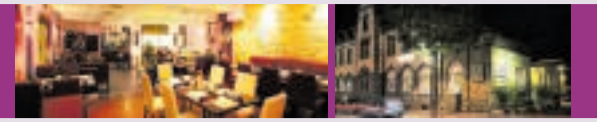


10  
Jahre

## Restaurant Mang in Waiblingen · Bahnhofstraße 19



Moderne Einrichtung mit Stil garantiert entspannte Atmosphäre.



Sind glücklich über das Jubiläum und ein eingespieltes Team - Familie Vu und die Mang-Crew.



Imposant: Das historische Gebäude in der Bahnhofstraße 19.

**Restaurant Mang:** 10 Jahre vietnamesische und asiatische Spezialitäten

## Ein asiatischer Klassiker in Waiblingen

Kein Geheimtipp mehr - eher ein Klassiker: Das asiatische Restaurant Mang mit dem Schwerpunkt vietnamesisches Essen feiert sein zehnjähriges Jubiläum. Das Lebenswerk von der Familie Vu..

öffnung etwas hin: Ein Jahr lang renovierte die Familie nach ihren Vorstellungen. Insbesondere Frau Vu machte sich viele Gedanken über das Konzept und die geschmackvolle Inneneinrichtung.

### Viel Eigeninitiative

Wer einmal Gast im Restaurant Mang war, der kennt Familie Vu, eine herzliche Familie, die gleich beim Betreten des Restaurants auf ihre Gäste zukommt und persönlich begrüßt. Das Ehepaar Dinh Bao Vu und Tram Anh Do kam 1982 nach Deutschland und arbeitete zunächst in gänzlich anderen Bereichen. Während Dinh Bao Chemie studierte und später in dem Beruf tätig war, gehörte das Kochen für Tram Anh stets zu ihren Leidenschaften. Für die Familie und im Bekanntenkreis kochte sie lange Jahre. Bis das Ehepaar 1996 das erste Restaurant eröffnete.

### Glückliche Fügung

Gemeinsam träumte das Ehepaar schon viele Jahre von einem Restaurant - möglichst in einem historischen alten Gebäude. Ein Traum, der sich aber zunächst zehn Jahre lang im Waiblinger Rempark mit dem Schnell-Restaurant Bambusstäbchen erfüllte.

Nach einer zweijährigen Pause aus gesundheitlichen Gründen, wurde die Familie angesprochen, sie sollte doch wieder ihre exquisite Küche anbieten. Tram Anh entgegnete: „Wenn dann in einem historischen Gebäude!“ Andreas Schöllkopf als Vermittler entgegnete, „Kennen Sie das Gebäude in der Bahnhofstr. 19? Wäre das was?“ Und ja, es war etwas.

Bereits bei der ersten Besichtigung war es Liebe auf den ersten Blick. Die Reaktion der Familie war sofort: „Das ist es, wir hatten sofort eine Vorstellung im Kopf wie es sein sollte.“ Dennoch zog sich die Er-

öffnung etwas hin: Ein Jahr lang renovierte die Familie nach ihren Vorstellungen. Insbesondere Frau Vu machte sich viele Gedanken über das Konzept und die geschmackvolle Inneneinrichtung.

Vorab unternahm das Ehepaar Vu eine Reise nach Vietnam, holte sich dort Inspiration und brachte Kunstgegenstände mit, die im Restaurant sorgsam als Dekoration mit eingebracht wurden. Die Familie steckte bereits bei der Renovierung viel Eigenarbeit in die Räume, das ganze familiäre Netzwerk, Freunde und die Kinder halfen tatkräftig mit. Aber auch die Genehmigung zog sich hin. Im April 2008 schließlich öffnete das Restaurant Mang seine Tore. Seitdem ist der sympathische Familienbetrieb nicht mehr aus Waiblingens kulinarischer Szene wegzudenken. Mittlerweile im zehnten Jahr ist das Restaurant Mang der ganze Stolz der Familie, täglich steckt sie weiterhin viel Arbeit und Kreativität in die Räume. Jahreszeitlich wird umdekoriert.

### Dankbarkeit ist groß

„Wir sind der Familie Schöllkopf und vielen anderen Unterstützern in Waiblingen sehr dankbar, man hat uns bei vielem so sehr geholfen“, betonen die Söhne Nguyen und Khiem, die mittlerweile eingestiegen sind und das Restaurant mitleiten. Glückliche Fügungen, Einsatzbereitschaft der Familie und viel Fleiß haben das Restaurant Mang nach Waiblingen gebracht. „Es ist mein Baby, mein ganzes Herz steckt drin“, strahlt Tram Anh..

