den Fehler gemacht, wenn Deutsche zu mir kamen und wollten eine richtig scharfe Chilisoße, ihnen auch die schärfste zu geben. Dann kamen die Leute und haben sich beschwert, weil sie sich den Mund verbrannt hatten“, erzählt der 49-Jährige. Bekannt bei Deutschen sei vor allem der Basmatireis, der sei aber indisch und besonders gut, wenn er zwei Jahre gelagert ist. In Vietnam und Thailand bevorzugen die Leute Duftreis, der schmecke am besten frisch geerntet. Das Ehepaar hat mit seinem Angebot nicht den

Anspruch, den ganzen riesigen Kontinent abzudecken. „Aber im Bereich Südostasien, haben wir mehr Auswahl als andere“, sagt Quang-Thanh Tien. Er zeigt auf das Regal mit den Chipstüten. „Die meisten Leute kennen nur die Krabbenchips, aber hier finden sie auch welche mit Gemüse oder Tintenfischgeschmack“.

Peter Klein