

STIL *und* GENUSS



Filmreifer Kantinenlook: Das neue Lokal der Dashi-Gründerinnen überzeugt auch beim Interiordesign.

JORDANA SCHRAMM (3)

NICHTS MIT NUDELN!

Wo sich andere Restaurants betont „authentisch“ geben, wollen Thu Thuy Pham und Phuong Thao Westphal lieber überraschen: Ihr Gastro-Angebot ist in Berlin einzigartig

MANUEL ALMEIDA VERGARA

Neulich sei jemand vorbeigelaufen, als sie und ihre Geschäftspartnerin vor ihrem neuen Restaurant gesessen hätten, erzählt Thu Thuy Pham. Mit neugieriger Begeisterung sei gleich die Frage gekommen: „Gibt's bei euch Nudeln?“

Die beiden Frauen kennen das schon: „Wenn die Leute zwei asiatisch gelesene Gastronominnen sehen“, sagt die in Vietnam geborene und in Potsdam aufgewachsene Restaurantbesitzerin, dann erwarteten sie etwas, das sie „authentisch asiatisch“ nennen: Nudelgerichte, Reisgerichte, Suppen.

Aber eine authentische Küche – „was soll das überhaupt sein?“ Mit dem Begriff könnten weder sie noch ihre Geschäftspartnerin Phuong Thao Westphal etwas anfangen. Nudeln seien doch das beste Beispiel: „Die wurden bekanntlich nicht in Italien, sondern vor Tausenden Jahren in China erfunden“, sagt Thu Thuy Pham. „Aber macht das italienische Pasta weniger authentisch?“

Und wie sieht es mit den auch in Berlin derzeit so beliebten Bánh mì aus, den beleg-

ten luftigen Broten, die viele als „authentisch vietnamesisch“ bezeichnen würden? „Das Baguette wurde durch französische Kolonialherren in Südostasien eingeführt, aber dort den verfügbaren Zutaten entsprechend anders gebacken. Was ist also authentisch, Baguette, Bánh mì, oder beides?“

Mit solcherlei Fragen setzen sich Thu Thuy Pham und Phuong Thao Westphal schon seit einigen Jahren auseinander. Anfang 2022 hatten sie ihren Dashi Diner eröffnet. In dem Restaurant auf der Invalidenstraße gibt es asiatisch interpretierte westliche Gerichte – oder asiatische Gerichte mit westlichem Einschlag, wie man's nimmt.

Als Sandwich steht das „Chicken Sando“ mit Shiso und Ponzu-Soße auf der Karte, die Pommes kommen als „Szechuan Fries“ mit scharfem chinesischem Pfeffer an den Tisch, dem „Caesar Salad“ sind ein Miso-Parmesan-Dressing und thailändische Sardellen beigegeben. Ein Curry mit hausgemachten Kartoffelkroketten und dem restaurantnamensgebenden japanischen Fischsud Dashi oder Coca-Cola-glasierten Schweinebauch mit Reis und Kimchi gibt es ebenso.

Und auch das Restaurantkonzept an sich soll verdeutlichen, wie fluide sich Gastronomie und Geschmäcker entwickeln.

Aufgezogen ist es, das sagt der Name schon, wie ein Diner in den USA, ein unkompliziertes Bistro also, in dem es Kaffee und Klassiker gibt. Viel eher entspricht das Dashi aber nicht dem amerikanischen Vorbild, sondern seinen Pendants, die es in vielen asiatischen Ländern gibt. „In Taiwan heißen sie ‚Bolero‘, in Hongkong ‚Cha chaan teng‘, in Japan ‚Kissaten‘“, so Thu Thuy Pham; oft haben sich solcherlei Cafés und Imbisse aus den kolonialen Besetzungsgeschichten des jeweiligen Landes heraus entwickelt – wieder ließe sich fragen, was denn nun genau „authentisch“ ist.

In Berlin jedenfalls kommt das Konzept hervorragend an: Das Dashi Diner hat sich in nur zwei Jahren zu einem der beliebtesten Lunch Places der Stadt entwickelt. Nicht selten bildet sich zur Mittagszeit eine längere Schlange vor dem kleinen, besonders hübsch eingerichteten Ladenlokal in der Invalidenstraße 112. Nun wagen Thu Thuy Pham und Phuong Thao Westphal, deren Eltern früher jeweils eigene asiatische Imbissbuden betrieben, die Expansion.

Am vergangenen Wochenende hat die Dashi Canteen eröffnet, so etwas wie eine größere Kantinenversion ihres Diners. Auf der Karte stehen zunächst dieselben,

überaus beliebten Gerichte wie in Mitte. Und auch das Interieur entspricht dem ersten Restaurant der beiden Berlinerinnen: Wieder dominieren dem Vorbild eines traditionellen Diners entsprechend Fliesenböden und Fliesenwände, hier allerdings clever gebrochen durch warme Buchenholz wandverkleidungen.

Die Gäste sitzen auf Edelhockern, die mit silbernen glänzenden Tablettums um die Wette strahlen. Auch die in Asien verbreiteten Tischwände gibt es – wer sein Essen völlig ungestört genießen will, stellt eine Buchenplatte zwischen sich und die Sitznachbarn. Wobei: Neugierige Blicke für andere Besucherinnen und Besucher dürfte hier ohnehin kaum jemand übrig haben.

Die kleben stattdessen am fantastischen Ausblick fest: Die Dashi Canteen ist im The Terrace gelegen, einem neuen, futuristisch anmutenden Quartiersbau direkt an der Spree; von den Kantinentischen aus lassen sich wunderbar das Wasser und das begrünte Flussufer überblicken. The Terrace gehört zur ANH Hausbesitz, der auch das Gebäude gehört, in dem Dashi Diner untergebracht ist. „So sind wir überhaupt auf diesen tollen neuen Ort gekommen, an dem uns gestalterisch völlig freie Hand gelassen wurde“, sagt Thu Thuy Pham.

Die Charlottenburger Nachbarschaft in der Nähe des S-Bahnhofs Tiergarten als Restaurantadresse – das mag zunächst überraschen. Doch wer durch die Englische Straße spaziert, versteht gleich: Hier dürfte es gerade zur Mittagszeit viele hungrige Gäste geben. Schließlich liegen in diesem Gebiet mehrere große Firmen, deren Angestellte sich über ein anspruchsvolles Mittagessen freuen dürften, darunter etwa die Mercedes-Benz Niederlassung oder die Königliche Porzellanmanufaktur Berlin.

„Ich glaube, ein Lunch-Angebot wie unseres hat hier noch gefehlt“, sagt Thu Thuy Pham; nach einer soften Eröffnungsphase, in der die Dashi Canteen bis Mitte September nur zwischen 12 und 16 Uhr ihren Betrieb aufnimmt, ist perspektivisch aber auch eine abendliche Öffnung geplant. Eines übrigens gibt es weder im Dashi Diner noch in der neuen Dashi Canteen: Nudeln.

Dashi Canteen. Englische Straße 21, 10587 Berlin. Vorerst Mo-Sa 12–16 Uhr. www.dashi.de



Pommes, Sandwich, Caesar Salad kennt man ja. Oder doch nicht?