Auch wenn der Start nicht einfach war, das erste Jahr war kein leichtes. Die Gäste kannten das Restaurant nicht, durch zahlreiche hilfreiche Fans der Küche von Familie Vu

aber kamen mit der Zeit neue Gäste, die schnell Stammgäste wurden. Mittlerweile ist telefonische Reservierung ein Muss, sonst bekommt man hin und wieder keinen Tisch. Dies ohne Werbung und lediglich durch Mundpropaganda. Das Restaurant Mang lebt von seinen Stammkunden, die die leichte Küche lieben und auch die schnelle Zubereitung, die auch in einer zeitlich knapp bemessenen Mittagspause ein Essen dort möglich macht. „Wir sind glücklich darüber wie es läuft“, erzählt Tram Anh, „wir danken unseren Gästen für ihre Treue, wir haben feine Kunden. Wir sind sehr dankbar über unsere Gäste.“

### Vietnamesische Gerichte

Dafür wird auch viel getan, ein guter Koch, Cong Hai Huynh, sichert die Qualität der Mahlzeiten, viel Personal garantiert reibungslose Abläufe. „Unser Koch ist der beste“, sind sich Nguyen und Khiem einig. Die beiden Söhne arbeiten nach dem Studium und Berufsleben seit mehreren Jahren mittlerweile auch im Restaurant. Das Lokal hat sich zu einem echten Familienunternehmen entwickelt. Bereits zuvor hatten Sie ausgeholfen, wenn Not am Mann war. „Wir wissen zu schätzen, was unsere Eltern aufgebaut haben“, erzählen sie, „da steckt viel Potenzial drin. Wir freuen uns darauf, das Restaurant mit unseren Eltern gemeinsam mindestens noch weitere zehn Jahre fortzuführen.“ Die Gäste lieben die Küche, die schöne moderne Einrichtung, die familiäre Atmosphäre und die sorgsam ausgefeilte Karte.

Besondere Spezialität ist eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, genannt „Pho“ aber ausgesprochen als „Fah“, ein Gericht aus Saigon, das im Restaurant Mang als Hauptgericht angeboten wird. Pho ist eine Suppe, die über viele Stunden mit zahlreichen Kräutern gekocht wird. In Vietnam isst man sie gerne bereits zum Frühstück. „Die im

Restaurant Mang angebotene vietnamesische Küche liegt im Trend“, betont Tram Anh, „sie ist beeinflusst durch die chinesische und thailändische Küche, aber leichter und verwendet viele frische Kräuter.“

Die Restaurantbesucher schätzen die Mang-Küche. „Die meisten Gäste sind Stammkunden und wissen ganz genau, was sie essen wollen“, erzählt Khiem. „Wir lassen uns sowohl von traditionellen Gerichten als auch neuen Trends inspirieren. Unsere Küche ist frisch und vi(e)tal“, fügt Nguyen mit einem Augenzwinkern hinzu.

Große Stücke hält Familie Vu auf den Koch Cong Hai Huynh, der gerne auf die Wünsche der Gäste eingeht und neben gutem Gemüse auch die große

Vielfalt der Kräuter aus Vietnam verkocht. Wer Zitronengras, asiatisches Basilikum oder die Reisfeldpflanze Ngo Om im Essen finden möchte, der ist im Restaurant Mang richtig. „Wir verwenden keine Geschmacksverstärker. Die Aromen ergeben sich aus den zahlreichen Zutaten“, betont Tram Anh. Zusätzlich bietet die Karte auch traditionelle asiatische Gerichte, Elemente der chinesischen Küche und der Thai-Küche werden im angesagten Fusion-Stil verarbeitet.

» Am 19. und 20. Oktober 2018 finden Jubiläums-Abende statt. Geplant ist ein mehrgängiges Menü und Livemusik sowie vietnamesische Programmpunkte.

## Herzlichen Dank!

Wir bedanken uns recht herzlich bei allen unseren Gästen für die langjährige Treue und möchten gemeinsam mit Ihnen feiern!

**Am 19. und 20. Oktober 2018 Einlass ab 18.00 Uhr**

Wir servieren Ihnen um 19.00 Uhr ein leckeres mehrgängiges Menü und unterhalten Sie mit Livemusik. Um telefonische Reservierung wird gebeten. Weitere Informationen unter:

Telefon 07151-9 45 08 79 oder unter [www.mang-restaurant.de](http://www.mang-restaurant.de). Herzlichst Ihre Familie Vu.

Asiatische Atmosphäre mal anders



Feine, vietnamesisch und asiatische Küche · Mang Restaurant · Bahnhofstraße 19 · 71332 Waiblingen

# Herzlichen Glückwunsch



zum 10-jährigen Betriebsjubiläum!

## Restaurant Mang - Familie Vu

Wir bedanken uns für die langjährige gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg für die Zukunft!

Ihre Familie Schöllkopf



Hermann Schöllkopf

Elisabeth Frye

Michael Schöllkopf

Andreas Schöllkopf

