

ab 11:00



Reis in seiner schönsten Form

Die Sushi-Bar „My Keng“ in Potsdam gibt es schon seit 2002. Das ursprüngliche Konzept musste dabei niemals nachjustiert werden und ist gleichbleibend erfolgreich.

Der Inhaber des „My Keng“ Quang Phu Ngo ist gebürtiger Vietnameser. Er erinnert sich: „Sushi war 2002 in Potsdam und im Land Brandenburg noch neu.“ Neu war auch seine Art der Einrichtung: geradlinig, ohne Schnörkel und Folklore-Elemente. Quang Phu Ngo berichtet, dass er anfangs wegen des einfachen Interieurs von einigen Freunden belächelt wurde. „Aber

nach einigen Jahren sahen viele Restaurants so aus wie meines“, sagt er lächelnd.

Nach Potsdam kam er eher zufällig. Seine Schwiegermutter hatte das Haus in der Potsdamer Fußgängerzone gekauft, in dem heute das My Keng zu Hause ist. Quang Phu Ngo, der als Jugendlicher nach Berlin kam, betrieb vorher mit einem Freund ein klassisches chinesisches Lokal in Berlin,

Fotos: Sievers

„...eben ganz typisch mit rot-goldener Dekoration“, erinnert er sich an seine gastronomischen Anfänge.

Asien fusioniert

Die Sushi-Bar bietet neben Sushi auch Gerichte der kambodschanischen Küche an. Als Vietnameser habe er dazu einen guten Zugang, meint er. Zudem kommt sein Koch aus Kambodscha. Die Küche sei ähnlich wie die thailändische, aber nicht so scharf. Er legt großen Wert auf frische Salate und Fischgerichte. Es wird mit wenig Fett gekocht, dafür häufiger mit Zucker. „Schweinefleisch hatte ich anfangs auf der Karte, es wurde aber nicht viel nachgefragt. Zudem möchte ich die Auswahl klein halten, dann ist es leichter Frische zu garantieren“, sagt er. Sushi kosten 2 bis 3 € pro Stück, Menüs zwischen 10,50 und 21,60 €. Sechs Futo-Maki in Tempura gebacken und vier Nigiri (Thunfisch, Makrele, Seeaale, Lachs) gibt es für 17,50 €.

Auf der kambodschanischen Speisekarte stehen u. a. Suppen – auch als große Portionen, Vorspeisen, Salate wie „My Keng-Mango-Salat“ aus Mangostreifen mit angebratenem Thunfisch (8,70 €) und Hauptgerichte mit Nudeln, Hühner-, Enten- oder Rindfleisch, Tofu, Garnelen und Fisch. Wochenangebote, meist drei oder vier Gerichte, werden auf Bambusschalen geschrieben und ausgehängt. Der Wareneinsatz liege bei 35 bis 40 %. „Ich weiß, dass das viel ist“, sagt der Inhaber. „Aber ich habe den Anspruch, dass die Hauptkomponente Fleisch oder Fisch zwei Drittel der Portionen ausmachen soll“, fügt er hinzu. Der Umsatz liegt an schlechten Tagen bei 3.500 €, sonst zwischen 5.000 und 7.000 €. Sein Team besteht aus elf fest angestellten Mitarbeitern, insgesamt sind es 18 Angestellte, die meisten kommen aus Asien. Etwa zwei Drittel aller Beschäftigten arbeiten in der Küche.

Die Sushi-Menüs sind ein kulinarischer Höhepunkt und werden auch von Hotelgästen bestellt.



KONZEPT

Kombination aus Sushi-Bar und kambodschanischem Restaurant, modern und stilvoll eingerichtet, mit offener Küche.

Allgemeine Infos:

- **Inhaber & Betreiber:** Quang Phu Ngo
- **Mitarbeiter:** 18
- **Sitzplätze:** 34 (innen), 55 (außen)
- **Durchschnittsbö:** 10 bis 13 €

ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Hohe Qualität der Rohstoffe und Speisen
- ➔ Gekonnter Umgang mit Gewürzen
- ➔ Sauberkeit schafft Vertrauen
- ➔ Geschmackvolles Ambiente

Profi-Partner (Auswahl)

- **Kaffee & Tee:** Heimbs
- **Kaffeemaschine:** Franke bremer
- **Kassensystem:** Vectron
- **Porzellan und Besteck:** Steelite
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Thermische Geräte:** EKU Metallbau Großküchentechnik

Frische und Offenheit

Frische ist für Quang Phu Ngo eine Selbstverständlichkeit. In einer Vitrine kann der Gast sehen, welche Zutaten zu Sushi oder anderen Köstlichkeiten verarbeitet werden. Auch sonst ist die Zubereitung kein Geheimnis: Eine offene Küche lädt zum Zuschauen ein. Dort werden Woks geschwenkt und Teller angerichtet. „Ein Gericht nach dem anderen wird hier zubereitet und zwischendurch der Arbeitsplatz immer gereinigt“, erklärt der Inhaber. Sauberkeit ist sehr wichtig. Er selbst ist auch stets präsent, spricht mit den Gästen, kocht mit und stellt die Gewürzmischungen zusammen, die ein Teil seines Erfolgs seien, meint er. Neben der offenen Küche im Gastraum gibt es eine kleine Zubereitungsküche, in der z. B. Salat und Gemüse geschnitten werden.

Im Restaurant finden 34 Gäste Platz, im Sommer gibt es unter großen Schirmen 55 Außenplätze. Im Winter haben wir eigentlich nicht genug Sitz-



plätze, deshalb nehmen wir keine Reservierungen an“, erzählt Quang Phu Ngo. Der Anteil des Stammpublikums liegt bei 80 %, darunter sind nach Aussage des Vietnamesen auch viele Prominente, wie Wolfgang Joop und Günther Jauch. Einen klassischen Lieferservice bietet das Restaurant nicht, man arbeitet aber mit einem Eventveranstalter sowie einem Hotel zusammen, wenn dort einmal Sushi nachgefragt werde.

Die Lage der Sushi-Bar in der Fußgängerzone ist für Quang Phu Ngo anfangs wichtig gewesen. Inzwischen profitiert er aber davon nicht mehr, er empfindet die Leute, „die hin und her laufen“ eher als etwas störend. Der Asiate überlegt sogar, ein weiteres Restaurant zu eröffnen. Dann würde die Lage nicht mehr so ein wichtiges Kriterium für ihn sein, vielmehr sollte dann die ausgesuchte hohe Qualität der Rohstoffe im Vordergrund stehen, z. B. mit einer größeren Vitrine, in der die frischen Waren präsentiert werden könnten. „Und dann wird es vietnamesische Küche geben, Frontcooking und feine Grillgerichte“, verrät er. **Heike Sievers**
www.mykeng.de